

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BRASA</small>		LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			
GCMG-FOR-MA30			

ELABORACIÓN:	REVISIÓN:	APROBACIÓN:	CONTROL:
FECHA: 05 OCT 2023	FECHA: 08 OCT 2023	FECHA: 08 OCT 2023	VIGENCIA A PARTIR DE: 08 OCT 2023
Gerente de Capacitación	Dirección de Operaciones	Dirección de Operaciones	

Control de Cambios

FECHA	MODIFICACIÓN (SECCIÓN)	REALIZO (Puesto)
05 OCT 2023	Creación del documento.	Gerente de Capacitación

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BRASA</small>		LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			
GCMG-FOR-MA30			

1. Objetivo

1.1 Describir la metodología a seguir para el procedimiento de limpieza y sanitización en el restaurante María Argentina, con enfoque a la mejora continua, considerando el seguimiento a los requisitos del Sistema de Gestión de Integral.

2. Alcance

2.1 Es aplicable para todos los procesos que conforma el Sistema de Gestión Integral.

3. Responsabilidad y Autoridad

3.1 Es responsabilidad de todo el personal darle cumplimiento y conservar los registros (aplicables) resultantes de este procedimiento.

4. Formatos aplicables

4.1 Formatos derivados:

- 4.1.1 Plan maestro de limpieza profunda piso GCMG-FOR-MA31
- 4.1.2 Plan maestro de limpieza de equipos GCMG-FOR-MA32
- 4.1.3 Plan maestro de limpieza en almacén y bodega GCMG-FOR-MA33
- 4.1.4 Plan maestro de limpieza de áreas exteriores GCMG-FOR-MA34
- 4.1.5 Libreta con relación de sanitizantes y productos químicos GCMG-FOR-MA35
- 4.1.6 Plan maestro de limpieza de cámaras frías GCMG-FOR-MA36
- 4.1.7 Plan maestro de limpieza para oficinas GCMG-FOR-MA37
- 4.1.8 Plan maestro de limpieza de patios y áreas verdes GCMG-FOR-MA38
- 4.1.9 Plan Maestro de limpieza de comedor GCMG-FOR-MA39
- 4.1.10 Plan maestro de limpieza de baños hombre y mujeres invitados GCMG-FOR-MA40
- 4.1.11 Plan maestro de limpieza de baños hombre y mujeres colaboradores GCMG-FOR-MA41
- 4.1.12 Plan maestro de limpieza profunda del área de Cocina GCMG-FOR-MA42
- 4.1.13 Plan maestro de limpieza profunda del área de Barra GCMG-FOR-MA43
- 4.1.14 Plan maestro de limpieza profunda del área de Ludoteca GCMG-FOR-MA44
- 4.1.15 Plan maestro de limpieza profunda del área de Parrilla GCMG-FOR-MA45
- 4.1.16 Plan maestro de limpieza profunda del área de Privados GCMG-FOR-MA46

5. Definiciones

- 5.1 **Limpiar:** Liberar los elementos de suciedad, manchas o materia extraña.
- 5.2 **Inocuidad:** Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño a los invitados o clientes en eventos cuando se preparen y/o consuman.
- 5.3 **Contaminación:** Se considera contaminado el producto o materia prima que contenga microorganismos, bacterias, materias extrañas, así como cualquier otra sustancia en cantidades que rebasen los límites permisibles establecidos por la Secretaría de Salud.
- 5.4 **Higiene:** Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los alimentos y bebidas en todas las fases del proceso de elaboración hasta su consumo final.
- 5.5 **Limpieza:** Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u materias contaminantes.

		<h1>LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN</h1>	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA30

- 5.6 Sanitizar:** Reducción del número de microorganismos a un nivel que no da lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorio.
- 5.7 Sanitizante:** Cualquier agente, por lo regular químico, capaz de matar las formas en desarrollo, pero no necesariamente las esporas resistentes de microorganismos patógenos.
- 5.8 PH:** indicador de la acidez de una sustancia, determinada por el número de iones libres de hidrogeno (H+) en una sustancia.
- 5.9 Enjuague:** Eliminación de residuos de detergente mediante el uso suficiente de agua.
- 5.10 Acción Correctiva:** Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable.
- 5.11 Desinfección:** la reducción del número de microorganismos presentes, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento, bebida o suplemento alimenticio.
- 5.12 Desperdicio** de alimento o bebida, alimento o bebida que fue servido en el plato o vaso del comensal y que no fue consumido.
- 5.13 Detergente,** mezcla de sustancias de origen sintético, cuya función es abatir la tensión superficial del agua, ejerciendo una acción humectante, emulsificante y dispersante, facilitando la eliminación de mugre y manchas.
- 5.14 Nota de seguridad:** No use una escalera que tenga grietas, remaches sueltos o corroídos, tirantes defectuosos o piezas (incluidos los pies antideslizantes) que estén en malas condiciones. Asegúrese de que no tenga grasa, aceite u otras sustancias resbaladizas. Abra los separadores de la escalera de tijera y el estante completamente y bloquee las riostras, compruebe la estabilidad. Asegúrese de que todos los pies de la escalera estén sobre una superficie firme, nivelada y no resbaladiza. Coloque la escalera en ángulo recto con el trabajo, con la parte delantera o trasera de los escalones mirando hacia el trabajo. Mire hacia la escalera de mano cuando suba o baje. Mantenga su cuerpo centrado entre los rieles laterales. Ha subido demasiado alto si sus rodillas están por encima de la escalera o si no puede sostenerse de la escalera.

6. Materiales y Equipos

6.1 Materiales y Equipos de limpieza en María Argentina:

- 6.1.1 Cubeta
- 6.1.2 Toalla absorbente
- 6.1.3 Franela de microfibra
- 6.1.4 Alcohol (Sanitizante)
- 6.1.5 Espátula
- 6.1.6 Atomizador
- 6.1.7 Fibra plástica
- 6.1.8 Escoba
- 6.1.9 Trapeador
- 6.1.10 Recogedor
- 6.1.11 Aromatizante de ambientes
- 6.1.12 Limpiadores multiusos
- 6.1.13 Guantes
- 6.1.14 Cloro

		LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			
GCMG-FOR-MA30			

7. Desarrollo.

7.1 Procedimiento aplicable a la Unidad María Argentina.

ACT.	RESPONSABLE	DESCRIPCIÓN
Consideraciones de limpieza		
1.	Responsable de costos / Almacenista	Responsables de que los productos químicos se distribuyan a las distintas áreas con las concentraciones autorizadas y de que estos productos se encuentren bajo llave para evitar que cualquier persona haga uso deliberado de los mismos.
2.	Responsable de costos / Almacenista	El almacenamiento de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, se deberá hacer en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenado de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Los recipientes, frascos, botes, bolsas de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, deben estar cerrados e identificados.
3.	Colaborador que realizará la limpieza	Por su seguridad, se deberá delimitar el espacio, verificar los insumos, o maquinaria a limpiar antes de hacer cualquier tipo de Limpieza.
4.	Colaborador que realizará la limpieza	Limpiar con los productos necesarios y apropiados para la actividad sin desperdiciar recursos.
5.	Colaborador que realizará la limpieza	La limpieza de los tableros eléctricos, pantallas, monitores se realizará cada con una toalla seca para sacudir el polvo. Se frotará toda la superficie hasta la remoción total de polvo y suciedad. Si es necesario, utilizar una brocha para los rincones o esquinas que necesiten limpiarse. Llenar el registro <i>Plan maestro de limpieza profunda piso GCMG-FOR-MA31</i>
6.	Capitán de Unidad / Jefe o Responsable del área	Revisará que el área se encuentre perfectamente limpia y en óptimas condiciones de uso y orden.
Proceso personal de limpieza		
7.	Personal de limpieza	Barrer y trapear la terraza, piso y entrada del restaurant
8.	Personal de limpieza	Limpieza profunda de baños de invitados (pisos, lavabo, recolección de papel, limpieza de botes, puertas, paredes)
9.	Personal de limpieza	Relleno de insumos en los baños de invitados (jabón y papel sanitario)
10.	Personal de limpieza	Limpieza de privados: <ul style="list-style-type: none"> • Puertas • Molduras • Mesa (parte superior y patas) • Pantalla • Estantes, repisas, cuadros • Lámparas
11.	Personal de limpieza	Limpieza de escaleras, barandal y pasillos
12.	Personal de limpieza	Limpieza profunda de oficinas: <ul style="list-style-type: none"> • Barrer • Trapear • Limpieza de escritorios y sillas • Recolectar basura • Limpieza de puertas • Acomodo de cosas

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BRASA</small>	LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA30

13.	Personal de limpieza	Conservar las instalaciones limpias, realizar recorridos por todas las áreas para observar cual necesita limpieza
14.	Personal de limpieza	Verificar cada hora los sanitarios de los invitados y trapear, rellenar los insumos, recoger los papeles y limpiar el bote
15.	Personal de limpieza	Limpieza pasillo de salida (cada que sea necesario)
16.	Personal de limpieza	El colaborador puede reportar al área de mantenimiento: <ul style="list-style-type: none"> • Cuando las puertas se cuelgan, rechinen o estén rotas. • La fuga de agua en tuberías, llaves, falta de agua, problemas o descompostura de los muebles de baño • Vidrios o espejos estrellados o rotos • Deficiencia en el servicio de apagadores, interruptores, enchufes, cables colgados, focos fundidos
17.	Personal de limpieza	Da aviso al Capitán de la Unidad que ya se finalizó la limpieza para realizar la liberación formal de las diferentes áreas
18.	Capitán de la Unidad	¿La limpieza es aprobada? Si: Da aviso al Personal de limpieza y le brinda salida. No: Se realiza nuevamente la limpieza, al finalizar se realiza nuevamente la inspección por parte del Capitán de la Unidad y si procede se da la liberación de limpieza y salida.
Limpieza profunda		
19.	Colaborador que realizará la limpieza	Se realizará los días domingo como se indica en el: <ul style="list-style-type: none"> • Plan maestro de limpieza profunda área de Piso • Plan maestro de limpieza profunda del área de Cocina • Plan maestro de limpieza profunda del área de Barra • Plan maestro de limpieza profunda del área de Ludoteca • Plan maestro de limpieza profunda del área de Parrilla • Plan maestro de limpieza profunda del área de Privado
20.	Colaborador(es) que realizarán la limpieza	Deben de considerar que la limpieza en el restaurante es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de todos los invitados. La finalidad es evitar el desarrollo de microorganismos patógenos o plagas y conservar un ambiente higiénico, cuidar la estética, evitar el deterioro del restaurante y en óptimas condiciones para nuestros invitados.
21.	Capitán de Unidad / Jefe o Responsable del área	Verifica y libera los equipos por medio de una prueba visual. La limpieza es aprobada: Si: Se libera al equipo que realizo la limpieza profunda. No: se repite la actividad / proceso de limpieza.
Limpieza profunda en área de Piso		
22.	Capitán de Unidad / Colaboradores que realizarán la limpieza	Este procedimiento de limpieza se realiza de acuerdo al Plan maestro de limpieza profunda área de Piso GCMG-FOR-MA31 cada domingo.
23.	Capitán de Unidad / Colaboradores que realizarán la limpieza	Capitán de la Unidad: Recibe a los Vendedores y distribuye las actividades de limpieza por equipos de trabajo. 1er equipo de vendedores: Vidrios (por fuera y por dentro), jardín, contenedores y lockers. 2do equipo de vendedores: Sillas, mesas, bases de montaje. 3er equipo de vendedores: Piso del salón y terraza.

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BRASA</small>	LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA30

		<p>4to equipo de vendedores: Limpieza de pantallas, carros montados, macetas de terraza.</p> <p>5to equipo de vendedores: Plaque, stenes montados.</p>
24.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<p>Cada equipo de Vendedores y el Capitán de la Unidad acuden por los utensilios de limpieza y detergentes a utilizar, los cuales se encuentran almacenados en un apartado en el sanitario de hombres.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cubeta, escoba, trapeador, jalador cepillo, guantes, trapo, balde y señaladores para piso mojado • Detergente, abrillantadores, limpiadores multiuso.
25.	Colaboradores que realizarán la limpieza	Lavar los instrumentos de limpieza antes de ser utilizados (escobas, trapos y trapeadores en el lavadero ubicado a un costado de la bodega de mantenimiento, tomar las cubetas y elaborar una solución de agua y jabón.
26.	Colaboradores que realizarán la limpieza	Llevar los insumos de limpieza a las diferentes áreas del salón del restaurante para iniciar la limpieza profunda.
27.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<p>VIDRIOS DE LA UNIDAD POR DENTRO Y POR FUERA</p> <p>Tallar con agua y jabón cada uno de los vidrios, para los vidrios externos se utiliza un cepillo con extensión o una escoba</p>
28.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Enjuagar los vidrios con suficiente agua. • Retirar el exceso de agua con el jalador. • Detallar la limpieza del vidrio con un trapo seco • Limpiar y secar los soportes, herrería o cancel de cada ventana
29.	Colaboradores que realizarán la limpieza	Para la limpieza de los vidrios más altos (tallado o secado) tomar la escalera verificando la capacidad de carga. La clasificación debe cubrir el peso de la persona y el peso de las herramientas que se utilizarán.
30.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<p>PISO DEL SALÓN Y TERRAZA</p> <p>Un día antes los Vendedores de cierre recogen todas las sillas y mesas.</p> <p>Se inicia la actividad dividiendo el salón en dos secciones terraza y salón interno, se barre con movimientos cortos y pausados de la esquina que se encuentre más lejos hacia la salida del restaurante, se recoger la pila de basura y polvo de cada sección y se deposita en una bolsa de basura.</p> <p>Con la solución elaborada (jabón y agua) se empieza a tallar el piso por secciones, después de tallar una sección se toma el jalador y se va recorriendo el agua llevándola hacia la salida del restaurante.</p> <p>Una vez concluida la acción de tallar y jalar el jabón con la suciedad acumulada, se toma un trapeador limpio y se enjuaga con suficiente agua cada una de las secciones, después de enjuagar muy bien cada sección se trapea para secar el piso del salón.</p>
31.	Colaboradores que realizarán la limpieza	Una vez que concluyo el trapeado, se va a la puerta principal para aprovechar y limpiar el acceso con el agua jabonosa acumulada, se limpia y seca el acceso
32.	Colaboradores que realizarán la limpieza	Se lleva la basura acumulada a los contenedores que se encuentran al fondo del estacionamiento

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BRASA</small>	LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA30

33.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<p>SILLAS, MESAS, BASES DE MONTAJE.</p> <p>El equipo de Vendedores asignados a la limpieza de las sillas, mesas, bases y montaje se organizan para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar la parte de debajo de las mesas • Limpiar las patas de cada silla • Limpiar las bases y estructuras de la mesa • Montar el salón <p>Para revisar la parte de debajo de las mesas entre dos Vendedores voltean una a una las mesas, revisan en conjunto que no haya chicles pegados, retiran los que se encuentre y se deposita a la bolsa de basura.</p> <p>Con la base de mesa (de cabeza) se limpia con agua y jabón la estructura y la parte de debajo de la mesa, se enjuaga con un trapo húmedo y se seca, se voltea y se procede hacer lo mismo con otra mesa, hasta concluir.</p> <p>Cada una de las sillas se coloca hacia abajo y un Vendedor va limpiando con un trapo húmedo una a una las patas, se limpia el respaldo, parte de debajo se mete el trapo entre el asiento y el respaldo para eliminar restos de comida, se limpian todas las aplicaciones de madera, se sacude el respaldo y el asiento.</p> <p>Al término de la actividad se realiza el montaje del salón: primero se colocan las mesas en su lugar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se colocan las sillas • Se ponen los manteles de tela y de cuero • Se colocan las botellas de adorno, los platos, las servilletas y los cubiertos <p>Se lleva la basura a los contenedores, los cuales se encuentran al fondo del estacionamiento.</p>
34.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<p>LOCKERS</p> <p>Los Vendedores acuden al área de lockers, revisan los casilleros y si encuentran casilleros abiertos con pertenencias se le informa al Capitán de unidad</p> <p>Los casilleros que tienen candado y están cerrados no se limpian</p> <p>La actividad inicia, retirando de la parte de arriba de cada casillero y de la parte de abajo del lockers toda la basura y polvo con un trapo y escoba.</p> <p>Una vez retirado el polvo se tallan los casilleros, por dentro y por fuera con agua y jabón, se tallan las paredes laterales, se enjuagan y secan los lockers</p> <p>Se seca con un trapo cada casillero, la parte de arriba y laterales</p> <p>Se lleva la basura a los contenedores que se encuentran al fondo del estacionamiento</p>

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BRASA</small>	LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA30

35.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<p>LIMPIEZA DE PANTALLAS, CARROS MONTADOS, MACETAS DE TERRAZA</p> <p>Los Vendedores revisan que las televisiones estén apagadas, la limpieza debe realizarse con la televisión fría y nunca se rociará ninguna sustancia directamente sobre la pantalla.</p> <p>Se toma la escalera verificando la capacidad de carga que está marcada en la escalera. La clasificación debe cubrir el peso de la persona y el peso de las herramientas que se utilizarán.</p> <p>Nota de seguridad: No use una escalera que tenga grietas, remaches sueltos o corroídos, tirantes defectuosos o piezas (incluidos los pies antideslizantes) que estén en malas condiciones. Asegúrese de que no tenga grasa, aceite u otras sustancias resbaladizas.</p> <p>Abra los separadores de la escalera de tijera y el estante completamente y bloquee las riostras, compruebe la estabilidad. Asegúrese de que todos los pies de la escalera estén sobre una superficie firme, nivelada y no resbaladiza. Coloque la escalera en ángulo recto con el trabajo, con la parte delantera o trasera de los escalones mirando hacia el trabajo. Mantenga la escalera tipo tijera cerca del trabajo. Evite empujar o tirar de las escaleras de mano desde un lado. El movimiento lateral repetido puede hacer que las escaleras se tambalean, ya que son más débiles o menos estables en esas direcciones. Mire hacia la escalera de mano cuando suba o baje. Mantenga su cuerpo centrado entre los rieles laterales. Ha subido demasiado alto si sus rodillas están por encima de la escalera o si no puede sostenerse de la escalera.</p> <p>Para limpiar de forma correcta la pantalla humedecemos un trapo y lo pasamos suavemente por la pantalla, siempre de arriba hacia abajo para evitar dejar marcas blanquecinas o huellas tras su limpieza. Limpia el soporte, el panel de control y las cubiertas plásticas del televisor.</p> <p>Los vendedores asignados, descuelgan las plantas de la terraza y limpian con un trapo húmedo cada una de las macetas también se limpian los troncos que tienen focos en la terraza. Nota: El trapo se debe estar lavando constantemente para eliminar el polvo.</p> <p>Los vendedores asignados, limpian con agua y jabón por dentro y por fuera los carros de servicio que se encuentran en toda la unidad, se secan y se montan con sus insumos.</p>
36.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<p>LIMPIEZA PLAQUE, STENES MONTADOS</p> <p>Los Vendedores los días sábados recolectan todo el plaque de las estaciones y el que se pudiera encontrar en la cocina de las ultimas mesas, en caso de estos últimos estén sucios se lavan.</p>

LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

Fecha de creación: 5-OCT-2023

Versión: 0.0.

Autorizado: Lidia Cabrera

Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023

Elaborado: Nicanor Bravo

Revisado: Fernanda Godoy

Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.

GCMG-FOR-MA30

Se separa todo el plaque en: Tenedor, cuchillo, cuchillo de presentación, cuchara sopera, cuchara moka, pala mantequera y mantequera.

Nota: El cuchillo de presentación, solo se limpia y se pule, no se desincrusta debido a que tiene un mango de madera.

Se toma una caja negra y se llena a la mitad de agua caliente y se le vierte medio litro de vinagre.

Los vendedores asignados, descuelgan las plantas de la terraza y limpian con un trapo húmedo cada una de las macetas también se limpian los troncos que tienen focos en la terraza.

Nota: El trapo se debe estar lavando constantemente para eliminar el polvo.

Los vendedores asignados, limpian con agua y jabón por dentro y por fuera los carros de servicio que se encuentran en toda la unidad, se secan y se montan con sus insumos.

37.	Colaboradores que realizarán la limpieza	Se informa al Capitán de la unidad que la actividad concluyo, El Capitán de la unidad revisa la limpieza de los vidrios (interior y exterior), herrería, cancelos y en caso de encontrar algún tipo de detalle en la limpieza informa al equipo para que corrija de inmediato.
38.	Capitán de Unidad / Jefe o Responsable del área	<p>Revisa por medio de una inspección visual poniendo mayor atención en los puntos de mayor visibilidad para los invitados.</p> <p>¿La limpieza es aprobada?:</p> <p>Si: Da aviso a los Colaboradores que realizaron la limpieza que esta correcta la actividad.</p> <p>No: se repite la actividad hasta que quede limpia el área.</p>

Limpieza profunda en área de Barra

39.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<p>El equipo de Barra encargado de la limpieza profunda acude por los utensilios de limpieza y detergentes a utilizar, los cuales se encuentran almacenados en un apartado en el sanitario de hombres.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cubeta, escoba, trapeador, jalador cepillo, guantes, trapo, balde y señaladores para piso mojado • Detergente, limpiadores multiuso.
40.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<p>Lavar los instrumentos de limpieza antes de ser utilizados (escobas, trapos y trapeadores en el lavadero ubicado a un costado de la bodega de mantenimiento, tomar las cubetas y elaborar una solución de agua y jabón.</p> <p>Contra barra: Retirar todos los elementos que se encuentran en ella y tallarla con jabón, así como darles rotación a todos los productos, acomodar por familia los destilados y orden alfabético, lavar los tapetes y acomodar la cristalería de forma correcta.</p>

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BRASA</small>	LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA30

41.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<p>Abarrotes: Revisar que todo el producto se encuentre etiquetado y acomodar por medio del sistema PEPS (fecha de entrada) lavar, contenedores de vidrio, quién reciba el producto tiene la obligación de etiquetarlo. (Revisar fecha de caducidad).</p> <p>Refrigeradores de contra barra: Retiran todos los productos para poder lavar las rejillas que se encuentran en el fondo y todo el interior del refrigerador; si es necesario rellenar colocado los productos en sistema PEPS y verificar que cualquier producto se encuentre etiquetado (Fecha de entrada/fecha de apertura y fecha de caducidad), cualquier producto que no tenga tapa debe tener film. Lavar las caras externas de los refrigeradores.</p>
42.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<p>Tarja: Tallar con la fibra retirando cualquier residuo de suciedad. Tallar los contornos de las mezcladoras, llaves de agua y caras exteriores e interiores de la base.</p> <p>Coladera: Retirar y lavar rejilla, para el interior quitar las rejillas y trampas para lavarlas a detalle, tallar el piso que rodea las coladeras, retirar cualquier basura que pueda tapar la coladera y enjuagar con abundante agua.</p> <p>Jockey: Retirar todos los productos y tallar las patas y paredes exteriores e interiores, rociar con alcohol y limpiar con una servilleta de tela, lavar los contenedores de garnituras sobre todo la parte inferior de las mismas.</p> <p>Cafetera: Lavar la bandeja y las lancetas de vapor limpias, retirar las tazas de la parte superior y lavar con jabón para después acomodar nuevamente todo.</p> <p>Marimba: Retirar toda la cristalería que se encuentra en ella y lavarla a profundidad, acomodar por familia la cristalería.</p> <p>Trapear las copas: Todas las copas deben se trapearse y en el caso de que se encuentre muy sucia la cristalería lavarla y posterior a eso trapearla.</p> <p>Cava de vino: Retirar las botellas que se encuentran dentro y limpiarlas una por una y tallar la parte interior y el vidrio por dentro y por fuera.</p> <p>Rack de utensilios: Retirar y acomodar correctamente todo el equipo menor que se encuentre moverlo, tallar piso de la parte inferior y la pared de la parte posterior, cambiar las servilletas de la parte superior.</p> <p>Mesa de trabajo: Retirar todo lo que se encuentra en la mesa de trabajo para lavar toda la mesa e incluso en las orillas, lavar más a detalle la parte superior, inferior y patas.</p> <p>Licuada: Tallar correctamente el vaso por el interior y exterior, el motor y el cable quitando cualquier rastro de alimento.</p>

LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

Fecha de creación: 5-OCT-2023

Versión: 0.0.

Autorizado: Lidia Cabrera

Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023

Elaborado: Nicanor Bravo

Revisado: Fernanda Godoy

Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.

GCMG-FOR-MA30

Congelador: Un día antes se tiene que dejar descongelar, retirar todo el hielo de las paredes y tallarlas sin dañarlas, lavar la tapa y los vidrios deslizables. Lavar también las caras exteriores.

Trapos: Remojar los trapos con cloro y jabón por 15 minutos, posterior a eso se tallan con jabón y se enjuagan.

Desincrustar tazas de café y té: Lavar con agua y jabón las tazas.

Lavar tripié y enfriadores: Lavar a profundidad las uniones del tripié y tallar con jabón las enfriadoras.

Estantes: Retirar todas las botellas, tallar con agua y jabón los estantes de cristal, limpiar todas las botellas con un trapo y acomodar las botellas en orden.

43.	Colaboradores que realizarán la limpieza	Llmpiar las paredes, el techo y estructuras que estén ubicadas en el área de Barra escoba con extensiones y trapos húmedos con detergente o una brocha, después pasar trapos húmedos con agua.
-----	--	--

44.	Jefe de Barra	Verificar la limpieza y el lavado del área de Barra. La limpieza es aprobada: Si: Da aviso a los Colaboradores que realizaron la limpieza que fue satisfactoria. No: se repite la actividad de limpieza.
-----	---------------	---

Limpeza profunda en área de Cocina (Proceso cada 3er día)

45.	Colaboradores que realizarán la limpieza	El equipo de Cocina encargado de la limpieza profunda acude por los utensilios de limpieza y detergentes a utilizar. <ul style="list-style-type: none"> • Cubeta, escoba, trapeador, jalador cepillo, guantes, trapo, balde y señaladores para piso mojado • Detergente, limpiadores multiuso.
-----	--	--

46.	Colaboradores que realizarán la limpieza	Lavar los instrumentos de limpieza antes de ser utilizados (escobas, trapos y trapeadores en el lavadero ubicado a un costado de la bodega de mantenimiento, tomar las cubetas y elaborar una solución de agua y jabón.
-----	--	---

47.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<p>Refrigeradores</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se prepara una solución de agua, jabón y cloro • Los refrigeradores se lavan por dentro y por fuera • Retirar todo el producto del refrigerador (colocando el producto en cámara fría mientras se realiza el lavado) • Lavado de paredes interior y exterior del refrigerador • Mover el refrigerador para lavar y acomodar el refrigerador en su lugar
-----	--	--

Vidrios

- Se prepara una solución de agua y jabón
- Se realiza el lavado de todos los vidrios
- Por dentro y por fuera

		<h1>LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN</h1>	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			
GCMG-FOR-MA30			

		<p>Horno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se solicitan las pastillas de lavado de horno al Almacén • El horno se programa para que se lave • Se deja el gas abierto (para que se lave) y se notifica al Capitán de Unidad • Al siguiente día se lava por fuera <p>Cámara Fría</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaciar el producto de los anaqueles reducirlos • Se lavan paredes pisos y anaqueles • Se cambia de cambros • Se lava por fuera se talla y se enjuaga <p>Se lavan las mesas de trabajo, piso, trastes, todas las tablas, comales, sartenetas, campana y filtros</p>
48.	Chef o Sub Chef de Unidad	<p>Verificar la limpieza y el lavado del área de Cocina.</p> <p>La limpieza es aprobada: Si: Da aviso a los Colaboradores que realizaron la limpieza que fue satisfactoria. No: se repite la actividad de limpieza.</p>
Limpieza profunda en área de Cocina (Refrigeradores)		
49.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<p>El equipo de Cocina encargado de la limpieza profunda de los refrigeradores acude por los utensilios de limpieza y detergentes a utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cubeta, escoba, trapeador, jalador cepillo, guantes, trapo, balde y señaladores para piso mojado • Detergente, limpiadores multiuso.
50.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<p>Lavar los instrumentos de limpieza antes de ser utilizados (escobas, trapos y trapeadores en el lavadero ubicado a un costado de la bodega de mantenimiento, tomar las cubetas y elaborar una solución de agua y jabón.</p>
51.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Sacar los cambros • Limpiar el refrigerador • Limpiar los cambros paredes y tapas • Ingresar los cambros limpios con tapa y etiqueta • En el caso de hortalizas se saca de los cajones se limpian los cajones se cambia de caja se revisa el producto si esta bueno se ingresa al refrigerador si no se desecha o rellena dependiendo el caso • Si hace falta algún producto se solicita a través del formato de requisición • Rellenar el refrigerador con la con la metodología PEPS ((Primeras Entradas, Primeras Salidas)) • Anticiparse a los productos que se pueden acabar • Lavar con jabón y se enjuaga los refrigeradores por fuera
52.	Chef o Sub Chef de Unidad	<p>Verificar la limpieza y el lavado del área de Cocina (Refrigeradores).</p>

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BRASA</small>	LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA30

La limpieza es aprobada:
Si: Da aviso a los Colaboradores que realizaron la limpieza que fue satisfactoria.
No: se repite la actividad de limpieza.

Limpieza profunda en área de Cocina (Línea caliente y fría)

53.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<p>El equipo de Cocina encargado de la limpieza profunda de la línea caliente y fría acude por los utensilios de limpieza y detergentes a utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cubeta, escoba, trapeador, jalador cepillo, guantes, trapo, balde y señaladores para piso mojado • Detergente, limpiadores multiuso.
54.	Colaboradores que realizarán la limpieza	Lavar los instrumentos de limpieza antes de ser utilizados (escobas, trapos y trapeadores en el lavadero ubicado a un costado de la bodega de mantenimiento, tomar las cubetas y elaborar una solución de agua y jabón.
55.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Lavar la estufa, plancha y freidora • Limpieza de parrilla • Limpieza de Grill • Se apaga el horno • Se lavan paredes con jabón y se enjuaga con agua • Con un jalador se lleva el agua residual a las coladeras
56.	Chef o Sub Chef de Unidad	<p>Verificar la limpieza y el lavado del área de Cocina.</p> <p>La limpieza es aprobada: Si: Da aviso a los Colaboradores que realizaron la limpieza que fue satisfactoria. No: se repite la actividad de limpieza.</p> <ul style="list-style-type: none"> •

Limpieza profunda en área de Parrilla

57.	Colaboradores que realizarán la limpieza	<p>El equipo de Cocina encargado de la limpieza profunda de la Parrilla acude por los utensilios de limpieza y detergentes a utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cubeta, escoba, trapeador, jalador cepillo, guantes, trapo, balde y señaladores para piso mojado • Detergente, limpiadores multiuso.
58.	Colaboradores que realizarán la limpieza	Lavar los instrumentos de limpieza antes de ser utilizados (escobas, trapos y trapeadores en el lavadero ubicado a un costado de la bodega de mantenimiento, tomar las cubetas y elaborar una solución de agua y jabón.
59.		<p>La limpieza profunda se realiza los días domingos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para iniciar la limpieza profunda se acude por los utensilios de limpieza y se prepara una solución de agua, jabón y cloro • Colocar todas las tablas arriba de la barra • Recorrer el grill y se talla la pared por la parte de atrás, se enjuaga y se seca • Lavar con agua y jabón la campana y los filtros • Limpiar las parrillas, canaletas, paredes • Lavar el grill por la parte de atrás con agua y jabón

Fecha de creación: 5-OCT-2023

Versión: 0.0.

Autorizado: Lidia Cabrera

Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023

Elaborado: Nicanor Bravo

Revisado: Fernanda Godoy

Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.

GCMG-FOR-MA30

- Lavar las tablas con una fibra casi seca
- Tallar, enjuagar y secar los vidrios por dentro y por fuera, las mamparas, los vidrios de las vitrinas
- Sacar las botellas de las vitrinas con cuidado
- Limpiar los anaqueles y botellas con un trapo húmedo
- Colocar las botellas limpias en la vitrina
- Acomodar el grill y los refrigeradores ya limpios
- Recoger la basura y se tira en los contenedores que están al final del estacionamiento
- Sacar todo el producto del refrigerador
- Llevar el producto a la cámara fría
- Se limpian los refrigeradores con agua y jabón por dentro y por fuera
- Se secan y ya que están limpios los refrigeradores se regresa el producto.

60. Chef o Sub Chef de Unidad

Verificar la limpieza y el lavado del área de Parrilla.

La limpieza es aprobada:

Si: Da aviso a los Colaboradores que realizaron la limpieza que fue satisfactoria.

No: se repite la actividad de limpieza.

Limpieza profunda en área de Ludoteca

61. Colaboradores que realizarán la limpieza

El equipo de Cocina encargado de la limpieza profunda de la Parrilla acude por los utensilios de limpieza y detergentes a utilizar.

- Cubeta, escoba, trapeador, jalador cepillo, guantes, trapo, balde y señaladores para piso mojado
- Detergente, limpiadores multiuso.

62. Colaboradores que realizarán la limpieza

Lavar los instrumentos de limpieza antes de ser utilizados (escobas, trapos y trapeadores en el lavadero ubicado a un costado de la bodega de mantenimiento, tomar las cubetas y elaborar una solución de agua y jabón.

63. Colaboradores que realizarán la limpieza

Las siguientes actividades se realiza los días domingo, ambas Niñeras entran en un horario de 12:00 a 20:00 horas (Llegan hora y media antes) para:

- Sacar el material de limpieza.
- Sacar el mobiliario de la ludoteca al patio trasero para limpiar las mesas, sillas, periqueras y juguetero.
- Preparar la solución de limpieza (agua, jabón, cloro y pino) esta solución se utiliza para el lavado del mobiliario y se enjuaga con agua.
- Limpieza de ludoteca
- Barrer y trapear
- Limpiar los pizarrones, los cuadros, los estantes, los tapetes de piso (Foamys), la televisión y los botes de basura
- Vidrios de la puerta
- Se limpia el piso de la entrada
- Se limpian las imágenes de plástico de las paredes
- Se meten a la ludoteca todos los muebles que se retiraron para su lavado y se acomodan
- Se acomoda los juguetes
- Se seleccionan el material didáctico dañado y se identifican los

		<h1>LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN</h1>	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			

GCMG-FOR-MA30

		<p>juguetes rotos (informando al Capitán antes de desecharlos)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se limpian en el lavadero todos los instrumentos utilizados para la limpieza (jergas, trapos y trapeador) • Dejamos secar el material de limpieza <p>Se acomoda el material de limpieza en el espacio designado (baño de mujeres personal)</p>
64.	Capitán o Gerente de Unidad	<p>Verificar la limpieza y el lavado del área de Ludoteca. La limpieza es aprobada: Si: Da aviso a los Colaboradores que realizaron la limpieza que fue satisfactoria. No: se repite la actividad de limpieza.</p>
Limpieza de Áreas Comunes		
65.	Persona de limpieza	<p>-Barrer y trapear la terraza, piso y entrada del restaurant -Limpieza profunda de baños de invitados (pisos, lavabo, recolección de papel, limpieza de botes, puertas, paredes) -Relleno de insumos en los baños de invitados (jabón y papel sanitario) -Limpieza de privados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puertas • Molduras • Mesa (parte superior y patas) • Pantalla • Estantes, repisas, cuadros • Lámparas <p>-Limpieza de escaleras, barandal y pasillos -Limpieza profunda de oficinas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Barrer • Trapear • Limpieza de escritorios • Limpieza de sillas • Recolectar basura • Limpieza de puertas <p>-Acomodo de cosas Conservar las instalaciones limpias, realizar recorridos por todas las áreas para observar cual necesita limpieza -Verificar cada hora los sanitarios de los invitados y trapear, rellenar los insumos, recoger los papeles y limpiar el bote -Limpieza pasillo de salida (cada que sea necesario) -Revisar en el transcurso del día el baño del personal para trapear, rellenar los insumos, recoger los papeles y limpiar el bote -Entregar al siguiente turno las instalaciones limpias Al finalizar la jornada dejar limpios y acomodados los utensilios (de limpieza) en el espacio asignado (Baño de personal mujeres)</p>
Limpieza de Áreas Exteriores		
66.	Asistente de Sanidad	<p>Llenar los registros correspondientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plan maestro de limpieza para oficinas GCMG-FOR-MA37 • Plan maestro de limpieza de baños hombre y mujeres invitados GCMG-FOR-MA40 • Plan maestro de limpieza de baños hombre y mujeres colaboradores GCMG-FOR-MA41 • Plan maestro de limpieza profunda del área de Privados GCMG-FOR-MA46

 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BRASA</small>		<h1>LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN</h1>	
Fecha de creación: 5-OCT-2023		Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023		Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.			
GCMG-FOR-MA30			

Limpieza de Mantenimiento

67.	Actividades de limpieza jardinero	<p>Limpieza de fuente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparar los insumos para la limpieza de la fuente • Desconectar y quitar la bomba • Sacar el exceso de agua • Limpiar el musgo • Limpiar la entrada y salida de agua • Tallar y limpiar la fuente • Aprovechar para verificar las luces • Se coloca una pastilla de cloro cada 20 días para mantener cristalina el agua • Se talla la teja • Se drena el agua • Se coloca bomba • Se llena fuente (se enciende bomba) <p>Se realiza el registro en el Plan maestro de limpieza de patios y áreas verdes GCMG-FOR-MA38</p>
-----	-----------------------------------	--

FIN DEL PROCEDIMIENTO

Limpieza de Almacén, Bodega, áreas Comunes

Área	Frecuencia	Actividad
Racks de almacén	Semanal	<p>Se frotará toda la superficie con franela y solución de agua con jabón, retirando el polvo y suciedad de la parte superior hacia la parte inferior. La limpieza se realizará, desde su base hasta una altura alcanzable, los racks tendrán que ser limpiados por sus tres lados y por la parte interior asegurándose que al final, el rack quede completamente limpio en todas sus partes.</p> <p>Debajo de los racks se lavará diario con detergente.</p>
Extintores	Cada tercer día	Se limpiarán con un trapo con agua y se quitarán los residuos d polvo.
Rampas	Semanal	<p>Las Rampas de carga y descarga, se barrerán y se limpiarán con jerga húmeda con solución jabonosa.</p> <p>La limpieza se realizará por la parte superior e inferior de la rampa, cuando se percaten de que un objeto extraño cae dentro de la de la misma, tendrá que sacarse en el instante para evitar que la rampa sufra una falla mecánica al bajarla.</p>
Bote de Basura	Diario / Quincenal	Se le sacará la bolsa de basura diario, Los botes se lavarán de manera semanal tallándolos con solución jabonosa.

EST.  2017 MARÍA ARGENTINA <small>CANTINA & BRASA</small>	LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		

GCMG-FOR-MA30

Área Común	Frecuencia	Actividad
Limpieza de Baños	Diario (una vez al día)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Elabora una solución jabonosa para tallar ➤ Espejo limpiar con agua y jabón. ➤ Puertas de metal se tallarán, se enjuagarán y se secan con un trapo. ➤ Lavabo tallar con solución jabonosa, enjuagar con agua limpia y secar con franela y agua clorada. ➤ Secador, jaboneras, porta papel limpiar con agua clorada. ➤ Bote: se sacará diario la basura y se lavará semanalmente, tallar con solución jabonosa. ➤ Lavar utensilios de limpieza antes de guardarlos. Llenar el registro: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Plan maestro de limpieza de baños hombre y mujeres invitados GCMG-FOR-MA40 ➤ Plan maestro de limpieza de baños hombre y mujeres colaboradores GCMG-FOR-MA41
Comedor	Diario (una vez al día)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mesas/sillas: tallar y enjuagar con agua limpia, o limpiar con agua clorada. ➤ Paredes limpiar con franela y agua clorada ➤ Piso tallar con agua, jabón y cloro ➤ Refrigerador limpiar con agua, jabón y cloro ➤ Tarja tallar con solución jabonosa y enjuagar con agua clorada ➤ Bote: sacar diario la basura y se lavara el boté, tallar con solución jabonosa. ➤ Ventanas se lavarán una vez a la semana con solución jabonosa ➤ Puerta se limpiará diariamente con agua clorada. ➤ Máquina de dulces y refrescos se limpiará diariamente con agua clorada ➤ Lavar utensilios de limpieza antes de guardarlos. Llenar el registro: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Plan Maestro de limpieza de comedor GCMG-FOR-MA39
Limpieza de Oficinas	Diario	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Piso barrer, trapear con solución jabonosa ➤ Limpieza de muebles, computadoras, teléfonos, carpetas limpiar con agua clorada ➤ Vidrios se limpiarán con una jerga con agua clorada ➤ Bote se sacará diario la basura y se lavará quincenalmente, tallar con solución jabonosa. ➤ Mesas se limpiarán con agua clorada Llenar el registro: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Plan maestro de limpieza para oficinas GCMG-FOR-MA37

<p>EST.  2017</p> <p>MARÍA ARGENTINA</p> <p><small>CANTINA & BRASA</small></p>	<h1>LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN</h1>	
Fecha de creación: 5-OCT-2023	Versión: 0.0.	Autorizado: Lidia Cabrera
Formato vigente a partir del: 08-OCT-2023	Elaborado: Nicanor Bravo	Revisado: Fernanda Godoy
Sociedad: Grupo El día que me quieras S.A de C. V.		
GCMG-FOR-MA30		

9. Referencias

- 9.1** Norma internacional ISO 9000:2005 Sistemas de Gestión de la calidad Fundamentos y Vocabulario.
- 9.2** Código SQF 2000 Basado en el sistema HACCP del Código de Aseguramiento para Proveedores de la Industria de Alimentos.
- 9.3** NMX-F-605-NORMEX-2004 Alimentos-Manejo Higiénico de los Alimentos Preparados.
- 9.4** Distintivo "H".
- 9.5** Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- 9.6** Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.
- 9.7** NOM-201-SSA1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.
- 9.8** NMX-F-610-NORMEX-2002, Alimentos- Disposiciones técnicas para la prestación de servicios en materia de desinfección y control de plagas.
- 9.9** NOM-026-STPS-2008. Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías
- 9.10** NOM-036-1-STPS-2018, Factores de riesgo ergonómico en el trabajo - Identificación, análisis y prevención. Parte 1 – Manejo manual de cargas.