



SALAZONES GARRE
SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254
(30740)SAN PEDRO DEL PINATAR
-MURCIA-

**INSTRUCCION TECNICA
MONITOREO AMBIENTAL
DESCRIPCION LIMPIEZA Y
DESINFECCION POR ZONAS
CALENDARIO MUESTREO
SUPERFICIES**

IT-17

REV 08
FECHA
01/JUN/2026
RESPONSABLE
CALIDAD. ANA
GARRE

APROBACIÓN Y ACTUALIZACIONES						
Fecha	Rev.	Naturaleza	Nombre / Cargo	Firma		
05/11/2020	00	CREACIÓN	ANA GARRE/RESPONSABLE DE CALIDAD			
29/02/2022	01	Actualización instrucción técnica	ANA GARRE/RESPONSABLE DE CALIDAD			
30/04/2023	02	INCLUSIÓN SALA	ANA GARRE/RESPONSABLE DE CALIDAD			
25/07/2023	03	DESCRIPCIÓN LIMPIEZA	ANA GARRE/RESPONSABLE DE CALIDAD			
13/10/2023	04	INCLUSIÓN ALCANTARILLADO	ANA GARRE/RESPONSABLE DE CALIDAD			
27/12/2023	05	ACTUALIZACIÓN IFS VERS08	ANA GARRE/RESPONSABLE DE CALIDAD			

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
---	--	--

29/02/2024	06	DESARROLLO ZONIFICACION MONITOREO AMBIENTAL	ANA GARRE/RESPONSABLE DE CALIDAD			
10/06/2025	07	Inclusión de ZONAS TOMAS MUESTRAS ANALISIS cronograma. Monitoreo ambiental	ANA GARRE/RESPONSABLE DE CALIDAD			
01/06/2026	08	Unificación documental de la concentración de lejía apta para uso alimentario para la desinfección de cañas de madera de un solo uso. Se establece concentración aprobada del 10%. Inclusión del plano de zonificación de limpieza y desinfección / monitoreo ambiental como Anexo I de la IT-17.	Ana Garre / Responsable de Calidad			

1. OBJETO

Definir la sistemática que deben seguir las personas empleadas en SALAZONES GARRE, S.L. para garantizar que las labores de limpieza y desinfección de todas las zonas de la fábrica sean efectivas.

Establecer el procedimiento sistemático para la limpieza y desinfección por zonas de todas las áreas, equipos y utensilios de la fábrica de SALAZONES GARRE, S.L.,

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

garantizando la eliminación de suciedad y microorganismos, y asegurando el cumplimiento del Plan de Vigilancia Ambiental.

Dentro del Plan de Vigilancia Ambiental, el monitoreo ambiental es de vital importancia. Esta instrucción establece los lugares de toma de muestras para las analíticas del monitoreo ambiental.

Establecer los criterios, métodos y frecuencias para la ejecución del monitoreo ambiental microbiológico en las áreas de producción, con el fin de verificar la eficacia de las medidas de limpieza y desinfección, así como prevenir los riesgos de contaminación cruzada sobre los productos.

En la presente revisión se unifica la concentración de lejía apta para uso alimentario aplicable a la desinfección de cañas de madera de un solo uso, quedando establecida en el **10%**.

Asimismo, se incorpora el plano de zonificación de limpieza y desinfección / monitoreo ambiental como anexo documental de la presente instrucción técnica.

2. ALCANCE Aplica a todas las instalaciones, utensilios, equipos y materiales auxiliares de la fábrica, incluyendo:

- Áreas de producción.
- Cámaras de almacenamiento.
- Salas de limpieza.
- Cuartos de baño y vestuarios.
- Zonas comunes y de expedición.
- Rejillas de alcantarillado.
- Materiales auxiliares utilizados en proceso.
- Cañas de madera de un solo uso.
- Zonas identificadas en el plano de zonificación de limpieza y desinfección / monitoreo ambiental.

3. DESARROLLO. PROCEDIMIENTO POR ZONAS

La limpieza en toda la fábrica es realizada por los mismos operarios de producción, siguiendo esta instrucción técnica.

La frecuencia establecida para la limpieza de estas áreas queda definida en el Programa de Limpieza General. No obstante, las zonas deberán mantenerse siempre ordenadas y libres de equipos u objetos que dificulten el tránsito por ellas.

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

Diariamente se realiza una supervisión por el encargado de calidad para comprobar que esto se cumple.

De esta instrucción técnica se podrán sacar extractos para quedar a disposición de los operarios en las salas de almacenamiento de productos químicos.

La limpieza y desinfección es ejecutada por los propios operarios de producción siguiendo esta instrucción. El personal responsable debe estar capacitado y usar el equipo de protección adecuado.

3.1. ZONA PRODUCCIÓN 1: FLUJO DE PRODUCTO CONGELADO

Esta zona hace referencia a:

- Recepción de materia prima, materiales auxiliares, envases y embalajes.
- Cámara de congelado nº 1.
- Cámara de congelado nº 2.

En estas zonas no hay superficie de contacto directo con los alimentos, ya que en la recepción llegan envasados en plástico, dentro de cajas de cartón apiladas en palets, retractiladas y protegidas con film de plástico. De esta manera se mantienen en las cámaras de congelado.

3.1.1. Recepción Los pasos a seguir son:

1. Barrer toda la zona con ayuda del cepillo para seco y el recogedor.
2. Ponerse guantes de protección.
3. Preparar la disolución del producto químico en el cubo.
4. Con ayuda del cepillo para húmedo, mojar y frotar todo el suelo de la zona.
5. Según indicaciones del fabricante, dejar actuar hasta 15 minutos.
6. Enjuagar con abundante agua.
7. Pasar la galopa para secar el suelo, arrastrando el agua con la goma.

La alfombrilla de la zona de recepción se introduce en un cubo de 13 litros de agua con ½ litro de Food System, se deja reposar 5 minutos y se lleva a la sala de limpieza donde se lavará con agua caliente a presión.

Zona que limpiar	Utensilios	Producto químico	Preparación / disolución
Recepción	Cepillo para seco,	FOOD	Concentración al 5%: añadir al

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

Zona que limpiar	Utensilios	Producto químico	Preparación / disolución
	recogedor, cepillo para húmedo, cubo de 25 l, manguera y guantes	SYSTEM FS 130N	cubo de 25 l 1,5 litros de producto y rellenar con agua hasta los 25 litros.

La limpieza de paredes, puertas y ventanas se realiza una vez al año con cepillo y alargador para llegar a las zonas más altas.

3.1.2. Cámaras de congelado 1 y 2 Antes de comenzar, apagar los motores. Antes de entrar, abrigarse con los chaquetones disponibles en la empresa.

Pasos a seguir:

1. Barrer todas las zonas accesibles.
2. Ponerse guantes de protección.
3. Preparar la disolución del producto químico en el cubo.
4. Fregar el suelo con la disolución preparada.

Zona que limpiar	Utensilios	Producto químico	Preparación / disolución
Cámaras de congelado 1 y 2	Cepillo, recogedor, cubo de 13 l y fregona	Lejía apta para uso alimentario	Concentración hasta 10%: añadir al cubo de 13 litros 1 litro de lejía y añadir agua hasta los 13 l

3.2. ZONA PRODUCCIÓN 2: FLUJO DE PRODUCTO EN PROCESO HASTA SECADO INCLUIDO

Esta zona hace referencia a:

- Sala descongelado.
- Sala elaboración.
- Cámara de residuos orgánicos.
- Almacén de productos químicos.
- Pasillo central.
- Cámara de producto semiterminado.
- Secaderos.
- Sala limpieza.

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

Las salas donde hay superficies en contacto con alimentos requieren especial atención en las operaciones de limpieza y desinfección.

Todos los zarzos, tableros, carros y cajas de plástico se trasladan a la sala de limpieza, donde se procede de la siguiente forma:

1. Antes de comenzar hay que ponerse el equipo de protección.
2. Hay un depósito donde se prepara la disolución.
3. Se introducen los utensilios.
4. Se dejan reposar de 4 a 6 horas.
5. Se sacan y se enjuagan con agua a presión.
6. Se dejan secar.

Utensilios que limpiar	Equipo de protección	Producto químico	Preparación / disolución
Tableros y cajas de plástico	Capa impermeable, botas de agua, guantes y gafas de protección	Sosa cáustica	Concentración del 5%: añadir 5 sacos de 25 kg cada uno de sosa y llenar con agua hasta completar el depósito de 2500 litros. Solo agua + sosa cáustica

En la sala de limpieza hay un bidón con una manguera que dosifica el desengrasante al 5%. Se usa para limpiar el resto de utensilios.

Se realiza la limpieza manual con ayuda de estropajos y cepillos, enjuagando con agua a presión cuando se pueda o bajo el grifo para los elementos más pequeños.

Utensilios que limpiar	Equipo de protección	Producto químico	Disolución
Zarzos, carros, ganchos, hachas de acero inoxidable	Capa impermeable, botas de agua, guantes, mascarilla respirador y gafas de protección	FOOD SYSTEM FS 130N	Concentración del 5%

Esta limpieza se realiza normalmente después de cada jornada de trabajo.

Se ha instalado un lavavajillas para el lavado de cuchillos y demás útiles pequeños.

Los productos de limpieza que se utilizan son:

- | |
|------------------|
| • MATIC WASH 25. |
| • MATIC DRY HD. |

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

La dosificación requerida viene marcada en el propio electrodoméstico.

Para el enjuagado de los cuchillos se utilizan los fregaderos pequeños instalados en la propia sala.

La sala de descongelado, elaboración, almacén de productos auxiliares y pasillo central se limpian diariamente al terminar la jornada de trabajo. La sala de residuos sigue la misma sistemática de limpieza, excepto que se realiza una vez a la semana.

Los secaderos, cámara de producto semiterminado y sala de limpieza se limpian una vez al terminar la semana, ya que no hay contacto directo con el suelo y paredes.

Si hay productos en la sala, se trasladarán mientras se realiza la limpieza.

Pasos generales:

1. Retirar las partes gruesas con un cepillo.
2. Llenar un cubo con desengrasante a concentración del 5%: 500 ml por cada 10 litros de agua.
3. Con ayuda de otro cepillo, frotar tinas usadas, suelos, etc.
4. Dejar actuar 15 minutos.
5. Enjuagar con abundante agua.
6. Limpiar los desagües aplicando lejía pura.
7. Secar el suelo pasando una galopa.
8. Secar techos y paredes con abundante papel secante enrollado en un cepillo.
9. Limpiar rejillas y aspas de ventiladores, siempre con la precaución de que estén previamente desconectados de la corriente eléctrica.

Zona que limpiar	Utensilios	Productos químicos	Preparación / disolución
Sala elaboración y descongelado	Cepillos para húmedo, cubo de 25 l, manguera, guantes y galopa	FOOD SYSTEM FS 130N	Concentración al 5%: añadir al cubo de 25 l 1,5 litros de producto y rellenar con agua hasta los 25 l
Desagües	Aplicación directa	Lejía apta para uso alimentario	Pura, 100%

3.2.1. DESINFECCIÓN DE CAÑAS DE MADERA DE UN SOLO USO

Las cañas de madera de un solo uso utilizadas como material auxiliar se desinfectarán antes de su uso con **lejía apta para uso alimentario al 10%**.

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

Esta concentración queda definida como la **concentración aprobada y única aplicable** para la desinfección de cañas de madera de un solo uso.

No se utilizará para este uso ninguna instrucción, cartel, registro o documento interno que indique una concentración diferente.

Material auxiliar	Equipo de protección	Producto químico	Preparación / disolución aprobada
Cañas de madera de un solo uso	Guantes y equipo de protección establecido para la manipulación de lejía	Lejía apta para uso alimentario	Concentración aprobada: 10%. Preparar la disolución con 1 litro de lejía apta para uso alimentario y 9 litros de agua, obteniendo 10 litros de disolución final al 10%

Control documental: todos los documentos, instrucciones, carteles y registros relacionados con la desinfección de cañas deberán indicar exclusivamente la concentración de lejía apta para uso alimentario al **10%**.

Motivo de la revisión: unificación de la concentración indicada en la documentación interna tras detección de incoherencia documental entre instrucciones. Se establece como concentración aprobada la lejía apta para uso alimentario al 10% para la desinfección de cañas de madera de un solo uso.

3.3. ZONA PRODUCCIÓN 3: FLUJO DE PRODUCTO EN PROCESO TERMINADO Y LISTO PARA ENVASAR

Esta zona hace referencia a:

- Sala envasado al vacío.
- Salas de envasado y etiquetado.

La limpieza en estas zonas se realiza con especial atención, ya que se trabaja con producto listo para consumir y manipulado manualmente para su envasado.

La limpieza se realiza por la mañana antes de comenzar las operaciones de manipulado. Al finalizar la jornada anterior, la zona queda ordenada y recogida.

Pasos a seguir:

1. Retirar las partes gruesas que pueda haber en los equipos de corte y envasado.

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

2. Desmontar los equipos.
3. Barrer el suelo.
4. Limpiar las piezas pequeñas de los equipos en la sala de limpieza cuando corresponda.
5. Preparar la disolución en cubos de 5 litros.
6. Con un paño mojado en la disolución y escurrido, limpiar todas las superficies, llegando a todos los huecos de los equipos.
7. Limpiar mesas, carros y demás superficies.
8. Dejar actuar 5 minutos.
9. Aclarar con un paño limpio mojado solo con agua.
10. Secar con papel de un solo uso.
11. Fregar el suelo con una disolución de agua y desengrasante, siguiendo siempre la indicación del envase.
12. Los desagües se limpiarán con lejía pura, sin diluir.

Zona que limpiar	Utensilios	Productos químicos	Preparación / disolución
Salas envasado y etiquetado, máquinas de vacío, Robot Coupe	Cepillo, recogedor, cubo, fregona, bayetas, cubo de 5 l y papel secante	SGRASS SG 20	Concentración mínima 5%: en un cubo de 5 litros añadir 1/4 de botella de litro. Se puede utilizar puro, aclarando bien después con agua
Suelos, azulejos y vajillas	Fregona, bayeta o esponja de un solo uso	Lejía apta para uso alimentario	Suelos y azulejos: diluir medio vaso, 100 ml, en un cubo de agua de 10 litros y aplicar. Evitar el contacto con superficies de aluminio. Vajillas: diluir medio vaso, 100 ml, en el seno del fregadero lleno de agua, aclarar con agua y dejar actuar unos minutos antes de aclarar

3.4. ZONA PRODUCCIÓN 4: FLUJO DE PROCESO ENVASADO

Esta zona hace referencia a:

- Cámara de productos terminados envasados.
- Cámara de productos empaquetados.
- Pasillo central de preparación de pedidos.
- Zona de expedición de pedidos.

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

En estas zonas, el producto está envasado al vacío y es muy poco probable que pueda contaminarse. Aun así, no debe descuidarse la limpieza y el orden.

Al igual que en las salas de envasado, al final de la jornada anterior el lugar debe quedar recogido y ordenado.

3.5. CUARTOS DE BAÑO Y VESTUARIOS

Zona a limpiar	Utensilios	Producto	Disolución
Cuartos de baño, vestuarios e inodoros	Cepillo, fregona, cubos y bayetas de un solo uso	Lejía uso alimentario	Al 5% para desinfección. Para inodoros: aplicar directamente al 100% sobre las paredes del inodoro y dejar actuar

3.6. ZONA PRODUCCIÓN. FLUJO DE PRODUCTO EN PROCESO HASTA SECADO INCLUIDO. MATERIALES AUXILIARES

Todos los zarzos, tableros, carros, cajas de plástico y materiales auxiliares se trasladan a la sala de limpieza donde se procede según corresponda:

1. Antes de comenzar hay que ponerse el equipo de protección.
2. Se prepara la disolución indicada para cada material o utensilio.
3. Se introducen los utensilios cuando proceda.
4. Se dejan reposar según la instrucción aplicable.
5. Se sacan y se enjuagan con agua a presión cuando proceda.

Utensilios que limpiar	Equipo de protección	Producto químico	Preparación / disolución
Tableros y cajas de plástico	Capa impermeable, botas de agua, guantes y gafas de protección	Sosa cáustica	Concentración del 5%: añadir 5 sacos de 25 kg cada uno de sosa y llenar con agua hasta completar el depósito de 2500 l
Zarzos, carros y ganchos	Capa impermeable, botas de agua, guantes, mascarilla respirador y gafas de protección	FOOD SYSTEM FS 130N	Concentración del 5%: añadir al cubo de 25 l 1,5 litros de producto y rellenar con agua hasta los 25 l
Cañas de madera de un solo uso	Guantes y equipo de protección establecido para manipulación de lejía	Lejía apta para uso alimentario	Concentración aprobada del 10%: 1 litro de lejía apta para uso alimentario + 9 litros de agua

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

4. PLANO DE ZONIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MONITOREO AMBIENTAL

La empresa dispone de un plano de zonificación de limpieza y desinfección, incluido como anexo a la presente instrucción técnica, en el que se identifican las áreas de la planta relacionadas con el flujo de producto, la limpieza, la desinfección, el almacenamiento, los accesos y el monitoreo ambiental.

El plano queda identificado como:

ANEXO I: Plano zonificación limpieza y desinfección / Monitoreo Ambiental

Revisión: 08

Fecha: 01/06/2026

Dirección: Ana María Garre

Este plano se utiliza como soporte documental para:

- Identificar las zonas de limpieza y desinfección.
- Relacionar las áreas de proceso con el plan de monitoreo ambiental.
- Localizar los puntos y zonas incluidos en el programa de limpieza.
- Facilitar la formación del personal.
- Verificar la correcta aplicación de las instrucciones de limpieza por zonas.
- Apoyar auditorías internas, auditorías externas y revisiones del sistema.

4.1. ZONAS IDENTIFICADAS EN EL PLANO DE ZONIFICACIÓN

En el plano de zonificación de limpieza y desinfección se identifican las siguientes áreas principales:

Nº / Zona	Área identificada en plano	Uso dentro de la IT-17
1	Sala descongelación	Zona de proceso incluida en limpieza, desinfección y monitoreo ambiental
2	Sala elaboración	Zona de proceso incluida en limpieza, desinfección y monitoreo ambiental
4	Secadero 4	Zona de proceso / secado incluida en limpieza y monitoreo ambiental
5	Sala limpieza	Zona destinada a limpieza de utensilios y

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

Nº / Zona	Área identificada en plano	Uso dentro de la IT-17
		materiales auxiliares
6	Secadero 3	Zona de secado incluida en limpieza y monitoreo ambiental
7	Secadero 2	Zona de secado incluida en limpieza y monitoreo ambiental
8	Secadero 1	Zona de secado incluida en limpieza y monitoreo ambiental
9	Sala envasado	Zona de producto terminado / listo para envasar
10	Sala envasado y distribución / etiquetado	Zona de envasado, distribución y etiquetado
11	Sala envasado	Zona de envasado
12	Cámara producto semiterminado	Zona de almacenamiento de producto semiterminado

Además, el plano identifica otras áreas auxiliares y de soporte:

Área	Uso dentro del sistema de limpieza
Muelle descarga	Acceso de materia prima y auxiliar
Cámara conservación producto terminado	Almacenamiento de producto terminado
Cámara de producto refrigerado	Almacenamiento refrigerado
Almacén productos químicos	Almacenamiento de productos químicos de limpieza y desinfección
Almacén producto auxiliar	Almacenamiento de materiales auxiliares
Vestuarios	Zona higiénica del personal
Office / cocina	Zona auxiliar
Oficina 1	Zona administrativa
Tienda	Acceso visitas / tienda
Depósito agua 16000 litros	Instalación auxiliar de agua
Clorador del depósito de agua	Punto asociado al control del agua
Carga batería	Zona auxiliar
Cuadro control temperatura	Punto auxiliar de control
Báscula	Zona auxiliar
Depósito gasoil	Instalación auxiliar
Planta superior / zona diáfana	Zona identificada en planta alta

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

4.2. IDENTIFICACIÓN DE ACCESOS EN EL PLANO

El plano de zonificación identifica los siguientes accesos y puntos auxiliares:

Nº	Identificación en plano
1	Acceso personal / subcontratas
2	Acceso materia prima y auxiliar / muelle de carga
3	Clorador del depósito de agua
4	Almacenamiento de productos químicos, limpieza y auxiliares
5	Acceso visitas / tienda

Estos accesos se tendrán en cuenta para la organización de las operaciones de limpieza, control de tránsito, prevención de contaminación cruzada y aplicación del programa de monitoreo ambiental.

4.3. RELACIÓN DEL PLANO CON LA CLASIFICACIÓN DE ZONAS DE LIMPIEZA

El plano de zonificación se utilizará junto con la clasificación de zonas establecida en esta instrucción técnica.

Zonas de alta exigencia higiénica / alto riesgo microbiológico

Incluyen las zonas limpias de mayor exigencia, especialmente aquellas donde existe manipulación de producto, producto en proceso o producto listo para envasar:

- Sala descongelación.
- Sala elaboración.
- Sala limpieza.
- Secaderos 1 al 4.
- Sala envasado.
- Sala envasado y distribución / etiquetado.
- Cámara de producto semiterminado.

Zonas de riesgo medio

Incluyen cámaras, pasillos, zonas de paso, muelles y áreas de tránsito o almacenamiento donde debe mantenerse una correcta higiene:

- Muelle de descarga.
- Cámara conservación producto terminado.

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

- Cámara de producto refrigerado.
- Almacenes.
- Pasillos.
- Zonas de carga y descarga.

Zonas auxiliares o de baja exigencia

Incluyen zonas administrativas, accesos no productivos y áreas auxiliares donde se mantendrá orden y limpieza según el programa general:

- Oficinas.
- Tienda.
- Office / cocina.
- Planta superior / zona diáfana.
- Zonas técnicas auxiliares.

4.4. USO DEL PLANO COMO ANEXO DOCUMENTAL

El plano de zonificación de limpieza y desinfección se incorpora como **Anexo I** de la presente IT-17 Rev. 08.

Anexo I: Plano zonificación limpieza y desinfección / Monitoreo Ambiental Rev. 08 — Fecha: 01/06/2026

El plano deberá mantenerse actualizado cuando se produzcan cambios en:

- Distribución de salas.
- Flujo de producto.
- Accesos.
- Ubicación de zonas de limpieza.
- Ubicación de productos químicos.
- Zonas incluidas en el monitoreo ambiental.
- Puntos de muestreo.
- Clasificación higiénica de áreas.

Cualquier modificación del plano deberá ser revisada por el responsable de calidad y quedar registrada en el control de cambios de la IT-17.

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

5. MONITOREO AMBIENTAL

5.1. Objetivo

Evaluar la eficacia del sistema de limpieza mediante técnicas de vigilancia microbiológica.

5.2. Métodos

Los métodos utilizados son:

- Hisopado de superficies.
- Placas de sedimentación.
- ATP-metría.

5.3. Frecuencia y zonas

Internamente, tras la elaboración o al inicio, se podrán tomar muestras en:

- Zonas de envasado.
- Elaboración y utensilios.
- Cámaras de congelado.
- Secaderos.
- Expedición de productos terminados.

Revisión extraordinaria:

- Tras mantenimiento.
- Tras obras.
- Tras incidencias.

Externamente, según el plan analítico, se realizará toma de muestras para laboratorio externo.

5.4. Criterios de aceptación

Recuento de UFC según estándares internos y legislación vigente.

Todos los procesos se registrarán en los formatos del Plan de Limpieza y Monitoreo Ambiental.

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

Las incidencias serán reportadas inmediatamente y documentadas en el informe correspondiente.

6. VALIDACIÓN DEL MONITOREO AMBIENTAL

6.1. Descripción del proceso a validar

El proceso de monitoreo ambiental consiste en la recolección sistemática de muestras de superficies, utensilios, equipos y ambiente, incluyendo aire y zonas de difícil acceso, con el objetivo de detectar la presencia de microorganismos indicadores.

Entre los microorganismos indicadores se incluyen:

- Mesófilos.
- Enterobacterias.
- Listeria monocytogenes.

6.2. Métodos y criterios de validación

a. Revisión documental

Se revisará:

- Procedimiento escrito del monitoreo ambiental.
- Zonas.
- Puntos críticos.
- Frecuencia.
- Métodos de muestreo.
- Registros de resultados históricos de los últimos 12 meses.
- Resultados de auditorías internas y externas relacionadas.
- Plano de zonificación de limpieza y desinfección / monitoreo ambiental.

b. Evaluación del diseño del plan

Clasificación adecuada de zonas:

Zonas de alto riesgo

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

Zonas limpias de alta exigencia en la limpieza:

- Sala descongelación.
- Sala elaboración.
- Cámara refrigerada subproductos.
- Secaderos 1 al 4.
- Zona de limpieza.
- Salas de envasado al vacío y etiquetado.
- Cámara de producto semiterminado.

Se realizarán 24 muestras rotativas anuales para analizar todas las superficies indicadas.

Zonas de riesgo medio

Se consideran zonas de riesgo medio:

- Cámaras.
- Pasillos.
- Zonas de paso.
- Muelles de carga.
- Muelle de descarga.
- Zonas de almacenamiento.

Zonas de baja exigencia

El resto de zonas son consideradas de baja exigencia. En estas zonas se mantendrá una correcta higiene, pero no se realizarán analíticas para validar la limpieza, salvo que se determine por incidencia, revisión extraordinaria o criterio del responsable de calidad.

También se verificará:

- Definición de puntos de muestreo estratégicos.
- Zonas de difícil acceso.
- Equipos después del lavado.
- Alcantarillado.
- Frecuencia adecuada según la criticidad del área.
- Métodos de análisis microbiológico validados y acreditados.

c. Resultados históricos

Se revisarán:

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

- Tendencias de resultados.
- Identificación de mejoras.
- Puntos reincidentes.
- Desviaciones repetidas.
- Cumplimiento de límites microbiológicos establecidos internamente o por legislación.
- Eficacia de las acciones correctivas cuando hubo desviaciones.

d. Verificación cruzada

Se tendrá en cuenta:

- Correlación con resultados de producto terminado.
- Ausencia de contaminación.
- Resultados de inspecciones sanitarias o auditorías de cliente.
- Validación del proceso de limpieza y desinfección previo al monitoreo.

6.3. Criterios de aceptación

Indicador	Criterio de aceptación	Fuente
Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	< 100 ufc/cm ² en superficies limpias	Normas internas
Staphylococcus	< 100 ufc/cm ² en superficies	Buenas prácticas de higiene
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 cm ²	Reglamento UE
Cumplimiento del plan	> 95% de cumplimiento del cronograma de muestreo	Procedimiento interno RE-01/PR-09

6.4. Resultados de la validación

El 98% de las muestras cumplen con los criterios microbiológicos establecidos.

Se han identificado zonas de riesgo elevado, adjuntando la indicación de la toma de muestra a realizar n=1.

Se fortalecieron las acciones correctivas y el seguimiento posterior.

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

El proceso de monitoreo ambiental es eficaz y válido, siempre que se mantenga la frecuencia, revisión de resultados, capacitación del personal y refuerzo de acciones en las zonas críticas.

7. CALENDARIO Y PUNTOS DE MUESTREO DE SUPERFICIES

Se mantiene el calendario de muestreo de superficies incluido en la IT-17.

En la zona de **Sala limpieza / Pasillo elaboración / Secaderos 1 al 4**, se mantiene la toma de muestra $n=1$, incluyendo entre los puntos de control las **cañas**, conforme al listado de superficies y utensilios establecido en la instrucción.

La desinfección de las cañas de madera de un solo uso se realizará conforme a la presente revisión:

Lejía apta para uso alimentario al 10%.

7.1. PUNTOS DE MUESTREO SEGÚN ZONAS

Los puntos de muestreo se organizan por zonas de proceso y superficies o utensilios incluidos en el plan de monitoreo ambiental.

Sala descongelación

Toma muestra $n=1$.

Puntos incluidos:

- Hacha.
- Tina.
- Cuchillo azul.
- Jaula.
- Soporte para cuchillos.
- Pala sal.

Sala elaboración / Cámara refrigerada

Toma muestra $n=1$.

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

Puntos incluidos:

- Palet.
- Estanterías descongelación.
- Mesa de elaboración.
- Cuchillo rojo.
- Soporte para cuchillos.

Sala limpieza / Pasillo elaboración / Secaderos 1 al 4

Toma muestra n=1.

Puntos incluidos:

- Ganchos para bonito.
- Cañas.
- Cuchillo verde.
- Caja.
- Tablero de prensado.
- Zarzos.
- Carros.
- Soporte para cuchillos.
- Cepillo lavado bonito.

Para las cañas de madera de un solo uso, la desinfección previa al uso se realizará con lejía apta para uso alimentario al 10%, según lo establecido en el apartado 3.2.1 de esta instrucción.

Sala envasado

Toma muestra n=1.

Puntos incluidos:

- Skin.
- Ulma.
- Carro mojama.
- Camerera.
- Loncheadora automática.
- Retractiladora.
- Abatidor.
- Frigorífico ventresca atún rojo.

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

- Cuchillo verde.
- Guillotina para cortar mojama.

Sala envasado y distribución

Toma muestra n=1.

Puntos incluidos:

- Mesa.
- Estantería.
- Cuchillo amarillo.
- Envasadora doble campana.
- Envasadora una campana.

Sala pequeña

Toma muestra n=1.

Puntos incluidos:

- Estantería.
- Mesa.
- Armario.
- Loncheadora semiautomática.
- Robot 11 l.
- Máquina de picadillo.
- Envasadora mini.
- Cuchillo amarillo.
- Bandejas.

8. CONTROL DE CAMBIOS DE LA REVISIÓN 08

La presente revisión 08 se emite para corregir y unificar la concentración de lejía aplicable a la desinfección de cañas de madera de un solo uso.

Se establece como concentración aprobada:

Lejía apta para uso alimentario al 10%.

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

Esta concentración sustituye cualquier referencia anterior distinta aplicable a cañas de madera de un solo uso.

La modificación afecta a:

- Instrucción Técnica IT-17.
- Extractos operativos derivados de la IT-17.
- Cartelería interna relacionada con desinfección de cañas.
- Registros o instrucciones de preparación de disoluciones.
- Formación interna del personal implicado.

Además, en esta revisión se incorpora como anexo el plano de zonificación de limpieza y desinfección / monitoreo ambiental, identificado como:

Anexo I: Plano zonificación limpieza y desinfección / Monitoreo Ambiental
Rev. 08 — Fecha: 01/06/2026

9. VERIFICACIÓN DE LA ACCIÓN CORRECTIVA

Para verificar la eficacia de esta revisión se comprobará:

1. Que todos los documentos internos aplicables indican la misma concentración para cañas de madera de un solo uso: **10%**.
2. Que los carteles o extractos colocados en planta coinciden con esta instrucción.
3. Que el personal implicado conoce la concentración aprobada.
4. Que la preparación de la disolución para cañas se realiza conforme a esta instrucción.
5. Que los resultados del monitoreo ambiental continúan siendo conformes.
6. Que el plano de zonificación incorporado como anexo está disponible y actualizado.
7. Que las zonas indicadas en el plano coinciden con las zonas descritas en la presente instrucción técnica.

10. ANEXO I. PLANO DE ZONIFICACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN / MONITOREO AMBIENTAL

Se incorpora a la presente instrucción técnica el plano de zonificación de limpieza y desinfección / monitoreo ambiental.

Identificación del anexo:

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

ANEXO I: Plano zonificación limpieza y desinfección / Monitoreo Ambiental

Revisión: 08

Fecha: 01/06/2026

Dirección: Ana María Garre

El plano identifica las áreas de planta baja y planta alta, así como las zonas de proceso, almacenamiento, limpieza, accesos, zonas auxiliares y puntos relacionados con el sistema de limpieza y monitoreo ambiental.

Planta baja

En planta baja se identifican, entre otras, las siguientes áreas:

- Muelle descarga.
- Cámara producto semiterminado.
- Cámara conservación producto terminado.
- Cámara de producto refrigerado.
- Office.
- Oficina 1.
- Sala envasado.
- Tienda.
- Sala envasado y distribución / etiquetado.
- Sala envasado.
- Secadero 1.
- Secadero 2.
- Secadero 3.
- Secadero 4.
- Sala limpieza.
- Sala elaboración.
- Sala descongelación.
- Almacén de productos químicos.
- Depósito agua 16000 litros.
- Vestuarios.
- Almacén producto auxiliar.
- Carga batería.
- Cuadro control temperatura.
- Cocina.
- Entrada.
- Báscula.
- Depósito gasoil.

Planta alta

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

En planta alta se identifica:

- Zona diáfana.
- SAI.
- Zonas auxiliares indicadas en plano.

Accesos y puntos auxiliares identificados

El plano identifica los siguientes accesos y puntos auxiliares:

1. Acceso personal / subcontratas.
2. Acceso materia prima y auxiliar / muelle de carga.
3. Clorador del depósito de agua.
4. Almacenamiento de productos químicos, limpieza y auxiliares.
5. Acceso visitas / tienda.

El plano se utilizará como referencia visual para la aplicación de esta instrucción técnica y deberá consultarse cuando sea necesario identificar zonas de limpieza, zonas de monitoreo ambiental, accesos o áreas auxiliares.

TEXTO BREVE PARA CARTEL EN SALA DE LIMPIEZA

DESINFECCIÓN DE CAÑAS DE MADERA DE UN SOLO USO

Producto: **lejía apta para uso alimentario**

Concentración aprobada: **10%**

Preparación: **1 litro de lejía + 9 litros de agua**

No utilizar concentración del 5% para cañas.

Aplicar únicamente la concentración indicada en la IT-17 Rev. 08.

IT-17 Rev. 08 — Fecha: 01/06/2026

 SALAZONES GARRE SL AVDA DR ARTERO GUIRAO 254 (30740)SAN PEDRO DEL PINATAR -MURCIA-	INSTRUCCION TECNICA MONITOREO AMBIENTAL DESCRIPCION LIMPIEZA Y DESINFECCION POR ZONAS CALENDARIO MUESTREO SUPERFICIES	IT-17 REV 08 FECHA 01/JUN/2026 RESPONSABLE CALIDAD. ANA GARRE
--	---	---

SALA DESCONGELACIÓN	SALA ELABORACIÓN CAMARA REFRIGERADA	SALA LIMPIEZA/PASILL O ELABORACIÓN SECADEROS 1 AL 4	SALA ENVASADO	SALA ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN	SALA PEQUEÑA
Toma muestra n=1	Toma muestra n=1	Toma muestra n=1	Toma muestra n=1	Toma muestra n=1	Toma muestra n=1
HACHA	PALET	GANCHOS PARA BONITO	SKIN	MESA	ESTANTERIA
TINA	ESTANTERIAS DESCONGELACIÓN	CAÑAS (bonito)	ULMA	ESTANTERIA	MESA
CUCHILLO AZUL	MESA DE ELABORACIÓN	CUCHILLO VERDE	CARRO MOJAMA	CUCHILLO AMARILLO	ARMARIO
JAULA	CUCHILLO ROJO	CAJA	CAMARERA	ENVASADORA DOBLE CAMPANA	LONCHEADORA SEMIAUTOMATICA
SOPORTE PARA CUCHILLOS	SOPORTE PARA CUCHILLOS	TABLERO DE PRENSADO	LONCHEADORA AUTOMÁTICA	ENVASADORA UNA CAMPANA	ROBOT 11l
PALA SAL		ZARZOS	RETRACTILADORA		MÁQUINA DE PICADILLO
		CARROS	ABATIDOR		ENVASADORA MINI
		SOPORTE PARA CUCHILLOS	FRIGORIFICO VENTRESCA ATUN ROJO		CUCHILLO AMARILLO
		CEPILLO LAVADO BONITO	CUCHILLO VERDE		BANDEJAS
			GUILLOTINA APRA CORTAR MOJAMA		