

CHECKLIST LIMPIEZA DE BARES Y RESTAURANTES

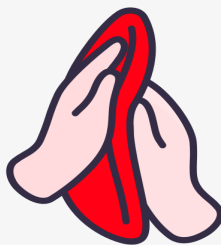
Lista de control creada gracias al documento sobre buenas prácticas para la limpieza de bares y restaurantes divulgado por Afidamp con motivo de la epidemia de covid-19 (2020)

1 USO DE GUANTES



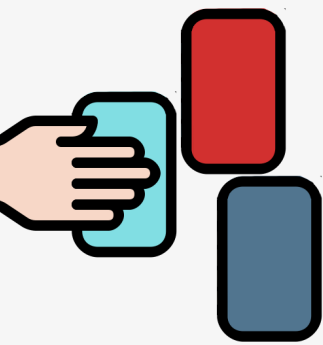
en la manipulación de productos químicos y las operaciones de limpieza.

2 PONER EL PRODUCTO EN EL PAÑO



No pulverizar el detergente ni el desinfectante sobre la superficie.

3 CÓDIGO DE COLOR



El uso de equipos de limpieza separados con un "código de color" (según el tipo de limpieza que se realice) ayuda considerablemente a reducir el riesgo de contaminación cruzada.

4 FREGADORAS



El lavado mecánico (con ayuda de máquinas) de suelos y superficies puede reducir considerablemente el tiempo de limpieza.

5 LAVADO MANUAL



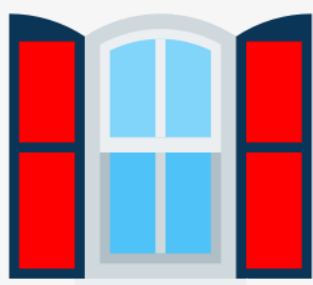
Si elige el lavado manual del suelo, proceder con las herramientas adecuadas, realizando movimientos de "S", para bandas regulares muy estrechas, con el fin de superponer los pasos, retrocediendo hacia la puerta.

6 QUÉ HACER PRIMERO, Y QUÉ HACER DESPUÉS



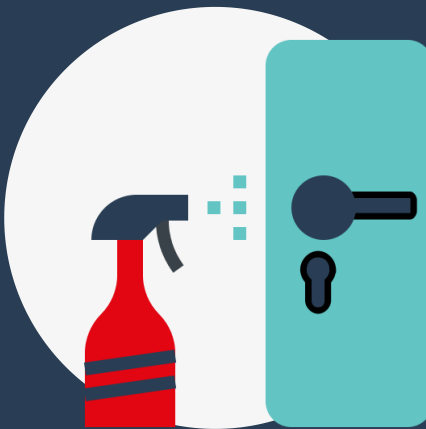
En el saneamiento de una sala, desplazarse de las zonas más limpias a las más contaminadas, proceder también de arriba hacia abajo para prevenir la recaída de los microorganismos sobre zonas previamente saneadas.

7 ABRIR LAS VENTANAS



Durante las operaciones de limpieza, es muy recomendable airear los locales.

8 PUERTAS Y TAPETES



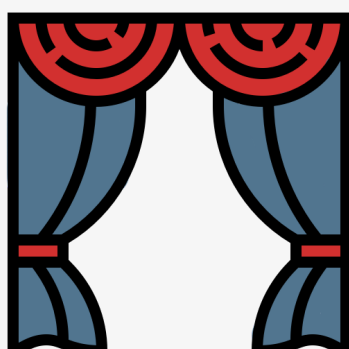
Realizar diariamente operaciones de succión o cepillado de tapones y pasamanos.

9 AL FINAL DEL TURNO



Limpiar todo el equipo de trabajo al final del día.

10 TEXTILES



Lavar los muebles textiles con agua caliente a 60 °C y detergente, o con productos a base de cloro.