



PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Per què s'ha de netejar i desinfectar?

Amb la neteja i desinfecció de les superfícies de manipulació, estris, equips, etc., es pretén reduir al màxim la població microbiana per tal que no constitueixi un risc per a la salut.

Primer es realitza la neteja que consisteix en l'eliminació de brutícia adherida, com podria ser resta de producte alimentari de la superfície de manipulació. La neteja consistirà en retirar-lo i aplicar aigua amb sabó i/o detergent. Posteriorment es realitzarà la desinfecció, que consisteix en l'aplicació de desinfectants per tal de reduir la població microbiana.

Com s'elabora el pla?

El pla de neteja consta de dues parts:

1. **Pla de neteja:** on es descriuen les activitats de neteja i desinfecció a realitzar a tot l'establiment de tal manera que permeti organitzar i executar les diferents accions per tal de controlar i garantir el correcte estat higienicosanitari de les instal·lacions, estris, superfícies, etc.

Parts de què de disposar aquest pla:

- Què?: Descriure totes les zones a netejar de l'establiment (exemple: wc, prestatgeries, neveres, vidres, parets, sostres, terra, llums...).
- Quan?: Definir la freqüència de la neteja segons la zona, brutícia, ús... (exemple: sempre que sigui necessari, cada dia, cada 15 dies, un cop al mes, un cop cada dos mesos...).
- Amb què?: Especificar el producte amb el qual es netejarà la zona descrita (exemple: aigua, sabó, rentavidres, lleixiu, antigreix...).
- Com?: Explicar el procés de neteja i/o desinfecció (exemple del terra: escombrar eliminant la brutícia, fregar amb fregona, aigua i producte indicat i deixar assecar).
- Qui?: Persona responsable de fer la neteja d'aquesta zona.

El pla de neteja només s'ha de fer un cop i només es modificarà en cas d'ampliació de l'activitat dins l'establiment, si s'amplia el local, si es compren nous estris i/o maquinaria, etc.

2. **Registre de neteja:** graella on constarà tot el que s'ha descrit al pla de neteja (wc, prestatgeries, neveres, vidres, parets, sostres, terra, llums...) i on diàriament s'haurà d'anotar tot allò que s'ha netejat durant el dia.

També cal anotar les incidències detectades i les mesures correctores aplicades.



PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ



| QUÈ? | QUAN? | AMB QUÈ? | COM? | QUI? |
|------|-------|----------|------|------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Què?: Decloure totes les zones a netejar del vostre establiment (exemple: wc, prestatgeries, neveres, vidres, parets, sostres, terra, llums...).

Quan?: Definir la freqüència de la neteja segons la zona, brutícia, ús... (exemple: sempre que sigui necessari, cada dia, cada 15 dies, un cop al mes, un cop cada dos mesos...).

Amb què?: Especificar el producte amb el qual netejareu la zona descrita (exemple: aigua, sabó, rentavidres, lleixiu, antigreix...).

Com?: Explicar el procés de neteja i/o desinfecció (exemple del terra: escombrar eliminant la brutícia, fregar amb fregona, aigua i producte indicat i deixar assecar).

Qui?: Persona responsable de fer la neteja d'aquesta zona.

