

Housekeeping – Restaurants Infographic – Spanish



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



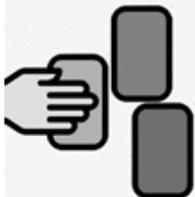
en la manipulación de productos químicos y las operaciones de limpieza.

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.

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