

(POES) POR AREA

ÁREAS			
CÁMARAS	BODEGAS	BAÑOS	AREA CARGA
<ul style="list-style-type: none"> • Puerta Interior, exterior, pisos y muros limpios y desinfectados • Carros de Carga de Canastos limpios • Cajones Ordenados y limpios • Estanterías de rejillas, Limpias y sanitizadas • Productos alusados y rotulados según POES 	<ul style="list-style-type: none"> • Piso y muros limpios y desinfectados • Cajas y Cajones Ordenados según especie. • Limpieza de Refrigeradores, piso, rejilla, puerta y exterior • Limpieza de Congeladores, piso, puertas y exterior. • Descongelación de ser necesaria • Carros de Carga de Canastos limpios • Cajones Ordenados y limpios • Pallet limpios y ordenados y en buen estado • Área de Basura limpia y desinfectada • Tacho de basura limpio, desinfectado y seco • 	<ul style="list-style-type: none"> • Sumideros limpios y sin residuos • Estanterías de rejillas Limpias y Sanitizado • Cajones de Drenado Lavados y secos • Plástico de drenado de Refrigerador limpio • Pisos y Muros limpios • Cafeteras limpias y sin residuos ni cápsulas • Basureros vacíos limpiar goma y reponer bolsa • Limpieza de Refrigerador de bebidas y meson refrigerado piso, rejilla, puerta y exterior • Equipamiento menor limpio y seco • Porta cubiertos y cucharas limpios y con ausencia de polvo o basura. • Azucarero limpios y con ausencia de grasa o caramelo 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza de Congelador Helados

ÁREAS			
CTO M.E.P	CTO ELAB QUESOS	CTO ENVASADO Y SELLADO	CTO PASTELERÍA
<ul style="list-style-type: none"> • Mesones Limpios Superficie y patas • Pisos y Muros limpios • Abrelatas limpios • Amasadoras, laminadoras y Robot, limpios, libres de grasas y sanitizados y cubiertos 	<ul style="list-style-type: none"> • Mesones Limpios Superficie y patas • Pisos y Muros limpios • Maquinas de quesos limpias con ausencia de grasa y residuos . 		

ÁREAS	
CTO PRODUCCIÓN	CTO CTE
<ul style="list-style-type: none"> • Mesones de producción limpios y sanitizados • • Pisos y muros limpios • Discos de Corte y cuchillos limpios secos y 	<ul style="list-style-type: none"> • Hornos Limpios (interior, Exterior y Puertas) • Mesones Limpios Superficie y patas • Ganchos Limpios y con ausencia de grasa • Pisos y Muros limpios

sanitizados

- Basureros vacíos y limpios y con reposición de bolsa
- Estanterías de rejillas, Limpias y sanitizadas
- Productos alusados y rotulados según POES
- Equipamiento menor limpio y seco
- Latas limpias sin residuos en superficie
- Canastos limpio
- Amasadoras, Batidora, Estiradora limpios libres de grasa y harina residual y desinfectados y cubiertos.
- Pistola de Aceite limpia con ausencia de grasa

- Sumideros Limpios y sin sedimentos
- Basureros vacíos y limpios y con reposición de bolsa
- Carros porta Pizzeras Limpios
- Equipamiento Menor y utensilios limpios y desinfectados
- Pizzeras Limpias
- Saleros limpios y con ausencia de Grasa