



# LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA DE LOS ESPACIOS VISIBLES DE LOS RESTAURANTES

## DESINFECTE LA ENTRADA



- ❑ Desinfecte de manera regular con una botella de desinfectante en aerosol y un paño húmedo de microfibra o toallita de microfibra desechable, todas las áreas de la entrada que tienen contacto constante incluidas las perillas de las puertas, las placas de empuje y las barandillas.
- ❑ Limpie y pula todos los accesorios metálicos fijos con paños **azules** para vidrio.
- ❑ Asegúrese de que la estación de desinfectante de manos esté disponible y reabastezca según sea necesario.

## DESINFECTE LA RECEPCIÓN



- ❑ Desinfecte de manera regular con una botella de desinfectante en aerosol y un paño húmedo de microfibra, las áreas que tienen alto contacto incluido el mostrador.
- ❑ Limpie y pula todos los accesorios metálicos fijos con paños **azules** para vidrio.
- ❑ Desinfecte los dispositivos de punto de venta, incluidas todas las pantallas táctiles y los localizadores.
- ❑ Desinfecte cada menú individual con toallitas de microfibra desechables.
- ❑ Asegúrese de que la estación de desinfectante de manos esté disponible y reabastezca según sea necesario.

## DESINFECTE EL BAR / SALÓN



- ❑ Retire las partículas de tierra, los derrames y las migajas visibles con un paño de microfibra y agua con detergente.
- ❑ Enjuague la superficie con agua limpia para eliminar el detergente.
- ❑ Utilice una botella de desinfectante en aerosol y un paño húmedo de microfibra o una toallita de microfibra desechable para desinfectar la superficie. Deje que se seque con el aire.
- ❑ Limpie y pula todos los accesorios metálicos fijos con paños **azules** para vidrio.
- ❑ Asegúrese de que la estación de desinfectante de manos esté disponible y reabastezca según sea necesario en la zona del salón.

## DESINFECTE LA SALA DE DESCANSO



- ❑ Desinfecte de manera regular todas las áreas que tienen alto contacto con una botella de desinfectante en aerosol y un paño húmedo de microfibra o un paño de microfibra desechable, incluidas la encimera, las mesas y las sillas, el fregadero, los muebles fijos, las perillas de las puertas y los electrodomésticos.
- ❑ Asegúrese de que la estación de desinfectante de manos esté disponible y reabastezca según sea necesario en la zona del salón.

## DESINFECTE EL COMEDOR Y LAS MESAS DEL BAR



- ❑ Retire todos los elementos (saleros y pimenteros, dispensadores de servilletas, recipientes de condimentos, etc.) de la mesa para limpiar completamente toda la superficie.
- ❑ Retire las partículas de tierra, los derrames y las migajas visibles con un paño de microfibra y agua con detergente.
- ❑ Enjuague la superficie con agua limpia para eliminar el detergente.
- ❑ Utilice una botella de desinfectante en aerosol y un paño húmedo de microfibra o una toallita de microfibra desechable para desinfectar la superficie. Deje que se seque con el aire.
- ❑ Desinfecte todas las mesas al inicio del día, entre cada grupo de clientes y de nuevo al final del día.
- ❑ Asegúrese de que los bancos, las sillas de las mesas y las sillas altas para bar estén desinfectados, y preste especial atención a las áreas que tienen alto contacto como los descansabrazos.

## LIMPIE Y TRAPEE EL PISO



- ❑ Use una escoba Lobby Pro® de manera regular y un recogedor para barrer la suciedad según sea necesario durante los turnos.
- ❑ Busque desechos en el suelo y utilice una espátula si es necesario antes de comenzar.
- ❑ Utilice una mopa de polvo de microfibra de 18" y comience a limpiar el polvo desde la puerta de entrada hacia atrás. Si no hay un trapeador disponible, utilice una escoba.
- ❑ Coloque el letrero del piso mojado en el suelo para alertar a los clientes y al personal de que el piso está mojado, con el fin de prevenir resbalones y caídas.
- ❑ Utilice un trapeador estéril y desechable o un trapeador húmedo recién lavado. Llene el balde del trapeador con una solución para limpiar el suelo diluida de acuerdo con lo recomendado según las pautas especificadas por productos químicos.
- ❑ Realice el movimiento de la "Figura 8" para evitar la contaminación cruzada y realizar un seguimiento de las superficies sucias y ya limpias.
- ❑ Cambie el trapeador después de cada turno.



FG9C03060000



1820578



FG750824,  
FG750411, 2080802



FG611200YEL



FG758088YEL

Recomendaciones de desinfección de alto contacto basadas en la guía de los CDC sobre la desinfección. Trabaje siempre con su solución de limpieza para identificar los productos químicos adecuados y siga las instrucciones del fabricante y las regulaciones en cuanto al saneamiento y la desinfección dentro de la instalación.



# LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA DE LOS ESPACIOS OPERATIVOS DE LOS RESTAURANTES

## DESINFECTE LAS ÁREAS DE PREPARACIÓN



- Retire las partículas de polvo, los derrames y las migajas con un paño de microfibra y agua con detergente.
- Enjuague la superficie con agua limpia para eliminar el detergente.
- Utilice una botella de desinfectante en aerosol y un paño húmedo de microfibra o una toallita de microfibra desechable para desinfectar la superficie. Deje que se seque con el aire.
- Limpie y desinfecte las superficies de preparación con frecuencia, y cambie regularmente el agua desinfectante y los paños de microfibra durante cada turno.

## DESINFECTE LAS SUPERFICIES Y LOS EQUIPOS



*Incluidas las tablas para cortar, los equipos, las mesas de trabajo y los utensilios fijos, el equipo de servicio, la vajilla, las manijas de puertas, el refrigerador, el congelador, las puertas de acceso*

- Retire las partículas de polvo, los derrames y las migajas con un paño de microfibra y agua con detergente.
- Enjuague la superficie con agua limpia para eliminar el detergente.
- Utilice una botella de desinfectante en aerosol y un paño húmedo de microfibra o una toallita de microfibra desechable para desinfectar la superficie. Deje que se seque con el aire.
- Limpie y desinfecte las superficies de preparación con frecuencia, cambie regularmente el agua desinfectante y limpie los paños durante cada turno.

## DESINFECTE LAS ÁREAS QUE TIENEN ALTO CONTACTO



- Desinfecte de manera regular con una botella de desinfectante en aerosol y un paño húmedo de microfibra o un paño de microfibra desechable, todas las áreas que tienen contacto constante incluidos los interruptores de luz, las manijas de puertas, las manijas del fregadero, las puertas de acceso, las áreas de eliminación de residuos y los dispositivos de iluminación

## LIMPIE Y TRAPEE EL PISO



- Busque desechos en el suelo y utilice una espátula si es necesario antes de comenzar.
- Utilice una mopa de polvo de microfibra de 18" y comience a limpiar el polvo desde la puerta de entrada hacia atrás. Si no hay un trapeador disponible, utilice una escoba.
- Coloque el letrero del piso mojado en el suelo para alertar a los clientes y al personal de que el piso está mojado, con el fin de prevenir resbalones y caídas.
- Utilice un trapeador estéril y desechable o un trapeador húmedo recién lavado. Llene el balde del trapeador con una solución para limpiar el suelo diluida de acuerdo con lo recomendado según las pautas especificadas por productos químicos.
- Realice el movimiento de la "Figura 8" para evitar la contaminación cruzada y realizar un seguimiento de las superficies sucias y ya limpias.
- Cambie el trapeador después de cada turno.

## REABASTECIMIENTO DE SUMINISTROS Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



- Reabastezca los suministros en el lavamanos, incluidos el jabón y el desinfectante.
- Deseche los residuos tantas veces como sea necesario.
- Coloque una nueva bolsa de revestimiento en el contenedor de residuos.
- Desinfecte el área de eliminación de residuos y limpie el contenedor de residuos con regularidad.



FG9C03060000



1820578



FG354060GRAY



2025503



FG758088YEL



## LIMPIE OTRAS ÁREAS REGULARMENTE

Siga la política de la empresa sobre cómo y cuándo limpiar los equipos, incluidos: la parrilla, la plancha, la estufa, la parrilla de placa plana, la freidora, la cafetera, el microondas, las tostadoras, las cortadoras de carne, los dispensadores de bebidas, los refrigeradores y los congeladores, etc.



# LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA DEL SANITARIO DE LOS RESTAURANTES

**Siga los pasos a continuación, en orden, para asegurarse de que se desplaza de las superficies más limpias de la habitación a las más sucias y de la parte superior de la habitación a la parte inferior, con el fin de minimizar la contaminación cruzada.**

Antes de empezar, coloque un letrero que diga "Cerrado para la limpieza" delante del baño, con el fin de reducir las interrupciones y asegurarse de que el baño se pueda limpiar por completo.



## DESINFECTE EL LAVAMANOS Y MUEBLE DEL BAÑO



- Utilice un paño de microfibra **verde** húmedo para la limpieza general y un paño de limpieza de microfibra **azul** húmedo para vidrio para las superficies brillantes.
- Limpie el cuenco y la parte superior del lavamanos, así como la parte delantera del mueble de baño con el paño **verde**.
- Limpie y pula todos los accesorios metálicos fijos y las manijas del grifo con un paño **azul** para vidrio.
- Limpie las tuberías y todas las superficies expuestas de toda la unidad.

## LIMPIE LOS ESPEJOS



- Utilice un paño de vidrio de microfibra **azul** húmedo para la limpieza.
- Moje ligeramente el paño con agua y limpie el espejo de arriba hacia abajo.
- Elimine las huellas digitales, las marcas de salpicaduras y las manchas según sea necesario.

## DESINFECTE EL BAÑO



- Vierta una pequeña cantidad de limpiador de baños en el agua de la taza de cada inodoro.
- Use el cepillo y un balde con agua, mezcle con el limpiador de inodoros y desplace la mezcla con el cepillo por todas las superficies interiores, incluso debajo del borde del inodoro, dejando reposar durante el tiempo de permanencia adecuado.
- Limpie y pula la tubería, la manija de descarga, la taza y el retrete con un paño de baño **amarillo** de microfibra.

## REABASTECIMIENTO DE SUMINISTROS Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



- Reabastezca los suministros en el lavamanos, incluidos el jabón y el desinfectante.
- Deseche los residuos tantas veces como sea necesario.
- Coloque una nueva bolsa de revestimiento en el contenedor de residuos.
- Utilice un trapero estéril y desechable o un trapero húmedo recién lavado a máquina. Llene el balde del trapero con una solución para limpiar el suelo diluida de acuerdo con lo recomendado según las pautas especificadas por productos químicos.

## LIMPIE Y TRAPEE EL PISO



- Coloque el letrero del piso mojado en el suelo para alertar a los clientes y al personal de que el piso está mojado, con el fin de prevenir resbalones y caídas.
- Use una mopa húmeda, esterilizada y desechable, o una mopa húmeda recién lavada. Llene el cubo de la mopa con una solución de limpieza para pisos diluida según las indicaciones específicas para productos químicos.
- Comience a pasar la mopa en los rincones posteriores del baño, con un movimiento en 8 para evitar la contaminación cruzada, y vaya observando qué superficies ya están limpias y cuáles aún están sucias. Continúe pasando la mopa hacia atrás y afuera de la puerta del baño.
- Después de limpiar el baño, retire el cabezal de la mopa para evitar la contaminación cruzada en otras áreas de la instalación.



FG9S1500YEL



1820582



FGQ63000BL00



FG631000WHT  
FG631100WHT



1883458