



Checklist Supermercato pulito (speciale coronavirus)

👉 Lavapavimenti, Detergenti, GDO

Perché è così importante la pulizia dei supermercati?

Pulire i supermercati prestando la massima attenzione è sempre importante. Al supermercato diverse persone **entrano in contatto col cibo**, e in certi reparti residui di alimenti possono **cadere a terra e diventare un pericolo** per chi frequenta l'esercizio commerciale. La pulizia è essenziale sia per **preservare al meglio la merce**, sia per **salvaguardare la salute e l'incolumità** dei clienti e di chi nel supermercato ci lavora.

In questo periodo storico, a chi lavora nei supermercati è richiesta una ancora maggiore attenzione all'igiene. Afidamp (Associazione imprese italiane della filiera della pulizia professionale) ha pubblicato un **vademecum sulla pulizia dei supermercati**, sia per l'igiene **durante tutto l'anno** e sia le misure speciali da tenere a mente, **in occasione dell'epidemia di covid-19**.

Fonte: Buone prassi per la pulizia dei supermercati



Nelle **aree comuni del supermercato**, dove si è spesso a contatto con i clienti, è **necessario prestare attenzione alla sanificazione**:

- di **IMPUGNATURE di CARRELLI IN METALLO e CESTINI DI PLASTICA**,
- della parte frontale di **SCAFFALI**,
- della superficie di **POS E LETTORI BARCODE**,
- della **POSTAZIONE delle CASSE AUTOMATICHE** e non,
- di **BILANCE e DISPENSER GUANTI** REPARTO ORTOFRUTTA,
- di **NASTRI TRASPORTATORI delle CASSE**,
- di **MANIGLIE DELLE CELLE FRIGO**,
- di **BANCONI DEI FRESCHI CONFEZIONATI** e della **PANETTERIA**,
- dei **DISPENSER NUMERO ELIMINACODE**,
- e di **PAVIMENTI**.

Per l'**AREA UFFICI del supermercato** nello specifico bisogna prestare attenzione alla sanificazione:

- della **POSTAZIONE DI LAVORO** (tastiera, mouse, telefono, sedia, ecc.),
- di tutte le **MANIGLIE di PORTE e FINESTRE**,
- di **INTERRUTTORI DELLA LUCE**,
- delle **SUPERFICI DEI SERVIZI IGIENICI**
- e dei **SANITARI**.

Si raccomanda di consultare il Decalogo Afidamp buone prassi UFFICI e il vademecum RCM sulla pulizia degli uffici, qui: **Pulire gli uffici in 6 mosse (speciale coronavirus)**.

Pulire un supermercato: 8 passaggi da non dimenticare

CHECKLIST SUPERMERCATO PULITO

Checklist creata grazie al documento sulle **buone pratiche per la pulizia dei supermercati** divulgato da **Afidamp** in occasione dell'epidemia di covid-19 (2020)

1 LAVARE COL PANNO

Su una superficie già pulita, ricordarsi di **spruzzare il detergente** (o il disinfettante) **direttamente sul panno piegato**, per poi distribuire il prodotto attuando un movimento a "S" col panno.

2 SEGUIRE LE INDICAZIONI

Per le operazioni di **lavaggio meccanico dei pavimenti e delle superfici**, prestare attenzione alle indicazioni date dal produttore, alle normative di sicurezza sancite nel Documento della Valutazione dei Rischi aziendale, prestando particolare attenzione alla **pulizia finale delle macchine a fine lavoro**.

3 COME LAVARE MANUALMENTE

Dove non è possibile spolverare e lavare il pavimento sfruttando le macchine, procedere manualmente utilizzando i corretti attrezzi e compiendo **stretti movimenti a "S"**, retrocedendo verso la porta.

4 LAVA SEMPRE LE TUE MANI

Utilizzare sempre **guanti monouso** e ricordarsi di cambiarli spesso. Prima toccare il viso con i propri oggetti personali, lavare accuratamente le mani con acqua e asciugarle con salviette di carta monouso. Successivamente si può utilizzare un detergente in gel con minimo il 60% di alcool.

5 APRI LE FINESTRE

Arieggiare il più possibile i locali durante le pulizie.

6 LEGGI L'ETICHETTA SUI PRODOTTI

Leggere attentamente l'etichetta o la scheda tecnica dei prodotti usati per la pulizia, rispettando le diluizioni di impiego e le modalità d'uso indicate. Non miscelare mai prodotti chimici diversi. Se il prodotto viene travasato, occorre riportare l'etichetta sul nuovo contenitore.

7 STACCA LA SPINA

Prima di svolgere ogni operazione di pulizia su apparecchiature alimentate elettricamente, ricordarsi di **scollegare la spina dalla rete**.

8 INTERVENTI DI PULIZIA

L'azienda può organizzare **Interventi particolari di pulizia** periodica nel supermercato, secondo le modalità che ritiene più opportune (in ottemperanza alle indicazioni del Ministero della Salute).

Dati divulgati da Afidamp (Associazione imprese italiane della filiera della pulizia professionale) https://www.afidamp.it/images/2020/03/23/Covid-19_Buone_prassi_pulizia_SUPERMERCATI.pdf

Infografica a cura di www.rcm.it

Salva l'infografica o condividila

Lavapavimenti BYTE II

Lavapavimenti MEGA I

Lavapavimenti MEGA II

Guarda tutte le macchine per pulire i pavimenti dei supermercati di RCM > **Approfondimento: Pulire pavimenti di Centri commerciali, GDO e supermercati**

Buone abitudini per la pulizia dei supermercati al tempo del Covid-19 (coronavirus)

Per i **luoghi dove c'è sospetto di contaminazione da Covid-19**, Afidamp suggerisce di procedere con una completa pulizia e disinfezione.

A causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da Covid-19 devono essere sottoposti a completa pulizia e disinfezione, con detergenti e disinfettanti, prima di essere nuovamente utilizzati.

Afidamp propone di seguire queste indicazioni:

• OPTARE PER I PANNI MONOUSO

Per ridurre il rischio di contaminazione e diffusione del virus, sono consigliati panni e frange monouso, da smaltire come materiale potenzialmente infetto.

• SE SI USANO PANNI NON MONOUSO

Se non fosse possibile optare per il monouso, sostituire ad intervalli frequenti e programmati i panni e i mop/frange utilizzati per le pulizie, prestando particolare attenzione alle casse, ove è indicato cambiare il panno per ogni cassa. Per il successivo lavaggio, procedere ad un lavaggio intenso in lavatrice, con temperature non inferiori a 60°, oppure a temperature inferiori, purché utilizzando prodotti a base di Perossido di Idrogeno o di Acido Peracetico per tessuti in microfibra o con prodotti a base di cloro per panni in cotone.

• SOLUZIONI DISINFETTANTI

Per la disinfezione dei pavimenti, si raccomanda l'uso di soluzioni disinfettanti a base di Cloro alla concentrazione di 1000 ppm dopo pulizia; per la disinfezione delle superfici high touch e per l'area dove la concentrazione di Cloro può salire fino a 5000 ppm. Altri prodotti efficaci sono quelli che liberano ossigeno quali il Perossido d'idrogeno e l'acido Peracetico, che però nella loro versione concentrata hanno classificazioni gravi di pericolo.

• SUPERFICI DELICATE

Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare prodotti disinfettanti pronti all'uso a base di alcool e/o altri principi attivi disinfettanti.

• SALVIETTE PREIMPREGNATE

Per una corretta applicazione dei disinfettanti sono anche indicate le salviette preimpregnate monouso.

• ARIEGGIARE GLI AMBIENTI

Durante le operazioni di pulizia/disinfezione con prodotti chimici, è raccomandato, ove possibile, il ricambio d'aria negli ambienti, al fine di evitare pericolose concentrazioni di patogeni in sospensione.

• MASCHERINA, GUANTI, CAMICE E...

Tutte le operazioni di pulizia/disinfezione devono essere condotte da personale che indossa adeguati D.P.I. (filtrante respiratorio FFP2 o FFP3, protezione facciale, guanti monouso, camice monouso impermeabile a maniche lunghe), e seguire le misure indicate per la rimozione in sicurezza dei DPI (svestizione).

Dopo l'uso, i DPI monouso vanno smaltiti come materiale potenzialmente infetto

Approfondisci e leggi il vademecum originale di Afidamp (Associazione imprese italiane della filiera della pulizia professionale): **Buone prassi per la pulizia dei supermercati**

Fonte: Afidamp (Associazione imprese italiane della filiera della pulizia professionale) **Buone prassi per la pulizia dei supermercati**

Scarica questo articolo in pdf e condividilo

INSIEME CE LA FAREMO