Plan de limpieza y desinfección de la cafetería

Qué, con qué, cómo y con qué frecuencia limpiar y desinfectar

Antes de empezar

Este documento es una plantilla para establecimientos en España, no un asesoramiento jurídico ni una aprobación oficial. Situación normativa a 24 de octubre de 2026: Reglamento (CE) n.º 852/2004, Reglamento (CE) n.º 178/2002, Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y, en los puntos citados, Real Decreto 126/2015, Real Decreto 1021/2022 y Real Decreto 1086/2020. El resto de normas nacionales y autonómicas (licencias, IVA, caja, alcohol, contratos) no está incluido. Cada establecimiento es distinto: adapte la plantilla a su oferta, equipamiento y local, complete sus datos y asegúrese de cumplirla. En caso de duda, consulte a la autoridad sanitaria de su comunidad autónoma.

Plantilla para establecimientos en España, no es asesoramiento jurídico. Situación normativa a 24 de octubre de 2026. El plan se basa en el Reglamento (CE) n.º 852/2004, anexo II. **Normas nacionales no incluidas:** lo que no lleva cita de una norma española se basa únicamente en el Derecho de la UE; las normas nacionales y autonómicas correspondientes no están desarrolladas en esta plantilla. Compruébelas con la autoridad sanitaria local.

1. Reglas básicas

- Limpieza = eliminación mecánica de la suciedad, lavado con detergente, aclarado con agua potable, desinfección y aclarado final (si lo exige el fabricante del desinfectante).
- Solo se usan productos aptos para la industria alimentaria, en la dilución indicada en la etiqueta. Las fichas de datos de seguridad están en el establecimiento.
- Los productos de limpieza se guardan separados de los alimentos, en sus envases originales o en recipientes rotulados (Reglamento (CE) n.º 852/2004, anexo II, capítulo IX, punto 8).
- Los desinfectantes se alternan según la recomendación del fabricante (por ejemplo, clorados y amonios cuaternarios) para evitar resistencias.
- Los útiles de limpieza de los aseos se distinguen por colores y no se usan en la zona de trabajo.
- Quien realiza la limpieza la anota en la hoja C de las hojas de registro.

2. Productos utilizados

Uso	Producto (nombre)	Dilución / dosis	Tiempo de actuación
Limpieza de superficies y suelos			
Desinfección de superficies			
Lavavajillas: detergente		dosificador	
Lavavajillas: abrillantador		dosificador	
Cafetera: limpieza de grupos (contralavado)	pastillas o polvo para cafeteras de brazo	según el fabricante	
Cafetera: descalcificación	según el fabricante de la cafetera		
Vaporizador y jarras	limpiador de sistemas de leche		
Molino: limpieza de las muelas	granulado limpiador para molinos		
Desinfección de manos			

3. Calendario de limpieza

Qué	Cómo	Cuándo	Quién
Vaporizador	limpiar con un paño húmedo exclusivo y purgar brevemente con vapor	después de cada uso	barista
Jarras de leche	enjuagar, lavar, dejar secar boca abajo; bebidas vegetales en jarra identificada	tras su uso, al final del día al lavavajillas	barista
Portafiltro y filtro	golpear, limpiar, purgar el grupo entre bebidas	continuamente	barista
Grupos de la cafetera	contralavado con filtro ciego y detergente y después con agua limpia; filtros y portafiltros en remojo	a diario al cierre	turno de cierre
Juntas y duchas de los grupos	cepillo de grupo, revisión de juntas	a diario / cambio según desgaste	turno de cierre
Bandeja de goteo y cajón de posos	vaciar, lavar	a diario	turno de cierre
Molino: tolva y salida	vaciar la tolva, limpiar el aceite de los granos, cepillar la salida	semanal	encargado de turno
Molino: muelas	granulado limpiador según el fabricante o desmontar y cepillar	cada 2–4 semanas	encargado de turno
Superficies de trabajo, barra	lavar, desinfectar	continuamente y al final del día	personal
Frigoríficos y vitrinas	vaciar, lavar, desinfectar, revisar fechas	semanal	encargado de turno
Máquina de hielo	vaciar, lavar, desinfectar según el fabricante, pala fuera del hielo	semanal / según el fabricante	encargado de turno
Lavavajillas	limpiar filtros, descalcificar, revisar dosificadores	diario / semanal	turno de cierre
Batidora, cocteleras	desmontar, lavar, secar	después de su uso	barista
Suelos	barrer, fregar con detergente	a diario y al momento si se ensucian	personal
Aseos y lavabo	lavar, desinfectar, reponer jabón y toallas de papel	a diario y cuando sea necesario	personal

Qué	Cómo	Cuándo	Quién
Papeleras y cubos	vaciar, lavar	a diario	personal
Cafetera: descalcificación, filtro de agua	según el fabricante y la dureza del agua, anotar el cambio	según el fabricante	servicio técnico / responsable
Limpieza general	paredes, luminarias, campana, estanterías, detrás de los equipos	1 vez al mes	equipo

4. Lavado de vajilla

Lavavajillas

- Programa y temperaturas según el fabricante del lavavajillas.
- No se sobrecarga; la cristalería no se lava junto con vajilla muy sucia.
- Tras el lavado se revisa la vajilla; el vidrio y la porcelana dañados se retiran.

Lavado manual (dos senos)

1. Retirar los restos.
2. Lavar en agua caliente con detergente (primer seno).
3. Aclarar en agua potable limpia y caliente (segundo seno).
4. Dejar escurrir y secar en un lugar limpio, sin secar con paño.

5. Control de plagas

- Prevención: ventanas y puertas que cierren bien, mosquiteras, recipientes cerrados, sin restos durante la noche.
- Revisión de indicios 1 vez por semana (excrementos, envases dañados, insectos) y anotación en la hoja F.
- Si aparecen plagas, contratar una empresa especializada y conservar el informe de la intervención.

Plan elaborado por **Válido desde** **Firma**

Fuentes: Reglamento 852/2004

Fuentes – texto completo en Europaius

- 852/2004