

REANUDACIÓN DE OPERACIONES

Guía de limpieza y desinfección para
las operaciones de servicios de comidas
para proteger a los empleados y clientes
contra la COVID-19



REANUDACIÓN DE LAS OPERACIONES EN LA ERA DE LA COVID-19

En estos tiempos sin precedentes, muchas empresas que suspendieron sus operaciones parcial o completamente, para cumplir con las reglamentaciones gubernamentales o debido a una interrupción operativa, están en el proceso de reapertura. **Esta guía tiene como objetivo ayudarlo a limpiar y a desinfectar, de manera segura, su propiedad como parte de su proceso de reapertura.**

Cada operación deberá seguir los protocolos internos y es posible que deba tomar medidas adicionales fuera de estas recomendaciones. Consulte las instrucciones del fabricante del equipo para saber cómo reiniciar cualquier equipo que no sea de Ecolab.

Antes de la reapertura, consulte la Lista de verificación de reapertura de Ecolab.

Para obtener recursos adicionales, consulte la sección [Portal de preparación y respuesta ante el coronavirus](#) de Ecolab.

Comuníquese con su representante de Ecolab para obtener la asistencia adicional que pueda necesitar durante esta fase de reapertura.



PREPARARSE PARA REANUDAR LAS OPERACIONES

Introducción2

Preparación para reanudar las operaciones5

- Comprender los factores de riesgo
- Centrarse en la higiene personal + ambiental
- Implementar una higiene mejorada
- Prepararse para reanudar las operaciones

Proteger a los empleados10

- Desarrollar un plan para proteger a los empleados
- Promover la prevención de infecciones
- Promover la higiene de manos adecuada
- Frecuencia de la higiene de manos

Garantizar la higiene ambiental.....15

- La “nueva” normalidad
- Determinar la frecuencia de la limpieza y desinfección
- Desinfectar las superficies que no están en contacto con alimentos
- Desinfectar las superficies que están en contacto con alimentos

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

Sala de descanso para los empleados: Instrucciones generales20

Áreas públicas: Instrucciones generales22

- Entrada y pasillos
- Salas de reuniones y oficinas
- Cuidado de pisos – Uso de trapeador
- Cuidado de alfombras – Uso de aspiradora
- Recolección de basura y reciclaje
- Lista de verificación de inspección

Servicio de comidas (Área de clientes): Instrucciones generales29

- Mesas/encimeras
- Sillas, banquetas y asientos
- Bufés/Barras de ensaladas
- Bares/Salones
- Lista de verificación de inspección

Servicio de comidas (sector de empleados):

Instrucciones generales35

- Lavavajillas – Preparación para la operación
- Lavado de vajilla manual
- Cubertería
- Platos y vajilla
- Preparación de la vajilla: Ollas, sartenes y batería de cocina
- Refrigerador y congelador verticales
- Cámara frigorífica y congelador
- Almacenamiento en seco
- Máquinas de hielo
- Máquina de bebidas
- Fregadero de acero inoxidable
- Paredes
- Carro de almacenamiento/entrega y carro para platos
- Lista de verificación de inspección

Baños: instrucciones generales50

- Encimeras/tocador y lavamanos
- Espejos y superficies de vidrio
- Inodoros y urinarios
- Paredes y divisores
- Piso
- Lista de verificación de inspección

RECURSOS DE ECOLAB



PREPARARSE PARA REANUDAR LAS OPERACIONES

COMPRENDER LOS FACTORES DE RIESGO

CÓMO INGRESA EL NUEVO CORONAVIRUS



EMPLEADOS



CLIENTES

CÓMO SE PROPAGA EL NUEVO CORONAVIRUS



EL NUEVO CORONAVIRUS SE PROPAGA POR GOTITAS

QUE SE GENERAN CUANDO LAS PERSONAS
INFECTADAS TOSEN, ESTORNUDAN O HABLAN¹



AL TOCAR

PERSONAS, OBJETOS O SUPERFICIES CONTAMINADAS

CENTRARSE EN LA HIGIENE PERSONAL + AMBIENTAL



IMPLEMENTAR UNA HIGIENE MEJORADA

TOMAR MEDIDAS

Las recomendaciones de salud pública se centran en **las prácticas de control de infecciones, el entrenamiento y el cumplimiento estándar**



HIGIENE PERSONAL

Lávese las manos frecuentemente con agua y jabón. Si no dispone de agua y jabón, use un desinfectante de manos a base de alcohol.

Minimice el contacto cercano con personas que tienen síntomas de enfermedad respiratoria.

Asegúrese de hacer un **uso adecuado** del equipo de protección personal (EPP) cuando corresponda.



HIGIENE AMBIENTAL

Limpie y desinfecte las superficies y los objetos de contacto más frecuente usando desinfectantes aprobados.

PREPARARSE PARA REANUDAR LAS OPERACIONES

➤ Considere dedicar un turno a la limpieza y desinfección profundas a fin de garantizar que la reanudación de las operaciones sea segura tanto para los empleados como para los clientes. Se debe prestar especial atención a las superficies de contacto frecuente, incluidas (entre otras) las que se enumeran a continuación.



Área de comedor/Área de clientes

- Manijas de las puertas y barras de empuje
- Mesas, sillas (incluidos apoyabrazos) y cabinas
- Caja registradora y quiosco de pedidos
- Puesto de la anfitriona
- Teléfono, pantallas táctiles y teclados
- Controles remotos
- Estaciones de café y bebidas
- Menús y adicjoneras
- Barandas



Cocina/Sector de empleados

- Manijas y barras de empuje del equipo de cocina
- Botones de funcionamiento para todos los equipos
- Manijas del dispensador (es decir, máquina de bebidas)
- Manijas para refrigeradores y congeladores
- Grifos del fregadero
- Dispensadores de toallas y jabón
- Receptáculo de la basura
- Herramientas de limpieza
- Computadoras y teclados



Baños

- Picaportes
- Grifos y manijas de inodoros/urinarios
- Cobertores para sanitarios
- Pasadores de baños
- Dispensador de papel higiénico
- Receptáculo de sanitario
- Encimeras
- Dispensadores de toallas y jabón
- Cambiadores de bebés
- Recipiente para objetos punzantes
- Receptáculo de la basura



PROTEGER
A LOS EMPLEADOS

DESARROLLAR UN PLAN PARA PROTEGER A LOS EMPLEADOS

- ✓ Determine si hay una cantidad adecuada de empleados capacitados para dotar de personal cada área de operación durante el horario de trabajo normal. Desarrolle un plan de continuidad del negocio si no cuenta con todo el personal.
- ✓ Eduque a los empleados sobre los síntomas de la COVID-19.
- ✓ Supervise de cerca la salud de los empleados e indíqueles a aquellos que tengan síntomas que deben permanecer en sus casas de conformidad con la política sobre enfermedades de la empresa.
- ✓ Haga hincapié en la necesidad de realizar autocuarentena y comunicarse con el empleador si ha estado expuesto a alguien con diagnóstico confirmado de COVID-19.
- ✓ Refuerce la higiene personal, el protocolo en caso de que tenga tos y el distanciamiento social (según lo recomendado por las autoridades de salud pública locales y federales).
- ✓ Ofrezca materiales de higiene, como pañuelos de papel, jabón y desinfectante de manos.
- ✓ Haga que los empleados desinfecten todas las superficies duras y no porosas de acuerdo con las instrucciones de uso que figuran la etiqueta del producto.
- ✓ Informe a los empleados del estado de la pandemia y los procedimientos pertinentes de control de infecciones.
- ✓ Desarrolle políticas para la protección del trabajador y brinde capacitación sobre el uso adecuado del producto y cómo leer una Hoja de datos de seguridad (SDS) a todo el personal de limpieza.



PROMOVER LA PREVENCIÓN DE INFECCIONES

Tome estas medidas para reducir el riesgo de contagio



Lávese las manos con frecuencia y de manera correcta.



Limpie y desinfecte minuciosamente los artículos personales.



Cúbrase la boca y la nariz al toser o estornudar.



Quédese en casa mientras esté enfermo.



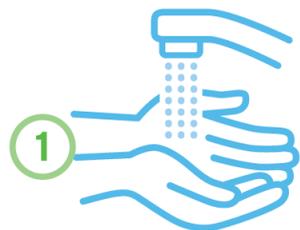
Evite el contacto cercano con personas posiblemente infectadas.



Comuníquese de inmediato con un médico en caso de presentar síntomas.

PROMOVER LA HIGIENE DE MANOS ADECUADA

HIGIENE DE MANOS >>> Uno de los principales modos de contagio es a través de las manos, por lo que debe implementarse una higiene de manos exhaustiva.



MÓJESE

las manos con agua corriente limpia, cierre el grifo y aplíquese el jabón.



ENJABÓNESE

en la parte posterior de las manos, entre los dedos y debajo de las uñas.



FRÓTESE

las manos durante, al menos, 20 segundos.



ENJUÁGUESE

bien las manos con agua corriente limpia.



SÉQUESE

las manos usando una toalla limpia o una secadora de aire. Si es posible, use una toalla para cerrar el grifo.



SI NO DISPONE DE AGUA Y JABÓN,

use un desinfectante de manos a base de alcohol.

- Use una cantidad de producto suficiente para humedecer toda la mano.
- Frote todas las superficies de las manos durante 30 segundos.
- Deje que se sequen con el aire. NO ENJUAGUE.



FRECUENCIA DE LA HIGIENE DE MANOS



¿Cuándo debo lavarme las manos?

- Después de sonarse la nariz, toser o estornudar
- Después de usar el baño
- Antes, durante y después de la preparación de alimentos
- Antes de comer
- Después del contacto con animales o mascotas
- Antes y después de la limpieza y la desinfección
- Después del contacto con superficies de contacto frecuente en el hotel
- Después de retirar el EPP
- Antes y después de brindar atención de rutina a un cliente que necesita asistencia
- Cuando se vean sucias



Responsabilidad del empleador:

- Asegurar la disponibilidad de jabón y desinfectantes para manos.
- Capacitar y reforzar la higiene de manos adecuada.





ASEGURAR LA HIGIENE AMBIENTAL

LA “NUEVA” NORMALIDAD

Limpieza y desinfección mejoradas para sus operaciones



Como su socio en desinfección, Ecolab se enorgullece de establecer las mejores prácticas para la limpieza durante toda su operación. Ahora más que nunca, es fundamental que los empleados entiendan y sigan explícitamente los procedimientos adecuados de limpieza y desinfección.

Considere:

- Seleccionar las soluciones adecuadas para el trabajo (es decir, el producto, la herramienta y el método de aplicación).
- Observar la importancia del tiempo de contacto para lograr la desinfección.
- Aumentar la frecuencia de la limpieza y desinfección a medida que aumenta el riesgo de infección, la circulación de personas y la cantidad de suciedad.
- Tener mayor conciencia de las consideraciones de seguridad (PPE desechable, etc.).

La siguiente guía refuerza la importancia de los **5 factores de limpieza**, en particular, **los procedimientos generales**, para asegurarse de que pueda volver a operar rápidamente, con la tranquilidad de que ha hecho todo lo posible para proteger a sus empleados y clientes.



DETERMINAR LA FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A medida que el riesgo de infección, la circulación de personas y la cantidad de suciedad aumentan, también debe aumentar la frecuencia de la limpieza y la desinfección.



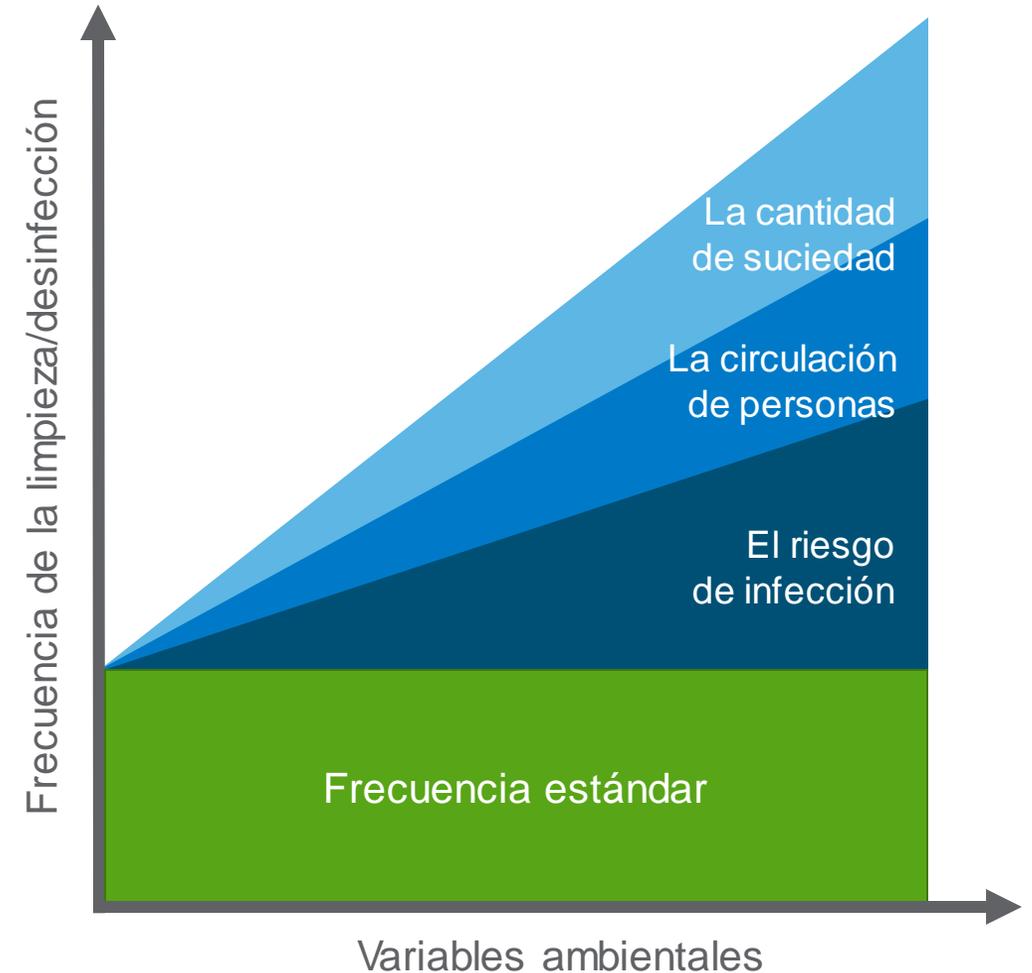
Al momento de determinar la frecuencia de limpieza y desinfección en cada área de sus operaciones, se deben considerar muchas variables, entre ellas, las siguientes:

- El riesgo de infección
- La circulación de personas
- La cantidad de suciedad

Otras consideraciones (incluidas, entre otras):

- El tipo de producto
- El tipo de suciedad
- El tipo de superficie

La frecuencia se debe determinar a nivel de la unidad y se reevaluará a medida que cambien las variables ambientales.



GARANTIZAR LA HIGIENE AMBIENTAL

DESINFECTAR LAS SUPERFICIES QUE NO ESTÁN EN CONTACTO CON ALIMENTOS

- **1 LIMPIEZA PREVIA**

Limpe previamente las áreas que estén visiblemente sucias, y elimine cualquier cosa como restos de comida o polvillo. Para superficies sin suciedad visible, no se requiere limpieza previa.
- **2 DESINFECCIÓN**

Use un desinfectante registrado en la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA), aprobado para su uso contra el SARS-CoV-2 (el virus que causa la COVID-19). Consulte la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso.
- **3 ESPERA**

Deje que las superficies permanezcan húmedas durante el tiempo mencionado en las indicaciones de uso de la etiqueta del producto.
- **4 SECADO**

Pase un paño por la superficie o déjela que se seque al aire libre.



Comuníquese con su representante de Ecolab o consulte la [Lista N de EPA: Desinfectantes para usar contra el SARS-CoV-2](#) para ver los productos aprobados.

GARANTIZAR LA HIGIENE AMBIENTAL

DESINFECTAR LAS SUPERFICIES DE CONTACTO CON ALIMENTOS DURANTE UNA PANDEMIA



1 LIMPIEZA PREVIA

Limpe previamente las áreas que estén visiblemente sucias, y elimine cualquier cosa como restos de comida o polvillo. Para superficies sin suciedad visible, no se requiere limpieza previa.



2 DESINFECCIÓN

Use un desinfectante registrado en la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA), aprobado para su uso contra el SARS-CoV-2 (el virus que causa la COVID-19). Consulte la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso.



3 ESPERA

Deje que las superficies permanezcan húmedas durante el tiempo mencionado en las indicaciones de uso de la etiqueta del producto.



4 ENJUAGAR

Enjuague la superficie con agua potable.



5 DESINFECTAR

Desinfecte las superficies de contacto con alimentos utilizando un desinfectante aprobado por la EPA para contacto con alimentos, según las instrucciones de la etiqueta.



Comuníquese con su representante de Ecolab o consulte la [Lista N de EPA: Desinfectantes para usar contra el SARS-CoV-2](#) para ver los productos aprobados.

SALA DE DESCANSO PARA LOS EMPLEADOS

Instrucciones generales

¿Qué productos necesita?

- Desinfectante multiuso
- Desinfectante de contacto con alimentos
- Limpiador de pisos
- Jabón de mano
- Desinfectante para manos

¿Qué herramientas necesita?

Botellas de pulverización recargables, rociadores de gatillo, cubeta de desinfectante, paños de microfibra, espátula, aspiradora, pala/escoba, trapeador/balde, limpiavidrios/escurreidor de ventana, cartel de 'Piso mojado', guantes, EPP



Frecuencia de la limpieza y desinfección _____

Frecuencia de inspección _____

Responsable _____

EPP requerido* _____

*además de todo lo requerido por la SDS

Puntos de contacto específicos

- Perillas
- Teléfonos públicos
- Computadoras públicas
- Interruptores de luz
- Apoyabrazos
- Grifos
- Manijas de alacenas/cajones
- Manijas del refrigerador y microondas
- Mesas



Para ayudar a protegerse contra la COVID-19, asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.

**Consulte la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso*

SALA DE DESCANSO PARA LOS EMPLEADOS

Instrucciones generales



Pautas de limpieza y desinfección

*Consulte las etiquetas de los productos para ver las indicaciones de uso completas.

1. Use guantes, recoja los residuos de las encimeras, las mesas y los pisos.
2. Vacíe los cestos de residuos y los cestos de reciclaje asegurándose de amarrar bien las bolsas para transportarlas de manera segura. Limpie y desinfecte el exterior de los cestos de residuos con **desinfectante multiuso**. Reemplace la ropa de cama.
3. Desinfecte todas las superficies duras y no porosas, incluidas las encimeras, las manijas del refrigerador/armario y las perillas de las puertas con **desinfectante multiuso**. Preste especial atención a las superficies de contacto frecuente y asegúrese de que estén correctamente humedecidas. **Asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.**
4. Limpie y desinfecte el interior/exterior del microondas y el exterior de la cafetera utilizando **desinfectante multiuso**.
5. Asegúrese de que las superficies de contacto con alimentos, como las mesas, se enjuaguen con agua potable y se desinfecten con **desinfectante de contacto con alimentos**. Deje actuar por completo y no pase un paño.
6. Reponga los productos de papel y los dispensadores de **jabón de manos/ desinfectante de manos** según sea necesario. Desinfecte el exterior de los dispensadores (incluida la bomba) con **desinfectante multiuso**.
7. Coloque el cartel de "piso húmedo" en la entrada. Aspire la alfombra y aspire o barra los pisos de superficie dura (como baldosas, maderas o vinílicos), y luego pase el trapeador con **limpiador para pisos**.
8. Inspeccione el trabajo.



Puntos de contacto específicos

Contacto con alimentos: mesas, superficies de preparación de alimentos, utensilios para comer, platos, etc.

Sin contacto con alimentos: perillas de puertas, interruptores de luz, grifos, manijas de armarios y cajones, computadoras y teléfonos públicos, apoyabrazos, etc.

ÁREAS PÚBLICAS

Instrucciones generales

¿Qué productos necesita?

- Desinfectante multiuso
- Desinfectante de contacto con alimentos
- Limpiador de vidrios
- Limpiador de pisos
- Limpiador de acero inoxidable
- Toallitas desinfectantes
- Desinfectante para manos

¿Qué herramientas necesita?

Botellas de pulverización recargables, rociadores de gatillo, cubeta de desinfectante, paños de microfibra, espátula, aspiradora, pala/escoba, trapeador/balde, limpiavidrios/escurreidor de ventana, cartel de 'Piso mojado', plumero alto, guantes, EPP



Frecuencia de la limpieza y desinfección _____

Frecuencia de inspección _____

Responsable _____

EPP requerido* _____

*además de todo lo requerido por la SDS

Puntos de contacto específicos

- Perillas de puertas/barras de empuje
- Puesto del anfitrión
- Teléfonos públicos
- Computadoras públicas
- Interruptores de luz
- Apoyabrazos



Para ayudar a protegerse contra la COVID-19, asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.

**Consulte la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso*

ÁREAS PÚBLICAS

Entrada y pasillos



Pautas de limpieza y desinfección

*Consulte las etiquetas de los productos para ver las indicaciones de uso completas.

1. Coloque el cartel de “piso húmedo”.
2. Recoja los restos y quite los chicles pegados al piso con la espátula o cualquier herramienta sin filo.
3. Vacíe los cestos de residuos y los cestos de reciclaje asegurándose de amarrar bien las bolsas para transportarlas de manera segura. Limpie y desinfecte el exterior de los cestos de residuos con **desinfectante multiuso**. Reemplace la ropa de cama.
4. Limpie y desinfecte todas las superficies duras y no porosas con un **desinfectante multiuso**, centrándose en las superficies de contacto frecuente. **Asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.**
5. Limpie los vidrios y ventanas usando **desinfectante multiuso** o **limpiador para vidrios** y un escurridor o paño de microfibra seco para garantizar un acabado sin manchas.
6. Recargue los dispensadores de **desinfectante para manos** y **toallas desinfectantes** según sea necesario. Desinfecte los dispensadores y las paredes próximas usando **desinfectante multiuso**.
7. Aspire la alfombra/tapetes de la entrada y aspire o barra los pisos de superficie dura (baldosas, maderas o vinílicos), y luego pase el trapeador con **limpiador para pisos** según sea necesario.
8. Inspeccione para controlar la calidad.



Puntos de contacto específicos

Perillas de puertas/barras de empuje, botones de ascensor, interruptores de luz, carros de equipaje, llaves de bebederos, mostradores de recepción/conserjería, puesto de botones, computadoras y teléfonos públicos, apoyabrazos, mesas auxiliares, etc.

ÁREAS PÚBLICAS

Salas de reuniones y oficinas



Pautas de limpieza y desinfección

*Consulte las etiquetas de los productos para ver las indicaciones de uso completas.

1. Recoja los restos y quite los chicles pegados al piso con la espátula o cualquier herramienta sin filo.
2. Vacíe los cestos de residuos y los cestos de reciclaje asegurándose de amarrar bien las bolsas para transportarlas de manera segura. Limpie y desinfecte el exterior de los cestos de residuos con **desinfectante multiuso**. Reemplace la ropa de cama.
3. Quite el polvo de los archivadores y estanterías, según sea necesario.
4. Limpie y desinfecte todas las superficies duras y no porosas con un **desinfectante multiuso**, centrándose en las superficies de contacto frecuente. **Asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.** Para dispositivos electrónicos, rocíe el paño y limpie la superficie.
5. Aspire la alfombra/tapete y aspire o barra los pisos de superficie dura (baldosas, maderas o vinílicos), y luego pase el trapeador con **limpiador para pisos** según sea necesario.
6. Inspeccione para controlar la calidad.

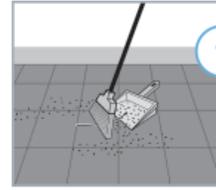


Puntos de contacto específicos

Perillas de puertas/barras de empuje, interruptores de luz, computadoras y teléfonos públicos, escritorios/mesas y sillas, incluidos apoyabrazos, estaciones de café y bebidas, etc.

ÁREAS PÚBLICAS

Cuidado de pisos – Uso de trapeador



Retire todos los elementos móviles del piso, lo que incluye las alfombras y los felpudos. Limpie los derrames y barra todo el piso para retirar la suciedad floja y los restos.



PRE Coloque el cartel de “Piso húmedo”.

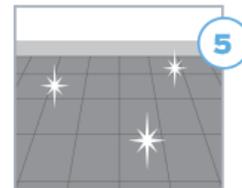
Llene el balde del trapeador con 15 o 20 litros de agua. Añada el **limpiador de pisos** tal como se especifica en la etiqueta del producto.



Para evitar las rayas que dejan los trapeadores de cocina sucios, use un trapeador de algodón o sintético especial para las áreas públicas. Sumerja el trapeador en la solución de limpieza y escúrralo bien antes de limpiar el piso. El trapeador debe estar húmedo. No moje demasiado el piso.



Pase el trapeador con movimientos superpuestos en forma de 8. Voltee el trapeador cuando un lado esté sucio. Enjuáguelo cuando ambos lados estén sucios. Pase el trapeador hasta que todo el piso esté limpio. Cambie la solución cuando esté sucia.



Use un trapeador o un jalador para dirigir la solución hacia el drenaje. Espere a que el piso se seque con el aire. Limpie minuciosamente y guarde todo el equipo después de usarlo (es decir, cuelgue el trapeador para guardarlo, vacíe la solución de limpieza sucia en el fregadero del trapeador).

ÁREAS PÚBLICAS

Cuidado de alfombras – Uso de aspiradora

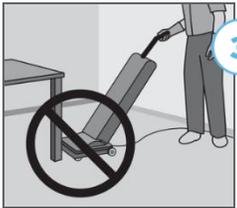


1 Use guantes, recoja los residuos.



2 Pase la aspiradora en las áreas principales.

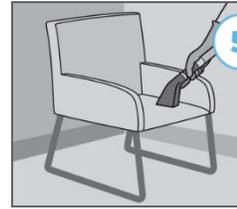
Nota: No use la aspiradora si el cable está deshilachado.



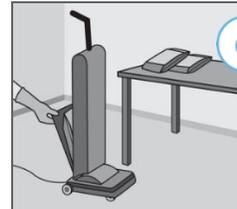
3 Pase la aspiradora debajo de los muebles y cestos de residuos. Evite golpear las patas de los muebles.



4 Pase la aspiradora por las alfombras de entrada y límpielas por debajo.



5 Pase la aspiradora en los muebles y use los accesorios para limpiar las esquinas y los zócalos.



6 Cambie la bolsa de la aspiradora cuando esté a 2/3 de su capacidad. Asegúrese de desechar correctamente la bolsa llena.



7 Si nota manchas, infórmeselo a su supervisor.

ÁREAS PÚBLICAS

Recolección de basura y reciclaje



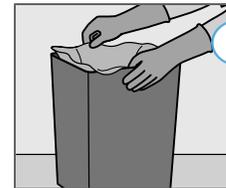
- 1 Use guantes de protección. Introduzca la bolsa de residuos del tamaño adecuado en el cesto de residuos y en los cestos de reciclaje.



- 2 Recoja cualquier resto. Mantenga los contenedores cerca de usted para evitar bloquear los pasillos.



- 3 Vacíe los cestos de residuos y los cestos de reciclaje asegurándose de amarrar bien las bolsas para transportarlas de manera segura. Limpie y desinfecte el exterior de los cestos de residuos con **desinfectante multiuso**.



- 4 Reemplace la bolsa si contiene artículos perecederos, como alimentos o líquidos.



- 5 Vacíe el cesto de residuos y el cesto de reciclaje en el área principal de los basureros.

GARANTIZAR LA HIGIENE AMBIENTAL

Organizar inspecciones de limpieza y desinfección de rutina en las **áreas públicas...**

	Evaluación		Notas
	Aceptar	Requiere atención	
Pisos:			
• No hay restos (como basura, goma de mascar, etc.) y están aspirados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Líneas de uniones/juntas del sanitario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Manchas o pegajosidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Paredes y techo:			
• Inspección visual de limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Superficies agrietadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Condición de la pintura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Muebles y equipamiento:			
• Sin residuos ni polvo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Desinfectante para manos/toallitas reabastecidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Mantenimiento de superficies especiales (madera, mármol)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

	Evaluación		Notas
	Aceptar	Requiere atención	
Vidrios y espejos:			
• Limpio y sin manchas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Malos olores:			
• Olor a humedad, a humo u olor desagradable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Otros:			
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

SERVICIO DE COMIDAS: ÁREA DE CLIENTES

Instrucciones generales

¿Qué productos necesita?

- Desinfectante multiuso
- Limpiador de vidrios
- Desinfectante de contacto con alimentos
- Detergente para lavado manual

¿Qué herramientas necesita?

Botellas de pulverización recargables, rociadores de gatillo, paños de microfibra, cubetas de detergente y desinfectante, paño para fregar no abrasivo, espátula, aspiradora, pala/escoba, trapeador/balde, limpiavidrios/escurridor de ventana, cartel de 'Piso mojado', EPP

Puntos de contacto específicos

- Mesas del comedor
- Bufé/Barra de ensaladas
- Estaciones de bebidas
- Perillas
- Barras de empuje
- Interruptores de luz
- Menús
- Adicioneras
- Grifos
- Manijas de alacenas/cajones
- Marcos y barandas
- Sillas y cabinas
- Puntos de contacto del receptáculo de basura
- Quioscos de pedidos
- Puesto de la anfitriona



Frecuencia de la limpieza y desinfección _____

Frecuencia de inspección _____

Responsable _____

EPP requerido* _____

*además de todo lo requerido por la SDS



Sugerencia: Para ayudar a protegerse contra la COVID-19, asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.

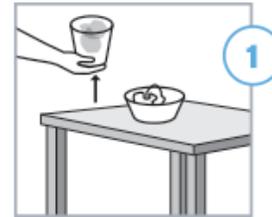
**Consulte la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso*

SERVICIO DE COMIDAS: ÁREA DE CLIENTES

Mesas/encimeras



NOTA: Todas las superficies que estén en contacto con alimentos que hayan sido desinfectadas deben enjuagarse minuciosamente con agua potable y desinfectarse con un desinfectante de contacto con alimentos.



1

Luego de que los clientes se retiren, retire toda la vajilla, los restos de comida y otros artículos de las mesas y encimeras.

NOTA: Durante una situación de alto riesgo/pandemia, se puede agregar un paso de desinfección de la mesa/encimera y del exterior de los recipientes de condimentos con un **desinfectante multiuso**. Después de la desinfección, enjuague y desinfecte con agua potable, usando un **desinfectante de contacto con alimentos**. Consulte la etiqueta del producto para conocer el tiempo de contacto requerido.



2

Limpie toda la superficie de la mesa/encimera (incluidos los bordes) utilizando **detergente para lavado manual**. Aplique con un paño limpio y un balde (paño húmedo y escurrido) o con una botella de pulverización y un paño limpio (rocíe y limpie la superficie). Asegúrese de eliminar las partículas de alimentos grandes/suciedad. Espere un tiempo adicional para que el producto actúe en aquellas áreas visiblemente sucias.



3

Enjuague con agua potable usando un paño limpio y deje secar al aire libre. Repita en todas las superficies de contacto con alimentos.



4

Desinfecte la mesa/encimera con un **desinfectante de contacto con alimentos**, usando un paño limpio y una cubeta (paño húmedo escurrido), o bien una botella de pulverización (rocíe la superficie, no limpie en seco). **Asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.** Espere a que se seque con el aire antes de colocar artículos en la superficie o de volver a usar.

SERVICIO DE COMIDAS: ÁREA DE CLIENTES

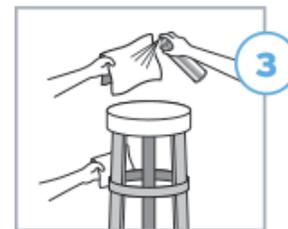
Sillas, banquetas y sillas altas/asientos elevados



Haga una limpieza previa de áreas visiblemente sucias. Desinfecte toda la superficie de las sillas, las banquetas y las patas de la mesa usando **desinfectante multiuso**. Preste especial atención a las áreas de contacto frecuente, como las partes traseras/apoyabrazos de las sillas. Aplique con un paño limpio y un balde (paño húmedo y escurrido) o con una botella atomizadora y un paño limpio (rocíe la superficie y limpie).



Asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto. Use una esponja para fregar no abrasiva para aflojar cualquier partícula seca de alimentos. Seque con un paño suave y limpio.



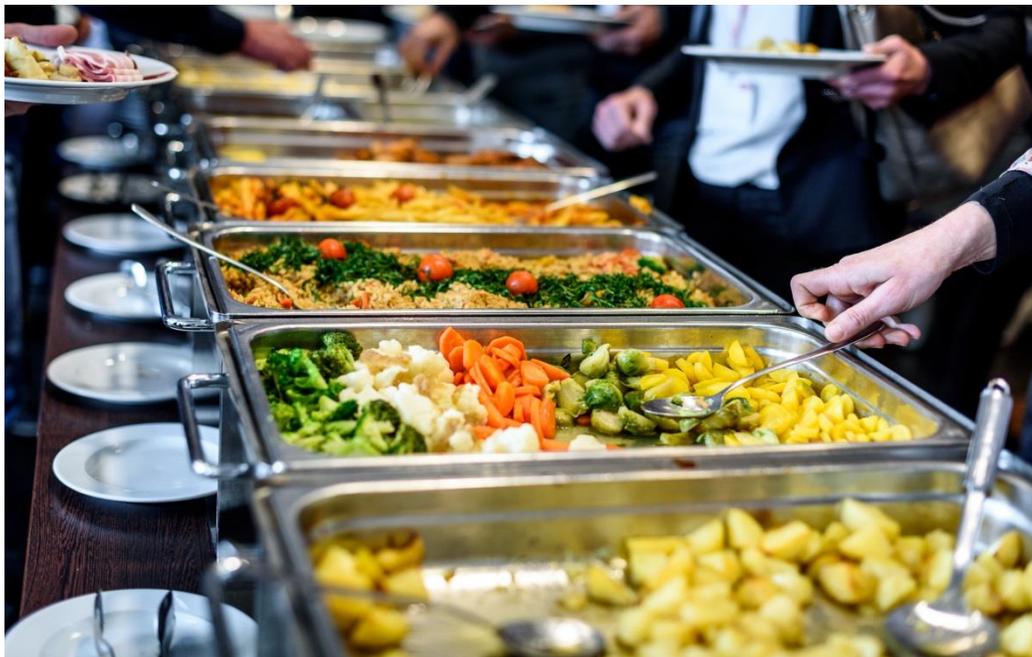
Enjuague las sillas altas/los asientos elevados con agua potable y desinfectante de **contacto con alimentos**, y un paño limpio y una cubeta (paño húmedo escurrido), o bien una botella de pulverización (rocíe la superficie, no limpie en seco). **Asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.** Deje secar al aire antes de volver a usar.



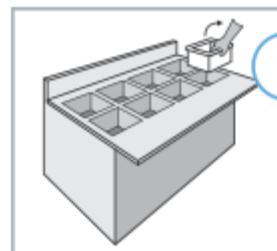
NOTA: Todas las superficies que estén en contacto con alimentos que hayan sido desinfectadas deben enjuagarse minuciosamente con agua potable y desinfectarse con un desinfectante de contacto con alimentos.

SERVICIO DE COMIDAS: ÁREA DE CLIENTES

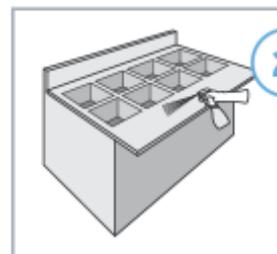
Bufés/Barras de ensaladas



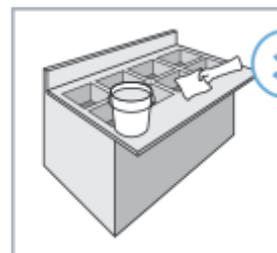
NOTA: Todas las superficies que estén en contacto con alimentos que hayan sido desinfectadas deben enjuagarse minuciosamente con agua potable y desinfectarse con un desinfectante de contacto con alimentos.



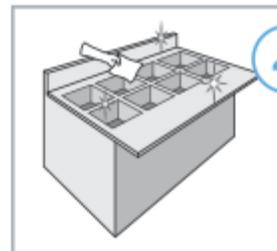
1 Retire o cubra cualquier alimento expuesto para evitar la posibilidad de contaminación.



2 Desinfecte todas las superficies que no estén en contacto con alimentos, incluidos los protectores contra estornudos, las barandas y las mesas usando un **desinfectante multiuso**. **Asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.** Seque o deje secar al aire.



3 Para cualquier superficie que esté en contacto con alimentos (sin incluir los recipientes para alimentos), enjuague con agua potable y desinfecte utilizando un **desinfectante de contacto con alimentos**. **Asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.** Cuando un contenedor de alimentos esté vacío, retírelo y colóquelo en el lavavajillas.



4 Considere cambiar los utensilios con frecuencia y limitar la cantidad de clientes que ingresan en el bufé/barra de ensaladas simultáneamente. Una vez que el área se haya limpiado, higienizado y/o desinfectado adecuadamente, vuelva a colocar o a destapar los alimentos y reanude las operaciones.

SERVICIO DE COMIDAS: ÁREA DE CLIENTES

Bares/Salones



NOTA: Todas las superficies que estén en contacto con alimentos que hayan sido desinfectadas deben enjuagarse minuciosamente con agua potable y desinfectarse con un desinfectante de contacto con alimentos.



Pautas de limpieza y desinfección

*Consulte las etiquetas de los productos para ver las indicaciones de uso completas.

Superficies de contacto con alimentos:

1. Retire la vajilla, los restos de comida y otros artículos de las mesas y encimeras. Durante una situación de alto riesgo/pandemia, se puede agregar un paso de desinfección usando **desinfectante multiuso**. Después de la desinfección, enjuague y desinfecte con agua potable, usando un **desinfectante de contacto con alimentos**. Consulte la etiqueta del producto para conocer el tiempo de contacto requerido.
2. Limpie previamente y desinfecte las superficies de contacto con alimentos con un paño limpio y una cubeta (paño húmedo escurrido) o con una botella de pulverización (rocíe la superficie, no limpie en seco). **Asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.** Espere a que se seque con el aire antes de colocar artículos en la superficie o de volver a usar.

Superficies que no están en contacto con alimentos:

1. Vacíe los cestos de residuos y los cestos de reciclaje asegurándose de amarrar bien las bolsas para transportarlas de manera segura. Limpie y desinfecte el exterior de los cestos de residuos con **desinfectante multiuso**. Reemplace la ropa de cama.
2. Haga una limpieza previa de áreas visiblemente sucias.
3. Desinfecte todas las superficies duras y no porosas con un **desinfectante multiuso**, centrándose en las superficies de contacto frecuente. **Asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.** Para dispositivos electrónicos, rocíe el paño y limpie la superficie.
4. Limpie los vidrios y ventanas usando **desinfectante multiuso** o **limpiador para vidrios** y un escurridor o paño de microfibra seco para garantizar un acabado sin manchas.
5. Aspire la alfombra y aspire o barra los pisos de superficie dura (baldosas, maderas, vinílicos, alfombras de entrada), y luego pase el trapeador con **limpiador para pisos** según sea necesario.
6. Inspeccione para controlar la calidad.



Puntos de contacto específicos

Contacto con alimentos: Mesas y mostradores del bar, superficies/herramientas de preparación de alimentos y bebidas, vasos, utensilios, platos, boquillas de dispensadoras de refrescos, vertedor de bebidas alcohólicas, etc.

Sin contacto con alimentos: Perillas de puertas y manijas de enfriadoras, interruptores de luz, estación de bebidas, sillas, manijas de dispensadoras de refrescos, controles remotos, caja registradora, etc.

GARANTIZAR LA HIGIENE AMBIENTAL

Organizar inspecciones de limpieza y desinfección de rutina en el **área de clientes...**

	Evaluación		Notas
	Aceptar	Requiere atención	
Pisos:			
• No hay restos (como basura, goma de mascar, etc.) y están aspirados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Líneas de uniones/juntas del sanitario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Manchas o pegajosidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Paredes y techo:			
• Inspección visual de limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Superficies agrietadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Condición de la pintura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Muebles y equipamiento:			
• Sin residuos ni polvo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Desinfectante para manos reabastecido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Mantenimiento de superficies especiales (madera, mármol)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

	Evaluación		Notas
	Aceptar	Requiere atención	
Vidrios y espejos:			
• Limpio y sin manchas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Malos olores:			
• Olor a humedad, a humo u olor desagradable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Otros:			
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

SERVICIOS DE COMIDAS: SECTOR DE EMPLEADOS

Instrucciones generales

¿Qué productos necesita?

- Desinfectante multiuso
- Desinfectante de contacto con alimentos
- Detergente para lavado manual
- Detergente para lavavajillas
- Desinfectante para lavavajillas
- Aditivo para enjuague
- Prelavado
- Desengrasante
- Limpiador de acero inoxidable
- Limpiador de congelador

¿Qué herramientas necesita?

Botellas de pulverización recargables, rociadores de gatillo, paños de microfibra, cepillo de nailon, lavavajillas, espátula, aspiradora, pala/escoba, trapeador/balde, limpiavidrios/ escurridor de ventana, mondadientes, cartel de 'Piso mojado', EPP

Puntos de contacto específicos

- **Contacto con alimentos:**
 - Encimeras/superficies de preparación de alimentos
 - Mesas
 - Fregaderos
 - Equipo de almacenamiento de alimentos
 - Termómetros
 - Estaciones de bebidas
- **Sin contacto con alimentos:**
 - Botones en el equipo (es decir, almohadillas de seguridad y controles)
 - Interruptores de luz
 - Grifos
 - Manijas de alacenas/cajones
 - Dispensador de jabón de manos/desinfectante
 - Dispensador de toallas
 - Teclado del sistema de etiquetado



Frecuencia de la limpieza y desinfección _____

Frecuencia de inspección _____

Responsable _____

EPP requerido* _____

*además de todo lo requerido por la SDS

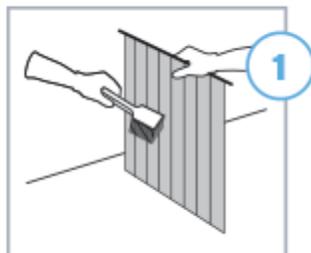


Para ayudar a protegerse contra la COVID-19, asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.

**Consulte la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso*

SERVICIOS DE COMIDAS: SECTOR DE EMPLEADOS

Lavavajillas – Preparación para la operación

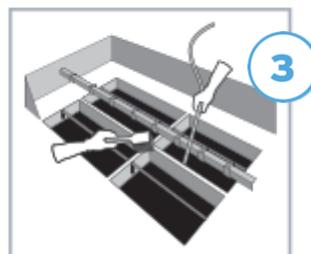


1 **PAUSE** Apague el lavavajillas y drénelo.

Verifique no haya bloqueos en el drenaje y quítelos si es necesario. Quite las bandejas de acumulación de residuos/pantalla de entrada de la bomba y enjuáguelas debajo de un chorro de agua. Refriegue las piezas con un cepillo y **detergente para lavado manual** (si es necesario). Vuelva a insertar las piezas en el lavavajillas.



2 Desatornille los brazos de lavado y las tapas terminales. Enjuague debajo de un chorro de agua. Limpie las boquillas con un mondadientes. Quite la suciedad que haya dentro del área del tanque de prelavado y lavado del lavavajillas con un cepillo, agua y **detergente para lavado manual**. Vuelva a insertar las piezas en el lavavajillas.



3 Asegúrese de que el **detergente para lavavajillas** y el **aditivo para enjuague** estén conectados a los dispensadores apropiados. Si la máquina también utiliza un **desinfectante químico**, verifique la fecha de vencimiento y considere reemplazar el producto si está vencido.



4 Encienda el lavavajillas y deje que se llene el tanque de lavado y alcance la temperatura adecuada (a menos que sea una máquina de descarga y llenado). Verifique la placa de datos del lavavajillas para conocer los requisitos de temperatura.



5 Ponga a funcionar el lavavajillas.

Para **lavavajillas de alta temperatura**: Asegúrese de que la temperatura del agua de enjuague alcance, al menos, los 82 °C.

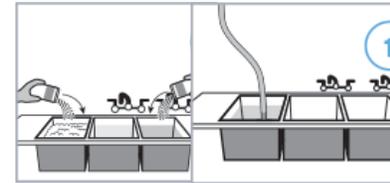
Para **lavavajillas de baja temperatura**: Pruebe el nivel de desinfectante químico con tiras de prueba en agua residual (50-100 ppm de cloro).



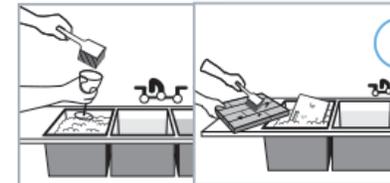
NOTA: El agua blanda reducirá la acumulación de sarro en el equipo y mejorará los resultados del lavado de vajilla en un solo paso. Comuníquese con su representante de Ecolab para obtener más información sobre las soluciones que ablandan el agua para su lavavajillas o para toda la cocina, y si tiene alguna pregunta adicional sobre el lavavajillas.

SERVICIOS DE COMIDAS: SECTOR DE EMPLEADOS

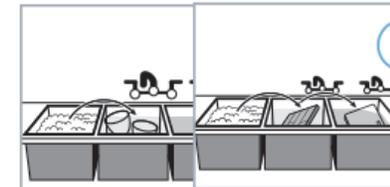
Lavado de vajilla manual



Prepare el fregadero de 3 compartimentos con **detergente para lavado manual** en el primer fregadero, con agua tibia para enjuagar en el segundo fregadero, y con **desinfectante de contacto con alimentos** en el tercer fregadero. Siga la etiqueta del producto para obtener las diluciones de uso correctas.



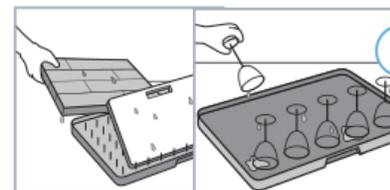
Coloque la vajilla u otros elementos de contacto con alimentos (como tablas para cortar) en el fregadero con detergente, remoje según sea necesario y frote cualquier resto de suciedad o manchas con un cepillo de nailon.



Sumerja los utensilios u otros elementos de contacto con alimentos en el agua para enjuagar.



Sumerja la vajilla u otros elementos de contacto con alimentos en una solución **desinfectante** durante un minuto o el tiempo indicado en la etiqueta del producto, o siguiendo las pautas locales.



Coloque las piezas desinfectadas en el estante o la superficie de drenaje para que se sequen con el aire. No limpie ni enjuague.

SERVICIOS DE COMIDAS: SECTOR DE EMPLEADOS

Cubertería



NOTA:El agua blanda reducirá la acumulación de sarro en el equipo y mejorará los resultados del lavado de vajilla en un solo paso. Comuníquese con su representante de Ecolab para obtener más información sobre las soluciones que ablandan el agua para su lavavajillas o para toda la cocina.



1

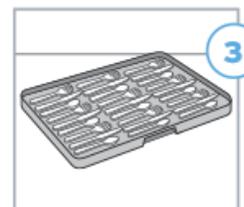
Llene el recipiente o la bandeja de prelavado con una solución de **prelavado** como se indica en la etiqueta del producto.

NOTA:Cambie la solución de prelavado cuando el agua se enfríe o esté sucia, y asegúrese de que la cubeta que sostiene los utensilios sucios se desinfecte correctamente después de su uso.



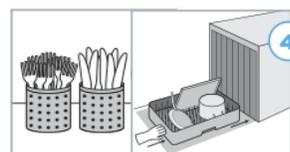
2

Clasifique los cubiertos sucios y colóquelos en una solución de **prelavado**. Asegúrese de que los cubiertos estén completamente sumergidos. Déjelos en remojo durante un mínimo de 20 a 30 minutos.



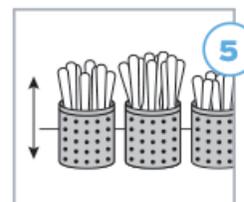
3

Retire la cubertería y colóquela en una sola capa en un estante abierto. Enjuague el exceso de suciedad de alimentos.



4

Clasifique la cubertería y trasládela del estante abierto a los canastos. No sobrecargue la máquina. Inicie el ciclo de lavado del lavavajillas con las manijas de los canastos hacia abajo.



5

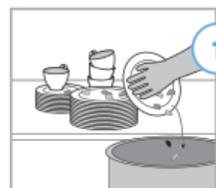
Sacuda el exceso de agua y deje que se enfríe mientras se seca con el aire. Traslade la cubertería a un canasto vacío y almacene los cubiertos con los mangos hacia arriba. No toque los extremos que se usan para comer. Considere cubrir la vajilla limpia para garantizar que mantenga la higiene.

SERVICIOS DE COMIDAS: SECTOR DE EMPLEADOS

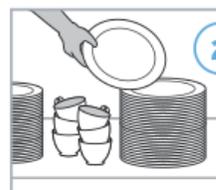
Platos y vajilla



NOTA: El agua blanda reducirá la acumulación de sarro en el equipo y mejorará los resultados del lavado de vajilla en un solo paso. Comuníquese con su representante de Ecolab para obtener más información sobre las soluciones que ablandan el agua para su lavavajillas o para toda la cocina.



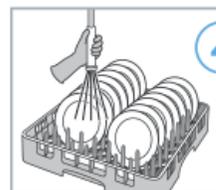
1 Cuando clasifique la vajilla sucia, coloque los platos en una bandeja o un estante abierto por separado. Vierta el líquido de los vasos/tazas y colóquelos en los estantes adecuados. Use la mano para refregar los restos de comida de la vajilla (platos, recipientes y salseras) y deséchelos en la basura.



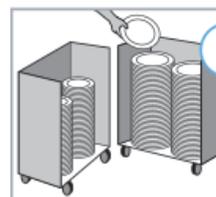
2 Después de refregar la vajilla, clasifíquela y apile los platos del mismo tipo y tamaño.



3 Cargue los estantes con el mismo tipo y tamaño de platos. Cuando se cargan varios tipos y tamaños en el mismo estante, coloque los elementos más pequeños al frente de manera que el rocío del lavavajillas no esté bloqueado.



4 Rocíe manualmente el estante cargado con agua caliente (mín. 43 °C) para eliminar los alimentos flojos. Lave en el lavavajillas con **detergente para lavavajillas**. Use **aditivo para enjuague** para una vajilla impecable. Cuando se requiera desinfección química, use **desinfectante para lavavajillas**.



5 Apile los platos limpios en un carro para platos, asegurándose de apilar solo un tamaño de plato en cada compartimento. Cuando el carro esté completamente cargado, almacénelo en un área específica para eso y tápele para garantizar que la vajilla mantenga la higiene.

SERVICIOS DE COMIDAS: SECTOR DE EMPLEADOS

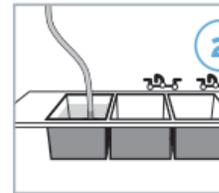
Preparación de la vajilla: Ollas, sartenes y batería de cocina



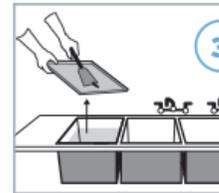
NOTA: El agua blanda reducirá la acumulación de sarro en el equipo y mejorará los resultados del lavado de vajilla en un solo paso. Comuníquese con su representante de Ecolab para obtener más información sobre las soluciones que ablandan el agua para su lavavajillas o para toda la cocina.



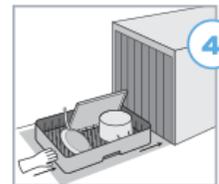
Use la mano para fregar la vajilla y eliminar el exceso de alimentos. Enjuague todas las partículas de comida sueltas en el fregadero para desechos.



Llene el fregadero con la solución de **prelavado** adecuada como se indica en la etiqueta del producto. Sumerja por completo la vajilla que se utilizó para hornear durante 15 a 20 minutos según el nivel de suciedad.



Retire la vajilla de la solución de remojo. Raspe la suciedad floja con un cepillo de nailon para quitarla.



Clasifique la vajilla y colóquela en los estantes. Lave en el lavavajillas con **detergente para lavavajillas**. Cuando se requiera desinfección química, use **desinfectante para lavavajillas**.



Cuando el ciclo esté completo, retire los estantes y deje que la vajilla se seque con el aire. Cuando esté seca, apílela en un área de almacenamiento específica. Considere cubrir la vajilla limpia para garantizar que mantenga la higiene.

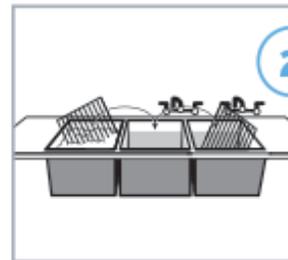
SERVICIOS DE COMIDAS: SECTOR DE EMPLEADOS

Refrigerador y congelador verticales



Retire todos los contenedores de alimentos y almacénelos en un lugar refrigerado temporal. Retire la estantería, ménsulas, etc.

NOTA: La temperatura del congelador debe elevarse por encima de la temperatura de congelación (0 °C/32 °F) antes de limpiar.



2

Lave, enjuague y desinfecte todas las piezas retiradas usando los métodos a máquina o manual.



3

Limpie el interior de la unidad con **detergente para lavado manual**. Friegue los depósitos acumulados con un cepillo de nailon o con una espátula. Enjuague bien con agua potable.



4

Rocíe la superficie con **desinfectante de contacto con alimentos** y deje que se seque con el aire.

NOTA: Vierta el producto desinfectante (según las indicaciones de la etiqueta) en la canaleta de drenaje para impedir que se desarrollen hongos y bacterias que producen olores.



5

Regrese la unidad a la temperatura adecuada. Use un **desinfectante multiuso** para el exterior, lo que garantiza una desinfección adecuada de las áreas de contacto frecuente y las áreas sin contacto con alimentos, como el mango. Si es necesario, use un **limpiador de acero inoxidable** y un paño limpio y suave para dar brillo al exterior.

SERVICIOS DE COMIDAS: SECTOR DE EMPLEADOS

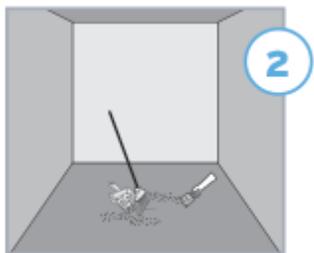
Cámara frigorífica y congelador



1 Retire todos los alimentos no empacados y el envase de los alimentos de la zona. Retire todos los elementos movibles del piso, lo que incluye los felpudos.

PAUSE Apague el ventilador de recirculación.

NOTA: Si utiliza un producto que no sea un **limpiador para congelador**, se deben retirar todos los alimentos y se debe elevar la temperatura del congelador por encima de la temperatura de congelación (0 °C/32 °F) antes de limpiar.



2 Seque los derrames y la barra la suciedad o los restos desprendidos. Use una espátula o una almohadilla abrasiva para eliminar los depósitos acumulados.

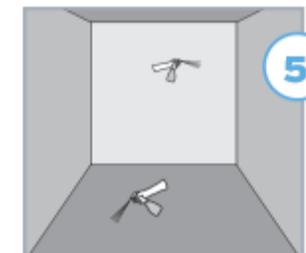


PAUSE Coloque el cartel de "Piso húmedo".

3 Aplique **limpiador para congelador** o **detergente para lavado manual** directamente en el piso, las paredes y las estanterías con un trapeador, una esponja o un rociador. Deje en remojo durante el tiempo especificado en la etiqueta del producto según la cantidad de suciedad y hielo presentes. Pase el trapeador para aflojar y quitar la suciedad.



4 Use un trapeador o un jalador para eliminar el exceso de líquido y seque con un paño seco, según sea necesario, para ayudar al secado. También puede usar una aspiradora para líquidos. Cuando seque, reemplace los alimentos no empacados y el envase de los alimentos y encienda el ventilador de recirculación.

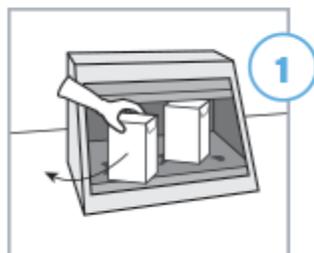


5 Después de limpiar, desinfecte con **desinfectante de contacto con alimentos** según se especifica en la etiqueta del producto. Espere a que se seque con el aire. No enjuague.

Asegúrese de que el mango del refrigerador esté desinfectado adecuadamente usando un **desinfectante multiuso**

SERVICIOS DE COMIDAS: SECTOR DE EMPLEADOS

Almacenamiento en seco



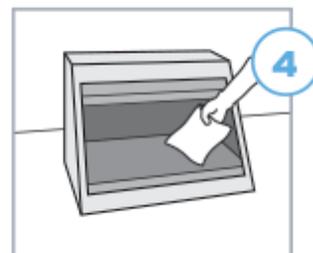
1 Retire la comida del contenedor y almacénela en un área seca, lejos de las sustancias químicas.



2 Si el contenedor debe limpiarse en seco, refríe la suciedad adherida. Cepille o aspire. Si el recipiente se puede limpiar en húmedo, limpie previamente retirando la suciedad suelta visible.



3 Para limpieza en húmedo, rocíe el contenedor con **detergente para lavado manual**. Si la suciedad en la superficie es grasosa, use **desengrasante** según se especifica en la etiqueta del producto.



4 Espere a que la solución limpiadora penetre la suciedad. Use una esponja para fregar no abrasiva o toalla de papel para aflojar las partículas de alimentos que queden y limpiar el contenedor. Permita que la superficie se seque por completo.



5 En los contenedores limpios húmedos y secos, rocíe la superficie con **desinfectante de contacto con alimentos** y deje que se seque con el aire.

Asegúrese de que el mango del contenedor esté desinfectado adecuadamente usando un **desinfectante multiuso**.

SERVICIOS DE COMIDAS: SECTOR DE EMPLEADOS

Máquinas de hielo



NOTA: Este procedimiento es solo para los contenedores de hielo. Para limpiar la máquina que fabrica hielo, consulte las instrucciones en el manual del fabricante original.



Desenchufe la máquina. Elimine y deseche todo el hielo. Reemplace el filtro de agua si la máquina de hielo ha estado apagada durante más de 4 semanas.



Limpie el interior de la unidad con **detergente para lavado manual**. Preste atención especialmente al piso, las esquinas, las puertas, las juntas, las bisagras y las cerraduras. Friegue los depósitos acumulados con un cepillo de nailon o con una espátula.



Enjuague bien con agua limpia.



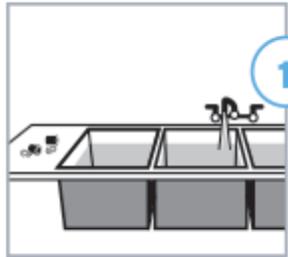
Rocíe las superficies interiores, la paleta y el interior de la puerta con **desinfectante de contacto con alimentos** según lo especificado en la etiqueta del producto. Espere a que se seque. No enjuague.



Limpie/desinfecte el exterior con **desinfectante multiuso**, especialmente, las áreas de contacto frecuente como el mango. Si es necesario, use un **limpiador de acero inoxidable** y un paño limpio y suave para dar brillo al exterior. Enchufe la máquina y cargue hielo recién hecho.

SERVICIOS DE COMIDAS: SECTOR DE EMPLEADOS

Máquina de bebidas



1 Retire las boquillas de mezclado, los difusores y el soporte para el vaso de la máquina, y limpie y desinfecte completamente usando los procedimientos de limpieza manual o a máquina.

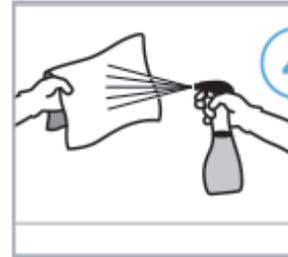
NOTA: Para el método a máquina, use un estante diseñado para artículos pequeños.



2 Para limpiar el contenedor de hielo (si hubiera): Elimine y deseche todo el hielo. Limpie el interior de la unidad con **detergente para lavado manual**. Espere a que remoje durante, al menos, 5 minutos. Drene la solución y enjuague con agua potable.

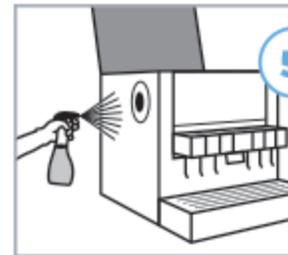


3 Para desinfectar el contenedor de hielo (si hubiera): Higienice el interior de la unidad con **desinfectante de contacto con alimentos** y deje que la solución actúe durante el tiempo especificado en la etiqueta del producto antes de drenar. Espere a que se seque. No enjuague.



4 Limpie/desinfecte el exterior y la parte inferior del panel (área de salpicadura de refrescos) con **desinfectante multiuso**. Si es necesario, use un **limpiador de acero inoxidable** y un paño limpio y suave para dar brillo al exterior.

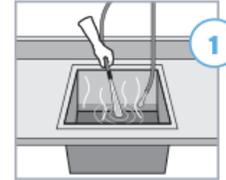
NOTA: Vierta agua caliente en las bandejas recogedoras de goteos para asegurar un drenaje adecuado.



5 Rocío el área de contacto con alimentos de la superficie exterior con **desinfectante de contacto con alimentos**. **Asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.** Espere a que se seque con el aire. Vuelva a instalar las boquillas, los difusores y el soporte para el vaso. Llene el contenedor de hielo con hielo recién hecho (si corresponde).

SERVICIOS DE COMIDAS: SECTOR DE EMPLEADOS

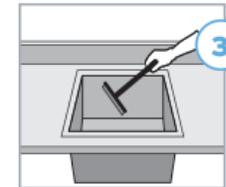
Fregadero de acero inoxidable



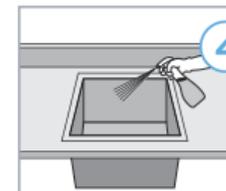
1 Llene todos los fregaderos a un nivel bajo con agua caliente y **detergente para lavado manual**. En los fregaderos con acumulación de grasa y manchas difíciles, use **desengrasante**.



2 Friegue la parte interior y exterior de todos los fregaderos, la mesa de drenaje, los protectores contra salpicaduras y los canastos de desechos con un cepillo de nailon y una solución de detergente.



3 Drene y enjuague todos los fregaderos. Use un jalador para secar el agua de todas las superficies planas. Seque las superficies exteriores con un paño limpio y seco.



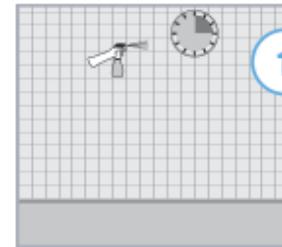
4 Para desinfectar, rocíe las superficies con una solución de **desinfectante de contacto con alimentos**, como se indica en la etiqueta del producto.



5 Si es necesario, use un **limpiador de acero inoxidable** y un paño limpio y suave para dar brillo al exterior.

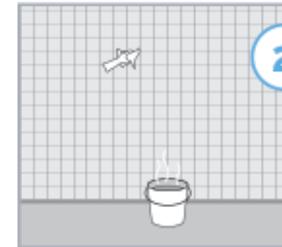
SERVICIOS DE COMIDAS: SECTOR DE EMPLEADOS

Paredes

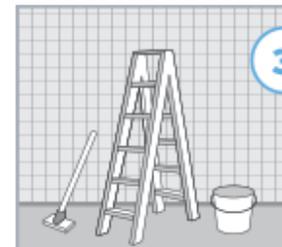


Retire todos los alimentos del área circundante. Rocíe la pared con **desinfectante multiuso** según se especifica en la etiqueta del producto. Si la suciedad es grasosa, use **desengrasante**. Es posible que las áreas con suciedad más intensa (como alrededor de los interruptores de luz cerca de las áreas de cocina) requieran un poco de fregado.

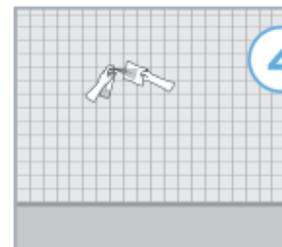
NOTA: Asegúrese de que la solución de limpieza no gotee sobre las superficies que están en contacto con los alimentos.



Enjuague bien la pared con una toalla limpia y un balde con agua caliente. Limpie cualquier solución que pueda haber goteado sobre el piso. Cambie el agua y la toalla de limpieza según sea necesario.



Limpie la pared con una toalla de papel seca o un paño limpio.



Si es necesario, use un **limpiador de acero inoxidable** y un paño limpio y suave para dar brillo al exterior.

SERVICIOS DE COMIDAS: SECTOR DE EMPLEADOS

Carro de almacenamiento/entrega y carro para platos



Limpe previamente las superficies con **detergente para lavado manual**. Si la suciedad en la superficie es grasosa, use **desengrasante** según se especifica en la etiqueta del producto.



Espere a que la solución limpiadora penetre la suciedad. Use una esponja para fregar no abrasiva para aflojar cualquier partícula seca.



Limpe la superficie del carro con una toalla de papel seca o un paño limpio. Asegúrese de limpiar todas las superficies, incluidas las patas del carro.



Desinfecte las superficies de contacto frecuente (como las manijas) con **desinfectante multiuso**. Asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto. Seque o deje secar al aire.

GARANTIZAR LA HIGIENE AMBIENTAL

Organizar inspecciones de limpieza y desinfección de rutina en el sector de empleados...

	Evaluación		Notas
	Aceptar	Requiere atención	
Pisos:			
• No hay restos (como basura, goma de mascar, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Líneas de uniones/juntas del sanitario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Manchas o pegajosidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Paredes y techo:			
• Inspección visual de limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Superficies agrietadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Condición de la pintura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Muebles y equipamiento:			
• Sin residuos ni polvo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Jabón de manos y desinfectante reabastecido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Productos de papel reabastecidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Vidrios y espejos:			
• Limpio y sin manchas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

	Evaluación		Notas
	Aceptar	Requiere atención	
Superficies:			
• Fregaderos sin espuma de jabón, sarro, manchas ni hongos/moho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Manijas/palancas/perillas/grifos pulidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Encimera sin restos e impecable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Malos olores:			
• Olor a humedad, a humo u olor desagradable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Otros:			
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

BAÑOS

Instrucciones generales

¿Qué productos necesita?

- Desinfectante multiuso
- Desinfectante limpiador de baño
- Limpiador para taza de inodoro
- Limpiador de vidrios
- Limpiador de acero inoxidable
- Desinfectante y limpiador de pisos
- Aromatizador de ambiente
- Jabón de mano

¿Qué herramientas necesita?

Botellas de pulverización recargables, rociadores de gatillo, paños de microfibra, cepillo de inodoro, pinzas, paño para fregar no abrasivo, espátula, aspiradora, pala/escoba, trapeador/balde, limpiavidrios/ escurridor de ventana, cartel de 'Piso mojado', guantes, EPP



Frecuencia de la limpieza y desinfección _____

Frecuencia de inspección _____

Responsable _____

EPP requerido* _____

*además de todo lo requerido por la SDS

Puntos de contacto específicos

- Perillas de puertas/barras de empuje
- Manija del dispensador de toallas
- Grifos del fregadero
- Dispensador de jabón
- Pestillo/traba de la puerta del baño
- Manija de descarga de inodoros/urinarios
- Receptáculo de sanitario
- Cambiadores de bebés
- Recipiente para objetos punzantes



Para ayudar a protegerse contra la COVID-19, asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.

**Consulte la etiqueta del producto para ver las indicaciones de uso*

BAÑOS

Instrucciones generales



NOTA: Las esponjas para fregar y los paños de microfibra utilizados para limpiar sanitarios y urinarios NO deben usarse en otras superficies.



Pautas de limpieza y desinfección

*Consulte las etiquetas de los productos para ver las indicaciones de uso completas.

1. Coloque el cartel de "piso húmedo" en la entrada.
2. Recoja los restos y quite los chicles pegados al piso con la espátula o cualquier herramienta sin filo.
3. Vacíe los cestos de residuos y los cestos de reciclaje asegurándose de amarrar bien las bolsas para transportarlas de manera segura. Limpie y desinfecte el exterior de los cestos de residuos con **desinfectante multiuso**. Reemplace la ropa de cama.
4. Rocíe (y no limpie con un paño) todas las superficies duras y no porosas con **desinfectante multiuso** (inodoros/urinarios, lavamanos, encimeras y grifos). **Asegúrese de que las superficies tratadas permanezcan húmedas durante el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.**
5. Limpie los vidrios y espejos usando **desinfectante multiuso** o **limpiador para vidrios** y un escurridor o paño de microfibra seco para garantizar un acabado sin manchas.
6. Recargue los dispensadores de **aromatizante de ambiente, jabón de manos** y productos de papel según sea necesario. Desinfecte los dispensadores y las paredes próximas con **desinfectante multiuso**.
7. Friegue el inodoro y los urinarios con un cepillo para inodoro.
8. Seque todas las superficies duras, no porosas, incluidas las superficies de contacto frecuente con un paño de microfibra, después del tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto **desinfectante multiuso**.
9. Aspire o barra los pisos de superficie dura (como baldosas) y luego, pase el trapeador con un **limpiador para pisos** según sea necesario.
10. Inspeccione para controlar la calidad.

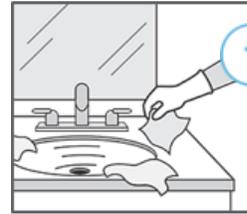


Puntos de contacto específicos

Manijas de puertas, interruptores de luz, pestillos/traba de estanterías, palancas de descarga de inodoro y urinarios, grifos, dispensadores de toallas y jabón de manos, secadores de manos, cambiadores, receptáculo de higiene sanitaria, etc.

BAÑOS

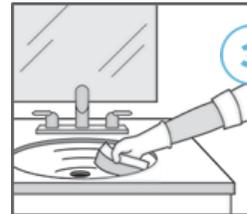
Encimeras/tocador y lavamanos



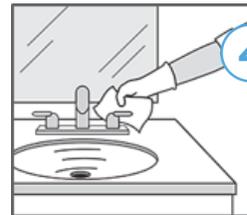
1 Use guantes de protección. Recoja los restos alrededor del fregadero.



2 Rocíe los fregaderos y encimeras/tocadores con **desinfectante multiuso**. Asegúrese de incluir todas las superficies de contacto frecuente, como grifos y dispensadores de jabón/toallas.



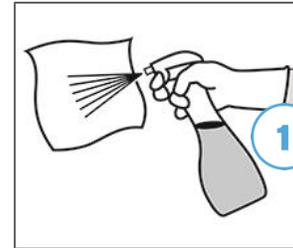
3 Deje que la solución actúe en la superficie durante el tiempo indicado en la etiqueta del producto. Friegue las superficies con un paño para fregar no abrasivo o un paño de microfibra.



4 Seque las superficies con un paño limpio o deje secar al aire.

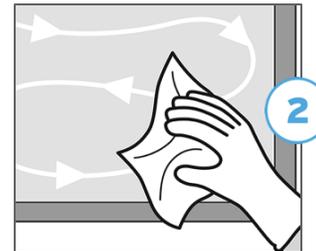
BAÑOS

Espejos y superficies de vidrio



Rocíe **desinfectante multiuso** o **limpiador para vidrios** en un paño de microfibra limpio. No rocíe la solución de limpieza directamente en el espejo.

NOTA: Para minimizar las marcas, no utilice paños que hayan sido tratados con suavizante de tela.



Comenzando desde arriba, limpie la superficie moviendo el paño de izquierda a derecha y volteándolo según sea necesario hasta que la superficie esté seca y sin marcas. Como alternativa, aplique el producto con el limpiavidrios y restriegue de arriba hacia abajo. Escorra la superficie con un movimiento de arriba hacia abajo, de izquierda a derecha.



Si es necesario, aplique un **pulidor de acero inoxidable** en un paño limpio y suave, y limpie las superficies exteriores de acero inoxidable, bronce o cromo.

BAÑOS

Inodoros y urinarios



NOTA: Las esponjas para fregar y los paños de microfibra utilizados para limpiar sanitarios y urinarios NO deben usarse en otras superficies.



1 Use guantes de protección. Descargue el inodoro. Para vaciar el agua de la taza del sanitario, empuje el agua por la trampa. Aplique **limpiador para inodoros, desinfectante limpiador de baño o desinfectante multiuso** y asegúrese de cubrir completamente la taza, el área circundante y la parte inferior del borde.

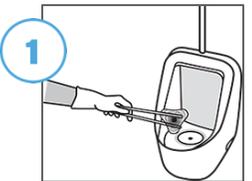


2 Use un cepillo para inodoros para extender el producto y limpiar la taza completamente. Espere el tiempo indicado en la etiqueta para que el producto actúe y desinfecte y, a continuación, descargue.



3 Rocíe la superficie exterior del inodoro con **desinfectante limpiador de baños o desinfectante multiuso**. Limpie con una esponja de fregar no abrasiva o paño de microfibra. Espere el tiempo indicado en la etiqueta para que el producto actúe y desinfecte. Limpie todas las superficies con un paño de microfibra seco.

1 Utilice pinzas para quitar las rejillas de los urinarios. Descargue el orinal. Aplique **limpiador para inodoros, desinfectante limpiador de baño o desinfectante multiuso** y asegúrese de cubrir completamente el área circundante de la taza.



2 Use un cepillo para inodoros para extender el producto y limpiar la taza completamente, poniendo atención a la parte interna y de sostén. Espere el tiempo indicado en la etiqueta para que el producto actúe y desinfecte y, a continuación, descargue.

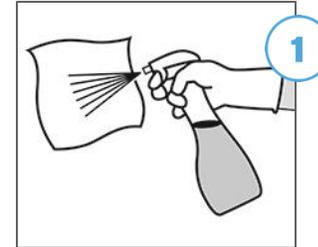


3 Rocíe la superficie exterior del orinal con **desinfectante limpiador de baño o desinfectante multiuso**. Limpie con una esponja de fregar no abrasiva o paño de microfibra. Espere el tiempo indicado en la etiqueta para que el producto actúe y desinfecte. Limpie todas las superficies con un paño de microfibra seco. Reemplace las rejillas de los urinarios.

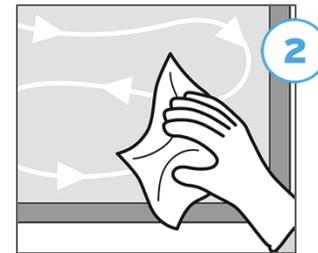


BAÑOS

Paredes y divisores



1 Rocíe **desinfectante multiuso** en un paño de microfibra y limpie los divisores, las puertas, los pestillos/trabas y otras superficies de contacto frecuente de los baños. Espere el tiempo adecuado antes de usar, según las indicaciones de la etiqueta del producto, para garantizar la desinfección.



2 Vuelva a rociar con **desinfectante multiuso** sobre el paño según sea necesario. Verifique que las superficies de contacto frecuente estén limpias y garantice que permanezcan húmedas durante todo el tiempo de contacto indicado en la etiqueta del producto.

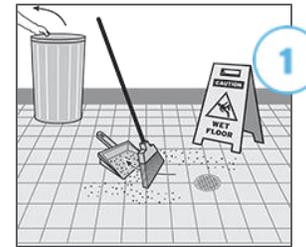
Comenzando desde arriba del cubículo, limpie la superficie moviendo el paño de izquierda a derecha y volteándolo según sea necesario hasta que la superficie esté seca y sin marcas. Alternativamente, escurra la superficie con un movimiento de arriba hacia abajo.



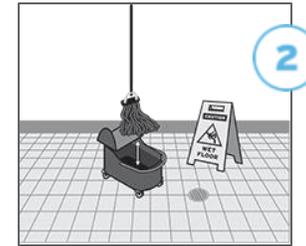
3 Borre los grafitis con un paño y **desinfectante multiuso**. Informe a su supervisor si hay áreas que necesitan pintura o reparación.

BAÑOS

Piso

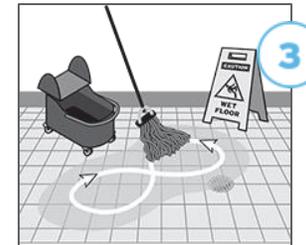


Durante la preparación, agregue una dilución adecuada de **limpiador para pisos desinfectante** en el balde del trapeador, según se indica en la etiqueta del producto. Retire todos los elementos móviles del piso, incluidos los contenedores de basura y las alfombras. Limpie los derrames y la barra para retirar la suciedad floja y los restos.

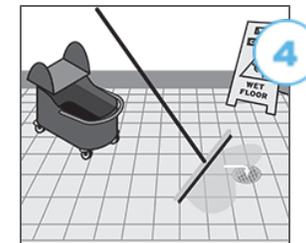


PAUSE Coloque el cartel de "Piso húmedo".

Sumerja el trapeador en la solución de limpieza y escúrralo bien antes de limpiar el piso. El trapeador debe estar húmedo. No moje demasiado el piso.



Pase el trapeador con movimientos superpuestos en forma de 8. Voltee el trapeador cuando un lado esté sucio. Enjuáguelo cuando ambos lados estén sucios. Pase el trapeador hasta que todo el piso esté limpio. Cambie la solución cuando esté sucia.



Use un trapeador o un jalador para dirigir la solución hacia el drenaje. Espere a que el piso se seque con el aire. Limpie minuciosamente y guarde todo el equipo después de usarlo (es decir, cuelgue el trapeador para guardarlo, vacíe la solución de limpieza sucia en el fregadero del trapeador).

GARANTIZAR LA HIGIENE AMBIENTAL

Organizar inspecciones de limpieza y desinfección de rutina en los baños...

	Evaluación		Notas
	Aceptar	Requiere atención	
Pisos:			
• No hay restos (basura, goma de mascar, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Líneas de uniones/juntas del sanitario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Manchas o pegajosidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Paredes y techo:			
• Inspección visual de limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Superficies agrietadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Condición de la pintura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Muebles y equipamiento:			
• Sin residuos ni polvo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Jabón/papel/aromatizador de ambiente reabastecidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Artículos de tocador reabastecidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Vidrios y espejos:			
• Limpio y sin manchas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

	Evaluación		Notas
	Aceptar	Requiere atención	
Malos olores:			
• Olor a humedad, a humo u olor desagradable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Baño:			
• Ducha/tina sin espuma de jabón, sarro, manchas ni hongos/moho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Inodoro/urinario y lavamanos sin manchas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Manijas/palancas/perillas/grifos pulidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Encimera/tocador sin manchas y con el mantenimiento adecuado (mármol, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Otros:			
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

RECURSOS DE ECOLAB



TÉCNICA DE LAVADO DE MANOS



1
Mójese las manos y aplíquese una cantidad suficiente de producto en la palma de la mano.



2
Frote las palmas de las manos para crear espuma.



3
Distribuya la espuma sobre la parte posterior de cada mano con los dedos entrelazados.



4
Frote las palmas de las manos entrecruzando los dedos.



5
Frote los dedos hacia adelante y hacia atrás en el costado de la mano contraria.



6
Agarre el pulgar con la mano contraria y frote con un movimiento rotativo.



7
Presione los dedos en la palma de cada mano y frote rotándolos.



8
Enjuáguese las manos con agua.



9
Séquese bien las manos con una toalla desechable.



10
Use la toalla para cerrar el grifo.



11
Ahora sus manos están limpias.

TÉCNICA DE DESINFECCIÓN DE MANOS



Aplique desinfectante para manos en la palma de una mano, cubriendo todas las superficies.



Cubra toda la superficie de las manos, frotando palma con palma.



Distribuya la solución desinfectante sobre la parte posterior de cada mano, incluidas las muñecas con los dedos entrelazados.



Frote las palmas de las manos entrecruzando los dedos.



Frote los dedos hacia adelante y hacia atrás en el costado de la mano contraria.



Agarre el pulgar con la mano contraria y frote con un movimiento rotativo.



Presione los dedos en la palma de cada mano y frote rotándolos.



Una vez secas, las manos estarán desinfectadas.

USO ADECUADO DE LOS GUANTES

Cómo **PONERSE** los guantes desechables

Cómo **QUITARSE** los guantes desechables

1



Lávese las manos.

2



3



4



5



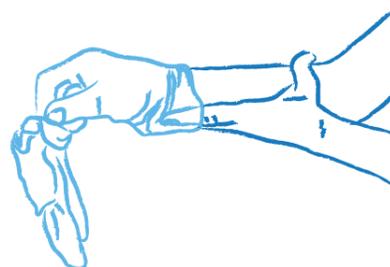
6



1



2



3



4



Lávese las manos.



Para obtener más información, comuníquese con su:

Representante de Ecolab o llame al 1-800-352-5326

Representante de plagas de Ecolab o llame al 1-800-325-1671

Representante de Nalco Water o llame al 1-800-288-0897

o visite [ecolab.com/coronavirus](https://www.ecolab.com/coronavirus)