## 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)







No pulverizar el detergente ni el desinfectante sobre la superficie.



## FREGADORAS



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



## 6 QUÉ HACER PRIMERO Y QUE HACER DESPUÉS



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









TEXTILES

Fuente: https://www.rcm.it