

## RIAPERTURA BAR E RISTORANTI LE LINEE GUIDA DI AFIDAMP E FIPE PER LA SANIFICAZIONE

**Un documento specifico per dare indicazioni chiare sulle operazioni di sanificazione e gli interventi di pulizia necessari per la riapertura e il mantenimento delle condizioni di sicurezza nei locali aperti al pubblico**

**Roma, 27 maggio 2020** – 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. Per questo 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.

Dopo la chiusura imposta dalle Autorità per contenere l'emergenza epidemiologica da Covid-19, è necessario che agli operatori siano chiarite quali operazioni per la pulizia e la disinfezione debbano adottare, 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.

Le linee guida elaborate dalle due associazioni vogliono essere un supporto importante per tutti gli imprenditori che decideranno di sanificare il proprio locale in autonomia senza ricorrere a imprese specializzate. Le indicazioni contenute hanno l'obiettivo di informare il ristoratore rendendolo capace di condurre le operazioni di pulizia seguendo le giuste procedure e con l'ausilio di strumentazioni professionali adeguate, evitando di commettere errori o procedure inutili.

Ecco alcune delle principali indicazioni presenti nel documento. Prima di ogni attività di disinfezione è necessario effettuare una profonda detersione delle superfici, in quanto i principi attivi dei prodotti disinfettanti vengono neutralizzati dallo sporco. Inutile, quindi, disinfettare se non si è prima pulito. Sono descritte in maniera chiara e semplice attività specifiche di sanificazione per ogni area dei locali (sala, cucina, aree personale, laboratori, bagni ecc.). Sarà utile posizionare nelle immediate vicinanze dell'ingresso una soluzione idroalcolica e un'attenzione particolare va dedicata alle pulsantiere, agli interruttori, alle maniglie, ai servizi igienici, ai menu e ai set in dotazione per la clientela: set da condimento, cestini del pane, dispenser tovagliolini di carta, ecc, proprio perché spesso a contatto con le mani di clienti e dipendenti.

Il tentativo è, dunque, quello di fornire uno strumento agile e di sostegno per una "fase due" non facile per questo settore ed è la ragione per cui linee guida - che saranno disponibili per tutti gli associati FIPE- tentano di orientare gli operatori su un tema molto dibattuto in queste settimane, identificando delle buone pratiche che oggi diventano ancora più importanti.

## **AFIDAMP**

È l'unica realtà che riunisce le diverse anime della filiera della pulizia professionale in Italia. Ne fanno parte produttori, importatori e distributori di prodotti, macchinari, carta e attrezzature, oltre ad altri organismi settoriali. Nata nel 1981 a Milano, grazie all'impegno di alcune aziende che desideravano dare voce e forza al comparto, continua ancora oggi a tutelare e promuovere un settore che rappresenta una bandiera del Made in Italy nel mondo. L'Italia infatti è da sempre ai primi posti nella produzione mondiale di prodotti, macchinari e attrezzi per la pulizia professionale. [www.afidamp.it](http://www.afidamp.it)

## **FIPE**

Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, con all'attivo oltre 120mila soci, è l'associazione leader nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo. Fipe rappresenta e assiste bar, ristoranti, pizzerie e gelaterie, pasticcerie, discoteche, stabilimenti balneari ma anche aziende di ristorazione collettiva, grandi catene di ristorazione multilocalizzata, società emettitrici di buoni pasto, casinò, buffet di stazione, aziende di catering e banqueting. Fipe, con il suo ruolo di aggregatrice del tessuto imprenditoriale della ristorazione e dell'intrattenimento in Italia, si fa portavoce delle istanze degli imprenditori e li rappresenta presso le Istituzioni, nell'ottica di rendere strutturale e consolidare le relazioni con i suoi associati e con il Governo, proponendosi come trait d'union tra questi due fondamentali stakeholders. La Federazione è membro di Confcommercio - Imprese per l'Italia e parte di Confturismo, ed è inoltre principale firmataria del Contratto Collettivo Nazionale della Ristorazione e del Turismo. <https://www.fipe.it/>

## **Ufficio Stampa AFIDAMP**

FB Comunicazione - Francesca Bodini – 3357384230 – [fb@francescabodini.it](mailto:fb@francescabodini.it)

## **Ufficio Stampa FIPE**

Andrea Pascale, 393 8138965, [andrea.pascale@mediatyche.it](mailto:andrea.pascale@mediatyche.it)

Tommaso Tafi, 340 7990565, [tommaso.tafi@mediatyche.it](mailto:tommaso.tafi@mediatyche.it)