

Il controllo della pulizia

Pulire e igienizzare le superfici di un ristorante e le attrezzature utilizzate sappiamo bene che è fondamentale per offrire ai nostri clienti prodotti più sani dal punto di vista alimentare e anche nel gusto. Molti ristoratori eseguono le pulizie direttamente, altri si affidano a personale esterno, alcuni di rivolgono a personale specializzato.

Questa è l'ipotesi migliore, affidarsi ad addetti che sappiano come pulire ogni singola superficie o attrezzatura. È però altrettanto importante verificare che i lavori di pulizia siano stati effettuati nella maniera adeguata.

Il controllo, la verifica delle operazioni, è quasi importante quanto l'operazione stessa, perché un intervento realizzato male rischia di rendere una zona ancora più sporca (o meno igienizzata) rispetto al punto di partenza. In sala, in cucina, nei servizi igienici è indispensabile una pulizia almeno quotidiana, senza mai tralasciare elementi che spesso vengono considerati di minore importanza, mentre sono un vero ricettacolo di batteri.

Pensiamo ai menù, che passano di mano in mano, senza essere adeguatamente puliti; oppure alle maniglie di porte, celle, mobili e scaffali. Un calendario di pulizia e un controllo (da parte di un esperto o di una persona che sia formata e informata in merito) renderà l'ambiente più sicuro dal punto di vista igienico.

Ci sono poi pulizie che vengono effettuate con determinate scadenze. Parliamo per esempio delle cappe o degli impianti aerulici. In questo caso il calendario di igienizzazione deve essere definito con precisione, in modo che la scadenza sia sempre la stessa e che non passino troppi giorni senza che questi elementi vengano puliti.

In questo caso il controllo è fondamentale. Ci deve essere qualcuno che verifichi che il lavoro sia effettivamente svolto con la cadenza indicata e nel modo

corretto. Il ristoratore è sicuramente il primo a potere effettuare questo controllo. Indispensabile la sua volontà di verificare come e quando i lavori vengono fatti e il suo 'occhio critico'. E' chiaro, però che solo un esperto potrà valutare la presenza o assenza di carica batterica sulle superfici analizzate. Il suo intervento potrà quindi essere richiesto con una certa periodicità per accertarsi che i lavori di pulizia vengano eseguiti al meglio.

"Il Controllo della Pulizia"

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.