



AFIDAMP

01 aprile 2021 - 01 maggio 2021

INDICE

AFIDAMP

29/04/2021 Gelato&Barpasticceria punto.IT 4
DA NON TRASCURARE

14/04/2021 MF - Nazionale 7
Prezzi agevolati per la pulizia dei pubblici esercizi, ecco l'accordo Fipe-Afidamp

09/04/2021 Ristorando 8
Sanificazione: accordo quadro tra Fipe e Afidamp

AFIDAMP WEB

29/04/2021 catanzaroinforma.it 13:52 10
Tutto quello che c'è da sapere su pulizia e sanificazione locali

AFIDAMP

3 articoli

sapereperfare

DA NON TRASCURARE

IL BAGNO È UN INDICE PER LA VALUTAZIONE DELLA PULIZIA DI UN LOCALE PUBBLICO, PERTANTO VA CURATO CON ATTENZIONE TENENDO CONTO ANCHE DELLE NUOVE ESIGENZE DETERMINATE DALLA PANDEMIA

di Margherita Treves

Prezzi scontati

A febbraio Fipe e Afidamp (Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia) hanno sottoscritto un accordo per favorire l'acquisto di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati per il 2021. Un aiuto per bar, pasticcerie, gelaterie che, in questo tempo di pandemia, sono costretti a un surplus di spese per la pulizia, l'igienizzazione e per adeguarsi alle regole più strette sulla sicurezza di clienti e dipendenti. È indubbio, però, che l'aspetto accogliente di un locale pubblico sia strettamente legato a quello di pulito in ogni ambiente, dall'area vendita al laboratorio, al bagno.



Impegno continuo

L'accordo quadro è riservato ai locali associati alla Fipe che possono acquistare i prodotti e le attrezzature di aziende che fanno parte di Afidamp a un prezzo scontato. Per usufruire dell'iniziativa gli esercenti devono contattare la segreteria Afidamp che fornisce i nominativi dei suoi associati secondo la zona di riferimento. Per Afidamp è l'ultima azione intrapresa a favore del fuori casa. Lo scorso maggio, in occasione della riapertura dopo il primo lockdown, ha emanato le Linee Guida per la sanificazione Covid-19 e gli interventi per il mantenimento della sicurezza igienica di bar e ristoranti. Poi ha presentato il Prontuario per le buone prassi di pulizia nei bar. Tutti gli esercizi devono provvedere a una pulizia giornaliera e a una sanificazione periodica dei locali, oltre ad adempiere a specifiche operazioni previste nei protocolli e nelle linee guida regionali.

Scarabeo - Bucket

154 punto.it

Igiene e **comfort**

Lo spazio bagno merita sempre una costante attenzione non solo per la necessità di **superare** i controlli dell'Asl e di **evitare** la diffusione di batteri e virus. La mancanza di sapone e carta igienica, il pavimento bagnato, le maniglie umide, i sanitari sporchi sono indicatori di trascuratezza e di **scarsa** organizzazione nella manutenzione del locale che fanno quindi calare

l'apprezzamento da parte dei clienti. Una toilette ben curata e sanificata contribuisce all'**immagine** del locale. Risultato che si può ottenere a partire da alcune semplici regole, come suggerito dal documento studiato da Afidamp, assieme a Codacons e Confcommercio Verona e Mantova, per l'igiene dei bagni nei ristoranti e nei locali pubblici.

Regole essenziali

- Esposizione della tabella dei turni di pulizia da effettuare almeno ogni sei ore con controlli ogni ora
- Disponibilità di sapone liquido, asciugamani monouso in carta e carta igienica racchiusi in dispenser
- Collocazione nel bagno donne, e vicino ai lavabi, di cestini di facile pulizia
- Collocazione vicino alle porte non automatizzate di cestini di raccolta salviette usate per evitare il contatto con la maniglia
- Adozione per il lavandino e lo scarico water di dispositivi che minimizzano il contatto con le mani
- Manutenzione del dispositivo di aspirazione nei bagni ciechi
- Facile accessibilità al bagno per le persone disabili
- Presenza di un'area nursery e, se possibile, di un cestino mangia pannolino



Ceramiche Refin - Balneo

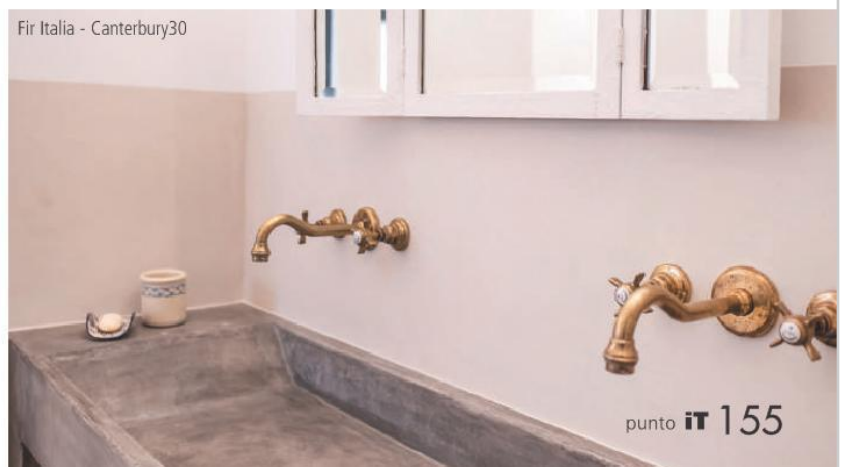
**UNA TOILETTE BEN CURATA
CONTRIBUISCE
ALL'IMMAGINE DEL LOCALE**

Formazione alla base

Queste regole sono state tradotte in un **manifesto** da esporre in bagno per comunicare ai clienti l'impegno a mantenere pulito e salubre l'ambiente. In questo impegno è **fondamentale** la formazione dell'operatore su metodologie e attrezzature professionali. Pulizia e disinfezione sono attività connesse tra loro che richiedono la co-

noscenza e l'impiego di strumenti, **macchinari e prodotti chimici specifici**. Per ogni tipo di superficie esistono detersivi indicati per garantire il massimo risultato e per preservare anche la durata del materiale. Il primo passo è effettuare una profonda **detersione** delle superfici e poi utilizzare prodotti disinfettanti.

Fir Italia - Canterbury30



punto **it** 155



Verso il futuro

Queste soluzioni di arredo bagno, nonché wc con sciacquone automatico e porte di ingresso automatizzate, sono destinati a conquistare sempre più spazio e a **orientare** il lavoro futuro di architetti e designer. È evidente che la necessità di **ridurre** i contatti con le su-

perfici, potenzialmente contaminate, favorirà lo sviluppo di soluzioni con sensori a **fotocellula** che trasmettono anche un maggiore senso di sicurezza. La progettazione dei servizi igienici andrà quindi ripensata tenendo conto dell'esigenza contactless.

Occhio al risparmio

Scegliere un **rubinetto** con fotocellula, che eroga l'acqua solo quando si avvicinano le mani, determina pure un risparmio di acqua. Se associato a un **aeratore**, un piccolo impianto interno che aggiunge e miscela aria nell'acqua, si **riduce** ulteriormente il consumo. Si può già iniziare a risparmiare in bolletta inserendo al rubinetto esistente un **seniore** a fotocellula integrato con aeratore. Se al modello di lampadine a led si associa un sensore di movimento che **attiva** l'accensione quando rileva le persone all'interno dell'ambiente, evitando quindi il contatto con l'interruttore, si può ottenere un risparmio anche sull'energia elettrica. Si può inoltre optare per un sensore crepuscolare che fa accendere la lampadina quando nell'ambiente non c'è luce naturale sufficiente e ne regola la quantità.



In fase di progetto

Per agevolare le operazioni di pulizia sono importanti anche altri aspetti alla base del progetto dell'ambiente bagno. Innanzitutto, è più funzionale una pianta impostata su figure **quadrate** in modo che non si creino spazi angusti e stretti che sono difficili da pulire. È meglio scegliere per i pavimenti e le pareti superfici **lisce**, durevoli e di qualità per facilitare il lavaggio e l'igienizzazione. Riguardo ai sanitari, sono da prediligere modelli che, oltre a essere solidi e robusti, abbiano un design **lineare** per poter compiere velocemente e profondamente le varie operazioni di pulizia. Sarebbero, inoltre, preferibili rubinetti e dispenser di sapone con **seniore** a fotocellula che, oltre a **evitare** contatti con le mani, siano anche facili da pulire.

**SENSORI E ASSENZA DI MANIGLIE
RIDUCONO
LE OCCASIONI DI CONTATTO**

Prezzi agevolati per la pulizia dei pubblici esercizi, ecco l'accordo Fipe-Afidamp

Dopo la pubblicazione, agli esordi della pandemia, delle linee guida per la sanificazione contro il Covid-19 e dei prontuari per bar e ristoranti, Fipe-confcommercio (Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi) e Afidamp (Associazione fornitori italia-



ni attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia) continuano la propria collaborazione per offrire un sostegno concreto alle imprese per svolgere l'attività consentita in totale sicurezza. Le due associazioni hanno firmato infatti un accordo, valido per tutto il 2021, che permette la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati. L'iniziativa ha l'obiettivo di supportare gli imprenditori della ristorazione in un momento di difficoltà, dando la possibilità di ridurre, almeno in parte, costi di materiali e attrezzature per la sanificazione che, in un momento di crisi sanitaria ed economica come quella attuale, restano più che mai importanti per la salute del cliente e del lavoratore. (riproduzione riservata)

Lorenzo Martini

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



News *La notizia è servita...*

Sanificazione: accordo quadro tra Fipe e Afidamp

Prezzi agevolati per la fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione dei pubblici esercizi per tutto il 2021: è questo il portato dell'accordo tra **Fipe-Confcommercio** e **Afidamp**, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia. Come è noto, la terribile emergenza sanitaria che da quasi un anno ormai ha duramente colpito anche il comparto della ristorazione, ha conferito assoluta centralità alle operazioni di pulizia e igienizzazione dei locali delle attività commerciali. Tra aperture e chiusure a singhiozzo, gli esercenti sono stati costretti ad adeguarsi a nuove e stringenti regole per la tutela della sicurezza di tutti, dai clienti ai propri dipendenti. Per questo motivo, dopo la pubblicazione dello scorso maggio delle linee guida sanificazione Covid-19, proseguito con i prontuari bar e ristoranti, la guida pratica per le pulizie nella ristorazione e le pillole video, le due associazioni hanno voluto coadiuvare ulteriormente le imprese a svolgere la propria attività in totale sicurezza: l'iniziativa, questa volta, ha l'obiettivo di ridurre almeno in parte costi di prodotti e attrezzature per la sanificazione che, anche in un momento di crisi sanitaria ed economica come quella che stiamo vivendo, sono più che mai importanti per la salute del cliente e del lavoratore.



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

AFIDAMP WEB

1 articolo

Tutto quello che c'è da sapere su pulizia e sanificazione locali

LINK: <https://www.catanzaroinforma.it/senza-categoria/2021/04/29/tutto-quello-che-ce-da-sapere-su-pulizia-e-sanificazione-locali/198114/>



Tutto quello che c'è da sapere su pulizia e sanificazione locali. L'impresa Pilò srl, affiliata a Confindustria Catanzaro, svolge ormai da tempo servizi di questo tipo di Redazione - 29 Aprile 2021 - 13:52 Bar, ristoranti, pizzerie, pasticcerie stanno finalmente tornando a lavorare e chi si accinge a riaprire dovrà garantire la sicurezza di tutti, dai clienti ai dipendenti. Anche il ministro al Turismo Massimo Garavaglia ha mostrato apertura ai viaggi, ipotizzando una possibile data di riapertura degli hotel e una ripresa dei viaggi, agevolati dal passaporto sanitario. Con il nuovo decreto Covid, in vigore dal 26 aprile, le cose cambiano sensibilmente: nelle Regioni in zona gialla tornano consentiti gli spostamenti, senza limitazioni e senza obbligo di autocertificazione. In altre parole, via libera alle gite fuori porta e ai weekend in alberghi, agriturismi, centri termali e

altre strutture ricettive sia all'interno della stessa Regione che oltre i confini regionali. In Tanto, in accordo con il Governo, il 6 aprile 2021, è stato sottoscritto il Protocollo condiviso di aggiornamento delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2/COVID-19 negli ambienti di lavoro, che aggiorna e rinnova i precedenti accordi, su invito del Ministro del lavoro e delle politiche sociali e del Ministro della salute, tenuto conto dei precedenti provvedimenti adottati, ultimo il DPCM 2 marzo 2021. Tra le principali raccomandazioni contenute nel protocollo, si evidenziano quelle sulla "Pulizia e sanificazione" dove si specifica che: "l'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago. (..) Va garantita la pulizia a fine turno e la sanificazione periodica di

tastiere, schermi touch, mouse, con adeguati detergenti, sia negli uffici, che nei reparti produttivi, anche con riferimento alle attrezzature di lavoro di uso promiscuo. Nelle aree geografiche a maggiore epidemia o nelle aziende in cui si sono registrati casi sospetti di COVID-19, in aggiunta alle normali attività di pulizia, è necessario prevedere, alla riapertura, una sanificazione straordinaria degli ambienti". Dopo la chiusura imposta dalle Autorità per contenere l'emergenza epidemiologica da Covid-19, è quindi necessario, a parere della Pilò srl, che agli operatori siano chiarite quali operazioni per la pulizia e la disinfezione debbano adottarsi, non solo in vista della riapertura ma anche e soprattutto per il mantenimento delle condizioni di sicurezza igienica una volta che i locali saranno frequentati dai clienti. La permanenza del COVID-19 sulle diverse

superfici obbliga a prestare costante attenzione a tutte le aree potenzialmente contaminate. Per questo l'**AFIDAMP - Associazione Fornitori Italiani Attrezzature Macchine Prodotti e Servizi per la Pulizia - e FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** - hanno elaborato alcune linee guida con indicazioni operative per guidare gli imprenditori della ristorazione nelle necessarie operazioni di sanificazione dei locali. Il tentativo è, dunque, quello di fornire uno strumento agile e di sostegno per una "fase due" non facile per questo settore. Le imprese specializzate di pulizia ed abilitate alla sanificazione ambientale, distinte quindi dagli improvvisati sanificatori, possono rappresentare un supporto importante per tutti gli imprenditori che si vedranno in questi giorni impegnati all'attuazione degli interventi necessari per la riapertura. L'impresa Pilò srl, affiliata a Confindustria Catanzaro, svolge ormai da tempo i servizi di pulizia, sanificazione, disinfestazioni ed ausilio presso locali pubblici e privati come hotel, alberghi, residence e villaggi turistici. L'invito all'adozione è rivolto a tutte le imprese legate al settore turistico che vedranno nelle prossime settimane, si

spera, la ripresa delle loro attività in pieno regime. Con l'avvicinarsi della bella stagione e delle riaperture, l'azienda, oltre alla sanificazione professionale degli ambienti aperti al pubblico, consiglia sempre l'adozione di pratiche preventive alla lotta di zanzare ed altri insetti veicolatori di altri tipi di virus e batteri. Solo adeguate tecniche e strumentazioni professionali sono in grado di impedire o rallentare il proliferare degli insetti. Anche in quest'ottica preventiva, nei prossimi giorni, la Pilò srl sarà impegnata nei lavori di bonifica del verde di competenza del policlinico di Mater Domini di Catanzaro. Altro materiale su <https://www.facebook.com/pilosrl/> www.pilosrl.it