

# Los 8 puntos críticos de la limpieza e higienización de las cocinas

Para garantizar la seguridad alimentaria, los expertos en limpiezas recomendamos poner el foco en los 8 puntos críticos de toda cocina

## PROBLEMAS

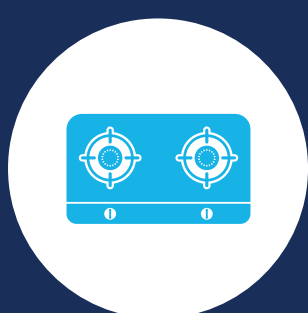


## SOLUCIONES



### ZONA DE FOGONES

Filtración de restos de alimentos.



Desmontar las parrillas, rejillas y fogones para eliminar la acumulación de restos

### CAMPANAS Y CONDUCTOS DE EXTRACCIÓN

Acumulación de grasa, peligro de incendio y bajo rendimiento de los motores.



Limpieza semanal o quincenal de filtros. Limpieza semestral del interior de la campana. Limpieza anual de conductos y motores.

### SUMIDEROS Y DESAGÜES

Restos sólidos acumulados.



Colocar siempre un filtro de sólidos en el desagüe y limpieza de sumideros cada semana con productos desincrustantes.

### RUEDAS Y PATAS DE MESA

Adherencias de suciedad, grasas y microorganismos.



Limpieza semanal con desinfectantes

## RECUERDA

LA SEGURIDAD PASA POR UNA LIMPIEZA RESPONSABLE Y PROFUNDA

# Siempre podrás confiar en expertos profesionales

que te ayudarán para que tu cocina sea el reflejo de higiene y limpieza de todo tu establecimiento.

## PROBLEMAS



## SOLUCIONES



### MANILLAS E INTERRUPTORES

Acumulación de microorganismos



Limpieza diaria con paños y desinfectante. Cuidado de no humedecer los interruptores.

### ENCIMERAS Y TABLAS DE TRABAJO

Restos de alimentos y microorganismos.



Limpieza diaria y profunda, con desinfectante, después de cada uso.

### SUELOS, JUNTAS Y ESQUINAS

Falta de limpieza y acumulación de suciedad.



Limpieza profunda diaria con desinfectante, cuidando juntas y esquinas.

### CIERRES, BAJOS Y LATERALES DE MOBILIARIO

Falta de limpieza diaria acumulando suciedad.



Limpieza quincenal con jabón y aclarado.

### PLANIFICA LA LIMPIEZA

El objetivo es diseñar procesos donde la higiene sea una máxima en tu cocina para garantizar la seguridad alimentaria.