



LISTA DE VERIFICACIÓN DE SEGURIDAD Y LIMPIEZA DEL DEPARTAMENTO DE CARNES

Tareas Diarias

AL COMIENZO DEL TURNO

- ☐ Lávate manos, ponte guantes limpios y EPP adecuado, delantal y guantes resistentes a cortes, si es necesario.
- ☐ Revisa y registra temperaturas del refrigerador y congelador en hojas de registro.
- ☐ Verifica que solución desinfectante esté mezclada con la concentración correcta.
- ☐ Inspecciona cuchillos, sierras, afiladores, rebanadoras y básculas para asegurarse de que estén limpios antes de usarlos.
- ☐ Revisa tablas de cortar para detectar grietas o ranuras profundas.

CADA 2-4 HORAS (O SEGÚN SEA NECESARIO)

- ☐ Lávate las manos y cámbiate los guantes.
- ☐ Limpia y desinfecta superficies de trabajo: mesas de corte, mostradores, bandejas.
- ☐ Limpia básculas y superficies que están en contacto frecuente.
- ☐ Vacía sobrantes y desperdicios en contenedores designados y cambia bolsas sucias.
- ☐ Revisa contenedores con desinfectante para verificar niveles de concentración adecuados.



AL FINAL DEL TURNO

- ☐ Desmonta, limpia y desinfecta cortadoras, picadoras y sierras de cinta.
- ☐ Lava, enjuaga y desinfecta cuchillos, bandejas, sartenes y tablas de cortar.
- ☐ Vacía y limpia contenedores de basura y coloca bolsas limpias.
- ☐ Trapea y desinfecta pisos con limpiador aprobado; limpia desagües.
- ☐ Reabastece EPP, toallas de papel, jabón y desinfectante.
- ☐ Revisión final: asegúrate de que las puertas del refrigerador/congelador están cerradas y seguras.



LISTA DE VERIFICACIÓN DE SEGURIDAD Y LIMPIEZA DEL DEPARTAMENTO DE CARNES

TAREAS SEMANALES

- ☐ Limpia a fondo cortadoras, picadoras y sierras de cinta, incluyendo espacios estrechos y protecciones.
- ☐ Limpia y desinfecta los estantes de la cámara frigorífica.
- ☐ Inspecciona termómetros y recalíbralos si es necesario.
- ☐ Limpia paredes, techos y rejillas de ventilación del área de trabajo.
- ☐ Inspecciona el EPP (guantes de corte, delantales) y reemplaza lo que está dañado.
- ☐ Revisa desagües para detectar obstrucciones y limpia las tapas.

TAREAS MENSUALES

- ☐ Realiza inspecciones a fondo del equipo: sierras de cinta, picadoras, rebanadoras, básculas.
- ☐ Verifica que protecciones de seguridad y interruptores de emergencia funcionan correctamente.
- ☐ Revisa y actualiza la capacitación sobre manejo seguro de químicos con el personal.
- ☐ Inspecciona ventiladores, iluminación y otros equipos de los refrigeradores/congeladores.
- ☐ Revisa los registros de seguridad alimentaria para verificar su precisión y cumplimiento.
- ☐ Realiza controles de plagas en las áreas de almacenamiento y preparación de carne.

TAREAS TRIMESTRALES DE TEMPORADA

- ☐ Programa servicio de mantenimiento profesional para equipos principales: rebanadoras, picadoras, sierras de cinta.
- ☐ Limpia a fondo el refrigerador/congelador, incluye parte trasera y baja de estantes.
- ☐ Reemplaza tablas de cortar desgastadas o manchadas.
- ☐ Revisa el plan HACCP y actualiza procedimientos si es necesario.
- ☐ Realiza una capacitación de actualización completa con el personal sobre seguridad: equipo, saneamiento, EPP.

