

metti il rischio nel pozzetto...

L'igiene nella ristorazione? E' fondamentale in cucina ma non solo: ci sono angoli di ristoranti e bar a cui di rado si pensa, ma che se non correttamente puliti possono creare enormi problemi: è il caso di pozzetti e griglie di scarico, celle frigorifere e contenitori per rifiuti. Oggi si mangia sempre più fuori casa, e improvvisare non si può: la corretta pulizia nell'horeca è un circolo virtuoso che non si può fermare solo ai "soliti ambienti noti".

46
GSA
OTTOBRE
2018

"Avete idea del fatto che i nostri figli già dalla più tenera età mangiano sempre di più fuori casa? E che cosa mangiano?". Con queste parole, alcuni giorni fa, **Roberto Galli** di AfidampCom ha fatto riflettere la platea di intervenuti alla presentazione del nuovo manuale Afidamp sulla "Pulizia nella ristorazione".

Mangiare fuori? Ormai un'abitudine

Del resto, a pensarci bene, la domanda fa riflettere tutti noi su una serie di cambiamenti che, negli ultimi anni, stanno avvenendo nella nostra vita di tutti i giorni. Ad esempio sul fatto che, se una ventina di anni fa andare al ristorante era ancora considerato un mezzo "evento", oggi mangiare fuori è praticamente la norma per chi lavora fuori casa e non solo: se è vero, come recita uno degli assiomi più noti dell'economia, che "non esistono pasti gratis", allora sarà interessante sapere che gli italiani hanno speso nel 2016 (ultimi dati disponi-

di Giuseppe Fusto

bili) ben 78 miliardi per mangiare fuori: ben l'8% in più, udite udite, rispetto al periodo precedente la crisi. Un mercato in controtendenza che non teme flessioni, e che ormai rappresenta un buon terzo dei consumi alimentari complessivi.

I dati Coldiretti

I dati vengono dal Rapporto Coldiretti 2017, che ci dice anche che sono ben 50,3 milioni gli italiani che hanno mangiato fuori casa almeno una volta, di cui 24,5 milioni regolarmente. E, tornando idealmente alle parole di Afidamp, si scopre anche che gli "aficionados" del ristorante sono i cosiddetti millennials (i nati tra il 1980 e il 2000): ben 11 milioni di loro, dati Coldiretti alla mano, hanno mangiato fuori casa, e quasi 7 milioni lo fa regolarmente. Senza contare la diffusione sempre più capillare e massiccia (oltre che a volte incontrollata) di ristoranti etnici e fusion, amatissimi specie dai più giovani ma piuttosto spesso al centro di inquietanti notizie di cronaca. Tutto ciò, facendo due più due, significa che la mancata o scarsa igiene di ristoranti e luoghi di preparazione e consumazione di cibi e vivande mette a repentaglio la salute di quasi tutti gli italiani, a partire proprio da quella dei nostri figli. Con risultati che vanno da un "semplice" mal di pancia a complicati ricoveri ospedalieri.

Pulizia: importante in cucina ma non solo

Per farla breve: la pulizia di cucine, sale, bagni e annessi è fondamentale nell'horeca. Ma, e qui sta il punto, non ci si può limitare agli ambienti più in vista: ci sono angoli, luoghi e dettagli di cui nessuno parla mai, e che sono altrettanto



cruciali nel mantenimento di un corretto stato igienico di ristoranti e affini. Qui ci viene in aiuto, per l'appunto, il manuale dell'Afidamp, che dedica alcune interessanti schede alla pulizia dei contenitori per i rifiuti, delle celle frigorifere e dei pozzetti di scarico, ricordandoci come sia da tenere d'occhio non solo la pulizia effettuata "prima" del servizio, ma anche il "dopo".

Contenitori rifiuti

Prendiamo ad esempio i contenitori per i rifiuti: per la stessa natura del luogo, è semplice che vi proliferino batteri e agenti patogeni, e proprio per questo occorre tenere alto il livello di guardia: è essenziale svuotare bene i contenitori, asportare eventuali residui grossolani, lavare a fondo con la soluzione de-



tergente sia l'interno che l'esterno del contenitore con un panno pulito, risciacquare con acqua, spruzzare la soluzione disinfettante, lasciare agire la soluzione per il tempo indicato in etichetta, risciacquare e lasciar asciugare per evaporazione naturale. Attenzione: la procedura va ripetuta con frequenza giornaliera con le giuste attrezzature che sono: spruzzatore, erogatore schiumogeno, secchio, panno-spugna, panno in microfibra, panno tnt, spazzola, guanti di gomma, occhiali di protezione. Come prodotti si può usare un deter-disinfettante, un detergente e/o un disinfettante. Ma non è tutto: l'esperto consiglia di evitare imprecisioni nella diluizione dei prodotti, di utilizzare contenitori per rifiuti apribili (per poter accedere più agevolmente a tutte le zone interne), e di prestare molta attenzione alla pulizia del pavimento nelle aree adiacenti al contenitore.

Celle frigo e dintorni

Non meno importanti le celle frigorifere: infatti contaminanti biologici come batteri, muffe, lieviti, pollini e virus possono facilmente proliferare in ambienti con alte percentuali di umidità come banchi frigo e celle, appunto, e quindi la loro corretta igienizzazione assume un'importanza cruciale per la corretta conservazione dei prodotti, crudi e trasformati. Anche qui occorre dotarsi di un secchio, di panni spugna e microfibra, di mop piano e carta monouso, oltre che di detergenti, disinfettanti e/o deter-disinfettanti. Occorre poi distinguere fra procedura di manutenzione e pulizia di fondo. Nel primo caso bisogna prevedere la pulizia giornaliera di porta, maniglia, pavimento della cella, contenitori e scaffalature, senza trascurare la pulizia periodica di punti critici come spigoli, scambiatori, canale di raccolta condensa, gocciolatoi, risvolti guarnizioni porta.

Per le pulizie di fondo

Per la seconda, invece, è necessario svuotare completamente le celle, aspor-



Foto Euroclean Servizi

tare eventuali residui grossolani, lavare a fondo con soluzione detergente e panno, risciacquare con acqua, spruzzare la soluzione disinfettante e lasciarla agire, quindi procedere a un risciacquo accurato e asciugare bene le celle prima di riempirle. Frequenza minima 2/3 volte all'anno, consiglia l'esperto. Che avverte anche: la pulizia di una cella appena acquistata è fondamentale, così come è importante evitare l'uso di materiali e panni non disinfettati. Attenzione anche alla manipolazione delle derrate da conservare nelle celle frigo: introdurre imballi contaminati potrebbe provocare la contaminazione della cella stessa.

Un pozzetto di guai

Tubature di scarico e pozzetti? Anche in questo caso non vanno presi sottogamba. Uno dei punti più critici è rappresentato dalle griglie di scarico a terra, dove si accumulano moltissimi depositi di scarti alimentari, quali cibo, grassi e sostanze organiche, che intasandoli ne pregiudicano la funzionalità. I grassi depositati sono inoltre fonte di cattivi odori e costituiscono, fra l'altro, uno dei punti soggetti a controlli ispettivi. Anche ai fini dell'autocontrollo è bene dunque saper assegnare con precisione il valore strategico della pulizia di queste componenti, per evitare sanzioni con una possibile ricaduta d'immagine. In generale è di primaria importanza la rimozione

meccanica dei residui alimentari e l'aspirazione dell'acqua residua, tale operazione deve essere giornaliera ed associata alla disinfezione.

Enzimi sì, ma attenzione a...

Fra le metodologie più efficaci c'è quella che fa uso di prodotti enzimatici come gli attivatori biologici: prodotti a base di colture batteriche selezionate in grado di metabolizzare i residui organici con lo scopo di raggiungere obiettivi come l'eliminazione delle macchie di natura organica, la soppressione degli odori molesti, la pulizia dei collettori di scarico e l'attivazione di sistemi biologici per il trattamento delle acque reflue. Per questi tipo di trattamento bisogna considerare la necessità di fare uso di prodotti non pericolosi per uomo e animali (non patogeni), disponibili a metabolizzare una grande varietà di rifiuti organici, che svolgano la digestione in modo completo e rapido e che degradino i rifiuti organici sia in aerobiosi che in anaerobiosi (metabolismo facoltativo). Va anche considerato che l'ambiente ideale per indurre la massima crescita e riproduzione dei batteri selezionati dovrà avere: sostanza organica con presenza di acqua; adeguato pH (da 6 a 9); temperatura da 5 a 45° C; minima presenza di biocidi. Il consiglio è quello di seguire attentamente i dosaggi indicati nelle schede tecniche specifiche.