

Checklist de limpieza y seguridad en restaurantes

Práctico, simple y aplicable.



La limpieza y la seguridad no son solo requisitos legales

Son la base para brindar un servicio confiable, evitar pérdidas y cuidar a tu equipo y clientes.

Este checklist está diseñado para que tu restaurante mantenga estándares de higiene y seguridad todos los días, reduciendo riesgos y mejorando la experiencia de los comensales.

Imprímelo y colócalo en cocina o salón para que el equipo lo complete en cada turno.



Checklist de limpieza

ANTES DEL SERVICIO

- ☐ Verificar que todas las superficies estén limpias y desinfectadas.
- ☐ Revisar utensilios, vajilla y cristalería sin residuos.
- ☐ Limpiar mesadas, hornallas y planchas.
- ☐ Reponer jabón, papel y sanitizante en áreas de lavado y baños.

DURANTE EL SERVICIO

- ☐ Desinfectar tablas y cuchillos al cambiar de tipo de alimento (crudo/cocido).
- ☐ Vaciar tachos de residuos antes de que se llenen.
- ☐ Mantener pisos secos y sin restos.
- ☐ Limpieza rápida de derrames o áreas de alto tránsito.

DESPUÉS DEL SERVICIO

- ☐ Lavar utensilios, ollas y equipos de cocina.
- ☐ Desinfectar planchas, hornos y freidoras.
- ☐ Barrer y trapear todo el salón, cocina y pasillos.
- ☐ Verificar cámaras y refrigeradores limpios y cerrados.
- ☐ Desechar basura y residuos según tipo (orgánico, reciclable, aceite usado).

Checklist de limpieza

LIMPIEZA SEMANAL

- ☐ Desarmar y limpiar filtros de extractores, campanas y ventiladores.
- ☐ Desinfectar estantes y depósitos de alimentos.
- ☐ Revisar drenajes y trampas de grasa.
- ☐ Lavar a fondo pisos y paredes de cocina y almacén.
- ☐ Sanitizar heladeras, microondas y hornos por dentro.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

- ☐ Limpieza profunda de pisos, paredes y techos.
- ☐ Revisar fechas de vencimiento de productos químicos.
- ☐ Capacitar al personal en nuevas rutinas o protocolos sanitarios.

Checklist de seguridad

PERSONAL

- ☐ Uniformes y cofias limpias.
- ☐ Lavado frecuente de manos.
- ☐ Uso correcto de guantes y mascarillas (si aplica).

INSTALACIONES

- ☐ Extintores disponibles y cargados.
- ☐ Señalización de salidas de emergencia visible.
- ☐ Botiquín de primeros auxilios en cocina y salón.
- ☐ Suelos secos y con señalización de "Piso mojado".
- ☐ Iluminación y ventilación correctas en áreas de trabajo.

ALMACENAMIENTO

- ☐ Productos químicos separados de alimentos.
- ☐ Refrigeradores con temperatura registrada a diario.
- ☐ Stock ordenado siguiendo método PEPS (primero en entrar, primero en salir).



Consejo Fudo

Con Fudo puedes registrar mermas y pérdidas al instante y mantener control de stock e insumos, evitando desperdicios y mejorando la seguridad alimentaria.

Descarga este checklist, imprímelo y úsalo en cada turno.

O lleva tu control al siguiente nivel con **Fudo**, el sistema que automatiza inventarios, comandas y reportes para que tu restaurante trabaje más seguro y eficiente.



[SOCIALFUDO](#)



[BLOG](#)



[WEB](#)

