



Sicurezza e igiene nei bar. Il prontuario per le buone prassi di pulizia

Durante questi mesi difficili che hanno duramente colpito in particolare il settore HORECA, sono state tante le iniziative messe in campo da Afidamp, Fipe-Confcommercio e Codacons per aiutare gli operatori a garantire un ambiente sicuro sia ai propri clienti che ai propri dipendenti.

Ecco perché le tre associazioni di categoria hanno realizzato insieme il prontuario per le buone prassi di pulizia nei bar, uno strumento agile che si propone come un vero e proprio vademecum per le pulizie ordinarie che ogni locale è tenuto a fare per mantenere l'ambiente pulito e protetto.

Regole semplici e molto chiare che riguardano l'igiene del personale, con raccomandazioni sul lavaggio mani, sulle modalità di contatto con soldi contanti e alimenti, e le corrette operazioni di pulizia e detersione. Il tutto per cercare di evitare ogni tipo di contaminazione incrociata.

Più nel dettaglio, il documento analizza le operazioni di pulizia relative a tutti gli ambienti dei bar, dal bancone ai bagni, suggerendo accorgimenti semplici, come l'identificazione delle attrezzature con un codice colore e indicando come utilizzare prodotti e macchinari per la detersione. A questo proposito, inoltre, si sottolinea quanto sia importante per una pulizia efficace la scelta dei prodotti adeguati (né troppo blandi, né troppo aggressivi) e degli strumenti più idonei.

Il prontuario esposto all'interno dei bar permetterà a tutti i dipendenti di essere informati sulle prassi da adottare, riducendo notevolmente i rischi legati allo sporco invisibile. Allo stesso tempo, gli imprenditori del settore

daranno un segno tangibile della loro sensibilità verso i temi della sicurezza e del loro impegno a offrire il miglior servizio possibile al consumatore.

QUESTO BAR RISPETTA I REQUISITI DI IGIENE E COMFORT

afidamp

ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE
MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA



Il personale, previa rimozione di eventuali monili, deve effettuare il lavaggio delle mani, accurato e frequente, nell'apposito lavandino dedicato. È consigliabile che al termine del lavaggio, l'asciugatura sia effettuata con salviette monouso in carta al fine di rimuovere eventuali residui di sporco.



L'addetto alla cassa non deve provvedere alla manipolazione/somministrazione di alimenti. Nel caso svolgesse diverse mansioni, è fondamentale il lavaggio delle mani e/o l'utilizzo di appositi guanti nella transizione tra un lavoro e l'altro.



L'utilizzo di attrezzature per pulizia con un proprio codice colore aiuta notevolmente a ridurre il rischio di contaminazione incrociata. Evitare di "ricontaminare" le superfici pulite con materiali e panni già utilizzati sulla stessa o altra superficie.



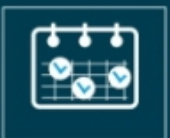
Il lavaggio meccanico di pavimenti e superfici può ridurre notevolmente i tempi di pulizia. Si raccomanda di prestare attenzione alle indicazioni date dal produttore e alle normative di sicurezza inserite nel D.V.R.



Macchinari e attrezzature vanno puliti a fine turno, il materiale tessile deve essere lavato in lavatrice a 70° con normale detersivo per il bucato, in alternativa, anche a temperature inferiori utilizzando prodotti disinfettanti per il bucato. Sostituire a intervalli frequenti e programmati i panni e i mop/frange utilizzati per le pulizie e comunque non oltre 24 ore.



È consigliato riporre i prodotti per la pulizia in spazi idonei.



Effettuare la pulizia dei bagni più volte al giorno. È bene che la pulizia e dotazioni igieniche (sapone, carta, ecc.) siano controllate frequentemente. Può risultare utile esporre la tabella dei turni di pulizia.



Per le operazioni di detersione delle superfici ricordarsi di spruzzare il detergente sul panno (e non sulla superficie da pulire). Piegare il panno in 4 spessori, ottenendo 8 superfici umide, così da sfruttare tutto il panno al massimo possibile. Spiegando e ripiegando il panno si deve lavorare sempre con una superficie pulita. Ove consentito pulire con movimento a "S" per fasce regolari.



Per le operazioni di spolveratura e di lavaggio manuale del pavimento ricordarsi di procedere con i rispettivi attrezzi con un movimento a "S" molto stretta in modo da sovrapporre i passaggi, retrocedendo verso la porta. Nel caso di lavaggio utilizzare il "doppio secchio" in modo da tenere sempre separata l'acqua pulita con il detergente da quella sporca.



Prima di maneggiare qualsiasi prodotto chimico, è raccomandato leggere attentamente l'etichetta e/o la scheda tecnica, rispettando le diluizioni di impiego e le modalità d'uso indicate, e non miscelare mai prodotti chimici diversi. Se il prodotto viene travasato, occorre riportare l'etichetta sul nuovo contenitore.



Il bancone e tavolini della sala vanno puliti e/o successivamente disinfettati con elevata frequenza giornaliera. Prestare particolare attenzione alla pulizia di elementi quali sedie, menù e altre eventuali dotazioni.



Per la rimozione di sporco resistente evitare assolutamente di usare attrezzature particolarmente abrasive che potrebbero danneggiare le superfici dei "moca".

AVVALENDOSI DELLA CONSULENZA DI UN ESPERTO DI PULIZIE PROFESSIONALI È POSSIBILE OTTIMIZZARE TUTTE LE OPERAZIONI DI PULIZIA, ANCHE ATTRAVERSO SISTEMI ALTERNATIVI E/O INNOVATIVI

SI RICORDA CHE LA CORRETTA IGIENE NON PUÒ PRESCINDERE DA UNA SPECIFICA INFORMAZIONE DELL'OPERATORE SU METODOLOGIE E ATTREZZATURE PROFESSIONALI

