

LA PULIZIA NELLA RISTORAZIONE



**I contenuti della guida si riferiscono ad attività ordinarie di pulizia.
Per la sanificazione in ambito Covid-19 è opportuno fare riferimento alla normativa vigente.**

afidamp

Chi Siamo

Afidamp è l'Associazione di Fabbrikanti e Distributori di forniture professionali per l'igiene degli ambienti.

Afidamp è il luogo istituzionale in cui convergono le più qualificate competenze nel campo della pulizia professionale. Ne fanno parte, infatti, sia i fabbricanti (l'Italia è tra i maggiori produttori mondiali, per quantità di aziende e per qualità di produzione, di macchine, attrezzature e di prodotti chimici per la pulizia professionale) sia i distributori, che rappresentano, sul territorio, il trait d'union con l'utenza finale, professionale e civile, cogliendone le istanze e vivendone le esigenze.

Le relazioni istituzionali

Afidamp svolge un ruolo di rappresentanza politico-istituzionale di fondamentale importanza per il comparto, con lo scopo primario di creare e diffondere la cultura della pulizia.

Rappresenta inoltre un ente di garanzia, sia nei confronti dei soggetti che costituiscono il mercato, sia delle istituzioni e Pubbliche Amministrazioni.

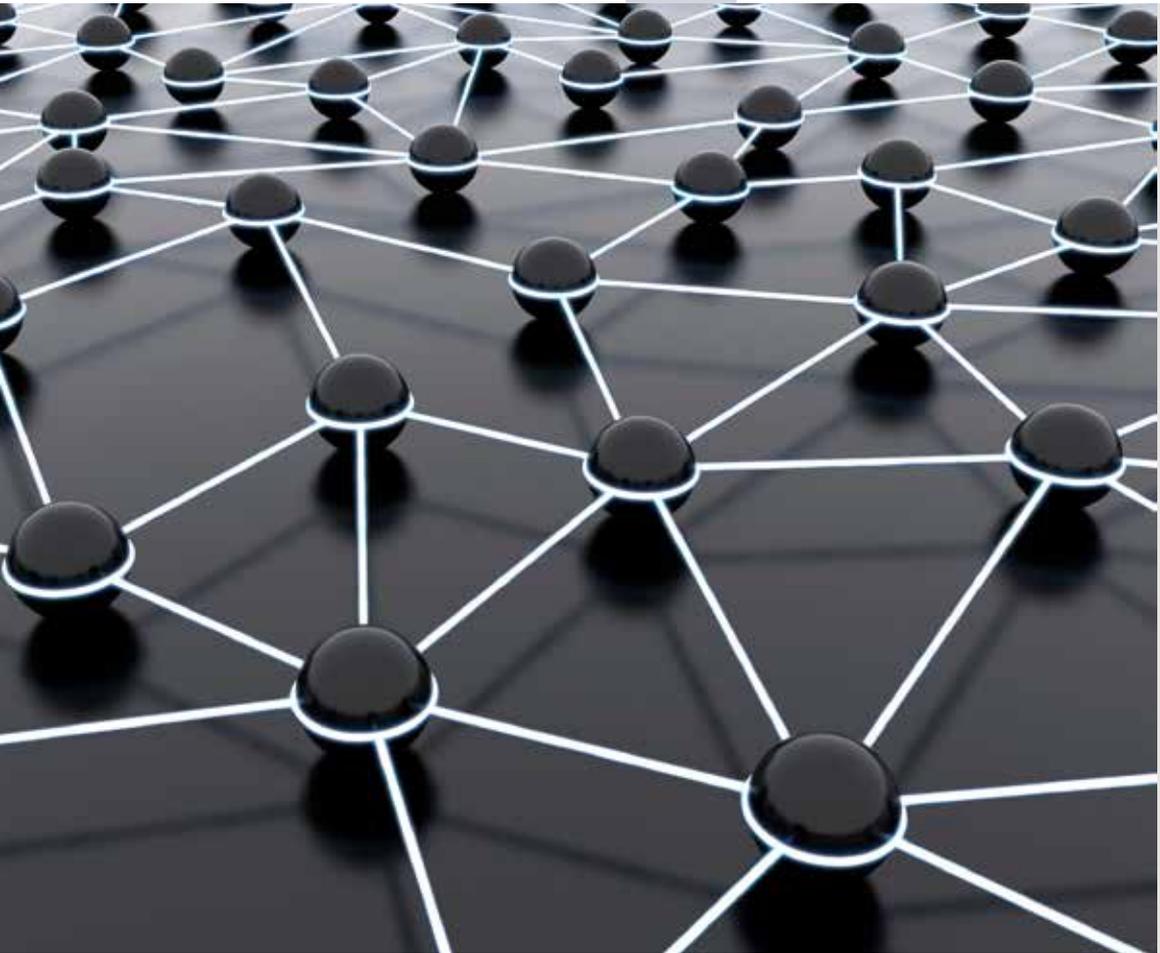
Con queste ultime, l'Associazione agisce come interlocutore privilegiato al fine di portare avanti un dialogo costruttivo nella definizione di leggi e normative che riguardano il settore e nella promozione di campagne informative sul valore assoluto della pulizia, intesa come condizione essenziale per il vivere sano.

Scopi e attività principali

Le attività portate avanti dall'Associazione sono molteplici e tutte mirate alla promozione della cultura del pulito all'interno del mondo istituzionale e dell'opinione pubblica. Tuttavia, **Afidamp** è particolarmente attiva nello sviluppare l'istruzione tecnica e professionale nel settore, mediante la pubblicazione di manuali e dispense o corsi didattici, ma anche promuovendo ogni forma di collaborazione con scuole di ogni ordine e grado.



imp



PREFAZIONE

Pulire è un'operazione che spesso viene affidata al proprio senso civico e al tempo residuo che si ha a disposizione. Ma questo è un approccio errato perché Pulire richiede competenza e conoscenza di corrette strumentazioni e metodologie. Sono questi due requisiti indispensabili senza i quali si rischia di mettere in pericolo la salute del cittadino soprattutto se si opera in un settore importante come quello alimentare.

È proprio su questa linea, che ricalca la mission dell'associazione, che Afidamp ha concepito il presente volume che si inserisce in una collana di pubblicazioni edita da Afidamp in tema di pulizia professionale, frutto di esperienza di professionisti del settore in anni di sperimentazioni.

L'obiettivo è promuovere l'importanza di una corretta pulizia degli ambienti in cui avviene la somministrazione di bevande e alimenti, sensibilizzando il personale a una corretta prassi igienica per tutelare il benessere e la sicurezza della collettività nel rispetto della normativa vigente.

La presente guida pratica è frutto dell'operato del Gruppo di Lavoro di AfidampCOM con la collaborazione dei Gruppi di Lavoro Tecnici di Afidamp (Chimici, Panni, Carta, Attrezzature e Macchine).

La trattazione della tematica è stata arricchita anche dai contributi esterni di FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria, della sezione Italiana dell'FSCI e da APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani).

Siamo sicuri che costituirà un valido strumento di formazione sulle corrette procedure di pulizia e un efficace supporto alla scelta delle più idonee strumentazioni a cui ricorrere per una pulizia che non tema il controllo del risultato e del cliente più esigente.

Stefania Verrienti
Segretario Generale Afidamp

INTRODUZIONE FIPE

La FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, associazione leader nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, con all'attivo più di 120.000 soci, da sempre dedica grande attenzione alla formazione dei suoi operatori, con particolare riferimento alle tematiche legate alla corretta igiene e sicurezza alimentare, quale elemento distintivo a garanzia dei consumatori che abitualmente frequentano i Pubblici Esercizi.

La gestione e la somministrazione di alimenti sono certamente materie che meritano la massima attenzione per essere svolte in totale sicurezza e richiedono quella professionalità che può essere assicurata esclusivamente da un operatore che investe nella propria formazione. Per questa ragione FIPE mette a disposizione di tutti i propri associati strumenti idonei per consentire una comprensione a 360°, che vada anche oltre una sterile conoscenza delle varie disposizioni normative e consenta di acquisire un "automatismo" al rispetto delle migliori prassi igienico sanitarie nello svolgimento delle proprie attività.

Le operazioni di pulizia dei diversi ambienti dei Pubblici Esercizi, rappresentano senza dubbio un passaggio chiave per le aziende che somministrano alimenti e bevande che non può essere trascurato sotto nessun profilo e mai banalizzato. Per questo abbiamo realizzato, in collaborazione con AFIDAMP, la presente guida breve volta a fornire preziosi consigli, elaborati da tecnici del settore delle pulizie professionali, sia con riferimento ai prodotti specifici e alle attrezzature da utilizzare, sia al corretto stoccaggio degli stessi e alle procedure per una migliore pulizia e sanificazione di superfici e degli utensili a diretto contatto con gli alimenti.

Ci auguriamo che la guida, insieme ai decaloghi e ai tutorial, possa essere un utile supporto agli operatori del settore per continuare a garantire ai consumatori, nonché ai lavoratori, la consueta tutela e attenzione che caratterizza le nostre imprese e poter godere di un pasto fuori casa nella più completa sicurezza.

Roberto Calugi

Direttore Generale FIPE
Federazione Italiana Pubblici Esercizi

Indice

GUIDA PRATICA SULLE PULIZIE NEL SETTORE RISTORAZIONE

CONCETTI GENERALI

LA PULIZIA.....	12
NOZIONI DI CHIMICA.....	13
TIPOLOGIE DI SPORCO.....	17
CONDIZIONI IN CUI SI RISCHIA LA CONTAMINAZIONE.....	18

INTRODUZIONE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA

INTRODUZIONE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA.....	20
PRATICHE GENERICHE CORRETTE E SCORRETTE.....	21

CUCINA

LAVAGGIO MANI.....	24
PULIZIA PAVIMENTO.....	25
PULIZIA PARETI LAVABILI E PORTE.....	26
PULIZIA VETRI NON A CONTATTO DIRETTO CON I CIBI.....	27
PULIZIA MACCHINARI.....	28
PULIZIA PIANI DI LAVORO.....	29
PULIZIA TAGLIERI, COLTELLI E UTENSILI.....	30
PULIZIA LAMPADE.....	31
PULIZIA IMPIANTI AEREAULICI.....	32
PULIZIA VETRINE PER CIBI.....	33
PULIZIA LAVANDINI.....	34
PULIZIA SCARICHI.....	35
PULIZIA CELLE FRIGORIFERE.....	36

REPARTO COTTURA

PULIZIA FORNI / GIRARROSTI / GRIGLIA CHURRASCO.....	38
PULIZIA PIASTRE.....	39
PULIZIA FUOCHI.....	40
PULIZIA FRIGGITRICE.....	41
PULIZIA CUOCIPASTA.....	42
PULIZIA ARMADI E RIPIANI PER ALIMENTI.....	43
PULIZIA CONTENITORI PER RIFIUTI.....	44
PULIZIA CAPPE.....	45
PULIZIA LAVASTOVIGLIE.....	46
CONTROLLO DEGLI INFESTANTI (PEST CONTROL).....	47

SPOGLIATOIO/SERVIZI IGIENICI

LAVAGGIO MANI.....	50
PULIZIA PAVIMENTO.....	51
PULIZIA PARETI LAVABILI E PORTE.....	52
PULIZIA ARREDI.....	53

PULIZIA DOCCE/LAVABI	54
PULIZIA TAZZA WC	55
PULIZIA VETRI	56
PULIZIA LAMPADE	57
PULIZIA IMPIANTI AEREAULICI	58
PULIZIA SCARICHI	59

SALA

PULIZIA PAVIMENTO	62
PULIZIA PARETI LAVABILI E PORTE	63
PULIZIA VETRI NON A CONTATTO DIRETTO CON I CIBI	64
PULIZIA ARREDAMENTO DI SERVIZIO	65
PULIZIA ARREDAMENTO DA SALA	66
PULIZIA DEGLI ACCESSORI DEL TAVOLO	67
PULIZIA SVUOTA VASSOI	68
PULIZIA BANCONE BAR	69
PULIZIA CASSA	70
PULIZIA CONTROSOFFITTATURE	71
PULIZIA PEDANA DEL BANCONE	72

BARRIERE ANTISPORCO

ZERBINI E TAPPETI ANTISPORCO	74
PULIZIA DELLE BARRIERE FORMATE DA LAMELLE ONDULATE DI GOMMA	75

IL DOSAGGIO DEI PRODOTTI CHIMICI

IL DOSAGGIO DEI PRODOTTI CHIMICI	78
COME VALUTARE L'EFFICACIA DI UN PRODOTTO CHIMICO	80

LA PULIZIA DI TUBATURE DI SCARICO E POZZETTI ATTRAVERSO ATTIVATORI BIOLOGICI

LA PULIZIA DEGLI SCARICHI CON ATTIVATORI BIOLOGICI	84
--	----

STRUMENTI DI CONTROLLO DEI LIVELLI DI PULIZIA E IGIENE AMBIENTALE

STRUMENTI DI CONTROLLO	86
------------------------------	----

DOTAZIONE MINIMA INDISPENSABILE E RELATIVA MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

DOTAZIONE MINIMA INDISPENSABILE	90
---------------------------------------	----

CENNI PROGETTUALI

CENNI PROGETTUALI	92
-------------------------	----



CONCETTI GENERALI



LA PULIZIA

La pulizia è la condizione minima per garantire la qualità della vita di ciascuno di noi.

Consiste in una serie di processi e operazioni atti a rimuovere e asportare rifiuti, polveri e sporco di qualsiasi natura dalle superfici di ambienti, senza alterarle, rendendo gli ambienti idonei alla vita delle persone che li abitano.

La necessità di salvaguardare l'ambiente e la salute collettiva ha sviluppato una sensibilità ecologica che chiede luoghi salubri, quindi in primo luogo puliti. Il miglioramento generale delle condizioni di vita ha determinato l'insorgere anche di esigenze estetiche, per cui il "pulito" diventa sempre più sinonimo di benessere, di gradevolezza, di comfort, di maturazione civile.

Da qui l'impegno dell'industria del cleaning di realizzare strumenti adatti a garantire le massime condizioni di igiene e pulizia, investendo in ricerca e tecnologia, per offrire all'utenza mezzi professionali che consentano di ottenere risultati ottimali a costi contenuti e con facilità e comodità di impiego.

L'evoluzione e la trasformazione industriale hanno coinvolto anche i materiali da costruzione, obbligando gli operatori ad adattare, a diversificare e a specializzare l'intervento di pulizia, per ottenere il massimo della resa, evitando danni e garantendo la durata dei materiali stessi.

Di seguito elenchiamo i concetti base strettamente legati al concetto di pulizia:

DETERGENZA:

È un'operazione volta all'eliminazione dalle superfici di qualsiasi traccia di sporco presente, in modo da renderle visivamente pulite, tramite un'azione chimico-fisica, un'adeguata azione meccanica e un determinato tempo d'azione, senza alterarne le caratteristiche fisiche. Il termine indica anche l'insieme dei detergenti e dei prodotti industriali per la pulizia, come pure la proprietà delle sostanze detergenti di eliminare lo sporco. Sono quattro i fattori determinanti per una detergenza ideale: azione meccanica, azione chimica, la temperatura e il tempo.

Questi quattro fattori sono presenti, in misura diversa, in ogni operazione di detergenza.

Quando uno dei fattori è meno "incisivo", gli altri 3

devono essere bilanciati per ottenere la situazione di pulizia ottimale.

L'esempio più classico è il lavaggio manuale di un pavimento, operazione nella quale si utilizza un detergente (azione chimica), l'acqua tiepida (temperatura), lo sfregamento del mop sul pavimento (azione meccanica) per i minuti necessari all'azione del detergente e a quella del mop (tempo).

DISINFEZIONE:

È un insieme di operazioni volte ad attuare un abbattimento della carica microbica a livelli di sicurezza, per un certo periodo di tempo, su diverse superfici, tramite prodotti disinfettanti, che devono essere registrati come Biocidi.

STERILIZZAZIONE:

È un'operazione particolare con la quale si elimina ogni forma di vita. Si può ottenere soltanto con il fuoco, con il vapore saturo sotto pressione, con qualche trattamento radioattivo e con pochissime sostanze chimiche.

Il tempo di contatto gioca un ruolo fondamentale nella sterilizzazione.



INTRODUZIONE

ALLE
OPERAZIONI
DI PULIZIA



INTRODUZIONE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA

La materia prima più importante che si utilizza sia per la preparazione dei cibi sia per la pulizia è l'acqua.

Boiler di accumulo o scambiatori per acqua calda, impianti di addolcimento, tubature vecchie, sistemi idrici mal realizzati o trascurati, possono dare origine a contaminazione microbica dell'acqua.

Questa evenienza renderebbe vane tutte le operazioni di pulizia di seguito elencate.

A tal fine, una delle prime operazioni da svolgere è prevedere un sistema di controllo periodico della qualità dell'acqua.

PRATICHE GENERICHE CORRETTE E SCORRETTE

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

Per la rimozione di sporco resistente evitare assolutamente di usare pagliette di ferro o spazzole in ferro.

Utilizzare questi strumenti, comporta l'inevitabile rilascio sulla superficie di microscopiche particelle di ferro, che sfruttando l'ambiente umido, innescano in poche ore fenomeni di corrosione o peggio ancora, di contaminazione dei cibi.

Tutte le superfici a contatto con gli alimenti, dopo le relative operazioni di disinfezione o di deter-disinfezione, vanno accuratamente risciacquate.

A fine lavoro di pulizia ricordarsi di lavare e disinfettare tutte le attrezzature utilizzate.

LA COMPOSIZIONE DELLA SCHEDA

GAMMA ATTREZZATURE:
DA VALUTARE IN BASE
ALLE CIRCOSTANZE

TITOLO SEZIONE

GAMMA PRODOTTI:
DA VALUTARE IN BASE
ALLE CIRCOSTANZE

TITOLO
ARGOMENTO
SPECIFICO

PULIZIA PARETI LAVABILI E PORTE

24

NUMERO
DI PAGINA

CUCINA

GAMMA ATTREZZATURE UTILI	GAMMA PRODOTTI UTILI
Secchio Panno microfibrato Panno monouso Tiracqua Guanti monouso Occhiali di protezione	Detergente Disinfettante Deter-disinfettante

PROCEDURA DI PULIZIA

1. Asportare i residui grossolani, se presenti.
2. Detergere a fondo, distribuendo la soluzione detergente in modo omogeneo, con apposito sistema.
3. Risciacquare accuratamente con acqua.
4. Distribuire la soluzione disinfettante sulla superficie con il sistema più idoneo e lasciarla agire per il tempo indicato in etichetta.
5. Risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante e asciugare tramite apposita attrezzatura.

FREQUENZA:

settimanale / giornaliera.

PROCEDURA DI PULIZIA INTERMEDIA

1. Asportare i residui grossolani.
2. Spruzzare il detergente o il deter-disinfettante pronto all'uso sul panno.
3. Distribuire il prodotto sulla superficie.
4. Risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante e asciugare tramite apposita attrezzatura (panni monouso o carta ecc.).

N.B. Su sporchi ostinati, prima della disinfezione, utilizzare lo sgrassante.

FREQUENZA:

da effettuarsi all'occorrenza su superfici limitate.

OPERAZIONI
DI PULIZIA

“L'OPINIONE
DELL'ESPERTO”

- Prestare particolare attenzione alla pulizia e disinfezione delle pareti nascoste (dietro a frigo, agli arredi, alle celle ecc.), oggetto di attenzione da parte degli ispettori dei NAS.
- Previa consulenza di un tecnico esperto, è possibile effettuare una periodica disinfezione contemporanea di tutte le superfici, sia nascoste sia accessibili sia inaccessibili, attraverso sistemi automatici (micronebulizzatori, macchine a ozono, ecc.).
- Per la pulizia giornaliera/settimanale è possibile ottimizzare le tempistiche riducendo le operazioni di pulizia utilizzando sistemi di deter-disinfezione.
- Rispettare sempre le percentuali di diluizione dei prodotti chimici previste dalla procedura.
- Prevedere sistemi di dosaggio per una diluizione pratica e corretta
- Evitare di contaminare le superfici disinfettate con materiali e panni contaminati.



CUCINA



GAMMA ATTREZZATURE UTILI

Spazzolino per unghie
Carta monouso

GAMMA PRODOTTI UTILI

Lavamani disinfettante
Gel disinfettante

PROCEDURA DI LAVAGGIO

1. Assicurarsi della disponibilità del prodotto lavamani, spazzolino per unghie e carta monouso nelle vicinanze del lavandino a pedale.
2. Applicare il detergente disinfettante sul palmo delle mani (bagnate o asciutte a seconda del prodotto).
3. Insaponare e sfregare l'intera mano, (con particolare attenzione alla punta delle dita, spazi interdigitali, esterno del pollice), polsi e avambracci.
4. Spazzolare con vigore le unghie utilizzando l'apposito spazzolino.
5. Risciacquare correttamente con acqua corrente tiepida mani, polsi e avambracci.
6. Asciugarsi con carta monouso tamponandosi e non strofinando la pelle.
7. Eliminare la carta monouso negli appositi cestini a pedale.

FREQUENZA:

- Prima di iniziare il lavoro.
- Dopo ogni pausa dal lavoro.
- Dopo aver toccato sostanze diverse dal prodotto che si sta lavorando.
- Dopo aver toccato i rifiuti.
- Dopo aver utilizzato il proprio fazzoletto.
- Dopo aver toccato la cute propria o di altri individui.
- Dopo aver usato i servizi igienici.
- Dopo aver toccato imballaggi, superfici o utensili sporchi.
- Dopo aver toccato alimenti crudi o sporchi.

PROCEDURA DI DISINFEZIONE INTERMEDIA

1. Applicare una dose di gel disinfettante sul palmo delle mani.
2. Massaggiare l'intera mano, (con particolare attenzione alla punta delle dita, spazi interdigitali, esterno del pollice), fino a completa evaporazione.

FREQUENZA:

da effettuarsi fra un lavaggio e l'altro, durante le lavorazioni, con tempi ristretti e senza l'immediata disponibilità d'acqua.

“L'OPINIONE DELL'ESPERTO”

- Utilizzare prodotti di qualità che possiedano anche una componente preservante per non danneggiare la pelle con l'utilizzo frequente.
- Non utilizzare asciugamani di stoffa per asciugarsi.

GAMMA ATTREZZATURE UTILI

Secchio strizzatore
 Panno
 Mop
 Macchina lavasciugapavimenti
 Generatore di vapore
 Monospazzola
 Spingiacqua
 Spazzolone
 Aspiraliquidi

GAMMA PRODOTTI UTILI

Detergente
 Disinfettante
 Deter-disinfettante
 Detergente leggermente acido

PROCEDURA DI PULIZIA

1. Asportare i residui grossolani.
2. Detergere a fondo, distribuendo la soluzione detergente in modo omogeneo, con apposito sistema.
3. Risciacquare accuratamente con acqua.
4. Distribuire la soluzione disinfettante sul pavimento con il sistema più idoneo e lasciarla agire per almeno il tempo indicato in etichetta.
5. Risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante e asciugare tramite apposita attrezzatura (spingiacqua, aspiraliquidi, ecc.).

FREQUENZA:

giornaliera.

“L’OPINIONE DELL’ESPERTO”

- È possibile ottimizzare le tempistiche riducendo le operazioni di pulizia utilizzando sistemi di deter-disinfezione.
- Rispettare sempre le percentuali di diluizione dei prodotti chimici previste dalla procedura.
- Prevedere sistemi di dosaggio per una diluizione pratica e corretta.
- Evitare di ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e panni contaminati.
- Un pavimento pulito male perde le caratteristiche antiscivolo, diventa pericoloso per gli addetti e costituisce un serbatoio di sporco per i camerieri, che con il loro andirivieni lo distribuiscono poi in sala.
- Negli ultimi anni i produttori di macchine lavasciugapavimenti si sono dedicati a questa importante tipologia di pulizia con nuovi modelli, compatti e adatti all’ambiente cucina, in grado di asciugare sia in avanzamento che in retromarcia. Anche i generatori di vapore possono dare buoni risultati, al costo però di una maggior lentezza.
- Previa verifica di tenuta del pavimento da trattare, periodicamente si suggerisce di alternare al detergente in uso un detergente a pH leggermente acido al fine di rimuovere eventuali residui di calcare.



SALA



GAMMA ATTREZZATURE UTILI	GAMMA PRODOTTI UTILI
Spruzzatore Erogatore schiumogeno Secchio Panno microfibra Panno TNT Guanti in gomma Occhiali di protezione	Deter-disinfettante Detergente Disinfettante

PROCEDURA DI PULIZIA

1. Rimuovere il contenitore dei rifiuti e i vassoi.
2. Asportare eventuali residui grossolani.
3. Lavare a fondo con la soluzione detergente sia l'interno che l'esterno dello svuota vassoi con panno pulito.
4. Risciacquare con acqua.
5. Spruzzare la soluzione disinfettante.
6. Lasciare agire la soluzione disinfettante per il tempo indicato in etichetta.
7. Risciacquare.
8. Lasciar asciugare per evaporazione naturale.

Eeguire la pulizia del contenitore dei rifiuti assieme a quelli della cucina.

FREQUENZA:

giornaliera.

“L'OPINIONE DELL'ESPERTO”

- Evitare di diluire i prodotti diversamente da quanto indicato.
- Prestare attenzione alla pulizia del pavimento nella zona adiacente al contenitore rifiuti.
- Attraverso sistemi di deter-disinfezione tramite schiumogeni è possibile ottimizzare le tempistiche della pulizia di fondo, riducendo le operazioni.

GAMMA ATTREZZATURE UTILI

Spruzzatore
 Secchio
 Panno microfibra
 Panno TNT
 Carta monouso

GAMMA PRODOTTI UTILI

Detergente
 Deter-disinfettante
 Disinfettante

PROCEDURA DI PULIZIA

1. Rimuovere cibi e contenitori dal bancone.
2. Asportare i residui grossolani.
3. Lavare con la soluzione detergente e panno.
4. Risciacquare con acqua.
5. Spargere la soluzione disinfettante su tutte le superfici con panno pulito.
6. Lasciare agire la soluzione disinfettante il tempo indicato sulla scheda tecnica del prodotto.
7. Risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante e asciugare tramite apposita attrezzatura (panni monouso o carta ecc.).

N.B. Spruzzare il prodotto per vetri direttamente sulle vetrine quindi asciugare e togliere aloni con carta monouso.

FREQUENZA:

giornaliera.

PROCEDURA DI PULIZIA INTERMEDIA

1. Asportare i residui grossolani.
2. Spruzzare il detergente o il deter-disinfettante pronto all'uso sul panno.
3. Distribuire il prodotto sulla superficie.
4. A seconda della tipologia di prodotto utilizzato lasciare asciugare per evaporazione naturale o asciugare tramite apposita attrezzatura (panni monouso o carta ecc.) oppure risciacquare accuratamente per eliminare i residui di disinfettante e asciugare tramite apposita attrezzatura.

FREQUENZA:

essendo il bancone uno dei “biglietti da visita” della sala ristorazione, va prestata particolare cura alla pulizia del bancone che va eseguita quanto più frequentemente possibile.

“L'OPINIONE DELL'ESPERTO”

- È possibile ottimizzare le tempistiche riducendo le operazioni di pulizia utilizzando sistemi di deter-disinfezione ottimizzati per vetri che non lasciano aloni.
- Evitare di diluire i prodotti diversamente da quanto indicato.
- Evitare di ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e panni non disinfettati.
- Evitare l'uso prolungato dello stesso panno microfibra.



IL DOSAGGIO DEI PRODOTTI CHIMICI



IL DOSAGGIO DEI PRODOTTI CHIMICI

Quando non si utilizzano prodotti pronti all'uso, occorre procedere alla preparazione della soluzione di lavaggio, diluendo in acqua il detergente concentrato, secondo le indicazioni che vengono fornite dal produttore e che sono riportate sull'etichetta.

Le diluizioni di utilizzo possono essere espresse:

MODALITÀ	TIPO DILUZIONE	QUANTITÀ PRODOTTO DA DILUIRE	QUANTITÀ D'ACQUA	CONTEGGIO	QUANTITÀ DI PRODOTTO DA VERSARE NELL'ACQUA
1	in percentuale	2%	10 Litri	$(2 \times 10) / 100$	0,2 Litri (2 dl)
2	in rapporto di dosaggio	1:4	indifferente	-	Una parte di detergente e 3 parti d'acqua
3	in quantità assoluta	100 gr	5 Litri	-	100 gr

MODALITÀ 1

diluizione del 2% in 10 litri di acqua: moltiplicare il primo numero (2) per il n. dei litri di acqua (10) = $2 \times 10 = 20$

dividere il risultato per 100 = $20 / 100 = 0,2$ l ossia

2 decilitri di prodotto da versare nei 10 litri di acqua

MODALITÀ 2

diluizione 1:4: versare una parte di prodotto e tre parti d'acqua

diluizione 1:1: 1 litro di prodotto in 1 litro di acqua;

1dl di prodotto in 1 dl di acqua

MODALITÀ 3

In questo caso, non è necessario effettuare calcoli, in quanto la quantità di prodotto da versare è espressa già in valore assoluto

N.B. Esistono anche confezioni dotate di dosatore, che facilita la diluizione necessaria per preparare la soluzione detergente. Un altro metodo di miscelazione è dato dai miscelatori automatici: semplici dispositivi, da applicare al rubinetto dell'acqua, collegati con un tubo di plastica alla tanica di prodotto, che all'apertura del rubinetto aspirano l'esatta quantità di detergente (tramite il principio Venturi), miscelandolo con l'acqua.

In questo caso si ottiene direttamente la concentrazione e la quantità di soluzione desiderati.

ATTENZIONE:

Nella preparazione della soluzione detergente si versa prima l'acqua nel secchio, poi il prodotto chimico.

Prima di utilizzare qualsiasi prodotto chimico, leggere attentamente la scheda di sicurezza. In caso di dubbi interpellare il responsabile.

Per la manipolazione dei prodotti chimici ricordarsi di:

- identificare i prodotti;**
- etichettare tutti i flaconi in caso di frazionamento del prodotto;**
- non cercare mai di riconoscere i prodotti annusandoli o tastandoli.**

La presente guida pratica è stata realizzata
dal gruppo di lavoro **AfidampCOM**
CON IL PREZIOSO CONTRIBUTO DI:



FIPE
Federazione Italiana
Pubblici Esercizi



APCI
Associazione Professionale
Cuochi Italiani



FCSI Italia
Foodservice Consultant
Society International



OTALL
Ordine dei Tecnologi Alimentari
Lombardia e Liguria



CODACONS
Coordinamento delle Associazioni dei Consumatori

2^a edizione 2020 - € 15,00

**È vietata la riproduzione con qualsiasi mezzo.
È consentita solo la citazione con l'indicazione della fonte**

Per informazioni:

afidamp - Via Felice Casati 32 | 20124 Milano

formazione@afidamp.it

www.afidamp.it

La presente guida pratica è destinata ai professionisti che operano nel settore della ristorazione (ristoranti, bar, mense, etc.), che si trovano ogni giorno a trattare dal punto di vista igienico le superfici che vengono a contatto con cibi e bevande.

Si tratta di un prezioso strumento di sintesi che aiuta ad orientarsi tra le migliori soluzioni per la pulizia e la sanificazione, in un'ottica di ottimizzazione dei tempi, dei costi e nel rispetto dell'ambiente.

Attraverso semplici schede, il volume spiega passo per passo le procedure da seguire, mettendo in guardia dagli errori più comuni, con un linguaggio semplice ed immediato.

È una pratica guida all'igiene, idonea anche per chi parte da zero ed un valido supporto per i più esperti, pensato anche come materiale didattico per gli istituti alberghieri, le scuole di cucina e le Università.

La presente guida pratica è stata realizzata
dal gruppo di lavoro **AfidampCOM**
CON IL PREZIOSO CONTRIBUTO DI:



AFIDAMP – VIA F. CASATI 32 – 20124 MILANO
FORMAZIONE@AFIDAMP.IT – WWW.AFIDAMP.IT