

¿Qué es el Procedimiento y registro de limpieza en la carnicería?

El **Procedimiento de Limpieza** es un documento donde se recogen todas las tareas de limpieza que se producirán en una carnicería indicando; el área, utensilio o máquina a limpiar; la regularidad de la limpieza; y los productos de limpieza empleados.

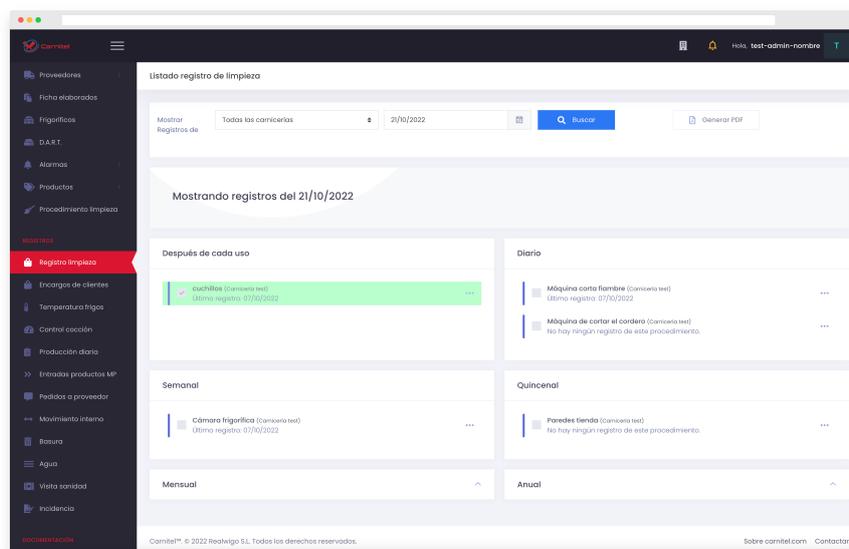
Por otro lado, el **Registro de Limpieza** es una ficha donde se marcarán las limpiezas realizadas según su regularidad (después de cada uso, diario, semanal...), es decir habrá tareas que se ejecutarán después del uso, como por ejemplo cuchillos y otras en otra regularidad. El responsable de ejecutar cada limpieza deberá indicarlo en este documento de "Registro de Limpieza".

Este registro es muy importante ya que según la normativa vigente es imperativo realizar este tipo de registro en la carnicería.

Desde Carnitel queremos ayudar y guiar a las carnicerías para llevar correctamente este tipo de registros y **evitar posibles multas o sanciones por Ministerio de Sanidad en el futuro**.

En las siguientes páginas encontrarás unas plantillas con la información que debes incluir para realizar el registro correctamente. Puedes descargarlas y usarlas en tu carnicería. No obstante, **si lo que realmente quieres, es ahorrar tiempo y simplificar este tipo de registros en tu carnicería**, te invitamos a usar la **Plataforma Carnitel**: www.carnitel.com

En la **Plataforma Carnitel** realizar el Registro de Limpieza es todavía **más fácil y rápido**:



Captura de imagen de la plataforma Carnitel.

ZONA O EQUIPO <i>Máquina, utensilio, lugar, área... para limpiar.</i>	FRECUENCIAS <i>* U - D - S - Q - M - STR - A</i>	PROCEDIMIENTO <i>Descripción del procedimiento de limpieza.</i>	DESINFECTANTES <i>Productos, dosis, Tº, agua, tiempo de acción...</i>	RESPONSABLE <i>Persona encargada de realizar el procedimiento.</i>
				

* Después de cada uso (U), diario (D), semanal (S), quincenal (Q), mensual (M), trimestral (Tr), semestral (STR), anual (A)

