

FICHA 7: PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Establecimiento:
Responsable:

TIPO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS A LIMPIAR	FRECUENCIA
En la COCINA, todos los equipos, superficies, instalaciones y utensilios empleados o que han estado en contacto con alimentos tales como: encimeras, recipientes, útiles de cocina	En función del uso y siempre tras su uso
Electrodomésticos y elementos desmontables, planchas, hornos, placas freidoras, etc.	En función del uso y siempre tras su uso
VAJILLA, CUBERTERÍA Y CRISTALERÍA	En función del uso y siempre tras su uso
SUELOS Y PAREDES que se ensucien	A diario
SERVICIOS HIGIÉNICOS utilizados por el personal y el público	A diario
CUBOS DE BASURA situados en las cocinas o locales de elaboración de comidas	A diario
CÁMARAS, FRIGORÍFICOS, DESPENSAS, MÁQUINAS, MALLAS ANTIINSECTOS, UTENSILIOS ,CAMPANAS EXTRACTORAS Y FILTROS , PAREDES y demás elementos y áreas del establecimiento utilizadas por el personal que no se ensucien diariamente.	Frecuencia establecida por el responsable del establecimiento
ROPA DE COCINEROS Y MANIPULADORES, MANTELES, DELANTALES, SERVILLETAS, PAÑOS DE COCINA, ETC	En función del uso y siempre tras su uso