

**Instructivo para el lavado de  
utensilios de cocina y mesas de cocineta/cafetería**

**Código:** I-FQUI-GA-04

**Revisión:** 01

**Página:** 1 de 2

**Fecha de emisión:** 08/08/2016

**Fecha de modificación:** 26/09/2016

## 1.- CONTENIDO

### Para el lavado de la vajilla, cubiertos, ollas y sartenes:

1. Retirar los residuos de alimentos de platos, cubiertos, ollas y/o sartenes, después de haber sido utilizados. Verter los residuos de alimentos en el contenedor identificado con la etiqueta "residuos no recuperables". Tapar el contenedor
2. Prepara en cantidad suficiente una disolución con agua y detergente biodegradable, mezclando una parte de detergente por veinte de agua.
3. Sumergir una fibra en la disolución jabonosa y restregar los platos, cubiertos, ollas y/o sartenes sin residuos de alimentos.
4. Una vez que se ha fregado la mayor cantidad de platos, cubiertos, ollas y/o sartenes, enjuagar directamente en el chorro de la llave utilizando la cantidad de agua estrictamente necesaria. Cerrar la llave de agua cuando no se utilice; secar por escurrimiento.

### Para lavar las mesas de preparación y consumo de alimentos:

1. Retirar los residuos que se encuentren sobre la superficie a limpiar y colocarlos en el contenedor que le corresponda.
2. Preparar una disolución con agua y detergente biodegradable, mezclando una parte de detergente por veinte de agua.
3. Preparar 500 mL de una disolución de una parte de cloro en diez de agua y colocar en un atomizador.
4. Con la disolución jabonosa y la ayuda de una fibra, fregar la mesa.
5. Eliminar el exceso de agua y jabón con un trapo, enjuagar y exprimir el trapo. Repetir hasta que se haya eliminado la mayor cantidad de agua con jabón de la mesa.
6. Rociar la mesa con la disolución de cloro y secar con un trapo limpio.

**Instructivo para el lavado de  
utensilios de cocina y mesas de cocineta/cafetería**

**Código:** I-FQUI-GA-04

**Revisión:** 01

**Página:** 2 de 2

**Fecha de emisión:** 08/08/2016

**Fecha de modificación:** 26/09/2016

## 2.- CONTROL DE REVISIONES

Nivel de revisión	Sección y/o página	Descripción de la modificación y mejora	Fecha de modificación
<b>01</b>	Todo el documento	Se cambió la redacción en el contenido y el formato del instructivo.	26/09/2016

**Nota:** Esta sección será utilizada a partir de la primera modificación a este documento. La revisión 00, se mantendrá en blanco.

**Elaboró**

\_\_\_\_\_  
*M. en C. Carlos R. Villanueva N.  
Responsable de  
Cumplimiento Legal Ambiental*

\_\_\_\_\_  
*MINE. Eder A. Pinto Pat  
Responsable de Seguimiento de  
Acciones Ambientales*

**Revisó**

\_\_\_\_\_  
*M. en C. Daniel H. Rosas Sánchez  
Representante ambiental*

**Aprobó**

\_\_\_\_\_  
*Dra. Zulema O. Cantillo Ciau  
Directora*

**Las firmas avalan la responsabilidad de las personas que: elaboran el documento, revisan su adecuación y aprueban para su implementación dentro del Sistema de Gestión Ambiental de la Facultad de Química de la UADY.**