



AFIDAMP

01 - 30 novembre 2020

INDICE

AFIDAMP

19/11/2020 Italia a tavola	4
IL PRONTUARIO CERTIFICATO PER PULIRE I RISTORANTI	
17/11/2020 La Repubblica - Roma	5
La corretta igienizzazione per ogni tipo di locale	

AFIDAMP WEB

18/11/2020 DRINX 00:38	7
Pulizia dei ristoranti in tempi di Covid: ecco un prontuario	
31/10/2020 Tg Tourism 23:24	8
Viaggiare in sicurezza in tempo di Covid-19, qualche consiglio	

AFIDAMP

2 articoli

IL PRONTUARIO CERTIFICATO PER PULIRE I RISTORANTI

Un documento scritto e delle pillole video per supportare gli imprenditori nella sanificazione quotidiana di sala e cucina all'interno dei pubblici esercizi. È quello messo a disposizione da Fipe e Afidamp



La pandemia ha colpito duramente il comparto della ristorazione e tutto il mondo Ho-recà e ha costretto i pubblici esercizi ad adeguarsi a nuove regole per la gestione degli spazi e per la messa in sicurezza dei locali. Dunque, mai come ora, risulta fondamentale una corretta pulizia quotidiana degli ambienti. Per questo motivo, Afidamp, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, e Fipe-Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, hanno

deciso di supportare gli imprenditori nell'importante lavoro di sanificazione dei locali con la redazione di un prontuario, uno strumento agile e immediato, in versione scritta e anche in pillole video visionabili tramite il QR code presente sul prontuario stesso, con indicazioni precise su come garantire la pulizia e la sicurezza di clienti e dipendenti.

Tra i suggerimenti più importanti: indicazioni sulle modalità di igienizzazione delle mani, in particolare se si è passati dalla cassa maneggiando de-

naro, indicazioni sul corretto utilizzo di prodotti chimici ed eventuali strumentazioni meccaniche di supporto, importanti consigli **sul lavaggio dei panni usati per la pulizia e sulla necessità di abbinarli a dei "codici colore"** per dividerli in base all'ambiente dove svolgono il proprio lavoro, **suggerimenti sulla consegna, la conservazione e l'apertura di imballaggi esterni** e, ancora, particolari **raccomandazioni sulla pulizia delle parti più esposte al contatto come tavoli, sedie, menù e set da condimento**.

Grande attenzione, dunque, alle operazioni di sanificazione dei pubblici esercizi, per loro stessa natura frequentati da tante persone, da effettuare quotidianamente e nel modo più corretto possibile, non solo in caso di un'emergenza sanitaria come quella che stiamo vivendo.

Inoltre, il prontuario per la sanificazione di sala e cucina va ad aggiungersi alla seconda edizione della Guida Pratica Pulizia nella Ristorazione, anch'essa presentata in questi giorni e realizzata con il contributo di Apci - Associazione Professionale Cuochi Italiani, Otall - Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria e Fcsi Italia - Foodservice Consultant Society International e il patrocinio di Codacons. La guida pratica è un vero e proprio manuale, ancor più approfondito e dettagliato, a ulteriore testimonianza dell'impegno che accomuna Afidamp e FIPE nel supportare i pubblici esercizi a svolgere la propria attività in totale sicurezza. [👉 cod 70682](#)

IDETTAGLI > MEGLIO USARE PRODOTTI AD HOC OPPURE METODI ALL'OZONO

La corretta igienizzazione per ogni tipo di locale

■ Nel periodo di forte incertezza che stiamo vivendo - caratterizzato dalla pandemia di Covid - c'è un'unica informazione certa che non può essere ignorata: gli ambienti domestici e di lavoro devono essere puntualmente igienizzati e sanificati. Questo perché i virus possono permanere a lungo sulle superfici, con il rischio di contagio. Ma qual è il modo corretto per farlo? A stilare le linee guida destinate in particolar modo a bar e ristoranti ci ha pensato l'**Afidamp, Associazione imprese italiane della filiera della pulizia professionale**. Secondo tali indicazioni, condivise anche dall'Iss, è opportuno igienizzare gli ambienti quotidianamente, e anche più volte al giorno per quanto riguarda le superfici toccate di frequente. È importante utilizzare detergenti appositi, oppure alcol etilico con una concentrazione minima del 75%. Vanno bene anche soluzioni a base di ipoclorito di sodio, purché abbiano una concentrazione almeno dello 0,5%. Si tratta di prodotti aggressivi, da maneggiare con cura: per questo è essenziale indossare guanti e dispositivi di protezione individuale durante la pulizia. Per un risultato di qualità, ci si può poi affidare ai professionisti del settore. Uno dei consigli è quello di partire con le operazioni di pulizia dalle aree tendenzialmente più pulite, passando poi a quelle a più alto rischio contaminazione. Sono davvero numerosi gli interventi di sanificazione professionale. Tra quelli più noti ci sono, ad esempio, i trattamenti a ozono. La tecnica sfrutta le caratteristiche di



OGNI AMBIENTE DEVE ESSERE IGIENIZZATO CORRETTAMENTE

questo gas dal forte potere ossidante, in grado di distruggere fino al 99% dei batteri presenti.

LA SANIFICAZIONE SOSTENIBILE

Con la pandemia, la sanificazione è diventata un argomento quotidiano. La sanificazione è infatti un intervento mirato a eliminare qualsiasi batterio e agente contaminante. Si attua per riportare il carico microbico entro standard di igiene ottimali, che garantiscono la sicurezza delle persone negli ambienti. Poiché trascorriamo in media l'85% del nostro tempo in ambienti chiusi, la qualità dell'aria che respiriamo in questi luoghi è fondamentale per la salute e il benessere. Non a caso, dal 9 aprile 2008 la qualità dell'aria in ambiente di lavoro è normata dal Decreto Legislativo n.81, che include le disposizioni per la protezione dei lavoratori contro i rischi derivanti da esposizione ad

agenti chimici, fisici e biologici. Le norme stanno già diventando più severe, per garantire la sicurezza delle persone all'interno di ospedali, alberghi, mense, scuole, aziende e qualsiasi spazio - pubblico o privato - frequentato dalle persone. Per questo molte aziende attive nell'ambito delle energie rinnovabili e dell'efficiamento energetico stanno realizzando dispositivi di sanificazione non solo efficaci, ma volti anche a non danneggiare l'ambiente. Con i loro dispositivi replicano con le tecnologie più avanzate ciò che avviene in natura con la fotocatalisi, un processo che grazie all'azione combinata dei raggi UV del sole, dell'umidità relativa e di alcuni metalli nobili presenti in natura genera perossido di idrogeno, in grado di distruggere la maggior parte delle sostanze inquinanti e tossiche presenti nell'aria e sulle superfici.

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

AFIDAMP WEB

2 articoli

Pulizia dei ristoranti in tempi di Covid: ecco un prontuario

LINK: <https://drinx.code.blog/2020/11/18/pulizia-dei-ristoranti-in-tempi-di-covid-ecco-un-prontuario/>

LI Pulizia dei ristoranti in tempi di Covid: ecco un prontuario Un documento scritto e delle pillole video per supportare gli imprenditori nella sanificazione quotidiana e nella pulizia dei ristoranti, di sala e cucina all'interno dei pubblici esercizi. La pandemia ha colpito duramente il comparto della ristorazione e tutto il mondo horeca e ha costretto i pubblici esercizi ad adeguarsi a nuove regole per la gestione degli spazi e per la messa in sicurezza dei locali. Dunque, mai come ora, risulta fondamentale una corretta pulizia dei ristoranti e di una corretta sanificazione quotidiana degli ambienti. Per questo motivo, **Afidamp**, **Associazione** fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, e Fipe-Commercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, hanno deciso di supportare gli imprenditori nell'importante lavoro di sanificazione dei locali con la redazione di un prontuario, uno strumento agile e immediato per la pulizia dei ristoranti, in versione scritta e anche in pillole video visionabili

tramite il QR code presente sul prontuario stesso, con indicazioni precise su come garantire la pulizia e la sicurezza di clienti e dipendenti. Tra i suggerimenti più importanti: indicazioni sulle modalità di igienizzazione delle mani, in particolare se si è passati dalla cassa maneggiando denaro, indicazioni sul corretto utilizzo di prodotti chimici ed eventuali strumentazioni meccaniche di supporto, importanti consigli sul lavaggio dei panni usati per la pulizia e sulla necessità di abbinarli a dei "codici colore" per dividerli in base all'ambiente dove svolgono il proprio lavoro, suggerimenti sulla consegna, la conservazione e l'apertura di imballaggi esterni e, ancora, particolari raccomandazioni sulla pulizia delle parti più esposte al contatto come tavoli, sedie, menù e set da condimento. Grande attenzione, dunque, alla pulizia dei ristoranti, alle operazioni di sanificazione dei pubblici esercizi, per loro stessa natura frequentati da tante persone, da effettuare quotidianamente e nel modo più corretto possibile, non solo in caso di

un'emergenza sanitaria come quella che stiamo vivendo. Inoltre, il prontuario per la sanificazione di sala e cucina va ad aggiungersi alla seconda edizione della Guida Pratica Pulizia nella Ristorazione, anch'essa presentata in questi giorni e realizzata con il contributo di APCI - **Associazione** Professionale Cuochi Italiani, OTALL - Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria e FCSI Italia - Foodservice Consultant Society International e il patrocinio di Codacons. La guida pratica è un vero e proprio manuale, ancor più approfondito e dettagliato, a ulteriore testimonianza dell'impegno che accomuna **Afidamp** e FIPE nel supportare i pubblici esercizi a svolgere la propria attività in totale sicurezza.

Viaggiare in sicurezza in tempo di Covid-19, qualche consiglio

LINK: <https://www.tgtourism.tv/2020/10/viaggiare-in-sicurezza-in-tempo-di-covid-19-qualche-consiglio-97930/>



Coronavirus Viaggiare in sicurezza in tempo di Covid-19, qualche consiglio Post on: Ott 31, 2020 Giulia Pace - Autori Andrea Manessi e Giulia Pace Come comportarsi e quali mete scegliere se si vuole intraprendere un viaggio o trascorrere un weekend in sicurezza per staccare la spina dal lavoro e dallo stress. I numeri del contagio non frenano. Solamente nella giornata di venerdì 30 ottobre 2020 è stata superata la soglia dei 31mila nuovi casi di positività al Covid-19 in Italia. Tuttavia, se da una parte bisogna scongiurare il rischio di un nuovo lockdown generale come in primavera, dall'altra c'è anche l'esigenza di salvaguardare uno dei settori più in ginocchio e colpiti dall'emergenza sanitaria, il turismo. Viaggiare è ancora possibile, ma in sicurezza, prediligendo mete nazionali, valorizzando il patrimonio artistico culturale del nostro territorio, favorendo il

flusso della domanda turistica interna. Considerando l'aumento dei contagi, la Farnesina ha lanciato un appello ai cittadini sconsigliando i viaggi all'estero, se non per ragioni strettamente necessarie. Si raccomanda quindi, a chi vuole viaggiare o trascorrere un weekend per staccare la spina dal lavoro e dallo stress, di favorire il turismo di prossimità con destinazioni italiane. Ecco alcuni consigli per viaggiare in sicurezza, seguendo le direttive sulla prevenzione del contagio da Covid-19, sia per i mezzi di trasporto che all'interno di strutture ricettive e ristoranti. Viaggiare in sicurezza, cosa raccomanda il Ministero della Salute Il Ministero della Salute ha pubblicato un protocollo sui consigli per viaggiare in sicurezza ed evitare il diffondersi del contagio, in particolare nei luoghi maggiormente a rischio quali i mezzi di trasporto. Il Ministero raccomanda i seguenti

consigli per chi vuole usufruire del mezzo di trasporto: non usare i mezzi di trasporto in caso di tosse, febbre, raffreddore e altri sintomi influenzali; acquistare biglietti in formato elettronico o tramite app, evitando il formato cartaceo; seguire la segnaletica indicata nelle stazioni o nelle fermate degli autobus; mantenere la distanza di almeno un metro durante il viaggio; utilizzare le porte di accesso indicate per la salita e la discesa dei mezzi; sedersi solo nei posti consentiti m a n t e n e n d o il distanziamento con gli altri passeggeri; indossare sempre la mascherina ed evitare di toccarsi naso o bocca con le mani durante il viaggio; disinfettarsi le mani con un gel a base alcolica. Strutture ricettive, igiene e sanificazione all'ordine del giorno Il Protocollo Nazionale Accoglienza Sicura fornisce alcune indicazioni su come adottare le misure necessarie per prevenire il

contagio all'interno delle strutture ricettive quali hotel, b&b e agriturismi. È fatto obbligo nell'area della reception della struttura ricettiva il rispetto del **d i s t a n z i a m e n t o** interpersonale, con l'utilizzo di mascherina e, se possibile, di guanti monouso, in particolare per la movimentazione dei bagagli, differenziano i percorsi di entrata e di uscita, con l'adozione di misure volte a evitare assembramenti e ridurre il tempo di permanenza all'interno dell'area. È consigliato l'utilizzo di sistemi automatizzati di registrazione e di autorizzazione all'accesso, come self chek-in e chiavi elettroniche. Tra le misure previste dal Protocollo Nazionale si raccomanda, durante lo svolgimento di sanificazione della struttura, la pulizia di aree comuni come ascensori, di areare la stanza degli ospiti prima di procedere alla pulizia. La sanificazione dell'ambiente prevede interventi di detergenza e successiva disinfezione, ad esempio con una soluzione di ipoclorito di sodio o con alcool etilico, con materiale di pulizia monouso o trattato in precedenza con una soluzione di ipoclorito di sodio. Bar e ristoranti chiusi dalle 18 alle 5 Il dpcm del 24 ottobre 2020 ha disposto la chiusura di

bar e ristoranti tutti i giorni dalle 18 alle 5, consentendo il consumo per un massimo di 4 persone a tavolo. Secondo il decreto resta consentita, nel rispetto delle misure igienico-sanitarie, la ristorazione con consegna a domicilio, fino alle 24 la ristorazione con asporto e, senza limiti di orario, la ristorazione negli alberghi e nelle strutture ricettive limitatamente ai clienti che soggiornano nelle strutture. Per quanto concerne le misure igienico-sanitarie alle quali bar e ristoranti devono attenersi per prevenire la diffusione del contagio, le Associazioni **Afidamp** e Fipe hanno pubblicato alcune raccomandazioni volte al supporto di imprenditori e operatori del comparto della ristorazione sulla corretta sanificazione quotidiana dei locali. Tra le indicazioni che **l e a s s o c i a z i o n i** raccomandano: lavaggio delle mani accurato e frequente, in un apposito lavandino dedicato, con l'utilizzo di un panno monouso; utilizzo di apparecchiature di pulizia con specifico 'codice di colore' che riduce il rischio di **c o n t a m i n a z i o n e** incrociata; l'addetto alla cassa non deve provvedere alla manipolazione di alimenti e, nel caso lo svolgesse, provvedere all'igienizzazione delle mani; prestare attenzione

alla pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, menù e set da condimento. Alla scoperta dei borghi umbri: Preci e l'antica scuola di chirurgia Dove andare in vacanza in tempo di Covid-19 Il Natale si avvicina, la voglia di viaggiare aumenta. Ma dove andare in vacanza in tempo di Covid-19? Con la situazione epidemiologica che si aggrava, la Farnesina sconsiglia i viaggi all'estero per motivi di turismo. Se per il momento non ci sono particolari restrizioni alle partenze verso l'Europa, non possiamo essere certi che non sorgeranno problemi quando arriverà il momento di rientrare in Italia: l'aumento dei contagi in molti Paesi europei potrebbe convincere della necessità di limitare gli ingressi al nostro Paese. Ma se non volete rinunciare ai viaggi oltre confine, ecco qualche suggerimento sulle mete da preferire. Per il momento, la maggior parte dei Paesi Europei e dell'Area Schengen non hanno chiuso i confini all'Italia: si potrà viaggiare senza obblighi di tampone o quarantena in Austria, Belgio, Bulgaria, Cipro, Croazia, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Romania, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia, Ungheria.

[regole per la Privacy](#)

Gli altri Paesi europei richiedono quarantena obbligatoria o tampone all'arrivo. Tra questi c'è anche il Regno Unito, che chiede ai viaggiatori di compilare un formulario online prima della partenza e di osservare l'isolamento di 14 giorni una volta arrivati. La Francia, pur non adottando lo stesso obbligo, chiede ai viaggiatori in arrivo di presentare un test per Covid-19 con risultato negativo, svolto al massimo 72 ore prima. Ogni Paese può decidere di adottare di giorno in giorno nuove misure precauzionali per ridurre il rischio di contagio; prima di organizzare il viaggio, è bene quindi consultare i siti dei vari Paesi di destinazione o le notizie fornite dal sito del Ministero degli Affari Esteri [Viaggiare Sicuri](#), dove è possibile verificare la situazione dei singoli Paesi nelle schede dedicate. Il Dpcm del 24 ottobre vieta gli spostamenti per motivi turistici verso Armenia, Bahrein, Bangladesh, Bosnia Erzegovina, Brasile, Cile, Kuwait, Macedonia del nord, Moldova, Oman, Panama, Perù, Repubblica dominicana, Kosovo, Montenegro e Colombia. Si potrà andare in questi Paesi soltanto per ragioni di necessità. In una situazione di incertezza simile, i viaggi in Italia restano l'alternativa migliore. Per gli

spostamenti all'interno del territorio nazionale non esiste l'obbligo di quarantena, e per il momento nessun Dpcm vieta la mobilità tra regioni. Ma attenzione, non in tutte le Regioni l'ingresso è totalmente libero: chi entrerà in Sardegna, Puglia, Basilicata e Sicilia dovrà comunicare la propria presenza alla Regione. Per monitorare l'andamento dei contagi in ogni regione italiana, il Ministero della Salute ha messo a disposizione online una comoda mappa interattiva, che vi potrà aiutare a scegliere la vostra destinazione sicura. Le Regioni che registrano oggi il minore tasso di contagi sono il Molise, la Basilicata e la Valle d'Aosta. Mete "Covid-free" non esistono, ma finché non lo impediranno nuovi decreti si potrà continuare a viaggiare sicuri attenendosi alla prudenza e al buon senso. Evitare luoghi affollati e proteggersi con i giusti dispositivi sono le norme sempre valide per salvaguardare la salute e godere di una vacanza serena. Giulia Pace
Riproduzione riservata.
ChicDestinations Experience per Sognare Non perdere le notizie Top e le Offerte riservate ai nostri lettori. Iscriviti alla Newsletter Inserisci la tua email
Iscrivendomi accetto le