Plan de limpieza y desinfección

MopaCheck

Establecimiento: _____ Responsable del plan: _____ Fecha de revisión: _____

Zona o equipo	Qué se limpia	Producto y dosis	Método	Frecuencia	Quién	Comprobación
Superficies de trabajo	Encimeras y mesas de preparación	Detergente y desinfectante apto para alimentos	Retirar restos, lavar, aclarar, desinfectar y dejar secar	Después de cada uso	Cocina	Visual diaria
Tablas y utensilios	Tablas de corte, cuchillos y recipientes	Lavavajillas con aclarado a más de 80 °C	Lavado a máquina o manual y desinfección	Después de cada uso	Cocina	Visual diaria
Cámaras y neveras	Paredes, baldas y juntas	Detergente y desinfectante	Vaciar, limpiar, desinfectar y secar	Semanal	Cocina	Registro semanal
Suelos de cocina	Suelo y sumideros	Detergente desengrasante	Barrer, fregar y aclarar	Diaria, al cierre	Limpieza	Visual diaria
Campana y filtros	Filtros y superficie exterior	Desengrasante	Desmontar filtros y lavar	Semanal	Cocina	Registro semanal
Cubos de basura	Cubos y zona de contenedores	Detergente y desinfectante	Vaciar, lavar y desinfectar	Diaria	Limpieza	Visual diaria
Aseos	Sanitarios, lavabos, suelo y tiradores	Desinfectante de uso sanitario	De lo más limpio a lo más sucio	Según uso; mínimo 2 al día	Limpieza	Hoja de control de aseos
Sala y comedor	Mesas, sillas y cartas	Detergente neutro	Limpiar y secar	Después de cada servicio	Sala	Visual diaria

Escribe el nombre comercial del producto y la dosis de su ficha técnica. Revisa el plan una vez al año o cuando cambies de producto.

Hazlo con el móvil y un QR: mopacheck.com