

CHECKLIST BAR E RISTORANTI PULITI

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

1 USARE I GUANTI



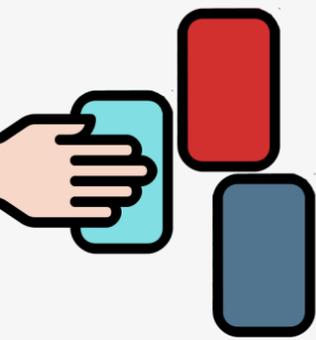
nella manipolazione dei prodotti chimici e nelle operazioni di pulizia.

2 METTERE IL PRODOTTO SUL PANNO



Non spruzzare il detergente, il disinfettante o il deter-disinfettante sulla superficie.

3 CODICE COLORE



L'utilizzo di attrezzature per pulizia distinte con un "codice colore" (a seconda del tipo di pulizia da svolgere) aiuta notevolmente a ridurre il rischio di contaminazione incrociata.

4 LAVAPAVIMENTI



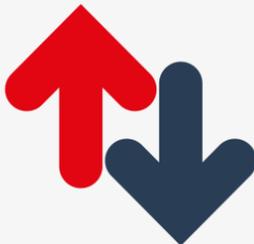
Il lavaggio meccanico (con ausilio di macchine) di pavimenti e superfici può ridurre notevolmente i tempi di pulizia.

5 LAVAGGIO MANUALE



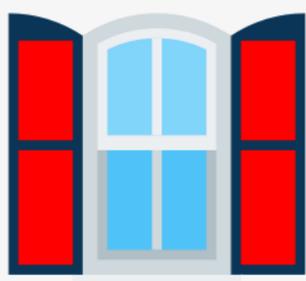
Se si sceglie il lavaggio manuale del pavimento, procedere utilizzando i corretti attrezzi, compiendo movimenti a "S", per fasce regolari molto strette, in modo da sovrapporre i passaggi, retrocedendo verso la porta.

6 COSA FARE PRIMA E COSA FARE DOPO



Nella sanificazione di un locale operare **dalle aree più pulite** verso quelle più contaminate, procedere inoltre **dall'alto** verso il basso per prevenire la ricaduta dei microrganismi su aree precedentemente sanificate.

7 APRI LE FINESTRE



Durante le operazioni di pulizia, è fortemente consigliato arieggiare i locali.

8 PORTE E ZERBINI



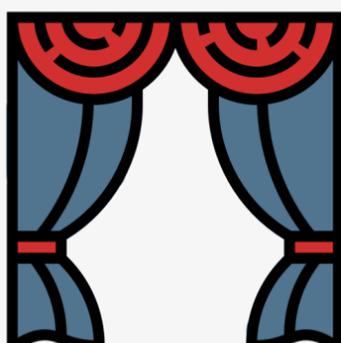
Effettuare quotidianamente operazioni di aspirazione o spazzolatura di zerbini e passatoie.

9 A FINE TURNO



Pulire tutte le attrezzature di lavoro a fine giornata.

10 TESSUTI



Lavare gli arredi tessili con acqua calda a 60°C e detergente, o con prodotti a base di cloro.