

La pulizia nella ristorazione?

C'è ancora molto da fare

SPAZIO
afidamp

L'occasione per parlare ancora di igiene e pulizia nella ristorazione è stata la recente edizione di HostMilano, manifestazione dedicata al settore dell'hotellerie e della ristorazione. Afidamp ha ribadito quanto sia importante la pulizia e la sanificazione per il settore dell'ospitalità e quanto serva realizzare strumenti di informazione e formare il personale.

Un ambiente pulito e sanificato rende più difficile la ricrescita di microbi e la diffusione di malattie. Da tempo Afidamp si impegna sul fronte dell'igiene in ambito pubblici esercizi, collaborando anche con altre associazioni di categorie, tra cui Fipe, Confcommercio e Codacons, per garantire ambienti più salubri e sicuri per tutti. L'occasione per riparlarne è stata la recente edizione di HostMilano, in programma alla fiera di Rho.

Roberto Galli, Presidente di Afidamp Com, **Francesco Marinoni**, Vice Presidente, e **Stefania Verrienti**, Segretario Nazionale di Afidamp, hanno animato un talk, all'interno dello Spazio APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, molto seguito da cuochi e ristoratori. Gli esperti di Afidamp hanno dialogato con i presenti, evidenziando come spesso una cucina o una sala pulita nascondano insidie e ampi spazi di miglioramento. Hanno segnalato le aree più critiche e insegnato ai cuochi presenti come pulire specifiche zone delle cucine e dei laboratori. Si pensi ai frigoriferi e alle dispense, spesso trascurate e fonte della diffusione di microbi. O ancora alle punte dei coltelli e, sempre per i coltelli, al punto di giunzione tra la lama e il manico. O ancora ai taglieri, che se non correttamente puliti diventano una rapidissima fonte di diffusione di malattie.

Parlare di igiene nel settore dell'ospitalità è quindi importantissimo, perché spesso i luoghi in cui si fa accoglienza sono i primi a non rispettare le più semplici norme di pulizia, trascurando un aspetto che potrebbe invece diventare un valore determinante per la struttura stessa. Perché l'igiene di un locale o di una struttura alberghiera diventi però uno dei punti a favore del luogo stesso, resta fondamentale la preparazione degli operatori, attraverso corsi e formazione. Esistono molte occasioni per approfondire queste tematiche, che dovrebbero essere maggiormente sfruttate da chi opera nel settore.

A questo proposito Afidamp si impegna a realizzare sempre nuovi materiali informativi per il settore, tra cui il Manuale per le Pulizie nella Ristorazione e il Manifesto per la Pulizia nei Bagni, realizzato con Codacons e Confcommercio. Strumenti pratici che insegnano come pulire al meglio i luoghi utilizzati per la conservazione, lo stoccaggio e la preparazione del cibo, oltre alla sala e ai luoghi predisposti per la clientela. E ancora analizzano la pulizia degli strumenti, la necessità di cambiare i panni utilizzati, di dedicarli a scopi specifici, o di utilizzare prodotti adeguati a una pulizia più profonda. Per il prossimo anno sono in fase di preparazione degli approfondimenti dedicati ai laboratori in particolare per il settore pasticceria, panificazione e gastronomia.

La pulizia nella ristorazione?

C'è ancora molto da fare

A cura di Afidamp COM



Afidamp è l'associazione delle imprese della filiera della pulizia professionale, che raccoglie distributori (AfidampCOM) e fabbricanti (AfidampFAB). Da oltre trent'anni promuove la cultura del pulito in Italia e gli esperti della sua rete offrono soluzioni per ogni problematica legata alla pulizia in campo professionale, con particolare attenzione al settore horeca.