

LISTA DE VERIFICACIÓN DE SEGURIDAD Y LIMPIEZA DEL DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y VEGETALES

Tareas Diarias

AL COMIENZO DEL TURNO

- ☐ Lávate manos, ponte guantes limpios y EPP según sea necesario.
- ☐ Revisa y registra temperaturas del refrigerador en hojas de registro.
- ☐ Revisa exhibidores para detectar producto estropeado o dañado; retíralo inmediatamente.
- ☐ Desinfecta cuchillos, peladores, rebanadores y tablas de cortar antes de usarlos.

DURANTE TODO EL DÍA

- ☐ Lava y desinfecta mesas de preparación, fregaderos y tablas de cortar cada 2 a 4 horas.
- ☐ Áreas húmedas donde se exhibe producto debe tener agua limpia y no estancada.
- ☐ Rota el inventario (primero en entrar, primero en salir).
- ☐ Vacía los contenedores de residuos y recortes según sea necesario.

AL FINAL DEL TURNO

- ☐ Lava, enjuaga y desinfecta cuchillos, tablas de cortar y utensilios.
- ☐ Limpia estantes y superficies de exhibidores.
- ☐ Trapea pisos y limpia los desagües.
- ☐ Retira la basura y haz abono de los residuos.



LISTA DE VERIFICACIÓN DE SEGURIDAD Y LIMPIEZA DEL DEPARTAMENTO DE FRUTAS Y VEGETALES

TAREAS SEMANALES

- ☐ Limpia a fondo estantes de refrigeradores.
- ☐ Limpia básculas y exhibidores de frutas y vegetales.
- ☐ Inspecciona desagües para detectar obstrucciones.
- ☐ Desinfecta los sistemas de rociadores.

TAREAS MENSUALES

- ☐ Inspecciona los sellos en puertas de refrigeradores.
- ☐ Calibra los termómetros.
- ☐ Limpia a fondo paredes, ventiladores y rejillas de ventilación.
- ☐ Realiza inspección de control de plagas en áreas de almacenamiento.

