



LISTA DE VERIFICACIÓN DE SEGURIDAD Y LIMPIEZA DEL DEPARTAMENTO DE PANADERÍA

Tareas Diarias

AL COMIENZO DEL TURNO

- ☐ Lávate las manos, usa redecilla/gorra, guantes y delantal.
- ☐ Inspecciona hornos, batidoras, fermentadoras y rebanadoras.
- ☐ Revisa la concentración del desinfectante en los cubos de limpieza.

DURANTE TODO EL DÍA

- ☐ Limpia mesas de preparación y utensilios después de cada uso.
- ☐ Barre pisos con regularidad para evitar acumulación de harina.
- ☐ Almacena ingredientes en recipientes herméticos después de cada uso.
- ☐ Revisa cámaras de fermentación/hornos para asegurarte que las temperaturas estén correctas.

AL FINAL DEL TURNO

- ☐ Limpia y desinfecta mesas de preparación, rejillas, sartenes y utensilios.
- ☐ Barre y trapea el departamento.
- ☐ Vacía contenedores de basura y de ingredientes.
- ☐ Lava batidoras, protecciones y accesorios removibles.
- ☐ Anota las temperaturas de funcionamiento del equipo.





LISTA DE VERIFICACIÓN DE SEGURIDAD Y LIMPIEZA DEL DEPARTAMENTO DE PANADERÍA

TAREAS SEMANALES

- ☐ Realiza limpieza profunda de hornos, rejillas y bandejas.
- ☐ Limpia bien debajo y detrás de batidoras, cámaras de fermentación y hornos.
- ☐ Revisa rebanadoras y afila o reemplaza las cuchillas de ser necesario.
- ☐ Desinfecta contenedores de ingredientes, cucharas y cucharones.

TAREAS MENSUALES

- ☐ Revisa hornos y cámaras de fermentación (revisa termostatos y juntas).
- ☐ Inspecciona sistemas de extinción de incendios.
- ☐ Limpia conductos de ventilación, campanas extractoras y filtros.
- ☐ Reemplaza el EPP desgastado (guantes, delantales).

