Covid, ecco il prontuario per la pulizia dei ristoranti

ristorante-coronavirus-9523bf7b

La pandemia ha colpito duramente il comparto della ristorazione e tutto il mondo Horeca e ha costretto i pubblici esercizi ad adeguarsi a nuove regole per la gestione degli spazi e per la messa in sicurezza dei locali. Dunque, mai come ora, risulta fondamentale una corretta **pulizia quotidiana degli ambienti**.

Per questo motivo, **Afidamp, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia**, e **Fipe-Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi**, hanno deciso di **supportare gli imprenditori nell'importante lavoro di sanificazione dei locali** con la redazione di un **prontuario**, uno strumento agile e immediato, in versione scritta e anche in pillole video visionabili tramite il QR code presente sul prontuario stesso, con indicazioni precise su come garantire la pulizia e la sicurezza di clienti e dipendenti.

Tra i suggerimenti più importanti: **indicazioni sulle modalità di igienizzazione delle mani**, in particolare se si è passati dalla cassa maneggiando denaro, indicazioni sul **corretto utilizzo di prodotti chimici** ed eventuali strumentazioni meccaniche di supporto, importanti consigli sul lavaggio dei panni usati per la pulizia e sulla necessità di abbinarli a dei "codici colore" per dividerli in base all'ambiente dove svolgono il proprio lavoro, suggerimenti sulla consegna, la conservazione e l'apertura di imballaggi esterni e, ancora, particolari raccomandazioni sulla pulizia delle parti più esposte al contatto come tavoli, sedie, menù e set da condimento.

Grande attenzione, dunque, alle operazioni di sanificazione dei pubblici esercizi, per loro stessa natura frequentati da tante persone, da effettuare quotidianamente e nel modo più corretto possibile, non solo in caso di un'emergenza sanitaria come quella che stiamo vivendo.

Inoltre, il prontuario per la sanificazione di sala e cucina va ad aggiungersi alla seconda edizione della **Guida Pratica Pulizia nella Ristorazione**, anch'essa presentata in questi giorni e realizzata con il contributo di **Apci – Associazione Professionale Cuochi Italiani**, **Otall – Ordine dei Tecnologi**

Alimentari Lombardia e Liguria e **Fcsi Italia – Foodservice Consultant Society International** e il patrocinio di Codacons. La guida pratica è un vero e proprio manuale, ancor più approfondito e dettagliato, a ulteriore testimonianza dell’impegno che accomuna Afidamp e Fipe nel supportare i pubblici esercizi a svolgere la propria attività in totale sicurezza.