

CIRCOLARE n. 81 del 27 maggio 2020

Prot. n. 594 GRG/bf

OGGETTO: Linee guida FIPE- AFIDAMP per la pulizia e la sanificazione Covid-19 di bar e ristoranti

Vista l'entrata nella c.d. "Fase 2" di bar e ristoranti, la Federazione in collaborazione con AFIDAMP, ha elaborato delle linee guida per orientare le imprese sulle corrette procedure di pulizia e sanificazione dei locali e riaprire in sicurezza durante l'emergenza epidemiologica da Covid-19

La Federazione, in collaborazione con AFIDAMP - Associazione Fornitori Italiani Attrezzature Macchine Prodotti e Servizi per la Pulizia - ha elaborato delle linee guida volte a fornire indicazioni operative per guidare gli operatori della ristorazione nelle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali utile per il mantenimento delle condizioni di sicurezza igienica per tutto il periodo emergenziale.

Le linee guida elaborate dalle due associazioni - che si inseriscono tra i numerosi strumenti realizzati dalla Federazione in questi mesi ai propri associati - vogliono fornire un valido supporto operativo per quegli imprenditori che si trovano nella difficoltà di identificare le procedure di pulizia e sanificazione del proprio locale da poter eseguire in autonomia, senza ricorrere a imprese specializzate. Infatti, attraverso le indicazioni contenute nel documento, l'esercente potrà acquisire tutte le informazioni necessarie per condurre le opportune operazioni di pulizia, evitando di commettere errori o di adottare accorgimenti inutili.

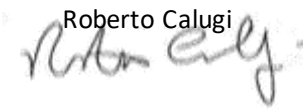
Il documento in oggetto, sarà pubblicato nel sito Federale e si trasmette con la presente circolare invitando le Associazioni in indirizzo a darne massima diffusione, al fine di fornire tramite uno strumento agile un sostegno operativo per una "fase due" non facile per il settore della ristorazione e che richiede, più che mai, l'adozione di buone pratiche nella pulizia degli ambienti di lavoro.

Si segnala, infine, che nelle prossime settimane, la Federazione metterà a disposizione ulteriori strumenti in ordine al tema in parola, anche questi realizzati nell'ambito della collaborazione con AFIDAMP. In particolare, verranno messi a disposizione dei decaloghi contenenti buone prassi per la pulizia di cucina, bar e servizi igienici, delle pillole video ed una guida breve di approfondimento dedicata al settore della ristorazione.

Distinti saluti.

IL DIRETTORE GENERALE

Roberto Calugi



Allegato

Circolari correlate	Collegamenti	Parole chiave
		Linee Guida pulizia e sanificazione; Covid-19; AFIDAMP