



PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE CUBETAS

Área de Cocina – Restaurante [Nombre del Restaurante]

Fecha de Elaboración: [22/07/2025]

Responsable: [Nombre del responsable de cocina o encargado de limpieza]

**Control del medio en estaciones
de lavado de cubetas**

OBJETIVO

Garantizar que las cubetas utilizadas en cocina o limpieza se mantengan en condiciones higiénicas adecuadas para prevenir contaminación cruzada y cumplir con las normas sanitarias.

ALCANCE

Aplica para todas las cubetas usadas para transportar, almacenar o manipular alimentos, líquidos o utensilios en el área de cocina o limpieza del restaurante.

MATERIALES NECESARIOS

- Jabón detergente líquido biodegradable
 - Agua potable a presión
 - Esponja o cepillo exclusivo para cubetas
 - Solución desinfectante (cloro diluido u otro autorizado)
 - Guantes de limpieza
 - Tarja o área exclusiva para lavado de utensilios grandes
 - Etiquetas o marcadores para indicar "limpio" o "en uso"
-

PROCEDIMIENTO PASO A PASO

1. Revisión inicial

- Verificar que la cubeta no tenga residuos sólidos o grasa acumulada.
- Vaciar completamente y enjuagar con agua.

2. Lavado

- Usar guantes.
- Aplicar jabón con esponja o cepillo, tallando bien paredes internas, externas, base y asa.
- Enjuagar completamente con agua potable para retirar el jabón.

3. Desinfección

- Sumergir o rociar con solución desinfectante (ej. 1 cucharada de cloro por cada litro de agua).
- Dejar actuar por al menos 5 minutos.
- Enjuagar nuevamente si el desinfectante lo requiere (según ficha técnica).

4. Secado

- Dejar escurrir en posición invertida (boca abajo) sobre superficie limpia.
- No secar con trapos sucios.

5. Almacenamiento

- Guardar en área limpia y seca, lejos del piso y separada de productos químicos o alimentos.
- Colocar etiqueta o señal que indique “Limpio”.

FRECUENCIA

- Después de cada uso.
- Mínimo una vez al día, aunque no se haya usado.

OBSERVACIONES

- No utilizar cubetas con grietas o mal estado.
 - Las cubetas deben estar identificadas (uso exclusivo para alimentos o para limpieza).
 - Revisar mensualmente el estado del equipo de lavado.
-

RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN

Nombre: _____

Firma: _____

Fecha: _____
