

# pulizia degli ambienti nell'horeca: *il punto della situazione*

di Laura Guidi

Horeca: gli ambienti in cui si lavorano e si servono i cibi devono essere sottoposti a procedure igieniche rigorose. Superfici e oggetti a contatto coi cibi meritano almeno la stessa attenzione degli alimenti stessi. Negli ultimi anni i passi in avanti sono stati molti. Purtroppo, però, c'è ancora parecchio da fare in questo senso. Vediamo a che punto siamo.

Preoccuparsi dell'igiene e della sicurezza degli alimenti senza fare lo stesso per gli ambienti in cui essi vengono lavorati, preparati e serviti rischia di essere fatica sprecata. Ecco perché nell'Horeca è importante badare all'ambiente, e assicurare una pulizia accurata di tutte le superfici e gli oggetti a contatto coi cibi.

**Sempre più attenzione all'Horeca**  
Gli ambienti di preparazione e lavorazione

degli alimenti sono senza dubbio uno di quei contesti in cui è irrinunciabile un'igiene perfetta. "Crediamo che in un momento come questo –ha recentemente detto il presidente di AfidampCom **Franco Bertini** intervenendo a una tavola rotonda organizzata a EpoCleaning Sud – Catania sull'argomento- sia importante dedicare attenzione al mondo dell'Horeca, che per la maggioranza dei piccoli e medi rivenditori rappresenta una colonna portante del loro volume d'affari. D'altra parte è prima di tutto una questione di sicurezza: è fondamentale poter contare su una perfetta igiene laddove vengono preparati e serviti i cibi che mangiamo".

## **Senza formazione e conoscenza non si va da nessuna parte**

Ragionamento che non fa una piega. D'altra parte senza formazione, consapevolezza e autocontrollo non si può intraprendere nessun percorso serio. E se troppo spesso, parlando di igiene degli alimen-

ti, si considera soltanto ciò che concerne la produzione, la trasformazione, il trattamento, il confezionamento, la distribuzione e la cottura, si tende però a tralasciare un aspetto fondamentale, ovvero quello della pulizia degli ambienti e delle persone a contatto con gli alimenti stessi. In un paese, come è l'Italia, in cui la sicurezza alimentare *stricto sensu* sta raggiungendo nell'industria altissimi livelli qualitativi, ancora troppo spesso nei locali e negli esercizi commerciali si incontrano taglieri o i piani di lavoro puliti in modo inadeguato, ambienti dall'igiene discutibile, superficialità delle persone. Senza contare gli stessi arredi dei locali, o gli accessori come sedie, menu, maniglie e oggetti vari. Che sono anch'essi, come è noto, potenziali veicoli di agenti patogeni. Roba da "Cucine da incubo" e simili, che non a caso, prima ancora che l'abilità degli chef, mettono sotto processo lo stato igienico del locale. . .

## **"Cucine da incubo"?**

Inutile sottolineare che strumenti e ambienti, se non vengono correttamente puliti, interferiscono sulla ricontaminazione del ciclo produttivo, rendendo gli alimenti a rischio di alterazione. E così finisce che preoccuparsi dell'igiene degli alimenti senza poi fare lo stesso per gli ambienti in cui essi vengono lavorati rischia di essere fatica sprecata. E' centrale innanzitutto che il personale venga formato a una corretta prassi igienica, educazione all'autocontrollo e responsabilizzazione su quelli che possono essere i danni provocati da un comportamento superficiale risultano quindi fondamentali. Di pulizia c'è sempre bisogno, anzi, sempre di più. Ma che sia una pulizia di qualità, svolta con competenza e preparazione.



## Mancano ancora standard di legge

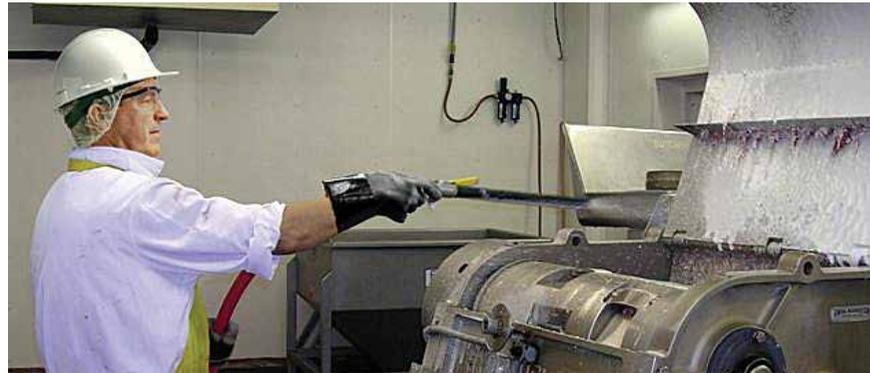
Tra le maggiori criticità c'è quella legata all'assenza di standard di legge su sicurezza e igiene. E così c'è il rischio che il pulito resti qualcosa di soggettivo, lasciato il più delle volte al buon senso del singolo. Sebbene il tecnologo alimentare abbia le competenze tecniche per valutare la sicurezza sugli impianti e sugli ambienti di lavorazione, oltre che sul processo di trasformazione degli alimenti, non ha tuttavia la responsabilità della corretta prassi igienica, che resta di competenza dei produttori, dei ristoratori e degli esercenti stessi, che in ogni caso non possono affidarsi ad una normativa specifica. Il pulito continua ad essere qualcosa di soggettivo: la sfida è farlo diventare oggettivo, attraverso la creazione di una forte consapevolezza nella cultura dell'igiene come tutela della salute pubblica e come qualità della vita che si può ottenere soltanto attraverso la formazione. Emerge quindi l'esigenza di portare il pulito già nelle scuole, facendola diventare materia di formazione scolastica di base, fino all'inserimento di corsi specifici all'interno delle facoltà universitarie inerenti l'alimentazione.

## Pulizia primo biglietto da visita

Venendo ai pubblici esercizi, non è sempre certo se, e soprattutto quanto, i ristoratori e i gestori di bar, pizzerie, paninoteche e locali affini abbiano la consapevolezza della pulizia e della sua importanza. Per ogni ristoratore e operatore del settore, la pulizia è un fattore imprescindibile, se non altro per il fatto di essere il primo biglietto da visita di un locale nei confronti dei propri clienti e dei potenziali nuovi avventori. Non bisogna del resto sottovalutare la difficoltà, da parte dei titolari, di far fronte alla miriade di norme e di regole a cui gli esercenti devono rispondere, che spesso li porta a non avere il controllo diretto su tutti i processi. Per quanto concerne la pulizia e l'igiene una questione centrale resta quella della formazione, che non può essere effettuata direttamente dall'esercente, ma che dovrebbe essere competenza o del tecnologo alimentare o dei consulenti per l'HACCP, tenendo ben presente il ri-

## II > La crisi incide, ma la superficialità di più

**Quanto la crisi economica incide sull'acquisto di prodotti per la pulizia? Non poco, perché spesso si tende a risparmiare comperando meno e tagliando sulla qualità. Qui però entra in scena l'osservatorio privilegiato di Afidamp (Associazione fabbricanti italiani di macchine, attrezzature e prodotti per la pulizia professionale), che questi dati li tiene sotto attento controllo. Il presidente Matteo Marino, ha affermato con chiarezza che l'utilizzo di strumenti professionali con tecnologie innovative contribuisce ad una minore incidenza dei costi per l'acquisto di prodotti e a una maggiore efficacia nell'igienizzazione. Importante anche saper scegliere e usare i prodotti appropriati a seconda della superficie e soprattutto dello sporco da pulire. E qui è questione di mancanza di cultura specifica e di competenza: il che porta a errori anche banali, come credere, ad esempio, che l'ipoclorito di sodio (candeggina) sia la panacea per tutti i tipi di sporco!**



schio che si commettano errori nell'utilizzo di prodotti non professionali per l'igiene degli ambienti.

## La richiesta dei pubblici esercizi

Ma cosa ne pensano i pubblici esercizi? Quasi scontata la richiesta di supporto e di know-how da parte di chi di pulito si occupa professionalmente. E l'interlocutore degli esercenti sono in questo caso i dealer, quelli che i prodotti li vendono e insegnano a usarli bene. Così si spiega la proposta lanciata da Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), per bocca del suo presidente, che sia il rivenditore, nel momento in cui propone il prodotto, a sensibilizzare i titolari sulla necessità di fare formazione sull'igiene, spiegando tutti i controlli che possono essere effettuati e il beneficio ottenuto dall'utilizzo corretto di prodotti e attrezzature professionali. Cosa che molto spesso accade già. Basta scegliere gli interlocutori più preparati. **Stefania Verrienti**, segretario Afi-

dampCom, sottolinea come associazione e operatori professionali presenti e attivi sul territorio siano più che disposti a interagire con i ristoratori al fine di formare il personale e ha lanciato la proposta di creare all'interno di ciascun pubblico esercizio un "responsabile di igiene" che supervisioni l'operato dei colleghi in merito alle metodologie e alle strumentazioni utilizzate. Insomma, se ne esce agendo sinergicamente. Ancora una volta l'approccio deve essere "di sistema", è questa la parola d'ordine. Tutti gli attori della filiera sono chiamati a fare la propria parte.

Un'idea potrebbe essere, ad esempio, la possibilità di inserire nozioni di strumenti e tecniche per la pulizia professionale degli ambienti anche all'interno degli stessi corsi di laurea per tecnologi alimentari, con l'obiettivo di dare loro un ruolo più centrale e di responsabilità nella gestione del servizio di pulizia da parte dei pubblici esercizi.