

QUESTO RISTORANTE RISPETTA I REQUISITI DI IGIENE E COMFORT

afidamp

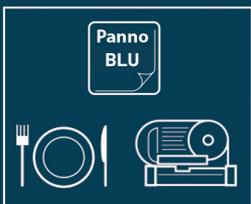
ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE
MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA



Gli operatori, previa rimozione di eventuali monili, effettuano il lavaggio delle mani, accurato e frequente, nell'apposito lavandino dedicato. È consigliabile asciugare le mani con salviette monouso in carta per rimuovere gli eventuali residui di sporco.



Prima di maneggiare qualsiasi prodotto chimico, leggere attentamente la scheda di sicurezza, rispettando le percentuali di diluizione e non miscelare mai prodotti chimici diversi. Se il prodotto viene travasato, occorre riportare l'etichetta sul nuovo contenitore. Ricordarsi di riporre le strumentazioni per la pulizia in appositi locali/armadi.



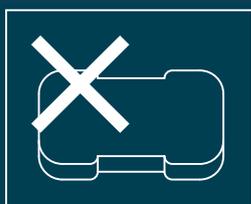
L'utilizzo di attrezzature per pulizia con uno specifico "codice colore" aiuta a ridurre notevolmente il rischio di contaminazione incrociata. In cucina si consiglia di utilizzare carta o panni di colore blu in quanto si tratta dell'unico colore che non si confonde con gli alimenti.



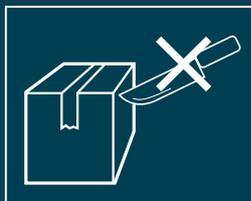
Evitare di ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e panni già utilizzati sulla stessa o altra superficie. I panni devono essere lavati in lavatrice a 70°, in alternativa, è possibile utilizzare carta o panni usa e getta.



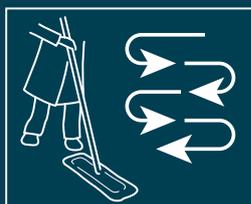
Per le operazioni di detersione delle superfici spruzzare il detergente sulla carta o panno (e non sulla superficie da pulire), piegarlo in 4 spessori, ottenendo 8 zone umide, così da sfruttare tutta la superficie disponibile. Lavorare sempre con il lato pulito. Ove consentito, pulire con movimento a "S" per fasce regolari e sovrapposte.



Per la rimozione di sporco resistente utilizzare spugne abrasive antigraffio per evitare di danneggiare le superfici dei "MOCA".



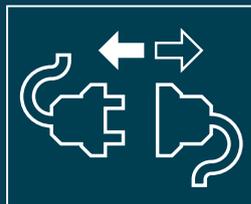
La consegna, la conservazione, l'apertura/chiusura degli imballaggi delle derrate è bene che avvenga in apposite aree esterne alla cucina. Non appoggiare mai imballaggi sui piani di lavoro o taglieri, né tantomeno aprirli con coltelli da cucina in quanto può comportare la contaminazione di questi ultimi.



Per le operazioni di spolveratura e di lavaggio manuale del pavimento procedere con rispettivi strumenti e un movimento a "S" molto stretto 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.



Il lavaggio meccanico di pavimenti e superfici può ridurre notevolmente i tempi di pulizia. Si raccomanda di prestare attenzione alle indicazioni date dal produttore per l'uso e la manutenzione delle macchine e alle normative di sicurezza inserite nel D.V.R..



Prima di svolgere ogni operazione di pulizia su apparecchiature alimentate elettricamente, ricordarsi, ove possibile, di scollegare la spina dalla rete.

IN SALA, NON DIMENTICARE DI:



L'addetto alla cassa non deve provvedere alla manipolazione/somministrazione di alimenti. Nel caso svolgesse diverse funzioni è fondamentale il lavaggio delle mani o l'utilizzo di appositi guanti nella transizione tra una mansione e l'altra.



Prestare particolare attenzione alla pulizia di elementi quali tavoli, sedie, menù e set da comodimento.

INQUADRA IL QR CODE PER
VISUALIZZARE I VIDEO



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