PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL SURTIDOR

Coca-Cola
Servicios de la industria alimenticia

Apoyando el crecimiento, **compartiendo el éxito**

DIARIAMENTE

Limpieza de las válvulas del surtidor

NO LAVE las boquillas, la bandeja de drenaje, etc. en un lavavajillas.

PASO 1
Lávese las manos con agua y jabón.

PASO 2
Prepare 2,5 galones (10 litros) de solución desinfectante con Kay-5® o cloro en un balde destinado para ese fin. Revuelva hasta que se disuelvan los cristales. Consulte las instrucciones y precauciones necesarias en el paquete.

PASO 3
Retire las boquillas y los difusores de las válvulas surtidoras.

PASO 4
Limpie con solución desinfectante con Kay-5® o cloro y con un cepillo para boquillas destinado para ese fin, y colóquelos en la solución desinfectante por al menos 3 minutos.

PASO 5
Retire las boquillas y los difusores de la solución desinfectante y déjelos secar al aire.

PASO 6
Limpie el cuerpo inferior de las válvulas (debajo de las válvulas surtidoras) con un cepillo destinado para ese fin y una solución desinfectante con Kay-5® o cloro, y páseles una toalla de tela limpia.

PASO 7
Lávese las manos con agua y jabón.

PASO 8
Vuelva a instalar todas las boquillas y los difusores una vez secos. Active cada válvula durante 10 segundos y pruebe un vaso de cada válvula.

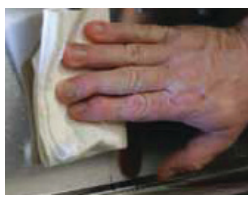
Limpieza de la bandeja de drenaje

PASO 1
Vierta 2 litros de solución desinfectante con Kay-5® o cloro sobre el soporte para vasos y déjela drenar a través de la bandeja de drenaje.

PASO 2
Quite la rejilla. Limpie la bandeja de drenaje por dentro y por fuera con una toalla de tela limpia y solución desinfectante con Kay-5® o cloro.

Limpieza del surtidor

Equipos de pie:



PASO 1
Limpie todas las superficies exteriores del surtidor, incluidas las palancas, con una toalla de tela limpia y solución desinfectante con Kay-5® o cloro.

PASO 2
Vacíe el contenedor de hielo y vierta 1/2 galón (2 litros) de solución desinfectante con Kay-5® o cloro.

PASO 3
Limpie todas las paredes interiores con una toalla de tela limpia y una solución desinfectante con Kay-5® o cloro. Seque con un paño.

Equipos con surtidor de hielo:

PASO 4
Limpie el conducto de hielo con un cepillo destinado para ese fin y una solución desinfectante con Kay-5® o cloro.

Equipos con pistola de soda:

Siga los pasos 1 y 2 de limpieza de las válvulas surtidoras; después, retire la boquilla y limpie la boquilla/difusor con un cepillo destinado para ese fin y solución desinfectante. Deje secar al aire y vuelva a colocar la boquilla.

Complete y firme el Registro de inspección de desinfección de surtidores.

SEMANALMENTE

Limpieza de los conectores de jarabe

PASO 1
Lávese las manos con agua y jabón.

PASO 2
Prepare 2,5 galones (10 litros) de solución desinfectante con Kay-5® o cloro en un balde destinado para ese fin. Revuelva hasta que se disuelvan los cristales. Consulte las instrucciones y precauciones necesarias en el paquete.

PASO 3
Desconecte las mangueras de jarabe de los envases de bolsa en caja.

PASO 4
Ponga en remojo los conectores en un balde destinado para ese fin lleno de solución desinfectante preparada con Kay-5® o cloro durante 1 minuto. Es posible dejar en remojo varios conectores al mismo tiempo si están marcados con una etiqueta que identifique a qué sabor corresponden.

PASO 5
Sacuda los conectores del envase de bolsa en caja varias veces y vuelva a conectar las mangueras de jarabe a los envases correspondientes.

MENSUALMENTE

Limpieza del interior de los contenedores de hielo

PASO 1
Lávese las manos con agua y jabón.

PASO 2
Prepare 2,5 galones (10 litros) de solución desinfectante con Kay-5® o cloro en un balde destinado para ese fin. Revuelva hasta que se disuelvan los cristales. Consulte las instrucciones y precauciones necesarias en el paquete.

Equipos con surtidor de hielo

PASO 3
¡PRECAUCIÓN! Debe DESENCHUFAR el surtidor y la máquina de hielo antes de la limpieza.

Equipos con surtidor de hielo

PASO 4
Aplique la solución desinfectante con un cepillo suave con cerdas de nylon y mango largo destinado para ese fin, y friegue el interior del contenedor y el conducto de hielo. NO use un cepillo metálico.

Equipos eléctricos de mostrador

Condensadores
Limpie las aletas del condensador con un cepillo duro destinado para ese fin.

Si se usan filtros de aire, límpielos correctamente.

Revise los filtros de agua para comprobar si funcionan.

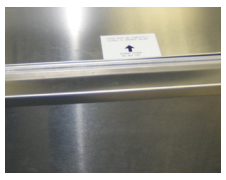
Mantenga en condiciones las etiquetas de producto de las válvulas...

...y de las mangueras de jarabe.

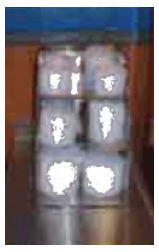
IMPORTANTE: información sobre el manejo de materiales

Utilice solo baldes y cucharones para hielo destinados para ese fin cuando manipule el hielo para las bebidas. Limpie los cucharones para hielo y sus soportes todos los días. Almacene adecuadamente.

NO guarde elementos en el contenedor de hielo de los surtidores de pie, porque podría contaminar el hielo.



Mantenga el contenedor de hielo cerrado cuando no esté en uso.



Los vasos, las tapas y las pajillas se deben guardar adecuadamente y manipularse con cuidado para evitar contaminarlos.

NO use jabón, blanqueador, detergente, lana de acero, esponjas ni abrasivos cuando limpie los surtidores o sus componentes.

Tenga cuidado al preparar y manejar la solución desinfectante; consulte las instrucciones del paquete.

Llame al 1-800-241-COKE (2653) para obtener ayuda.

Los representantes de atención al cliente de Coca-Cola están disponibles las 24 horas del día, los 7 días de la semana.

©2015 The Coca-Cola Company. 2012022108