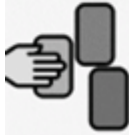


Fine Dining Safety Infographic – Spanish



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 bandos regulares muy estrechos, 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.

Fuente: <https://www.rcm.it>