

Afidamp e Fipe, insieme per riaprire in sicurezza

di Simone Finotti

Pubbligate le Linee guida per la corretta sanificazione nella ristorazione, a cura di Afidamp e della Federazione Italiana Pubblici Esercizi: si tratta di un documento specifico con lo scopo di fornire indicazioni chiare sulle operazioni di sanificazione e gli interventi di pulizia necessari per la riapertura e il mantenimento delle condizioni di sicurezza nei locali.

Ma quanto ci sono mancati in questi giorni di stop forzato? Quanto abbiamo sperato di poter tornare presto a sorseggiare il nostro caffè seduti ai tavolini di un bar, a celebrare il rito dell'aperitivo con gli amici, a organizzare una cena fuori o semplicemente trovarci tutti insieme davanti a un'ottima pizza fumante?

Ristorazione: "baluardo della normalità"

Diciamolo forte e chiaro: prima ancora di rappresentare un settore di grande importanza per il Pil nazionale e per l'intero sistema-paese, i pubblici esercizi come bar, ristoranti, pizzerie, pasticcerie e così via sono fondamentali luoghi di incontro, importanti punti di riferimento per la nostra rete sociale. In una parola: baluardi della tanto agognata "normalità". Per questo ci rallegra il fatto che, per quanto fra mille (giuste) precauzioni, stiano finalmente tornando a lavorare.

Sicurezza da garantire

Va da sé, naturalmente, che chi si accinge a riaprire dovrà garantire la si-



curezza di tutti, dai clienti ai dipendenti. Ed è proprio a questo punto che entrano in scena Afidamp – Associazione Fornitori Italiani Attrezzature Macchine Prodotti e Servizi per la Pulizia – e Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi –, che insieme hanno elaborato precise Linee guida con indicazioni operative per accompagnare ed indirizzare gli imprenditori della ristorazione nelle necessarie operazioni di sanificazione dei locali. Le Linee guida sono disponibili sul sito Afidamp al link <https://www.afidamp.it/it/covid-19-buone-prassi.html>, sezione Bar e Ristoranti.

Chiarimenti necessari

Dopo la chiusura imposta dalle Autorità per contenere l'emergenza epidemiologica da Covid-19, appare necessario che agli operatori del settore 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 di nuovo frequentati dai clienti. La permanenza del virus sulle diverse superfici, infatti, obbliga a prestare costante attenzione a tutte le aree potenzialmente contaminate o contaminabili.

Cosa chiede la legge

Basti pensare che ai sensi dell'art. 2, comma 1 del Dpcm 17 maggio 2020, sull'intero territorio nazionale tutte le attività produttive industriali e commerciali devono rispettare, tra l'altro, i contenuti del protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali. Ebbene, come ormai noto, a norma del punto 4 di tale protocollo l'azienda deve assicurare la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di la-



voro e delle aree comuni e di svago; nel caso di presenza di una persona con Covid-19 all'interno dei locali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione; occorre anche garantire la pulizia a fine turno e la sanificazione periodica degli strumenti, anche elettronici (nel settore pensiamo a pc, tablet, registratori di cassa, ecc.); inoltre l'azienda, in ottemperanza alle indicazioni del Ministero della Salute, secondo le modalità ritenute più opportune, può organizzare interventi particolari/periodici di pulizia. Se ciò non bastasse, nelle aree geografiche a maggiore epidemia o nelle aziende in cui si sono registrati casi sospetti, in aggiunta alle normali attività di pulizia, è necessario prevedere, alla riapertura, una sanificazione straordinaria degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Linee guida specifiche

Ora, tutto questo come si declina nel settore della ristorazione? Le linee guida elaborate dalle due associazioni vogliono per l'appunto 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.

Alcune importanti indicazioni

Il documento, in tutto sei pagine, si presenta molto snello e sintetico, ma al contempo preciso, dettagliato e declinato per lo specifico contesto di riferimento. Vale la pena di fare una breve carrellata su alcune delle principali indicazioni presenti. Prima di ogni attività di disinfezione è necessario ef-

fettuare 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.). Per quanto riguarda le aree, viene operata una dettagliata distinzione fra spazi dedicati al personale, aree clienti e area cucina/bancone.

Pulizia e disinfezione

Molto interessante la parte relativa alle procedure, in cui si suggerisce la corretta sequenza delle operazioni di pulizia/disinfezione. “Occorre premettere – si legge – che 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. In alternativa, è possibile utilizzare prodotti deter-disinfettanti che svolgono contemporaneamente entrambe le funzioni, consentendo di dimezzare i tempi di applicazione. Inoltre, 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. I prodotti per la pulizia vanno conservati in spazi idonei e, se travasati, occorre riportare l’etichetta nel nuovo contenitore”.

Una possibile “sequenza-tipo”

Ed ecco un’ipotesi di sequenza “tipo”: asportare residui grossolani > detergere con apposito prodotto > risciacquare (se necessario) > disinfettare con apposito prodotto > risciacquare (se necessario) utilizzando un prodotto deter-disinfettante è possibile ottimizzare i tempi riducendo le operazioni come segue: asportare residui grossolani > detergere con deter-disinfet-



tante > risciacquare (se necessario). Non mancano indicazioni ancora più dettagliate per una pulizia più approfondita, ivi compresi i casi di sospetto Coronavirus. Ovviamente tutte le operazioni di pulizia/disinfezione devono essere condotte da personale che indossa adeguati dispositivi di protezione individuale, il quale dovrà essere adeguatamente informato in ordine alle procedure che consentono la rimozione in sicurezza dei DPI (svestitazione). Dopo l’uso, è consigliabile smaltire tali dispositivi come materiale potenzialmente infetto.

Attenzione alla qualità dell’aria!

Altro aspetto importantissimo: è necessario gestire correttamente l’igiene degli impianti aerulici – con ciò intendendo sia i condotti di areazione che i semplici split-, attraverso un’ispezione tecnica periodica, finalizzata a comprendere lo stato di contaminazione degli stessi. È necessario affidarsi ad aziende che abbiano i requisiti richiesti per questo tipo di interventi. Su questo punto, più nello specifico, rimandiamo ad altro articolo in questo

numero con il punto di vista di AIISA, l’associazione italiana che riunisce appunto i professionisti dell’igienizzazione dei sistemi aerulici.

Uno strumento agile e utilissimo

Inoltre si raccomanda di 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 di tovaglioli di carta, ecc., proprio perché spesso a contatto con le mani di clienti e dipendenti. Lo scopo 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 le Linee guida – disponibili fra l’altro per tutti gli associati Fipe – tentano di orientare gli operatori su un tema molto dibattuto in queste settimane, identificando e dettagliando con precisione tutte quelle buone pratiche che oggi diventano ancora più importanti. Anzi, indispensabili per ripartire.