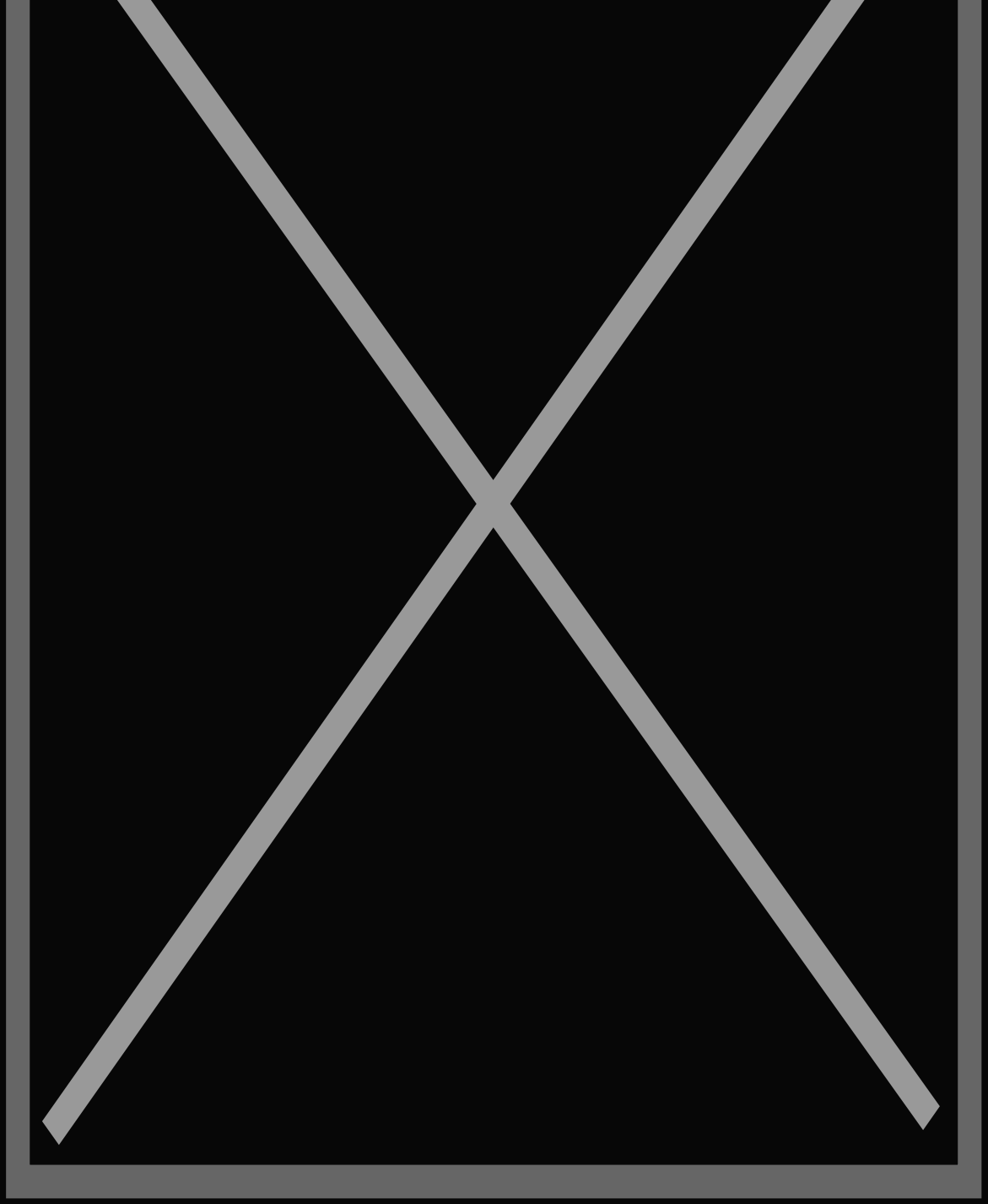
Bar: da Afidamp, Fipe e Codacons la guida per buone prassi di pulizia

pulizia-bar-9ccf841b

Durante questi mesi difficili che hanno duramente colpito in particolare il settore Horeca, sono state tante le iniziative messe in campo da **Afidamp, Fipe-Confcommercio e Codacons** per aiutare gli operatori a garantire un ambiente sicuro sia ai propri clienti che ai propri dipendenti.

Ecco perché le tre associazioni di categoria hanno realizzato insieme il **prontuario per le buone prassi di pulizia nei bar**, uno strumento agile che si propone come un vero e proprio vademecum per le pulizie ordinarie che ogni locale è tenuto a fare per mantenere l’ambiente pulito e protetto.

Regole semplici e molto chiare che riguardano l’igiene del personale, con raccomandazioni sul lavaggio mani, sulle modalità di contatto con soldi contanti e alimenti, e le corrette operazioni di pulizia e detersione. Il tutto per cercare di evitare ogni tipo di contaminazione incrociata.



Più nel dettaglio,

il documento analizza le **operazioni di pulizia relative a tutti gli ambienti dei bar, dal bancone ai bagni**, suggerendo accorgimenti semplici, come l’identificazione delle attrezzature con un codice

colore e indicando come utilizzare prodotti e macchinari per la detersione. A questo proposito, inoltre, si sottolinea quanto sia importante per una pulizia efficace la scelta dei prodotti adeguati (né troppo blandi, né troppo aggressivi) e degli strumenti più idonei.

Il prontuario esposto all'interno dei bar permetterà a tutti i dipendenti di essere informati sulle prassi da adottare, riducendo notevolmente i rischi legati allo sporco invisibile. Allo stesso tempo, gli imprenditori del settore daranno un segno tangibile della loro sensibilità verso i temi della sicurezza e del loro impegno a offrire il miglior servizio possibile al consumatore.