Bar e ristoranti, le linee guida di Afidamp e Fipe per la sanificazione

fipe-sanificazione-f02eb6f8

Bar, ristoranti, pizzerie, pasticcerie stanno finalmente tornando a lavorare e chi si accinge a riaprire dovrà garantire la **sicurezza** di tutti, dai clienti ai dipendenti. Per questo **Afidamp - Associazione Fornitori Italiani Attrezzature Macchine Prodotti e Servizi per la Pulizia** - e **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi** - hanno elaborato alcune **linee guida** con indicazioni operative per guidare gli imprenditori della ristorazione nelle necessarie operazioni di **sanificazione** dei locali.

Dopo la chiusura imposta dalle autorità per contenere l'emergenza epidemiologica da Covid-19, è necessario che agli operatori siano chiarite quali operazioni per la pulizia e la disinfezione debbano adottare, non solo in vista della riapertura ma anche e soprattutto per il mantenimento delle condizioni di sicurezza igienica una volta che i locali saranno frequentati dai clienti. La permanenza del Covid-19 sulle diverse superfici obbliga a prestare costante attenzione a tutte le aree potenzialmente contaminate.

Le linee guida elaborate dalle due associazioni vogliono essere un supporto importante per tutti gli imprenditori che decideranno di sanificare il proprio locale in autonomia senza ricorrere a imprese specializzate. Le indicazioni contenute hanno l'obiettivo di informare il ristoratore rendendolo capace di condurre le operazioni di pulizia seguendo le giuste procedure e con l'ausilio di strumentazioni professionali adeguate, evitando di commettere errori o procedure inutili.

Ecco alcune delle principali indicazioni presenti nel documento. Prima di ogni attività di disinfezione è necessario effettuare una profonda **detersione delle superfici**, in quanto i principi attivi dei prodotti disinfettanti vengono neutralizzati dallo sporco. Inutile, quindi, disinfettare se non si è prima pulito. Sono descritte in maniera chiara e semplice attività specifiche di sanificazione per ogni area dei locali (sala, cucina, aree personale, laboratori, bagni ecc.). Sarà utile posizionare nelle immediate vicinanze dell'ingresso una **soluzione idroalcolica** e un'attenzione particolare va dedicata alle pulsantiere, agli interruttori, alle maniglie, ai servizi igienici, ai menu e ai set in dotazione per la clientela: set da

condimento, cestini del pane, dispenser tovagliolini di carta, ecc, proprio perché spesso a contato con le mani di clienti e dipendenti.

Il tentativo è, dunque, quello di fornire uno strumento agile e di sostegno per una "fase due" non facile per questo settore ed è la ragione per cui linee guida - che saranno disponibili per tutti gli associati Fipe - tentano di orientare gli operatori su un tema molto dibattuto in queste settimane, identificando delle buone pratiche che oggi diventano ancora più importanti.