

"El comedor escolar es un lugar que necesita una desinfección y una limpieza más cuidada", según Limpieza Pulido

La legislación, que ha cambiado de forma frecuente en los últimos años, es actualmente muy estricta en cuanto a la limpieza y la higiene en colegios. Una empresa de productos de limpieza y desinfección explica en detalle el protocolo de limpieza de cocinas y comedores más completo y eficaz

Realizar un buen servicio de limpieza y desinfección es fundamental para garantizar el bienestar y la salud de las personas. Para llevar a cabo una buena limpieza y desinfección se necesita, en primer lugar, disponer de los productos de limpieza y desinfección y conocimientos adecuados para ello y, en segundo lugar, conocer la diferencia entre ambos términos. Por una parte, la limpieza consiste en retirar la suciedad que se encuentra en la superficie de los objetos utilizando un jabón o un detergente y agua. La desinfección, en cambio, es eliminar por completo los microorganismos existentes en las superficies u objetos. Para ello, los profesionales de la limpieza y la desinfección emplean productos químicos que eliminan por completo las bacterias y los virus.

A la hora de efectuar una limpieza y desinfección de cualquier sitio y en especial los lugares públicos donde este procedimiento debe ser más cuidado y minucioso, se deben respetar una serie de pasos. El primer paso es limpiar la suciedad y acondicionar la superficie para el siguiente paso: la desinfección. Es muy importante limpiar antes de desinfectar una zona, ya que los microorganismos pueden esconderse debajo de la suciedad y si se quiere que la desinfección sea lo más efectiva posible, se debe retirar la suciedad en primer lugar.

Limpieza Pulido, una empresa con una larga experiencia en productos de limpieza y desinfección, explica cuál es el secreto de una buena limpieza de comedores y cocinas: "Lo más importante a la hora de limpiar y desinfectar una cocina o un comedor es utilizar productos de limpieza y desinfección efectivos para ello. En nuestra tienda online podrás encontrar una gran variedad de detergentes y productos químicos que tienen una efectividad inigualable". Limpieza Pulido advierte que la limpieza de las superficies sobre las que comen las personas se debe limpiar, desinfectar y después retirar esos productos químicos para evitar que las personas se intoxiquen.

Por último, Limpieza Pulido aconseja que los utensilios que se empleen para limpiar y desinfectar cada zona deben ser diferentes para cada zona, es decir, no se debe utilizar el mismo trapo para limpiar las mesas, la nevera, el horno, etc. Es fundamental insistir en la desinfección de las zonas de trabajo, donde se elabora la comida, ya que es un punto clave de la cocina. La limpieza en las cocinas y comedores es, por lo tanto, imprescindible, ya que, es manteniendo una limpieza adecuada como se evita la aparición de plagas, la contaminación de los alimentos, las intoxicaciones alimentarias, etc.

Datos de contacto:

Limpieza Pulido

643 93 95 49

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Sociedad Logística](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>