Cleaning Ho.Re.Ca.

N°42

Luglio 2021 n° 42 | www.cleaningcommunity.net

Cinque chiavi per alimenti sicuri

Il Covid-19 non è alle nostre spalle

L'estate è arrivata, riaprono le piscine

made in Italy

UNI Jr.

Professional cleaning for everyone

TOUCH-FREE
TTS CLEANING

MAXIMUM HYGIENE

Uni Junior ensures a high level of hygiene thanks to the touch-free unhooking system that allows the flat mop to be easily removed without hand contact. Avoiding any direct contact with dirt ensures **maximum control of cross-contamination**.

MAXIMUM PERFORMANCE

Uni Junior allows **effectively collecting dirt and more than 95% of bacteria**, easily cleaning corners, stairs and skirting boards. The system has no limits and can be used to clean horizontal and vertical surfaces alike, ensuring high performance in both cases.

MAXIMUM ERGONOMICS

Uni Junior ensures **considerable time and effort savings**: the frame remains partially open to ensure quick set-up while the flat mop is attached to the frame in an instant. Moreover, the system eliminates bending during use, protecting the back and joints

www.ttsystem.com

TTS Cleaning S.R.L. (Soc. a Socio Unico) - Tel.: +39 049 9300710 - Fax: +39 049 9300720 - E-mail: info@ttsystem.com

Editore
4PUNTOZERO Srl
Via Ressi, 28 - Milano
Tel. +39 02 39265461
Fax +39 02 45497579
info@4puntozero.it

Direttore editoriale
Chiara Merlini
merlini@4puntozero.it

Direttore responsabile
Federica Fiorellini
fiorellini@4puntozero.it

In redazione
Aldovrando Fiammenghi , Furio Bernardini,
Michele Corsini, Andrea Della Torre,
Vittoria Orsenigo, Giulia Sarti,
Davide Vernich

Progetto Grafico
Cremonesi & Co Srl
info@robertocremonesi.it

Impaginazione
Giuliana Garlaschelli
garlaschelli@robertocremonesi.it

Direzione commerciale e marketing
Luciano Dorini
dorini@4puntozero.it

Roberta Basaglia
roberta.basaglia@4puntozero.it

Amministrazione
Lara Papetti
lara@4puntozero.it

Segreteria
Jacqueline Davis
info@4puntozero.it

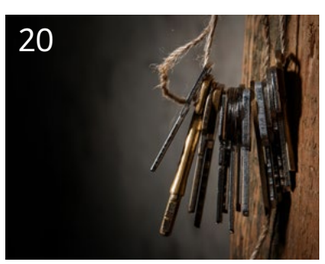
Cleaning Community Magazine
Autorizzazione del Tribunale di Milano
n. 122 dell'8 aprile 2014

www.cleaningcommunity.net
Clicca per ricevere
gratuitamente
le nostre newletter e i prossimi
numeri del magazine

4Puntozero Srl, titolare del trattamento dei dati relativi ai destinatari della presente pubblicazione, informa che le finalità del trattamento sono rivolte unicamente a consentire l'invio del presente magazine e di altre iniziative editoriali di propria edizione; la casa editrice informa altresì i destinatari dell'invio che in ogni momento essi potranno esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgl. 196/03, chiedendo l'aggiornamento o la cancellazione dei dati.

SOMMARIO

3 Editoriale
4 News
10 Il Covid-19 non è alle nostre spalle
Aldourando Fiammenghi
20 Cinque chiavi per alimenti sicuri
Furio Bernardini
28 L'estate è arrivata, riaprono le piscine
Vittoria Orsenigo
32 Verso la ripartenza economica
Giulia Sarti
34 Il mondo dopo la pandemia
Alessandro e Marco Florio
36 Come garantire Take away e Delivery più sicuri
39 I Prodotti



Si riapre. Con attenzione

Chiara Merlini

Adelante, con juicio, si puedes. La citazione manzoniana forse è banale, ma rappresenta il sentimento comune in questi giorni di riapertura dei pubblici esercizi, invocata da un settore che ha pagato uno scotto gravissimo alla pandemia da Covid-19.

I numeri sono drammatici: secondo la decima edizione del Rapporto ristorazione, redatta da FIPE Confcommercio, dedicata al 2020 sono 22mila le imprese che hanno chiuso i battenti, le misure restrittive sono state in atto per 192 giorni. Il settore dell'hospitality e della ristorazione insieme hanno perso 514 mila lavoratori (tra questi 243 mila a tempo indeterminato).

I pubblici esercizi hanno un forte peso economico nel settore servizi: si parla di 260mila imprese, 1 milione di addetti e un valore aggiunto di 40 miliardi di euro. Strettamente legato al turismo, è un comparto che con la pandemia da questo coronavirus ha perso 8 miliardi di euro (tra i tagli e il mancato sviluppo).

A giugno dunque si sono 'aperti i battenti' per bar e ristoranti: via libera ai clienti anche all'interno, non più limiti di numero alla presenza delle persone ai tavoli. Nelle zone bianche. Che si spera rimangano tali, per una stagione in ripresa, in cui tutto il settore confida.

Bene la sensazione di un ritorno alla normalità, al sentimento diffuso di salutare finalmente un tempo di riposo e di vacanza. Rimane diffusa, però, la preoccupazione di un 'via libera' troppo spesso interpretato come una cessazione del pericolo determinato da Sars-CoV-2. Che con le sue varianti fa ancora tenere il fiato sospeso.

Non è voler creare allarmismo a tutti i costi, prevedere pessimisticamente un'ulteriore ondata di contagi che, inevitabilmente, ci troverebbe sempre più stanchi e affaticati. Se qualcosa abbiamo imparato, è che se prendere misure - più o meno efficaci - a sostegno dell'economia e della salute di tutti spetta alle istituzioni, è la responsabilità individuale che può portarci fuori dal tunnel. Non sottovalutiamo questo periodo, godiamocelo mantenendo le precauzioni che ci hanno consentito di continuare il nostro percorso.

E allora "*Adelante, con juicio, si puedes*".

RISTORAZIONE: PER FIPE IN FUMO 514 MILA POSTI DI LAVORO

Numeri drammatici dal tradizionale bilancio annuale del settore. Scomparse 22 mila imprese e 192 giorni contrassegnati da misure restrittive. Si punta al 2022 per tornare ai livelli pre-pandemia. La presentazione della decima edizione del Rapporto ristorazione, dedicata all'anno 2020, è andata in scena in occasione di un anniversario particolarmente significativo. Lo scorso 18 maggio, infatti, l'Italia riapriva i battenti dopo il primo lockdown, nell'ingenua convinzione di essere uscita per sempre da un incubo. A distanza di 365 giorni, invece, è proprio il tradizionale report elaborato dal Centro studi della Fipe in collaborazione con Confcommercio a mettere nero su bianco i numeri di un anno disastroso per il mondo della ristorazione. Un settore per il quale la ripresa sembra ancora molta lontana, col realistico obiettivo di raggiungere i livelli pre-pandemia ragionevolmente non prima del 2022.
I numeri di una crisi senza precedenti: nel 2020 il settore aggregato dell'alloggio e della ristorazione ha perso 514 mila unità di lavoro. Tra loro 243 mila posti di lavoro a tempo indeterminato, che hanno preferito la strada delle dimissioni per ottenere il Tfr alla prospettiva di dover tirare avanti con la sola cassa integrazione.
Ventidue mila sono state le imprese chiuse, ma il numero rischia di crescere ulteriormente. Pesa come un macigno la desolante insufficienza dei ristori stanziati dall'esecutivo, col 23% delle imprese che ha dichiarato di non avere ricevuto un centesimo. Il tutto in un anno solare che, per il comparto, si è trasformato in un'autentica odissea di aperture e chiusure. Nel 2020 si sono registrati notevoli cambiamenti dei modelli di consumo, a cominciare dal crollo delle occasioni serali, passato dal 33% di luglio al 13% di febbraio. Trai pochi segnali positivi, la crescita del delivery, salito dal 3% al 10%.

FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
FIPE
CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA

LE CICALE NEL PIATTO

Negli Sati Uniti sono tornate le cicale: a diversità di quelle presenti in Italia, che sono annuali, questi insetti negli USA son periodici. Quest'anno si verifica un evento (in almeno 15 stati) che accade ogni 17 anni: miliardi di cicale stanno per prendere il volo… atterrare anche sulle tavole di oltre oceano.
C'è anche una particolarità: sono presenti e gradite sulla tavola di molti americani, nella versione messicana, nella cucina orientale e in altre più o meno appetitose varianti. Ma, a parte la scelta dettata dalle proprie preferenze alimentari, un rischio c'è: queste potrebbero scatenare reazioni allergiche. Perciò la FDA Food and Drug Administration, ha messo in guardia chi ha una forma di allergia ai crostacei, perché potrebbe subire una reazione crociata pericolosa. Infatti, la chitina, un polisaccaride presente nel guscio dei crostacei e responsabile spesso dello scatenarsi della reazione allergica, è presente anche reazione allergica anche in quello delle cicale.

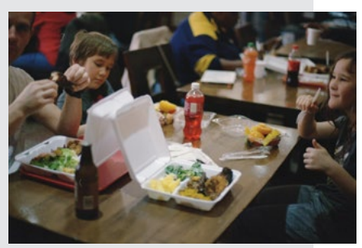
PREMIO INNOVAZIONE DELL'ANNO 2021

Sono aperte le candidature per concorrere ai *Barawards Innovazione* dell'anno 2021 promosso dalla rivista Bar Giornale.
Il premio è riservato a prodotti/servizi/attrezzature/arredi nuovi o innovativi per il fuori casa lanciati sul mercato italiano tra ottobre 2020 e agosto 2021.
Le candidature saranno aperte fino al 5 settembre 2021 e riguardano le aziende che investono nel lancio di nuovi prodotti, servizi e attrezzature capaci di migliorare il lavoro dei professionisti.
Tutti i prodotti ammessi alla fase finale saranno votati on line e valutati da un panel di esperti. La classifica finale sarà il frutto della somma dei voti online (20%) e delle votazioni della giuria (80%). Anche quest'anno sarà assegnato un premio speciale *green* ai prodotti, servizi e attrezzature finalizzati al controllo dei consumi elettrici e idrici o alla riduzione dell'impatto ambientale. Entro il 3 ottobre il comitato tecnico verificherà che i prodotti candidati soddisfino i requisiti richiesti (innovazione e data di inserimento in distribuzione), quindi i prodotti validati verranno suddivisi in categorie merceologiche e sottoposti a votazione da un panel di esperti selezionato dalle redazioni e candidati al Premio Innovazione dell'Anno 2021. La lista dei panelist sarà pubblicata su tutti i nostri media dopo le votazioni.
I prodotti candidati saranno votati online nel mese di ottobre 2021 sul sito di Bargiornale. Sarà assegnato un solo premio per ogni categoria merceologica.
I premi saranno assegnati durante il Barawards Gala, che si terrà a Milano il 13 dicembre 2021.
https://www.bargiornale.it/barawards-bargiornale/

2021 BARAWARDS

MENU SANO E GREEN NELLE MENSE SCOLASTICHE

In uno studio - che rientra nel progetto NutriSUSFood, Nutritional security for healthy and SUStainable food consumption (Sicurezza nutrizionale per un consumo sano e sostenibile) e del "knoledge hub" europeo SYSEMIC e pubblicato su NUtriens ***https://www.mdpi.com/2072-6643/13/5/1571/htm*** - si parla di alimentazione sostenibile anche a scuola.
Il lavoro pubblicato dai ricercatori del CREA Alimenti e Nutrizione, in collaborazione con il Dipartimento di Ingegneria informatica automatica e gestionale Antonio Ruberti (DIAG) dell' Università La Sapienza di Roma, ha riguardato un totale di 194 ricette di menù offerti nelle mense scolastiche d'Italia. Queste sono state inserite in un database contenente 70 primi, 83 secondi, 39 contorni, 1 porzione di frutta e 1 porzione di pane. Su ogni menù è stata effettuata la scomposizione nutrizionale delle ricette e ad ogni alimento è stato applicato il corrispettivo valore di CO_2.
Laura Rossi (CREA) tra gli autori della pubblicazione fa notare che *L'obiettivo del lavoro era di non stravolgere il sistema dei menù attualmente diffuso in Italia. Al contrario, abbiamo voluto dimostrare che quanto già esistente, se rimodulato anche con un approccio conservativo, consente una proposta alimentare nelle scuole a basso impatto ambientale e nutrizionalmente valida*. La rimodulazione ha riguardato comunque scelte alimentari importanti nella frequenza di alcuni alimenti e negli abbinamenti.
Molto presente la componente vegetale. Mentre Le fonti principali di proteine animali sono carni bianche (come il pollo), le uova, il pesce e raramente i formaggi in quanto cibi grassi. Lo spazio per la carne rossa è ridotto al minimo perché è l'alimento a maggiore impatto ambientale. Il sistema che ci ha permesso di minimizzare le emissioni di CO_2 sono i piatti misti, come le polpette di carne composte da carne bianca e rossa.
Punto critico è la presenza nei menu della pizza o torte rustiche (una volta a settimana): ha troppo contenuto di sale. Sarebbe opportuno perciò riformularne la concezione e trovare la preparazione ottimale.
Fonte: Helpconsumatori



STOP ALLE BOTTIGLIE DI PLASTICA

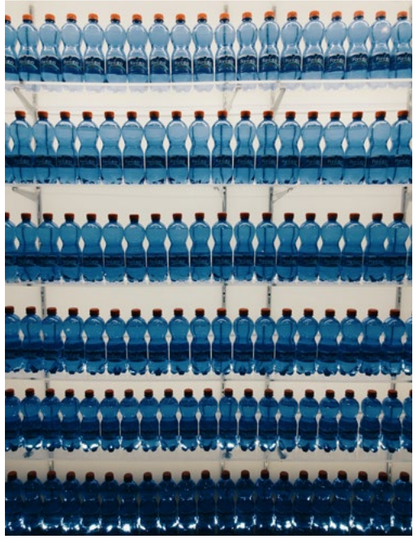
L'appello è stato lanciato da Greenpeace che ha avviato anche una raccolta di firme
Il 99% della plastica prodotta a livello globale è fabbricata a partire da petrolio e gas fossile, tanto che il ciclo di vita della plastica (produzione e incenerimento) emette una quantità di gas serra equivalente a quelle di circa 200 centrali a carbone.
Gli impatti ambientali sono ancora maggiori se si considera anche il trasporto: ad esempio l'acqua in plastica viene poi trasportata in TIR che a loro volta inquinano l'aria e producono altra CO_2. E con l'attuale piano di sviluppo industriale la produzione di plastica potrebbe triplicare entro il 2050, generando ancora più inquinamento.

Primato italiano
In Italia consumiamo più di 11 miliardi di bottiglie di plastica all'anno. Il nostro Paese è il terzo nel mondo -dopo Messico e Thailandia- e primo in Europa per il consumo di acqua minerale in bottiglie di plastica. Negli ultimi dieci anni, le vendite totali delle sole acque minerali imbottigliate in plastica sono passate dai circa 5 a circa 10 miliardi di bottiglie l'anno.

Salute a rischio
Il mito secondo cui la plastica è igienica, è stato inventato dalle aziende.
La verità è che questo materiale è fatto di sostanze chimiche che potrebbero causare seri danni alla nostra salute, tra cui alcune forme tumorali. Additivi come ftalati e bisfenolo A sono noti interferenti endocrini: una volta entrati nel nostro corpo possono alterare l'equilibrio ormonale, e generare serie conseguenze su funzioni vitali importantissime come la crescita, lo sviluppo sessuale e il metabolismo di ognuno di noi. La produzione di plastica ha anche impatti sulle persone che vivono vicino agli impianti petrolchimici.

Il riciclo è una bufala
Solo la metà del PET (il tipo di plastica usato per le bottiglie) venduto in tutto il mondo viene raccolto per essere riciclato, e solo il 7% delle bottiglie raccolte per il riciclo sono trasformate in nuove bottiglie. Il resto finisce nei fiumi, nel mare e sulle nostre spiagge, bruciato negli inceneritori, in discariche a volte gestite in modo illegale, aumentando ancora di più il rischio di reati ambientali.
La maggior parte dei rifiuti in plastica galleggianti è rappresentato da bottiglie, contenitori, imballaggi, frammenti e borse per la spesa. Seguiti poi dal polistirolo espanso, impiegato nella pesca. Se la Direttiva Europea contro la plastica monouso sarà applicata correttamente, ci libereremo presto da cannucce, posate e pochi altri prodotti usa e getta. Ma c'è un prodotto su cui la direttiva non interviene in modo efficace, che le aziende non vogliono assolutamente mollare: le bottiglie. Perché il business è enorme.

Le richieste di Greenpeace
A Coca-Cola, Nestlé, PepsiCo, San Benedetto e Sant'Anna, aziende leader del mercato italiano, Greenpeace chiede di:
1) ridurre drasticamente il ricorso a bottiglie in plastica monouso;
2) adottare sistemi di vendita basati su un elevato impiego di contenitori riutilizzabili;
3) lavorare insieme alle grandi catene di supermercati per installare stazioni di ricarica per le bevande.
Queste aziende, ribadisce Greenpeace, devono riconoscere una volta per tutte che la plastica monouso ha impatti distruttivi sulle persone e sul Pianeta, e devono impegnarsi ad abbandonarla completamente.
Per questa sua campagna contro la plastica si accompagna una raccolta di firme.
https://attivati.greenpeace.it/petizioni/stop-bottiglie-plastica/



CREDITO D'IMPOSTA PREVISTI NEL PIANO NAZIONALE TRANSIZIONE 4.0

La misura è volta a sostenere le imprese nel processo di trasformazione tecnologica e digitale creando o consolidando le competenze nelle tecnologie abilitanti necessarie a realizzare il paradigma impresa 4.0.
Tra le diverse misure prese segnaliamo Il Credito d'imposta per investimenti in beni strumentali, a sostegno alle imprese che investono in beni strumentali nuovi, sia materiali che immateriali;
il Credito d'imposta ricerca, sviluppo, innovazione e design: Incentivo per la spesa privata in ricerca, sviluppo e innovazione tecnologica e il Credito d'imposta formazione 4.0, stimolo agli investimenti delle imprese nella formazione del personale.

Beni strumentali
I beni devono essere nuovi e acquistati direttamente o in leasing. È prevista una durata delle misure che decorrono dal 16 novembre 2020 al 31 dicembre 2022
Come funziona Il credito di imposta per gli investimenti in beni strumentali.
- Si può esigere un Credito d'imposta del 50% nel 2021 e 40% nel 2022 per i beni strumentali che rientrano in Impresa 4.0.
- Anche i beni strumentali ordinari beneficiano del credito d'imposta: 10% nel 2021 e 6% nel 2022.
- Il credito è utilizzabile in compensazione in 3 rate annuali per Impresa 4.0 e in un'unica soluzione per i beni strumentali ordinari acquistati entro il 30 giugno 2022.

Ricerca & Sviluppo, Innovazione, Design e Green
La misura si pone l'obiettivo di stimolare la spesa privata in Ricerca, Sviluppo e Innovazione tecnologica per sostenere la competitività delle imprese e per favorirne i processi di transizione digitale e nell'ambito dell'economia circolare e della sostenibilità ambientale.
- *R&S:* incremento dal 12% al 20% e massimale da 3 milioni a 4 milioni di Euro;
- *Innovazione tecnologica:* incremento dal 6% al 10% e massimale da 1,5 milioni a 2 milioni;
- *Innovazione green e digitale:* incremento dal 10% al 15% e massimale da 1,5 milioni a 2 milioni;
- *Design e ideazione estetica:* incremento dal 6% al 10% e massimale da 1,5 milioni a 2 milioni.

Credito Formazione 4.0
La misura è volta a sostenere le imprese nel processo di trasformazione tecnologica e digitale creando o consolidando le competenze nelle tecnologie abilitanti necessarie a realizzare il paradigma 4.0.
- Estensione del credito d'imposta alle spese sostenute per la formazione dei dipendenti e degli imprenditori;
- È riconosciuto nell'ambito del biennio interessato dalle nuove misure (2021 e 2022).

Per attività di formazione Il credito d'imposta è riconosciuto in misura del:
- 50% delle spese ammissibili e nel limite massimo annuale di € 300.000 per le micro e piccole imprese
- 40% delle spese ammissibili nel limite massimo annuale di € 250.000 per le medie imprese
- 30% delle spese ammissibili nel limite massimo annuale di € 250.000 le grandi imprese.

Ufficio competente
Divisione IV - Politiche per l'innovazione e per la riqualificazione dei territori in crisi

RIAPERTURA SPORTELLO NUOVA SABATINI

Con il decreto direttoriale 2 luglio 2021 è stata disposta la riapertura dello sportello per la presentazione delle domande di accesso ai contributi.
Grazie allo stanziamento di nuove risorse finanziarie, pari a 425 milioni di euro è stata ripristinata la misura Beni strumentali "Nuova Sabatini" che, come è noto, è l'agevolazione messa a disposizione dal Ministero dello sviluppo economico con l'obiettivo di facilitare l'accesso al credito delle imprese e accrescere la competitività del sistema produttivo del Paese.
La misura sostiene gli investimenti per acquistare o acquisire in leasing macchinari, attrezzature, impianti, beni strumentali ad uso produttivo e hardware, nonché software e tecnologie digitali.
Possono beneficiare dell'agevolazione le micro, piccole e medie imprese (PMI) che alla data di presentazione della domanda:

- sono regolarmente costituite e iscritte nel Registro delle imprese o nel Registro delle imprese di pesca
- sono nel pieno e libero esercizio dei propri diritti, non sono in liquidazione volontaria o sottoposte a procedure concorsuali
- non rientrano tra i soggetti che hanno ricevuto e, successivamente, non rimborsato o depositato in un conto bloccato, gli aiuti considerati illegali o incompatibili dalla Commissione Europea
- non si trovano in condizioni tali da risultare imprese in difficoltà
- hanno sede in uno Stato Membro purché provvedano all'apertura di una sede operativa in Italia entro il termine previsto per l'ultimazione dell'investimento

Cosa finanzia
I beni devono essere nuovi e riferiti alle immobilizzazioni materiali per "impianti e macchinari", "attrezzature industriali e commerciali" e "altri beni" ovvero spese classificabili nell'attivo dello stato patrimoniale alle voci B.II.2, B.II.3 e B.II.4 dell'articolo 2424 del codice civile, come declamati nel principio contabile n.16 dell'OIC (Organismo italiano di contabilità), nonché a software e tecnologie digitali. Non sono in ogni caso ammissibili le spese relative a terreni e fabbricati, relative a beni usati o rigenerati, nonché riferibili a "immobilizzazioni in corso e acconti"
Gli investimenti devono soddisfare i seguenti requisiti:

- autonomia funzionale dei beni, non essendo ammesso il finanziamento di componenti o parti di macchinari che non soddisfano tale requisito
- correlazione dei beni oggetto dell'agevolazione all'attività produttiva svolta dall'impresa

Le agevolazioni
Consistono nella concessione da parte di banche e intermediari finanziari, di finanziamenti alle micro, piccole e medie imprese per sostenere gli investimenti previsti dalla misura, nonché di un contributo da parte del Ministero dello sviluppo economico rapportato agli interessi sui predetti finanziamenti

- L'investimento può essere interamente coperto dal finanziamento bancario (o leasing)
- Il finanziamento, che può essere assistito dalla garanzia del "Fondo di garanzia per le piccole e medie imprese" fino all'80% dell'ammontare del finanziamento stesso, deve essere:
- di durata non superiore a 5 anni
- di importo compreso tra 20.000 euro e 4 milioni di euro
- interamente utilizzato per coprire gli investimenti ammissibili

Il contributo del Ministero dello sviluppo economico è un contributo il cui ammontare è determinato in misura pari al valore degli interessi calcolati, in via convenzionale, su un finanziamento della durata di cinque anni e di importo uguale all'investimento, ad un tasso d'interesse annuo pari al:

- 2,75% per gli investimenti ordinari
- 3,575% per gli investimenti in tecnologie digitali e in sistemi di tracciamento e pesatura dei rifiuti (investimenti in tecnologie cd. "industria 4.0")

Le modalità per richiedere l'erogazione del contributo sono descritte nella sezione: Beni strumentali ("Nuova Sabatini") - Erogazione contributo
Fonte: MISE

FIPE E AFIDAMP: ACCORDO QUADRO

Prezzi agevolati per la fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione dei pubblici esercizi. L'emergenza sanitaria che ha duramente colpito il comparto della ristorazione ha dato centralità alle operazioni di pulizia e igienizzazione dei locali delle attività commerciali. Gli esercenti sono stati costretti ad adeguarsi a nuove e stringenti regole per la tutela della sicurezza di tutti, dai clienti ai propri dipendenti. Per questo, FIPE Confcommercio Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e Afidamp Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia hanno sottoscritto un Accordo per consentire, per tutto il 2021, la fornitura di prodotti a prezzi agevolati. Dopo la pubblicazione delle Linee guida sanificazione Covid-19, dei Prontuari bar e ristoranti, la Guida pratica per le pulizie nella ristorazione e le Pillole video, le Associazioni hanno voluto ancora aiutare le imprese a svolgere l'attività in totale sicurezza. L'iniziativa vuole supportare gli imprenditori della ristorazione in un momento di enorme difficoltà, dando la possibilità di ridurre i costi di prodotti e attrezzature per la sanificazione, più che mai importanti per la salute del cliente e del lavoratore.
https://www.cleaningcommunity.net/fipe-e-afidamp-accordo-quadro/

NASCE ALBAHORECACADEMY

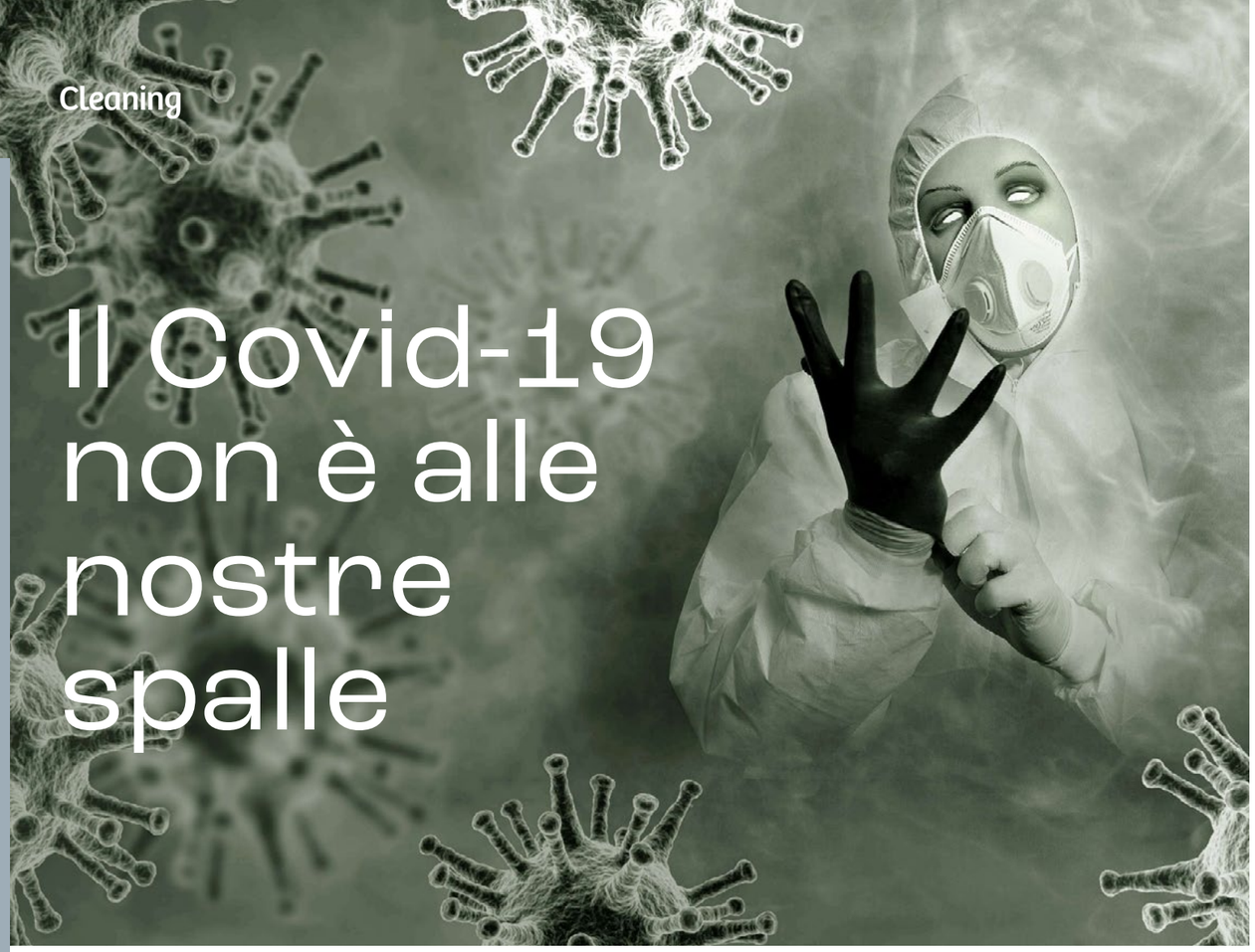
Lo scorso giugno è stata presentata AlbaHORECAcademy, una nuova divisione di Alba Accademia Alberghiera, dedicata ai professionisti del settore horeca per fornire gli strumenti e la formazione necessaria agli imprenditori e agli operatori del settore.
Pensata per una formazione di qualità vanta il supporto dei principali attori della filiera: associazioni di categoria, fornitori, distributori, marchi e produttori.

L'offerta formativa di AlbaHORECAcademy è articolata in percorsi pensati per chi ha aperto da poco o sta per aprire un locale e in una serie di approfondimenti su tematiche specifiche, dal bartending all'aperitivo, dal coffee tender alle certificazioni internazionali sul vino WSET.
L'intento è quello di fornire ai professionisti di oggi e di domani gli strumenti per promuovere e gestire il proprio locale, dando una nuova visione sulla ristorazione contemporanea e sulla qualità dei servizi necessaria per soddisfare i clienti. Per quanto riguarda la fase attuale l'emergenza sanitaria ha fatto crescere il bisogno di un ulteriore slancio di competenza e conoscenza, poiché qualità e professionalità sono intesi come l'arma vincente per la ripresa. I corsi di AlbaHORECAcademy puntano proprio a creare cultura d'impresa, cultura del servizio e cultura della qualità, un investimento per il futuro del comparto e anche della propria attività.
informa@aproformazione.it
horeca@aproformazione.it

RIAPRE FICO A BOLOGNA: IL "PARCO DA GUSTARE" RITORNA DOPO UN ANNO DI PANDEMIA

FICO Eataly World (Fabbrica Italiana Contadina), il parco tematico dedicato al settore agroalimentare e alla gastronomia inaugurato nel 2017, situato sull'area del ex mercato ortofrutticolo di Bologna, dopo un restyling ora riapre le porte. A seguito delle prolungate chiusure dovute alle misure di contenimento della pandemia di Covid-19 in Italia, che hanno causato gravi ammanchi, nel gennaio 2021 la società di gestione Eataly World ha investito circa 5 milioni di e promosso un nuovo piano industriale. Il progetto ha ottenuto il via libera del Fondo Pai, Parchi Agroalimentari Italiani Comparto A - gestito da Prelios Sgr e sottoscritto da oltre 25 investitori.

- Il parco si svilupperà su circa 100.000 m² e sarà riorganizzato in sette aree tematiche dedicate ai prodotti tipici italiani, con ristoranti e bar, giostre e attrazioni, e persino un minigolf, campi da beach volley e basket.
Ci sarà un grande cambiamento: per la prima volta dopo quattro anni dall'inaugurazione l'ingresso sarà a pagamento. Il biglietto costa 10 euro, con tour guidato incluso, che diventano 12 euro per avere anche l'accesso al Luna Farm.
Il parco apre il 22 luglio, da giovedì a domenica dalle 11.00 alle 22.00, ad eccezione del sabato quando chiude alle 24:00.



Il Covid-19 non è alle nostre spalle

MOLTO LENTAMENTE, MA PER FORTUNA SINO A OGGI SENZA RALLENTAMENTI, ANZI, STIAMO USCENDO DALLE FORME PIÙ AGGRESSIVE DELLA PANDEMIA. IL VIRUS PERÒ È SEMPRE PRESENTE E LA PULIZIA E L'IGIENE SARANNO SEMPRE INDISPENSABILI

Aldovrando Fiammenghi

Col procedere delle campagne vaccinali la situazione sanitaria per fortuna sta migliorando, ma non dobbiamo smettere di adottare le pratiche e gli strumenti che ci difendono. SARS-CoV-2, il virus dietro Covid-19, è sempre in circolazione e lo sarà ancora per molto tempo. Adottare pratiche e strumenti idonei per proteggerci è cosa diversa però da interpretazioni di fantasia, come spesso si è visto da quando la pandemia ha fatto il suo orribile debutto.

FACCIAMO IL PUNTO

Ricordiamo che in Italia il Ministero della Sanità, in altri Paesi organismi similari, e a livello planetario l'OMS, Organizzazione mondiale della Sanità, hanno pubblicato diversa documentazione su come combattere Covid-19, quali misure osservare e quali strumenti utilizzare per contrastarlo.
Nella situazione in cui ci troviamo, quindi, facendo tesoro delle raccomandazioni di cui disponiamo, dobbiamo continuare a utilizzare e impiegare gli strumenti che abbiamo imparato a conoscere.
Quando si vede il personale di un pubblico esercizio che corre attraverso il locale con asciugamani e un disinfettante in mano, pulendo velocemente tavoli, sedie, vassoi, spruzzare il disinfettante e poi asciugare immediatamente, non si può affermare che stia "igienizzando", perché non lo sta facendo.
Magari lo fosse! E sarebbe veramente bello se questo modo di operare sconfiggesse il virus SARS-CoV-2, responsabile della pandemia.
In realtà, Covid 19 ha spinto la disinfezione alla ribalta mondiale, e la sanificazione ha assunto un nuovo significato, tecnicamente preciso, che non deve portare con sé potenziali rischi per la sicurezza.
Innanzitutto identifichiamo esattamente i disinfettanti - da non confondere con un disinfettante per le mani ad esempio- che non possono essere usati come unico igienizzante.
Esistono molti disinfettanti: molti sono efficaci nel ridurre il numero di parecchi tipi di agenti patogeni (solo quelli elencati sull'etichetta del prodotto), ma non hanno alcun impatto sui virus.
Non esiste un disinfettante che uccida tutti i virus. Se il disinfettante che si utilizza non è approvato per essere efficace contro il virus preso di mira, è inutile usarlo contro quel virus. Tutti i disinfettanti devono elencare sull'etichetta solo gli agenti patogeni contro cui è stata scientificamente provata l'efficacia della formula.
E questi disinfettanti uccidono (non riducono) fino al 99,999% degli agenti patogeni specifici, sia batteri che virus.
Tuttavia, per disinfettare, tutte questi formulati richiedono un "tempo di permanenza", di contatto, che implica mantenere la superficie bagnata con il disinfettante prima di passare il panno, di solito per un tempo compreso tra 3 e 10 minuti. Se non si lascerà passare questo tempo, il prodotto non potrà svolgere la sua azione e la superficie non sarà disinfettata.

UN FALSO SENSO DI SICUREZZA

Per tornare all'inizio del nostro discorso, quando vediamo spruzzare il disinfettante e pulirlo immediatamente (in aereo, sui carrelli della spesa, sull'elettronica, sui banconi, ecc.) ciò che si sta realmente facendo, spesso inconsapevolmente, è un tentativo di disinfezione. Che è potenzialmente pericoloso, in quanto può creare un falso senso di sicurezza in coloro che, utilizzando l'area così trattata, pensano di essere protetti contro virus come la SARS-CoV-2.
Naturalmente, non è solo un problema di persistenza del disinfettante.

UN INIZIO PULITO

A parte il tempo di permanenza del disinfettante, c'è un altro problema con il metodo "spruzza, strofina e vai", ed è che la disinfezione non dovrebbe mai essere un processo a fase unica; prima che la disinfezione possa essere fatta correttamente ed efficacemente, la superficie deve essere pulita.
La sola pulizia può rimuovere fino al 90% di sporco e detriti da una superficie.
Ancora più importante è ricordare poi che senza la pulizia, lo sporco e i detriti

VIRUS SARS-COV-2: TEMPI DI PERSISTENZA SU DIVERSE SUPERFICI

Superficie	*Persistenza*	*Tempo di decadimento*
Aerosol	*3 ore*	*72 ore*
Acciaio inossidabile	*4 giorni*	*7 giorni*
Banconote	*2 giorni*	*4 giorni*
Carta velina, carta da giornale	*30 minuti*	*3 ore*
Cartone	*24 ore*	*2 giorni*
Cuoio	*4 ore*	*2 giorni*
Gomma	*3 giorni*	*5 giorni*
Legno	*1 giorno*	*2 giorni*
Plastica	*2-4 giorni*	*4-7 giorni*
Rame	*1 giorno*	*1 giorni*
Tessuto	*1 giorno*	*2 giorni*
Vetro	*2 giorni*	*4 giorni*

1) *Dati indicativi in quanto la persistenza e il tempo di decadimento dipendono dal tipo di materiale, dall'umidità e dalla temperatura ambientale*
2) *Una grande varietà di risultati sono stati rilevati per la carta*
3) *Il virus SARS-CoV-2 è più stabile sulle superfici lisce, estremamente stabile in un ampio intervallo di valori di pH (pH 3-10) e a temperatura ambiente (20°C).*

possono ospitare batteri, virus e altri agenti patogeni, fornendo loro un porto sicuro per vivere e persino moltiplicarsi.
Con la disinfezione, non preceduta dalla pulizia, può anche avvenire che il disinfettante si accumuli e crei un biofilm in cui questi nemici biologici microscopici possono prosperare.
Anche quando ci si affida a un unico prodotto che svolge un'azione detergente e disinfettante, il processo deve svolgersi in due fasi: prima la soluzione viene applicata per pulire, usando una qualche forma di azione meccanica (spugna, sfregamento o flusso d'acqua, per esempio), poi riapplicata e lasciata agire per il tempo di contatto indicato per disinfettare, prima del passaggio finale.

SOPRAVVIVENZA SULLE SUPERFICIE

Stiamo andando verso aperture sempre maggiori, ma ricordiamo che il virus che causa il Covid-19 può atterrare sulle superfici.
È possibile che le persone si infettino a contatto con quelle superfici e poi toccandosi il naso, la bocca o gli occhi, le vie attraverso cui si trasmette il virus.
Nella maggior parte delle situazioni, il rischio di infezione derivante dal contatto con una superficie è basso. Il modo più affidabile per prevenire l'infezione delle superfici è comunque lavarsi regolarmente le mani o utilizzare un disinfettante per le mani.
Numerose ricerche hanno studiato per quanto tempo SARS-CoV-2 può sopravvivere su una varietà di superfici porose e non porose.

Su superfici porose, gli studi riportano l'incapacità di rilevare virus vitali in pochi minuti o ore; su superfici non porose, il virus vitale può essere rilevato per giorni o settimane. L'inattivazione apparente e relativamente più rapida di SARS-CoV-2 su superfici porose rispetto a non porose e potrebbe essere attribuibile all'azione capillare all'interno dei pori e all'evaporazione più rapida delle goccioline di aerosol.
I dati degli studi sulla sopravvivenza della superficie indicano che ci si può aspettare una riduzione del 99% della SARS-CoV-2 infettiva e di altri coronavirus in condizioni ambientali interne tipiche entro 3 giorni (72 ore) su superfici comuni non porose come acciaio inossidabile, plastica e

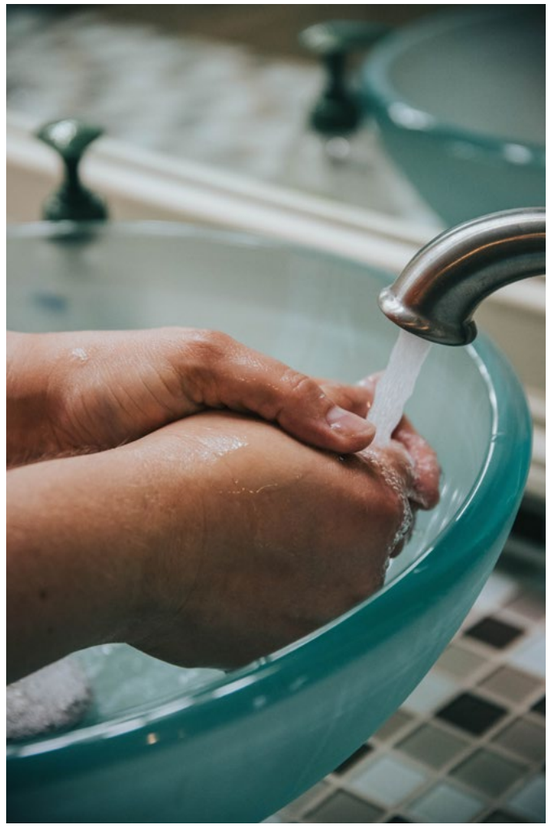
PRINCIPI GUIDA PER LE PERSONE COMPLETAMENTE VACCINATE

- *Le attività interne ed esterne rappresentano un rischio minimo per le persone completamente vaccinate.*
- *Le persone completamente vaccinate hanno un rischio ridotto di trasmettere SARS-CoV-2 a persone non vaccinate.*
- *Le persone completamente vaccinate dovrebbero comunque essere testate se si verificano sintomi di COVID-19.*

- *Guarda i sintomi*
- *Le persone con COVID-19 hanno una vasta gamma di segnali, che vanno dai sintomi lievi alle malattie gravi. I sintomi possono comparire 2-14 giorni dopo l'esposizione al virus. Chiunque può avere sintomi da lievi a gravi. Le persone con questi sintomi possono avere COVID-19:*
- *Febbre o brividi*
- *Tosse*
- *Mancanza di respiro o difficoltà respiratorie*
- *fatica*
- *Dolori muscolari o corporei*
- *Mal di testa*
- *Nuova perdita di gusto o odore*
- *Gola infiammata*
- *Congestione o naso che cola*
- *Nausea o vomito*
- *diarrea*
- *Gli adulti più anziani e le persone che hanno gravi condizioni mediche come malattie cardiache o polmonari o diabete sono più a rischio di sviluppare complicazioni più gravi da malattia Covid-19.)*
- *Le persone completamente vaccinate non devono visitare ambienti privati o pubblici se sono risultati positivi al COVID-19 nei 10 giorni precedenti o stanno riscontrando sintomi di COVID-19.*
- *Le persone completamente vaccinate debbono continuare a seguire qualsiasi legge, regola e regolamento, statale, locale, o territoriale applicabile.*

25TH EDITION
ISSA® PULIRE
THE SMART SHOW
7 9 SEPT 2021 VERONA ITALY
PULIRE/IGIENIZZARE/SANIFICARE IN SICUREZZA!
per incontrare:
PRODUTTORI E DISTRIBUTORI DI:
MACCHINE
PRODOTTI
ATTREZZATURE
CARTA
in questa edizione anche le
IMPRESE DI SERVIZI
ISSAPULIRE.COM
ISSA PULIRE NETWORK
veronafiere
Trade shows & events since 1898

vetro. Tuttavia, le condizioni sperimentali su superfici sia porose che non porose non riflettono necessariamente le condizioni del mondo reale, come la quantità iniziale del virus (ad es. carica virale nelle goccioline respiratorie) e i fattori che possono rimuovere o degradare il virus, come la ventilazione e il cambiamento condizioni ambientali.



SVILUPPARE UN PIANO D'INTERVENTO

Coronavirus-2 (SARS-CoV-2), Il virus che causa il COVID-19, può atterrare sulle superfici ed è possibile che le persone si infettino se toccano quelle superfici e poi si toccano il naso, la bocca o gli occhi. Nella maggior parte delle situazioni, il rischio di infezione derivante dal contatto con una superficie è basso. Il modo più affidabile per prevenire l'infezione delle superfici è lavarsi regolarmente le mani o utilizzare un disinfettante per le mani.

È comunque **con la pulizia e la disinfezione delle superfici che si riduce il rischio di infezione**.

Quando pulire, quando disinfettare?

La pulizia con prodotti contenenti sapone o detersivo riduce i germi sulle superfici rimuovendo i contaminanti e diminuisce il rischio di infezione dalle superfici. Quando non si sa con certezza che nessuocon Covid-19 confermato o sospetto sia stata in un determinato ambiente, la pulizia e la disinfezione una volta al giorno è di solito sufficiente per rimuovere sufficientemente il virus che potrebbe essere sulle superfici e aiutare a mantenere una struttura sana.

Tutt'altro discorso quando si parla di spazi condivisi, aree ad alto traffico o se si verificano determinate condizioni che possono aumentare il rischio di infezione dal contatto con le superfici qui occorre pulire e disinfettare più frequentemente.

Può essere banale sottolinearlo, ma occorre tenere presente la disponibilità di prodotti per la pulizia e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) appropriati per i detergenti e i disinfettanti utilizzati (come raccomandato sull'etichetta del prodotto).

Ovviamente la priorità è per le superfici ad alto contatto: penne, contatori, carrelli, sedie, tavoli, maniglie, interruttori della luce, guide delle scale, pulsanti, scrivanie, tastiere, telefoni, servizi igienici, rubinetti e lavandini.

Per l'utilizzo dei prodotti per le pulizie attenersi alle conosciute norme che di seguito però riportiamo:

- Seguire sempre le indicazioni sull'etichetta per garantire un uso sicuro ed efficace del prodotto.
- L'etichetta riporta le informazioni sulla sicurezza e istruzioni per l'applicazione.
- Tenere i disinfettanti fuori dalla portata dei bambini.
- Molti prodotti raccomandano di mantenere la superficie bagnata con un disinfettante per un certo periodo attenersi dunque al "tempo di contatto" riportato.
- Controllare l'etichetta del prodotto per vedere quali DPI (come guanti, occhiali o occhiali) sono necessari in base a potenziali pericoli.
- Garantire un'adeguata ventilazione, ad esempio porte e finestre aperte.
- Utilizzare solo le quantità consigliate sull'etichetta dei prodotti.
- Se la diluizione con acqua è indicata per l'uso, utilizzare acqua a temperatura ambiente (salvo diversa indicazione sull'etichetta).
- Etichettare soluzioni diluite per la pulizia o il disinfettante.
- Conservare e utilizzare sostanze chimiche fuori dalla portata di bambini e animali domestici.
- Non mescolare prodotti o sostanze chimiche.
- Non mangiare, bere, respirare o iniettare prodotti per la pulizia e la disinfezione nel corpo o applicare direttamente sulla pelle. Possono causare gravi danni.

PROTEGGERE SÉ STESSI E I DIPENDENTI.

Assicurarsi che il personale sia addestrato sull'uso corretto dei prodotti per la pulizia e la disinfezione. Leggere le istruzioni sull'etichetta del prodotto per determinare quali precauzioni di sicurezza sono necessarie durante l'utilizzo del prodotto. Questo potrebbe includere DPI (come guanti, occhiali o occhiali), ventilazione aggiuntiva o altre precauzioni.

Lavarsi le mani con acqua e sapone per 20 secondi dopo la pulizia. Lavare le mani immediatamente dopo aver rimosso i guanti.

Se le mani non sono visibilmente sporche, utilizzare un disinfettante per le mani a base alcolica che contenga almeno il 60% di alcol e lavare con acqua e sapone il prima possibile.

Durante la pulizia e la disinfezione:

- Evitare di combinare disinfettanti, come candeggina e ammoniaca, poiché le miscele possono causare irritazione alle vie respiratorie e rilasciare gas potenzialmente fatali.
- Aprire porte e finestre e utilizzare i ventilatori per aumentare la circolazione dell'aria nell'area.
- Allontanarsi dagli odori se diventano troppo forti. Le soluzioni disinfettanti devono essere sempre preparate in aree ben ventilate.
- Utilizzare un aspirapolvere dotato di filtro e sacchetti per particolato ad alta efficienza (HEPA).
- Durante l'aspirazione, spegnere temporaneamente i sistemi di riscaldamento, ventilazione e condizionamento
- I dispositivi di protezione individuale minimi raccomandati durante la disinfezione in ambienti non sanitari sono guanti di gomma, grembiuli

PASSAGGI PER UN USO DISINFETTANTE SICURO ED EFFICACE

Passaggio 1: ***verificare che il prodotto sia Presidio Medico Chirurgico (PMC) o biocida***
Sul mercato sono disponibili diversi disinfettanti autorizzati che garantiscono un'azione virucida, con principi attivi, concentrazioni , tempi di contatto efficaci.

Passaggio 2: ***leggi le istruzioni***
Seguire le indicazioni del prodotto. Controllare "usa luoghi" e "tipi di superficie" per vedere dove si può utilizzare il prodotto. Leggere i "consigli di prudenza"

Passaggio 3: ***pre-pulire la superficie***
Assicurarsi che la superficie sia lavata con acqua e detersivo se le istruzioni menzionano la pre-pulizia o se la superficie è visibilmente sporca

Passaggio 4: ***seguire il tempo di contatto***
Nelle modalità d'uso è indicato il tempo di contatto. La superficie deve rimanere bagnata per tutto il tempo per garantire l'efficacia del prodotto

Passaggio 5: ***indossa i guanti e lavati le mani***
Per i guanti usa e getta: gettarli dopo ogni pulizia. Per guanti riutilizzabili, dedicare un paio alla disinfezione COVID-19. Lavare le mani dopo aver tolto i guanti

Passaggio 6: ***chiudi tutto***
Tenere i coperchi di tutti i prodotti ben chiusi e conservarli fuori dalla portata dei bambini

impermeabili e scarpe chiuse. Potrebbero essere necessarie anche protezioni per gli occhi e maschere mediche per proteggersi dai prodotti chimici in uso o se esiste il rischio di schizzi.
- Gettare gli oggetti usa e getta come guanti e mascherine se utilizzati durante la pulizia. Non pulirli e non riutilizzarli.
- Lavarsi le mani dopo aver usato qualsiasi disinfettante, comprese le salviette per superficie.

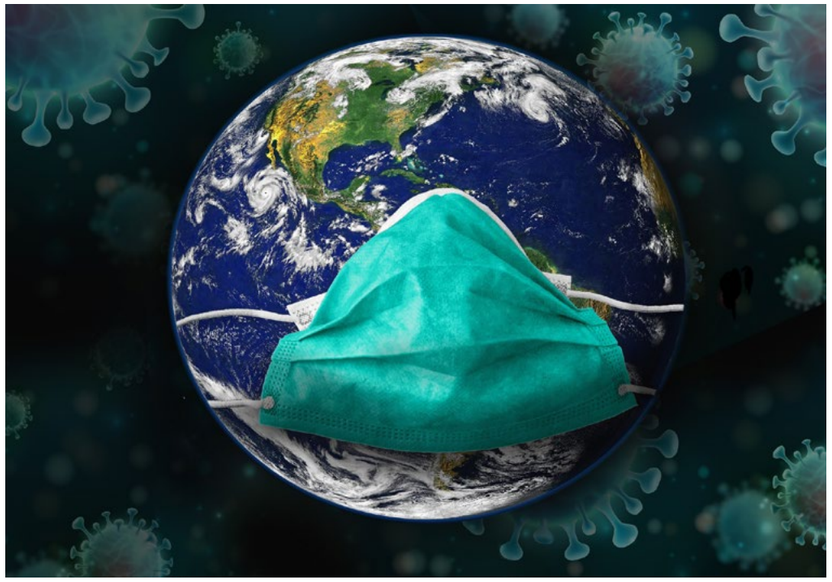
PRODOTTI DISINFETTANTI: ASPETTI GENERALI

Per quanto riguarda i saponi e i detersivi le conoscenze e le consuetudini di utilizzo sono generalmente note, per quel che riguarda i disinfettanti con azione virucida le conoscenze non lo sono altrettanto e di seguito pubblichiamo integralmente (**v. Presidi medico-chirurgici (PMC)**) quanto pubblicato dall'Istituto Superiore di Sanità nel Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 "*Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi*". Ai fini di un appropriato utilizzo, va precisato che i vari prodotti per la disinfezione (con specifiche proprietà nei confronti dei microrganismi), sono diversi dai detergenti e dagli igienizzanti con i quali, pertanto, non vanno confusi. Per questi ultimi, tra l'altro, non è prevista alcuna autorizzazione preventiva ma devono essere conformi alla normativa sui detergenti (1) (igienizzanti per gli ambienti) o sui prodotti cosmetici (igienizzanti per la cute) (2) o ad altra normativa pertinente. Per completezza informativa si riportano anche i riferimenti normativi per biocidi e PMC che sono, rispettivamente, il Regolamento (UE) 528/2012 (noto come BPR, Biocidal Products Regulation) (3) e il DPR 392/1998 (4) insieme al Provvedimento del 5 febbraio 1999 (5).

PRESIDI MEDICO-CHIRURGICI (PMC)*

I PMC disponibili in commercio sul territorio nazionale per la disinfezione della cute e/o delle superfici sono, per la maggior parte, a base di principi attivi come ipoclorito di sodio, etanolo, propan-2-olo, ammoni quaternari, clorexidina digluconato, perossido di idrogeno, bifenil-2-olo, acido peracetico e troclosene sodico (Tabella 1) alcuni dei quali efficaci contro i virus

Alcuni PMC sono ad uso esclusivo degli utilizzatori professionali poiché il loro impiego richiede una specifica formazione e l'obbligo di indossare i Dispositivi di Protezione Individuali (DPI); tali prodotti riportano in etichetta la dicitura "Solo per uso professionale". In assenza di tale dicitura il prodotto si intende destinato per l'uso al pubblico.
Attualmente, la regolamentazione di settore si trova in una "fase di transizione" nella quale convivono sia principi attivi approvati a livello europeo sia principi attivi in fase di valutazione (revisione) ai sensi del BPR; questi ultimi, al momento, possono essere immessi sul mercato italiano tra i prodotti disinfettanti come PMC autorizzati dal Ministero della Salute previa valutazione dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS).



Biocidi

I prodotti disinfettanti contenenti i principi attivi approvati ai sensi del BPR sono autorizzati e disponibili sul mercato europeo classificati come "biocidi". La relativa autorizzazione viene rilasciata a livello unionale dalla Commissione europea oppure, come si verifica più frequentemente, dal Ministero della Salute, previa valutazione tecnico-scientifica dei dossier da parte dell'ISS. Per la disinfezione umana e per quella delle superfici il BPR identifica due distinte tipologie di prodotti (Product Type, PT):

PT1 per l'igiene umana

La tipologia di prodotto PT1 include tutti quei *"prodotti applicati sulla pelle o il cuoio capelluto, o a contatto con essi, allo scopo principale di disinfettare la pelle o il cuoio capelluto*".

PT2 per i prodotti destinati alla disinfezione delle superfici

La tipologia di prodotto PT2 comprende i "*prodotti disinfettanti non destinati all'applicazione diretta sull'uomo o sugli animali*".

Il BPR identifica anche altri tipi di disinfettanti quali quelli per l'igiene veterinaria (PT3), per le superfici a contatto con gli alimenti (PT4) e per le acque potabili (PT5

Principi attivi biocidi contro i virus

Fra i diversi principi disponibili attivi contro i virus, l'acido lattico è attualmente autorizzato in Italia per i biocidi per l'igiene umana (PT1) e per le superfici (PT2), mentre il perossido di idrogeno è autorizzato per la disinfezione delle superfici (PT2)
L'efficacia dei prodotti nei confronti dei diversi microrganismi, come ad

Tabella 1.
ESEMPI DI PRINCIPI ATTIVI NEI DISINFETTANTI (PMC) AUTORIZZATI IN ITALIA E CAMPO DI APPLICAZIONE

Principio attivo	n. CAS	Campo di applicazione
Etanolo	n. CAS 64-17-5	PT1, PT2
Clorexidina digluconato	n. CAS 18472-51-0	PT1
Cloruro di didecil dimetil ammonio	n. CAS 7173-51-5	PT1, PT2
Perossido di idrogeno	n. CAS 7722-84-1	PT2
N-(3-aminopropyl)-N-dodecylpropane-1,3-diamine	n. CAS 2372-82-9	PT2
Bifenil-2-olo	n. CAS 90-43-7	*PT1, *PT2
Ipoclorito di sodio (cloro attivo)	n. CAS 7681-52-9	*PT1, *PT2
Troclosene sodico	n. CAS 51580-86-0	PT2
Acido peracetico	n. CAS 79-21-0	PT2
Propan-2-olo (sinonimi: isopropanolo; alcol isopropilico)	n. CAS 67-63-0	*PT1, *PT2
Glutaraldeide	n. CAS 111-30-8	PT2
Cloruro di alchil dimetilbenzilammonio	n. CAS 68424-85-1	PT2

** approvato a livello europeo.*
PT1: "prodotti applicati sulla pelle o il cuoio capelluto, o a contatto con essi, allo scopo principale di disinfettare la pelle o il cuoio capelluto".
PT2: "prodotti disinfettanti non destinati all'applicazione diretta sull'uomo o sugli animali".

esempio i virus, deve essere dichiarata in etichetta sulla base delle evidenze scientifiche presentate dalle imprese e pertanto la specifica "efficacia dichiarata" che si riferisce al claim – rivendicazione in etichetta – è stabilita a seguito dell'esame della documentazione presentata al momento della richiesta di autorizzazione del prodotto (Tabella 2). Tale dichiarazione non esclude che lo stesso principio attivo, verificato mediante test mirati, non possa essere attivo anche nei confronti di altri microrganismi.

DISINFEZIONE DEGLI SPAZI ESTERNI

Negli spazi esterni, non è consigliabile spruzzare su larga scala per il virus Covid-19 o altri agenti patogeni. Strade e marciapiedi non sono considerati come vie di infezione. Spruzzare disinfettanti, anche all'aperto, può essere pericoloso per la salute delle persone e causare irritazioni o danni agli occhi, alle vie respiratorie o alla pelle.
Questa pratica è inoltre inefficace poiché la presenza di sporcizia o spazzatura, ad esempio, inattiva il disinfettante e la pulizia manuale per rimuovere fisicamente tutta la materia non è fattibile. È ancora meno efficace su superfici porose come marciapiedi e passerelle non asfaltate. Anche in assenza di sporcizia o spazzatura, è inoltre improbabile che l'irrorazione chimica copra adeguatamente le superfici consentendo il tempo di contatto richiesto per inattivare gli agenti patogeni.

Tabella 2.
PRINCIPI ATTIVI NEI PRODOTTI BIOCIDI AUTORIZZATI ATTUALMENTE IN ITALIA

Principio attivo	PT 1 - disinfettante igiene umana	PT 2 - disinfettante superfici
Acido lattico (n. CAS 50-21-5)	Autorizzazione semplificata (principio attivo a basso rischio) Efficacia dichiarata: "Virucida solo contro l'influenza A/H1N1"	Autorizzazione semplificata (principio attivo a basso rischio) Efficacia dichiarata: "Virucida solo contro l'influenza A/H1N1"
Acido cloridrico (n. CAS 7647-01-0)		Autorizzazione nazionale Efficacia dichiarata: batteri e funghi
Solfato rameico penta idrato (n. CAS 7758-99-8)		Autorizzazione nazionale Efficacia dichiarata: alghicida
Perossido di idrogeno (n. CAS 7722-84-1)		Autorizzazione nazionale Efficacia dichiarata: "Virus"
Propan-2-olo (n. CAS 67-63-0)		Autorizzazione dell'Unione Efficacia dichiarata: batteri e lieviti

COME COMPORTARSI CON GLI ALIMENTI

Ad oggi non vi sono prove di virus che causino la trasmissione di malattie respiratorie attraverso prodotti alimentari. I coronavirus non possono moltiplicarsi nel cibi; hanno bisogno di un animale o di un ospite umano per replicarsi. Anche il virus Covid-19 generalmente si diffonde da persona a persona attraverso goccioline respiratorie e quindi non ci sono prove a sostegno della trasmissione di questo virus associato al cibo.
Naturalmente, prima di preparare o mangiare cibo è importante lavarsi sempre le mani con acqua e sapone per almeno 40-60 secondi e nella ristorazione devono sempre essere seguite linee guida regolari in materia di sicurezza alimentare e manipolazione.
Per una gestione sicura degli alimenti preoccuparsi di:

1. Mantenere pulito
2. Separati crudi e cotti
3. Cuocere accuratamente
4. Mantenere il cibo a temperature sicure
5. Utilizzare acqua e materie prime sicure

Queste sono le "Cinque chiavi per alimenti più sicuri", che sono state sviluppate per educare comportamenti di manipolazione degli alimenti sicuri a tutti i consumatori e gestori di alimenti e di cui in questo numero del Magazine ci occuperemo a pagina....

Promuovi l'igiene con
Tork Xpressnap Fit®
Gli ospiti toccano solo il tovagliolo che usano
Il dispenser Tork Xpressnap Fit® protegge i tovaglioli dalla polvere e dall'umidità. Il suo elegante design ti aiuta a creare un'esperienza memorabile e sicura per i tuoi ospiti.
Scansiona il codice per richiedere una prova gratuita
Tork, un marchio di Essity
TORK
Think ahead.

Cinque chiavi per alimenti più sicuri

LA SICUREZZA ALIMENTARE È UN PROBLEMA SIGNIFICATIVO PER LA SALUTE PUBBLICA. L'ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLA SANITÀ HA PREDISPOSTO UN MANUALE PER MIGLIORARE LA SITUAZIONE IN QUESTO CAMPO CHE REGISTRA PIÙ DI 200 MALATTIE CONOSCIUTE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI

A cura di Furio Bernardini

Gli alimenti non sicuri sono stati un problema di salute umana da sempre e molti problemi di sicurezza alimentare incontrati oggi non sono nuovi. Il verificarsi di malattie di origine alimentare rimane un problema sanitario significativo sia nei paesi sviluppati sia in quelli in via di sviluppo. È stato stimato che ogni anno 1,8 milioni di persone muoiono a causa di malattie e la maggior parte di questi casi può essere attribuita a cibo o acqua contaminati. Una corretta preparazione del cibo può pertanto prevenire la maggior parte delle malattie di origine alimentare.
Nei primi anni 90, l'OMS, l'Organizzazione Mondiale della Sanità, ha sviluppato le "Dieci regole d'oro per la preparazione di alimenti sicuri" ampiamente tradotte e riprodotte.
È tuttavia apparsa evidente la necessità di uno strumento più semplice e più generalmente applicabile. Dopo quasi un anno di consultazione con esperti della sicurezza alimentare e della comunicazione del rischio, l'OMS ha predisposto il Manuale "Cinque Punti Chiave per Alimenti più Sicuri" che raccoglie tutti i messaggi delle "Dieci regole d'oro per la preparazione di alimenti sicuri" in una veste più semplice, che sia più facilmente memorizzabile e che fornisca maggiori dettagli circa le ragioni che stanno alla base delle misure suggerite. Il messaggio dell'OMS è basato sull'evidenza scientifica e può essere utile in tutti i contesti.

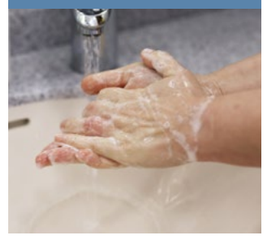
L'EDUCAZIONE DEGLI ADDETTI

Anche se la contaminazione degli alimenti può avvenire in qualsiasi fase della catena alimentare, un alto livello di malattie di origine alimentare è causato da alimenti preparati in modo improprio, o manipolati male a casa o nei luoghi della ristorazione. Molte malattie di origine alimentare potrebbero essere evitate se coloro che preparano i pasti seguissero semplici passi necessari per preparare cibo in modo sicuro. L'educazione riguarda gli addetti alla manipolazione degli alimenti, compresi i consumatori, ed è riconosciuta come un'importante strategia per migliorare la sicurezza alimentare e ridurre l'impatto delle malattie di origine alimentare.
Un'alimentazione più sicura è importante anche in ambienti come case, scuole, ospedali e altre strutture sanitarie, mercati alimentari, venditori ambulanti, personale di catering, stabilimenti alimentari e distributori automatici.

IL MANUALE

Diviso in due sezioni, la prima sezione descrive il contesto di riferimento, mentre la Sezione due descrive i Cinque Punti, approfondisce i punti chiave sulla sicurezza alimentare previsti, che sono riassunti anche in un Poster e suggerisce come comunicare tali informazioni.
In fase di presentazione del materiale, è importante che le informazioni di base e le ragioni che stanno alla loro origine rimangano le stesse presentate nel poster.
Il manuale che è stato co0ncepito come strumento didattico per un docente presenta le informazioni su due colonne: nella prima colonna compaiono quelle che andrebbero fornite ai destinatari della formazione; nella seconda colonna sono invece inserite delle indicazioni aggiuntive non destinate all'uditorio, ma concepite per essere di aiuto al docente nel rispondere alle domande. In alcune parti del manuale sono inoltre inserite "Considerazioni e suggerimenti per il docente", ad esempio riguardo al modo di adattare il materiale a differenti destinatari o a differenti sedi.

CHIAVE 1



ABITUARSI ALLA PULIZIA

- Lavarsi le mani prima di maneggiare il cibo e spesso durante la preparazione del cibo
- Lavarsi le mani dopo essere andato in bagno
- Lavare e igienizzare tutte le superfici e le attrezzature usato per la preparazione del cibo
- Proteggere le aree della cucina e il cibo dagli insetti, parassiti e altri animali

Mentre la maggior parte dei microrganismi non causa malattie, microrganismi pericolosi si trovano ampiamente nel suolo, nell'acqua, negli animali e nelle persone. Vengono trasportati sulle mani, strofinando i panni e gli utensili, in particolare i taglieri e il minimo contatto può trasferirli al cibo e causare malattie di origine alimentare.
Le mani veicolano frequentemente i microrganismi da una superficie ad un'altra, per cui il lavaggio delle mani è particolarmente importante.

Lavare le mani

- Prima di manipolare gli alimenti e spesso durante le preparazioni;
- Prima di mangiare;
- Dopo essere andati al bagno;
- Dopo aver maneggiato carne cruda o pollame;
- Dopo aver soffiato il naso;

- Dopo aver maneggiato i rifiuti;
- Dopo aver maneggiato prodotti chimici (compresi quelli per la pulizia);
- Dopo aver fumato.

Per lavare le mani occorre

- Bagnare le mani in acqua corrente;
- Sfregare le mani col sapone per almeno 20 secondi;
- Asciugare completamente le mani con asciugamani asciutti e puliti, preferibilmente monouso.

Stoviglie e utensili

In generale bisognerebbe:

- Pulire durante la preparazione dei cibi, in modo da non dare ai microrganismi opportunità di crescita;
- Dedicare particolare attenzione a posate, bicchieri e utensili per cucinare, dopo il contatto con alimenti crudi o con la bocca;
- Sanificare taglieri e utensili dopo il contatto con carne o pesce crudi;
- Non dimenticare di lavare e asciugare gli accessori usati per la pulizia, in quanto i microrganismi crescono molto velocemente in luoghi umidi.

Per la pulizia dopo il consumo del pasto bisognerebbe

- Allontanare i resti di cibo dalle stoviglie e gettarli in un bidone dei rifiuti;
- Lavare in acqua calda con detergente, usando panni o spaggole per rimuovere residui di cibo e grasso;
- Risciacquare in acqua calda pulita;
- Sanificare gli utensili con acqua bollente o con soluzione disinfettante;
- Disporre stoviglie e utensili ad asciugare all'aria o asciugarli con un panno pulito

È importante distinguere tra "pulizia" e "sanificazione": "pulizia" è il processo di rimozione fi sica dello sporco e dei residui di cibo, mentre "sanificazione" è il processo di disinfezione e uccisione dei germi

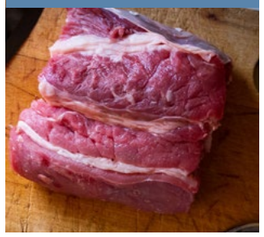
Proteggere l'area lavorazioni dagli animali infestanti

Gli animali infestanti sono ratti, topi, uccelli, scarafaggi, mosche e altri insetti. Gli animali domestici (cani, gatti, uccelli, ecc.) veicolano parassiti (pulci, zecche, ecc.) sulle zampe, sul pelo o sulle piume. Gli animali infestanti possono trasferire microrganismi dannosi sugli alimenti o sulle superfici della cucina.

Per proteggere gli alimenti dagli animali infestanti occorre:

- Mantenere gli alimenti coperti o in contenitori chiusi;
- Tenere chiusi i contenitori per rifiuti e rimuovere i rifiuti regolarmente;
- Mantenere i locali per la lavorazione dei prodotti in buone condizioni di manutenzione (es. occlusione di crepe o fori nelle pareti);
- Utilizzare esche o insetticidi per eliminare gli infestanti (avendo cura di non contaminare gli alimenti);
- Tenere gli animali domestici lontani dai locali di lavorazione.

CHIAVE 2



SEPARARE GLI ALIMENTI CRUDI DA QUELLI COTTI

- Separare carne cruda, pollame, pesce e frutti di mare dagli altri alimenti.
- Utilizzare attrezzature e utensili separati come coltelli e taglieri per maneggiare cibi crudi.
- Conservare gli alimenti in contenitori coperti per evitare il contatto tra cibi crudi e cotti.

Gli alimenti crudi, in particolare carne, pollame e frutti di mare, e i loro succhi, possono contenere microrganismi pericolosi che possono essere trasferiti su altri alimenti durante la preparazione e la conservazione degli alimenti. Tenere gli alimenti crudi separati da quelli cotti contribuisce a prevenire il rischio di trasferimento dei microrganismi.

"Contaminazione crociata" è il termine usato per descrivere il trasferimento dei microrganismi dagli alimenti crudi a quelli cotti.

Tenere separati gli alimenti crudi da quelli cotti

- Durante l'acquisto, tenere la carne, il pollame e il pesce crudi separati dagli altri alimenti.
- All'interno del frigorifero, al fine di prevenire la contaminazione crociata, disporre la carne, il pollame e il pesce crudi nei ripiani inferiori rispetto agli alimenti cotti o pronti al consumo.
- Conservare i cibi in contenitori con coperchio, per evitare il contatto tra alimenti crudi e preparati.
- Lavare i piatti usati per alimenti crudi. Usate piatti puliti per gli alimenti cotti.

È importante sottolineare che la separazione è necessaria non solo durante la preparazione finale, ma lungo tutte le fasi di lavorazione, inclusi i processi di macellazione.

I liquidi usati per la marinatura delle carni crude, non devono essere versati sulla carne cotta e pronta al consumo.

CHIAVE 3

CUOCERE BENE GLI ALIMENTI

- Cuocere completamente gli alimenti, soprattutto la carne rossa, il pollame, le uova e il pesce
- Portare a ebollizione alimenti quali zuppe e stufati, per essere sicuri di raggiungere temperature superiori ai 70°C. Per carni rosse e pollame assicurarsi che il siero di cottura sia chiaro e non rosso o rosato. L'ideale sarebbe l'uso di un termometro idoneo

GLOSSARIO

Addetto alla manipolazione di alimenti
Ogni persona che manipola direttamente alimenti sfusi o confezionati, attrezzature e utensili per alimenti o superfici a contatto con alimenti, e che deve pertanto rispettare i requisiti di igiene alimentare.

Alimento
Ogni prodotto vegetale o animale preparato o venduto per il consumo umano. Sono incluse le bevande e le sostanze da masticare, oltre a ogni ingrediente, additivo o altra sostanza che entra a far parte o è impiegata nella preparazione di alimenti. Non include le sostanze usate come farmaci o medicamenti.

Alimento deperibile
Alimento che si deteriora in un breve lasso di tempo.

Attrezzature
Tutti i fornelli, piastre riscaldanti, taglieri, tavoli e piani di lavoro, frigoriferi e freezer, lavelli, lavastoviglie e articoli simili (diversi dagli utensili) usati negli stabilimenti di lavorazione e somministrazione alimenti.

Batterio
Un organismo microscopico che può trovarsi nell'ambiente, nel cibo e sugli animali.

Candeggina
Un liquido di odore pungente, contenente cloro, che viene usato per disinfettare le superfici destinate al contatto con alimenti e per sanificare piatti e utensili.

Contaminante
Ogni agente biologico o chimico, corpo estraneo o altra sostanza aggiunta al cibo non intenzionalmente che potrebbe compromettere la sicurezza o l'idoneità dell'alimento.

Contaminazione crociata
Il trasferimento di microrganismi o agenti dannosi da alimenti crudi ad alimenti pronti al consumo, rendendoli non sicuri.

Controllo infestanti
La riduzione o eliminazione di animali infestanti come mosche, scarafaggi, topi e ratti e altri animali che possono infestare prodotti alimentari.

Diarrea
Un disordine gastroenterico caratterizzato da evacuazioni intestinali particolarmente frequenti e fluide.

Disinfezione
La riduzione, ottenuta mediante agenti chimici e/o metodi fisici, del numero di microrganismi nell'ambiente, fino ad un livello che non comprometta la sicurezza o l'idoneità dell'alimento.

Feci
Reflui o escrementi eliminati da esseri umani e animali.

Igiene alimentare
Tutte le condizioni e le misure necessarie per garantire la sicurezza e l'idoneità degli alimenti in tutte le fasi della filiera alimentare.

Malattia trasmessa da alimenti
Termine generico usato per descrivere ogni malattia o infermità causata dal consumo di cibi o bevande contaminate. Tradizionalmente definita "intossicazione alimentare".

Microrganismi
Organismi microscopici

- I cibi cotti precedentemente devono essere riscaldati accuratamente prima del consumo. Mescolare durante il riscaldamento.

Una cottura adeguata può uccidere quasi tutti i microrganismi pericolosi. Studi hanno dimostrato che cuocere i cibi a temperature superiori ai 70°C aiuta a garantire che tali alimenti siano sicuri per il consumo.
I cibi che richiedono particolare attenzione, sono carne trita, arrotolate, carni di grossa pezzatura e pollame intero.
I forni a microonde potrebbero cuocere gli alimenti in modo non uniforme, e lasciare zone fredde dove potrebbero sopravvivere batteri pericolosi. Assicurarsi che il cibo cotto in un forno a microonde raggiunga una temperatura di sicurezza in tutte le sue parti.
Alcuni contenitori plastici possono rilasciare sostanze chimiche tossiche se esposti ad alte temperature e non dovrebbero essere impiegati per riscaldare cibi nel forno a microonde.

Cuocere adeguatamente gli alimenti

Per avere una garanzia di sicurezza per il consumo, gli alimenti devono raggiungere una temperatura superiore ai 70°C. Tale temperatura è in grado di uccidere i microrganismi, anche in alta concentrazione, in circa 30 secondi. Usare un termometro per verificare che il prodotto abbia raggiunto i 70°C.

Istruzioni per l'uso

- Posizionare il termometro al cuore della carne, nella sua parte più spessa.
- Assicurarsi che il termometro non tocchi un osso o i bordi del contenitore.
- Assicurarsi che il termometro venga pulito e disinfettato tra un uso e l'altro, per evitare contaminazioni crociate tra alimenti crudi e cotti.

Se non fosse disponibile un termometro

- Cuocere il pollame fino a che i liquidi di cottura diventino chiari e l'interno della carne non appaia più rosato;
- Cuocere uova e pesce finché non risultano caldi in profondità;
- I cibi liquidi come zuppe e stufati devono essere portati fino al punto di ebollizione, ed essere mantenuti a tale temperatura per almeno un minuto

Possiamo far osservare che il centro di un pezzo intero di carne è da considerarsi praticamente sterile. La maggior parte dei batteri si trova infatti sulla superficie. Mangiare carni in pezzatura intera (es. roastbeef) il cui interno appare rosso/rosato, di solito non è pericoloso. Diversamente, nella carne trita, nelle arrotolate o nel pollame i batteri possono trovarsi sia in superficie che al cuore del prodotto.
In determinati cibi possono essere impiegate temperature più basse, per uccidere i microrganismi, ma sono richiesti tempi di cottura più lunghi.

CHIAVE 4

TENERE GLI ALIMENTI ALLA GIUSTA TEMPERATURA

- Non lasciare i cibi cotti a temperatura ambiente per più di due ore
- Raffreddare velocemente tutti gli alimenti cotti o deperibili (preferibilmente al di sotto dei 5°C)
- Mantenere bollenti i cibi cotti (più di 60°C) prima di servirli
- Non conservare troppo a lungo gli alimenti, anche se in frigorifero
- Non scongelare i prodotti a temperatura ambiente

I microrganismi possono moltiplicarsi molto velocemente negli alimenti stoccati a temperatura ambiente. La zona di pericolo, nella quale i microrganismi si moltiplicano molto rapidamente, è rappresentata dall'intervallo di temperatura compreso tra 5°C e 60°C. Mantenendo una temperatura inferiore ai 5°C o superiore ai 60°C, la crescita dei microrganismi è rallentata o fermata. Le tecniche di conservazione sono estremamente varie. Alcuni microrganismi patogeni, tuttavia, possono ancora crescere a temperature inferiori ai 5°C. I microrganismi non sono in grado di moltiplicarsi a temperature troppo alte o troppo basse. Il raffreddamento o il congelamento dei cibi non uccidono i microrganismi, ma ne limitano la crescita. In generale i microrganismi si moltiplicano più velocemente a temperature più elevate, tuttavia, una volta superati i 50°C, la maggior parte di essi non si moltiplicano più

Come tenere gli alimenti alle giuste temperature

- Raffreddare e conservare prontamente gli avanzi.
- Preparare gli alimenti in piccole quantità in modo da ridurre gli avanzi.
- Gli avanzi di cibo dovrebbero essere conservati in frigorifero per non più di 3 giorni e non dovrebbero essere riscaldati più di una volta.
- Scongelare gli alimenti in frigorifero o in un ambiente freddo

Gli avanzi di cibo possono essere raffreddati rapidamente

- Collocando gli alimenti in contenitori aperti;
- Porzionando carni di grossa pezzatura in parti più piccole;
- Ponendo gli alimenti in contenitori puliti e freddi;
- Mescolando continuativamente alimenti liquidi.

Etichettate gli avanzi in modo da sapere da quanto tempo sono conservati.

CHIAVE 5

UTILIZZATE SOLO ACQUA E MATERIE PRIME SICURE

- Usare acqua sicura o trattarla per renderla tale
- Scegliere cibi freschi e sani
- Preferire alimenti che abbiano subito trattamenti per renderli sicuri, come ad esempio il latte pastorizzato
- Lavare frutta e ortaggi, specialmente se da consumare crudi
- Non utilizzare alimenti la cui data di scadenza è superata

Le materie prime, inclusi l'acqua e il ghiaccio, potrebbero essere contaminati da microrganismi o da sostanze chimiche pericolosi. Inoltre in alimenti alterati o ammuffiti potrebbero formarsi sostanze chimiche ad azione tossica.
La cura nella selezione delle materie prime e semplici accorgimenti quali il lavaggio e la sbucciatura, possono ridurre il rischio.
Col termine "sicuri" ci si riferisce ad acqua e alimenti

come batteri, muffe, virus e parassiti, che possono trovarsi nell'ambiente, nel cibo e sugli animali.

Patogeno
Ogni microrganismo in grado di causare malattie, come batteri, virus o parassiti. Spesso sono definiti "germi" o "microbi".

Preparazione di alimenti
La manipolazione degli alimenti destinati al consumo umano tramite trattamenti come il lavaggio, il taglio, la pelatura, la sbucciatura, il miscelamento, la cottura e la porzionatura.

Pronto al consumo
Alimento da consumare senza alcuna ulteriore preparazione da parte del consumatore, come ad esempio la cottura.

Rischio
È la gravità e probabilità di un danno derivante dall'esposizione ad un pericolo.

Sicurezza alimentare
Tutte le misure necessarie a garantire che un alimento, preparato e/o consumato conformemente alla sua destinazione d'uso, non causerà danni al consumatore.

Superfici destinate al contatto con alimenti
Superfici di attrezzature e utensili normalmente in contatto con gli alimenti.

Tossico
Nocivo o velenoso.

Utensili
Oggetti come pentole, tegami, mestoli, palette, tazze, forchette, cucchiai, coltelli, taglieri o contenitori per alimenti usati nella preparazione, stoccaggio, trasporto o somministrazione di alimenti.

Virus
Agente infettivo non-cellulare, microscopico, che dipende da una cellula ospite per riprodursi.

Virus dengue
è un agente patogeno appartenente al genere Flavivirus, responsabile di una malattia febbrile acuta o emorragica, trasmessa all'uomo dalla puntura di zanzare Aedes

Zona di pericolo
La temperatura compresa tra 5°C e 60°C, alla quale i microrganismi crescono e si moltiplicano molto velocemente.

ATTENZIONE ALLA TOXOPLASMOSI

I gatti veicolano un parassita che può contaminare gli alimenti e causare una malattia grave per il feto nelle donne in gravidanza. Tenete i gatti lontano dai locali di lavorazione e di stoccaggio degli alimenti.

La toxoplasmosi è una malattia provocata dall'infezione di un parassita, il Toxoplasma gondii, che può trasmettersi all'uomo attraverso gli animali, in particolare i gatti, il cibo, carne cruda di maiale e di pecora, vegetali contaminati da feci di gatto.

Il parassita può infettare moltissimi animali (dai mammiferi agli uccelli, dai rettili ai molluschi) e può trasmettersi da un animale all'altro attraverso l'alimentazione con carne infetta. I

Il Toxoplasma condii non si trova solo nella carne, ma anche nelle feci di gatto e nel terreno in cui abbia defecato un gatto o un altro animale infetto. Uno studio che ha coinvolto diversi centri in Europa, tra i quali anche due centri italiani (uno a Napoli e uno a Milano), pubblicato sul British Medical Journal nel 2000, indica tra le principali fonti di infezione nelle donne gravide il consumo di carne poco cotta. Dai risultati emerge infatti che i fattori di rischio principali sono legati all'alimentazione (dal 30 al 63% dei casi dovuti all'assunzione di carne poco cotta). È quindi necessario evitare di assaggiare la carne mentre la si prepara e lavarsi molto bene le mani sotto acqua corrente dopo averla toccata. Lo stesso studio evidenzia che un'altra importante fonte di contaminazione è rappresentata dalla manipolazione della terra degli orti e dei giardini, dove animali infetti possono aver defecato. È quindi necessario che, chi svolge attività di giardinaggio, si lavi molto bene le mani prima di toccarsi la bocca o la mucosa degli occhi. Lo stesso vale per il consumo di ortaggi e frutta fresca, che deu'essere lavata accuratamente sotto acqua corrente.

privi di microrganismi pericolosi o sostanze tossiche in quantità tali da provocare disturbi e/o malattie

Cosa si intende per acqua sicura?

L'acqua non trattata proveniente da fiumi e canali contiene parassiti e patogeni che possono causare diarrea, febbre tifoidea o dissenteria.

L'acqua non trattata proveniente da fi umi e canali non è sicura!

L'acqua piovana raccolta in contenitori puliti è sicura fintanto che i recipienti vengono protetti dalla contaminazione ad opera di uccelli o altri animal.

È necessario utilizzare acqua sicura per

- Lavare frutta e ortaggi;
- Aggiungerla agli alimenti;
- Preparare bibite;
- Produrre ghiaccio;
- Pulire utensili da cucina e stoviglie;
- Lavare le mani

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

La bollitura, la clorazione e il filtraggio sono metodi efficaci per inattivare microrganismi patogeni, ma non sono in grado di rimuovere sostanze chimiche nocive.

Per disinfettare l'acqua:

- Portatela ad ebollizione;
- Aggiungete 3-5 gocce di cloro in 1 litro d'acqua;
- Rimuovete fisicamente i patogeni con filtri appropriati.

Coprire le taniche o altri recipienti con una rete antinsetto previene la riproduzione delle zanzare vettori del virus di Dengue

Come scegliere materie prime sicure

Durante l'acquisto e la preparazione degli alimenti:

- Scegliere cibi freschi e sani;
- Evitare alimenti danneggiati o marcescenti;
- Preferire alimenti che abbiano subito trattamenti per renderli sicuri, come ad esempio il latte pastorizzato o la carne irradiata ove consentito;
- Lavare frutta e ortaggi con acqua sicura, specialmente se vengono consumati crudi;
- Non consumare cibi la cui data di scadenza è superata;
- Eliminare i barattoli ammaccati, gonfi o ossidati;
- Scegliere alimenti pronti al consumo, cotti o deperibili solo se esiste la possibilità di conservarli correttamente (o al caldo o al freddo, ma non nella fascia di temperatura pericolosa).

I batteri possono crescere nei cibi in scatola preparati in modo non corretto. La frutta e gli ortaggi freschi devono essere riconosciuti come un'importante fonte di patogeni e contaminanti chimici. Per tale motivo è essenziale lavare tutta la frutta e gli ortaggi con acqua pulita e sicura prima di consumarli.

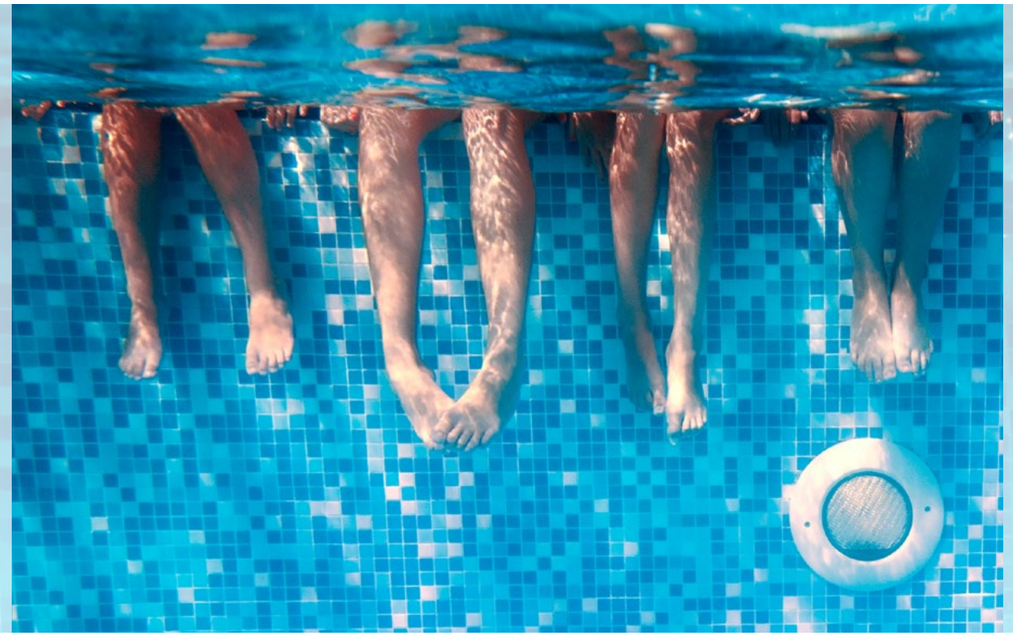
Eliminare le parti danneggiate o ammaccate in frutta e ortaggi – i batteri possono prosperare in tali parti.

Prestare attenzione alla data di scadenza dei prodotti ed eliminarli in caso di superamento di tale data.

Per scaricare il Manuale:
https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys.pdf?ua=1

www.cleaningcommunity.net

L'estate è arrivata, riaprono le piscine



ARIA DI VACANZA, PAUSA RELAX IN CITTÀ E NEI LUOGHI DI VILLEGGIATURA. MA CON ATTENZIONE E IN SICUREZZA

Vittoria Orsenigo

Riaprono le piscine e le palestre. Finalmente. La ripresa di anche queste attività si inserisce nel graduale ritorno alla nuova normalità: non si può - e non si deve - dimenticare che il virus Sars-CoV-2 c'è ancora, ma, dopo l'approvazione da parte del Comitato Tecnico Scientifico dei protocolli e delle regole che gestori e sportivi dovranno seguire, ecco il ritorno alle attività sportive a all'immagine - rinfrescante - delle piscine all'aperto, che alleggerisce il caldo dell'estate cittadina. E l'ospitalità riguadagna impianti che hanno sempre un grande appeal (e non solo nei luoghi di mare...). Tutto però deve essere in linea con le misure igieniche e di sicurezza a cui ormai dovremmo essere abituati: la campagna vaccinale non è completata, le precauzioni sono d'obbligo, tanto più in ambienti ad alta frequentazione. Poter godere di maggiore libertà non significa certo liberi tutti!
Quindi, ecco le indicazioni e gli obblighi a cui adeguarsi. Le indicazioni di comportamento e le Linee guida a cui fare riferimento sono
state approvate dal capo del Dipartimento del Governo per lo Sport il 7 maggio 2021 e aggiornate il 1 e l'8 giugno.

ACQUE AZZURRE
Qui ci occuperemo delle disposizioni per le piscine pubbliche e private, immagini legate strettamente al concetto di vacanza e che, sia nei luoghi di villeggiatura, sia nelle città, si propongono sempre come ristoro alle calde temperature dei mesi estivi.
Nell'allegato 6 sono appunto specificate le disposizioni per le piscine (dedicate al nuoto e alle attività ludiche): non si tratta delle piscine con indicazioni di cura, di riabilitazione e termali.

LA PROTEZIONE INNANZITUTTO
L'informazione sulle misure di prevenzione deve essere a disposizione dei frequentatori: è responsabilità del gestore predisporre la segnaletica per facilitare la comprensione dei messaggi che servono per gestire al meglio i flussi di persone e perché i frequentatori mettano in atto i corretti comportamenti.
L'organizzazione è il punto base: è necessario pianificare il più possibile le attività per evitare assembramenti e regolare anche gli spazio di attesa e nelle varie aree. Si deve rispettare il distanziamento di 1 metro e prevedere percorsi diversi per l'ingresso e l'uscita. Le zone docce e le aree spogliatoio devono assicurare che sia possibile il distanziamento di almeno 1 metro.
Indumenti e oggetti personali devono essere riposti in una borsa personale (anche quando si trovano negli armadietti, che devono essere usati singolarmente).
L'accesso agli impianti deve essere prenotato.
E qui la tecnologia aiuta: l'utente può prenotare sul sito web o dall'App e con un QR code può accedere ai varchi.
Il titolare o il gestore della struttura deve tenere un elenco giornaliero di clienti per almeno 14 giorni.

L'IGIENE
All'entrata, nelle aree frequentate, nel solarium e nelle zone strategiche devono essere a disposizione i dispenser con le soluzioni idroalcoliche per l'igiene delle mani. Dell'importanza della pulizia delle mani abbiamo parlato tanto ed è sempre bene ribadirla: un gesto semplice che però ci protegge, dal momento che proprio le mani sono il più facile veicolo di infezione, vista la quantità di superfici con cui vengono a contatto (e non pensiamo solo al Covid-19).
Il distanziamento fisico è importante: per le aree verdi e quelle adibite a solarium

PUNTI DI PRELIEVO

Acqua di Approvvigionamento	campione da prelevarsi da apposito rubinetto posto su tubo di adduzione
Acqua di immissione in vasca	campione da prelevarsi da rubinetto posto sulle tubazioni di mandata alle singole vasche a valle degli impianti di trattamento
Acqua in vasca	campione da prelevarsi in qualsiasi punto in vasca

REQUISITI DELL'ACQUA IN IMMISSIONE E CONTENUTA NELLA VASCA

PARAMETRO	ACQUA DI IMMISSIONE	ACQUA DI VASCA
	Requisiti fisici	
"Temperatura: - vasche coperte in genere - vasche coperte bambini - vasche scoperte"	"24°C - 32°C 26°C - 35°C 18°C - 30°C"	"24°C - 30°C 26°C - 32°C 18°C - 30°C"
"pH Per disinfezione a base di cloro. Ove si utilizzino disinfettanti diversi il pH dovrà essere opportunamente fissato al valore ottimale per l'azione disinfettante."	6.5 - 7.5	6.5 - 7.5
Torbidità in SiO_2	< 2 mg/l SiO_2 (o unità equivalenti di formazina)	< 4 mg/l SiO_2 (o unità equivalenti di formazina)
Solidi grossolani	Assenti	Assenti
Solidi sospesi	< 2 mg/l (filtrazione su membrana da 0,45 µm)	< 4 mg/l (filtrazione su membrana da 0,45 µm)
Colore	Valore dell'acqua potabile	< 5 mg/l Pt/Co oltre quello dell'acqua di approvvigionamento
	Requisiti chimici	
Cloro attivo libero	0,6÷1,8 mg/l Cl_2	0,7÷1,5 mg/l Cl_2
Cloro attivo combinato	< 0,2 mg/l Cl_2	< 0,4 mg/l Cl_2
"Impiego combinato Ozono Cloro: Cloro attivo libero Cloro attivo combinato Ozono"	"0,4÷1,6 mg Cl_2 < 0,05 mg/l Cl_2 < 0,01 mg/l O_3"	"0,4÷1,0 mg/l Cl_2 < 0,2 mg/l Cl_2 < 0,01 mg/l O_3"
Acido isocianurico	< 75 mg/l	< 75 mg/l
Sostanze organiche (analisi al permanganato)	< 2 mg/l di O_2 oltre l'acqua di approvvigionamento	< 2 mg/l di O_2 oltre l'acqua di immissione
Nitrati	Valore dell'acqua potabile	< 20 mg/l NO3 oltre l'acqua di approvvigionamento
Flocculanti	< 0,2 mg/l in Al o Fe (rispetto al flocculante impiegato)	< 0,2 mg/l in Al o Fe (rispetto al flocculante impiegato)
	Requisiti microbiologici	
Conta batterica a 22°	< 100 ufc/1 ml	< 200 ufc/1 ml
Conta batterica a 36°	< 10 ufc/1 ml	< 100 ufc/1 ml
Escherichia coli	0 ufc/100 ml	0 ufc/100 ml
Enterococchi	0 ufc/100 ml	0 ufc/100 ml
Staphylococcus aureus	0 ufc/100 ml	< 1 ufc/100 ml
Pseudomonas aeruginosa	0 ufc/100 ml	< 1 ufc/100 ml

gli ombrelloni devono essere distanziati, si deve calcolare una superficie di almeno 10 metri quadrati per ombrellone.
Le sedie a sdraio e i lettini devono essere disposti in modo da garantire un distanziamento fisico di almeno 1 metro e mezzo tra persone non conviventi o familiari.

E NELLA VASCA?
Per le piscine in cui si nuota, l'affollamento si calcola in modo che ogni persona abbia a disposizione 7 metri quadrati di superficie. Per le piscine 'ludiche', non specificatamente dedicate al nuoto, si fa riferimento alle norme regionali e a quelle dell'allegato 9 al DPCM del13 ottobre 2020 ed eventuali modifiche successive.
I trattamenti dell'acqua
Per garantire un livello di protezione dall'infezione il limite del parametro del cloro attivo libero in vasca deve essere compreso tra 1,0-1,5 mg per litro; il cloro combinato deve essere minore o uguale aa 0,40 mg per litro. Il pH deve essere compreso tra 6.5 e 7.5.
La frequenza dei controlli sul posto di questi parametri non deve essere inferiore alle due ore.
Prima dell'apertura della vasca, si devono effettuare analisi chimiche e microbiologiche (il riferimento è alla tabella A dell'allegato 1 dell'Accordo Stato Regioni e PP.M. 16.07.2003) effettuate da un apposito laboratorio. Le analisi devono essere ripetute a cadenza mensile (a meno che non sia necessario, per qualche evento in piscina, eseguirle più di frequente).

SICUREZZA IGIENICA IN ACQUA
Valgono le norme che erano già normalmente in atto: prima dell'entrata in vasca obbligatoria la doccia saponata; obbligatorio l'uso della cuffia; vietato avere comportamenti non igienici. I bambini piccoli devono indossare pannolini.
Norme igieniche
La pulizia e la disinfezione delle aree comuni devono avvenire con regolarità. Ed è anche necessario favorire il ricambio dell'aria negli ambienti interni. È quindi molto importante verificare l'efficacia degli impianti e l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive dell'aria esterna.
Per gli impianti di condizionamento è obbligatorio escludere il ricircolo dell'aria.
Nei servizi igienici va mantenuto continuamente in funzione l'estrattore d'aria.
Le attrezzature (lettini, sedie a sdraio, ombrelloni...) devono essere disinfettati a ogni cambio di persona (o di nucleo famigliare). In caso diverso, la sanificazione deve essere garantita a ogni fine giornata.
Una particolare attenzione a bambini, che si trovano un po' più penalizzati (secondo le diverse età):
Attenzione ai bambini
ai genitori - o chi ne è responsabile - il compito di far rispettare ai più piccoli il distanziamento e le norme igieniche.

1.4 Sostanze da utilizzare per il trattamento dell'acqua
(dall'Accordo Stato Regioni e PP.M. 16.07.2003)

Per il trattamento dell'acqua in immissione in vasca è consentito l'uso delle seguenti sostanze elencate come disinfettanti, flocculanti e correttori di PH. 1.

Disinfettanti
Ozono; cloro liquido; ipoclorito di sodio; ipoclorito di calcio; dicloroisocianurato sodico anidro; dicloroisocianurato sodico biidrato; acido tricloroisocianurico.

Flocculanti: *solfato di alluminio (solido); solfato di alluminio (soluzione); cloruro ferrico; clorosolfato ferrico; polidrossicloruro di alluminio; polidrossiclorosolfato di alluminio; alluminato di sodio (solido); alluminato di sodio(soluzione).*

Correttori di pH: *acido cloridico; acido solforico; sodio idrossido; sodio bisolfato; sodio bicarbonato.*

Per disinfettanti, flocculanti e correttori di Ph si adotta lo stesso grado di purezza previsto per le sostanze da utilizzare per la produzione di acqua per consumo umano. Le sostanze antialghe che possono essere utilizzate sono: N-alchil-dimetil-benzilammonio cloruro; Poli(idrossietilene(dimetiliminio)etilene(dimetiliminio) metilen e dicloruro); Poli(ossietilene(dimetiliminio) etilene(dimetiliminio)etilene dicloruro);
L'impiego di sostanze non incluse in questi elenchi deve essere previamente autorizzato dal Ministero della salute.

PER SAPERNE DI PIÙ
http://www.sport.governo.it/media/2588/linee-guida-aprile-2021-finale-ver-7-maggio-2021.pdf
https://www.testo-unico-sicurezza.com/protocollo-sanitario-covid-19-piscine.html
https://www.confcommercio.it/-/riapertura-piscine-linee-guida
ACCORDO STATO REGIONI https://www.ausl.re.it/sites/default/files/ACCORDO%20STATO%20REGIONI%20del%2016-01-03.pdf

Verso la ripartenza economica

IL DECRETO SOSTEGNI BIS INTRODUCE MISURE PER SOSTENERE LE ATTIVITÀ FORTEMENTE PENALIZZATE DALLA SITUAZIONE DI EMERGENZA SANITARIA

Giulia Sarti

Il Decreto Legge n. 73 del 25 maggio 2021 Misure urgenti connesse all'emergenza da Covid-19 per le imprese, il lavoro, i giovani, la salute e i servizi territoriali (il decreto-Sostegni bis), in vigore dal 26 maggio, ha introdotto diverse misure per rilanciare l'economia e sostenere le attività più colpite della pandemia da Sars-CoV-2.
Il settore dei pubblici esercizi è stato fortemente penalizzato dalla situazione sanitaria, che ha imposto misure restrittive a un comparto così importante per la nostra economia.
Il decreto all'articolo 1 prevede tre nuovi contributi a fondo perduto.
Il riconoscimento automatico di un importo uguale a quello richiesto quando è stata presentata l'istanza (in base al primo decreto sostegni (con partita IVA attiva alla data in vigore del decreto) e accreditato direttamente dall'Agenzia delle entrate sul conto corrente bancario o postale sul quale era stato erogato il precedente contributo, o riconosciuto come credito d'imposta (se era stata fatta questa scelta).
Chi ha avuto nel 2019 ricavi non superiori a 10 milioni di euro può calcolare l'importo in base al calo di fatturato medio mensile tra il periodo 01/04/2020 – 31/03/2021 e 01/04/2019 – 31/03/2020.
È necessaria la partita IVA attiva e il calo di fatturato deve essere almeno del 30%.
Chi ha già avuto il pagamento del primo contributo sostegni, deve applicare diverse percentuali alla stessa media di calo di fatturato:

1. 60% per ricavi non superiori 100.000 euro;
2. 50% per ricavi tra 100.001 e 400.000 euro;
3. 40% per ricavi tra 400.001 e 1.000.000 euro;
4. 30% per ricavi tra 1.000.001 e 5.000.000 euro;
5. 20% ricavi tra 5.000.001 e 10.000.000 euro.

All'importo va sottratto il primo contributo e verrà riconosciuta la differenza.
Per chi non ha avuto il primo contributo sostegni sarà possibile presentare un'istanza calcolando le aliquote maggiori sulla differenza:

- 90% per ricavi non superiori a 100.000 euro;
- 70% per ricavi tra 100.001 e 400.000 euro;
- 50% per ricavi tra 400.001 e 1.000.000 euro;
- 40% per ricavi tra 1.000.001 e 5.000.000 euro;
- 30% per ricavi 5.000.001 e 10.000.000 euro.

L'importo massimo che può essere riconosciuto è di 150.000 euro.

Il contributo per diminuzione redditi: qui non ci si riferisce alla diminuzione del fatturato, ma dei redditi (comprende quindi anche i costi).
Questo è possibile se il reddito dell'esercizio 2020 (del periodo d'imposta in corso al 31 dicembre 2020), rispetto a quello precedente è minore di una certa percentuale
Per effettuare la richiesta bisognerà presentare anticipatamente la dichiarazione dei redditi per il 2020 entro il 10 settembre 2021.
La misura e le modalità applicative saranno stabilite con successivo decreto.

SUPPORTO ALLE ATTIVITÀ CHIUSE
Sono anche previsti fondi per chi ha avuto una chiusura di almeno quattro mesi (tra il primo gennaio 2021 e la data di conversione del decreto).
Per le imprese con ricavi o compensi non superiori a 15 milioni di euro nel 2019 ne è stata concessa la fruizione anche per il periodo da gennaio a maggio 2021.
Spetta se l'ammontare medio mensile del fatturato e dei corrispettivi del periodo tra il 1° aprile 2020 e il 31 marzo 2021 è inferiore almeno del 30% rispetto all'ammontare medio mensile del fatturato e dei corrispettivi del periodo tra il primo aprile 2019 e il 31 marzo 2020.
Dopo l'approvazione della Commissione Ue, sarà utilizzabile nella dichiarazione dei redditi relativa al periodo imposta di sostenimento della spesa o in compensazione.
Il credito non concorre alla formazione del reddito
Per le imprese turistico-ricettive, le agenzie di viaggio e i tour operator il credito si può applicare fino a luglio 2021.
Anche la Tari viene ridotta (con l'istituzione di un fondo di 600 milioni di euro).

ALTRI AIUTI
Per le spese di *sanificazione* viene riconosciuto un credito d'imposta del 30% (su un importo massimo di 60.000 euro) sulle spese di giugno, luglio e agosto 2021 per tutto ciò che è servito all'acquisto di dispositivi per garantire la salute dei lavoratori e la sanificazione degli ambienti. Quindi DPI - dispositivi di protezione individuale -prodotti detergenti, disinfettanti, mascherine...).
È stato aumentato il limite dei *crediti compensabili o rimborsabili* a 2 milioni di euro (per il 2021).
Per le procedure concorsuali avviate dopo l'entrata in vigore del decreto e per i crediti nei confronti di cessionari o committenti coinvolti in tali procedure, si possono effettuare le variazioni in diminuzione sino dall'apertura della procedura.
Contratto di rioccupazione: dal 31 luglio fino al 31 ottobre 2021 è possibile instaurare contratti di lavoro subordinato a tempo indeterminato per facilitare l'inserimento nel mercato del lavoro di lavoratori disoccupati durante la ripresa delle attività dopo l'emergenza epidemiologica.
Per questo si deve predisporre un progetto di inserimento di sei mesi, che garantisca l'aggiornamento delle competenze professionali del lavoratore. L'agevolazione consiste nell'esonero dal versamento della totalità dei complessivi contributi previdenziali a carico dei datori di lavoro, per un periodo massimo di sei mesi(per rendere effettiva la disposizione, è necessaria l'autorizzazione della Commissione europea).
Decontribuzione turismo, stabilimenti termali e commercio
Entro il 31 dicembre 2021, nel limite del doppio delle ore di integrazione salariale già fruite nei mesi di gennaio, febbraio e marzo 2021 e sempre con esclusione dei premi e dei contributi dovuti all'Inail, ai datori di lavoro dei settori del turismo e degli stabilimenti termali e del commercio è riconosciuto l'esonero dal versamento dei contributi previdenziali a loro carico, a patto però che fino al 31 dicembre 2021 osservino i divieti in materia di licenziamenti previsti dalla normativa vigente.

Decreto Sostegni-bis ***https://www.agenziaentrateriscossione.gov.it/export/.files/it/GU_DL_n_73_2021.pdf***
Fonte: Bargiornale

Il mondo dopo la pandemia

I CAMBIAMENTI CHE COVID-19 HA PORTATO ANCHE NELLA VITA PROFESSIONALE NON SONO TERMINATI

Alessandro e Marco Florio

"*Dopo le montagne russe del 2020, il 2021 è calma piatta*".
Iniziava proprio così la lunga chiacchierata fatta qualche settimana fa con un collega che, rispondendo alla più classica delle domande, e cioè: "*Come va il lavoro?*", in poche battute ci riassumeva l'ultimo anno e mezzo.
Insomma per lui e la sua azienda è andata più o meno così, la crisi sanitaria che tutto e tutti ha travolto, se in un primo momento gli aveva assorbito ogni risorsa di tempo per una inattesa domanda di lavoro, ora per qualche strano gioco del destino, di tempo ne aveva fin troppo. Così tanto da non sapere che farsene.
Dopotutto sorrideva nel raccontarci come per tutto il 2020 si fosse lamentato di non aver avuto un solo attimo di tempo libero mentre ora si rammaricava per l'esatto contrario.
Un ozio (se così lo si può definire) che, stando alle sue parole, lo tormentava, non gli lasciava tregua.
Sì perché quasi quasi rimpiangeva le montagne russe che lo avevano sballottato qui e là per tutto il 2020, almeno la sua mente era stata così presa da non aver tempo di pensare ad altro che al suo lavoro.
Dopotutto sapeva benissimo come quella che aveva appena definito calma piatta non fosse solo una questione di tempo ma di risposte. Certo, tutto quel tempo libero gli permetteva di fare qualcosa che pochi mesi prima era semplicemente inimmaginabile, ora aveva finalmente tempo per pensare, pensare ad esempio come sarebbe stato il mondo dopo la pandemia.

TEMPO DI RIFLESSIONI
E voi ci avete pensato?
Sì perché è evidente che un ritorno al passato, un ritorno ai modelli pre Covid sia qualcosa di assai poco probabile. Pensate allo *smartworking*, alla didattica a distanza come a molte altre quotidiane attività, i cui modelli in pochi mesi sono stati profondamente rivoluzionati, subendo una trasformazione così radicale che senza l'emergenza sanitaria avrebbero probabilmente impiegato un decennio o più per avvenire. Ecco, pensate davvero sia possibile resettare tutto e far finta che non sia successo nulla? Insomma piaccia o meno il mondo è cambiato e noi con lui. E allora come sarà il mondo dopo la pandemia?
Il nostro mondo, quello del pulito professionale, come cambierà? Quali saranno i nuovi paradigmi con cui ad esempio approcceremo tutte quelle attività che vanno sotto il grande cappello delle strategie commerciali?
Perché è questo il grande dilemma: funzioneranno ancora come prima o dovremo ripensarle da zero? Come torneremo a vendere macchine, attrezzature e prodotti per fare le pulizie?
Sarà sufficiente tornare a organizzare fiere, forum e con loro le più variegate attività promozionali che fin qui siamo stati abituati a fare e su cui già prima della pandemia più di qualche operatore nutriva dubbi sull'efficacia? O piuttosto servirà qualcosa di nuovo? Qualcosa ad esempio che ci permetta di interagire con le persone, partendo dall'ascolto dei loro desideri più reconditi per arrivare poi a creare con loro una solida e duratura connessione?

UN FUTURO DA CAPIRE E COSTRUIRE
Perché potrebbe davvero esse questa la "risposta" che il nostro amico, quello di cui abbiamo parlato prima, è ancora all'affannosa ricerca. Dopotutto è abbastanza evidente come il tempo che dedichiamo ai nostri clienti sia molto più prezioso delle macchine, delle attrezzature e dei prodotti che desideriamo vendergli e che questo probabilmente sarà il segreto che ci permetterà di tornare a crescere come e più di quanto si facesse prima della pandemia.
Dopotutto è evidente come macchine, attrezzature e prodotti "low cost" non spariranno, ma continueranno ad abbondare sul mercato anche nel mondo post pandemico e la loro diffusione avrà vita facile non solo grazie alle piattaforme di e-commerce che molti operatori temono, ma anche e soprattutto se non avremo il coraggio di sperimentare nuovi modelli che, se non soppianteranno da subito e del tutto quelli esistenti, quantomeno vi si affiancheranno.
Ecco come diventa indispensabile trovare non solo le menti che sapranno formulare questi nuovi modelli ma anche chi poi avrà il coraggio di sperimentarli nella ricerca di quelle piccole ma significative migliorie che molto spesso sono la chiave del successo.
Un modus operandi tutto tranne che inedito, proprio perché per molti tratti ricorda quanto è stato fatto nei decenni passati quando le allora menti più brillanti di questo settore hanno saputo con coraggio sperimentare e reinventare tutto, creando poi le grandi aziende che tutti conosciamo, aziende come quella del nostro amico che per capire come sarà il mondo dopo la pandemia non deve fare altro che voltarsi e guardare alla sua storia.
Una storia fatta di persone e di connessioni tra queste, le stesse che da alcuni mesi cerchiamo di creare nel gruppo Facebook Pulizie di cui abbiamo onere e onore di essere gli Amministratori, un luogo di aggregazione per gli operatori che sono alla ricerca di risposte, nato non a caso in tempo di pandemia.
Ecco, se anche tu vuoi partecipare alla Community Italiana delle Pulizie, scoprire cosa dicono i tuoi colleghi e partecipare alla discussione questo è il tuo link esclusivo per accedere e iscriverti: ***https://www.facebook.com/groups/1439233049754286***
Ti stiamo aspettando!
Scriveteci e fateci sapere.

www.iDROwash.it
www.eroidelpulito.it
info@iDROwash.it

GLI AUTORI
Alessandro e Marco Florio, fratelli e imprenditori del pulito, hanno creato iDROwash impresa di servizi e tecnologia innovativa. Si definiscono "Artigiani digitali del pulito": scommettono su innovazione, sostenibilità e digitale per il settore del cleaning. Sono stati premiati in EXPO Milano dal Governo Italiano, inseriti tra le 150 storie di eccellenza Italiana raccontate nel libro "Sei Un Genio!" di Giampaolo Colletti, e gli ideatori di "Eroi del Pulito" la raccolta di esperienze di vita degli operatori del pulito.

Come garantire Take away e Delivery più sicuri?

ECCO 5 PREZIOSI SUGGERIMENTI CHE VENGONO DA TORK

La domanda di cibi e bevande da consumare al di fuori del bar o del ristorante è aumentata moltissimo negli ultimi anni e ha costretto il settore della ristorazione ad adattarsi ai nuovi stili di vita.
Tork, marchio globale di Essity, ha raccolto i consigli per chi desidera aumentare la propria attività con il Take away e il Delivery. Tork sta anche lanciando una nuova pagina web con 5 preziosi suggerimenti di Riccardo May, un esperto del settore, per contribuire al successo dell'off-premise di bar e ristoranti.

UNA TENDENZA IN AUMENTO
Sappiamo che negli ultimi anni la propensione al consumo di pasti al di fuori dalla struttura di acquisto è in costante crescita, e sappiamo che la pandemia ha accelerato questa tendenza. I Quick Service Restaurants (QSR), grazie a un modello già molto orientato verso l'off-premise, sono stati avvantaggiati, mentre i Full Service Restaurants (FSR), si stanno ancora attrezzando per lavorare con l'asporto e il delivery. Secondo la società di consulenza McKinsey, circa il 35-55% dei consumatori europei infatti continuerà a utilizzare la consegna di cibo a domicilio anche in futuro.
"*La crescente domanda di Take away è un'opportunità sempre più importante per la ristorazione. Il segmento QSR, lavorando da anni con questo tipo di servizi, è stato avvantaggiato, ma ora l'intero settore si sta adattando ai nuovi comportamenti dei consumatori, proprio per poter cogliere questa opportunità*" ha affermato Riccardo May, Regional Marketing Manager HoReCa di Essity e profondo conoscitore delle dinamiche del settore.

Dunque, con l'incremento dell'asporto, come sono cambiate le problematiche legate all'igiene? Secondo uno studio di Essity, ben il 60% delle persone pensa che si farà sempre maggior attenzione a tutti gli aspetti legati all'igiene e alla pulizia. Perciò è fondamentale che i locali offrano evidenti garanzie in questo senso e comunichino chiaramente agli ospiti il loro impegno. Per aiutare i QSR e gli FSR, ci raccomandiamo di seguire alcune semplici indicazioni che possono risultare molto utili per organizzare un asporto e una consegna più sicuri.

CINQUE CONSIGLI DI RICCARDO MAY

1 Progetta per la sicurezza.
Posiziona le postazioni per l'igienizzazione delle mani nelle aree di ingresso e di uscita dei clienti. Mantieni la distanza fisica tra le persone per il ritiro o la presa dall'esterno del locale e disporre aree separate per l'ordinazione. In cucina, controlla all'inizio di ogni turno che le postazioni per il lavaggio delle mani siano rifornite di sapone e asciugamani di carta.

2 Pensa alla confezione e ai prodotti per l'igiene.
Forma il personale a maneggiare con cura i sacchetti da asporto, proprio come farebbero quando si prepara il cibo. Predisporre una procedura per garantire una corretta igiene delle mani e ridurre al minimo il rischio di contaminazione incrociata. Mettere un sigillo a prova di manomissione sulla borsa è un modo semplice per mostrare agli ospiti che il cibo non è stato toccato o alterato da quando ha lasciato la cucina. Si può anche prendere in considerazione l'aggiunta di un sacchetto con tovaglioli incartati singolarmente, per assicurarti che i clienti ricevano tovaglioli igienici e non toccati.

3 Comunica il tuo impegno.
Rimani in contatto. Sii trasparente riguardo al tuo impegno per garantire che il cibo è al sicuro sempre, dalla tua cucina alla loro tavola. Puoi persino inviare note per far sapere ai clienti quali misure stai prendendo per assicurarti che il loro cibo è sicuro, per ringraziarli per il loro supporto, continuare a costruire quella connessione emotiva anche quando non puoi intrattenerli nel tuo locale.

4 Assicurati che il personale addetto alle consegne abbia una buona routine igienica.
Se lavori con una società di consegne esamina attentamente la loro politica di gestione della sicurezza alimentare, poiché diventeranno parte del tuo viaggio alimentare. Se invece gestisci direttamente le consegne, è importante che il personale addetto sia attrezzato in materia di sicurezza alimentare e DPI.

TORK XPRESSNAP FIT, IL DISPENSER DI TOVAGLIOLI CHE TI FA RISPARMIARE TEMPO

- *Il minor consumo e la compressione dei tovaglioli contribuiscono a ridurre I tempi di ricarica.*
- *Dispenser chiusi, massima igiene. Il cliente tocca solo il tovagliolo che usa.*
- *Tovaglioli di dimensioni normali piegati in modo da essere inseriti in questi dispenser di piccole dimensioni.*
- *Pannello personalizzabile, utilizzabile come strumento pubblicitario per la promozione dei propri prodotti e per un maggiore coinvolgimento degli ospiti.*
- *L'indicatore di livello mostra quando è il momento di ricaricare, garantendo una disponibilità continua e costante di tovaglioli.*

Può essere utile un kit di strumenti per la consegna con mascherine per il viso, flaconi disinfettanti, tovaglioli di carta.

5 Pensa oltre un ambiente di cucina tradizionale.

Il 53% degli operatori ha utilizzato una '*ghost kitchen*' per il *delivery* durante il *lockdown*[3] e il 52% dei consumatori non ha problemi nell'ordinare da un locale di questo tipo. Poiché la maggior parte delle '*ghost kitchen*' dispone di uno spazio limitato e lavora con personale su richiesta e società di consegna di terzi, è fondamentale mettere l'igiene al centro in ogni fase della preparazione e della consegna del cibo per garantire un flusso di lavoro efficiente e una manipolazione sicura degli alimenti.

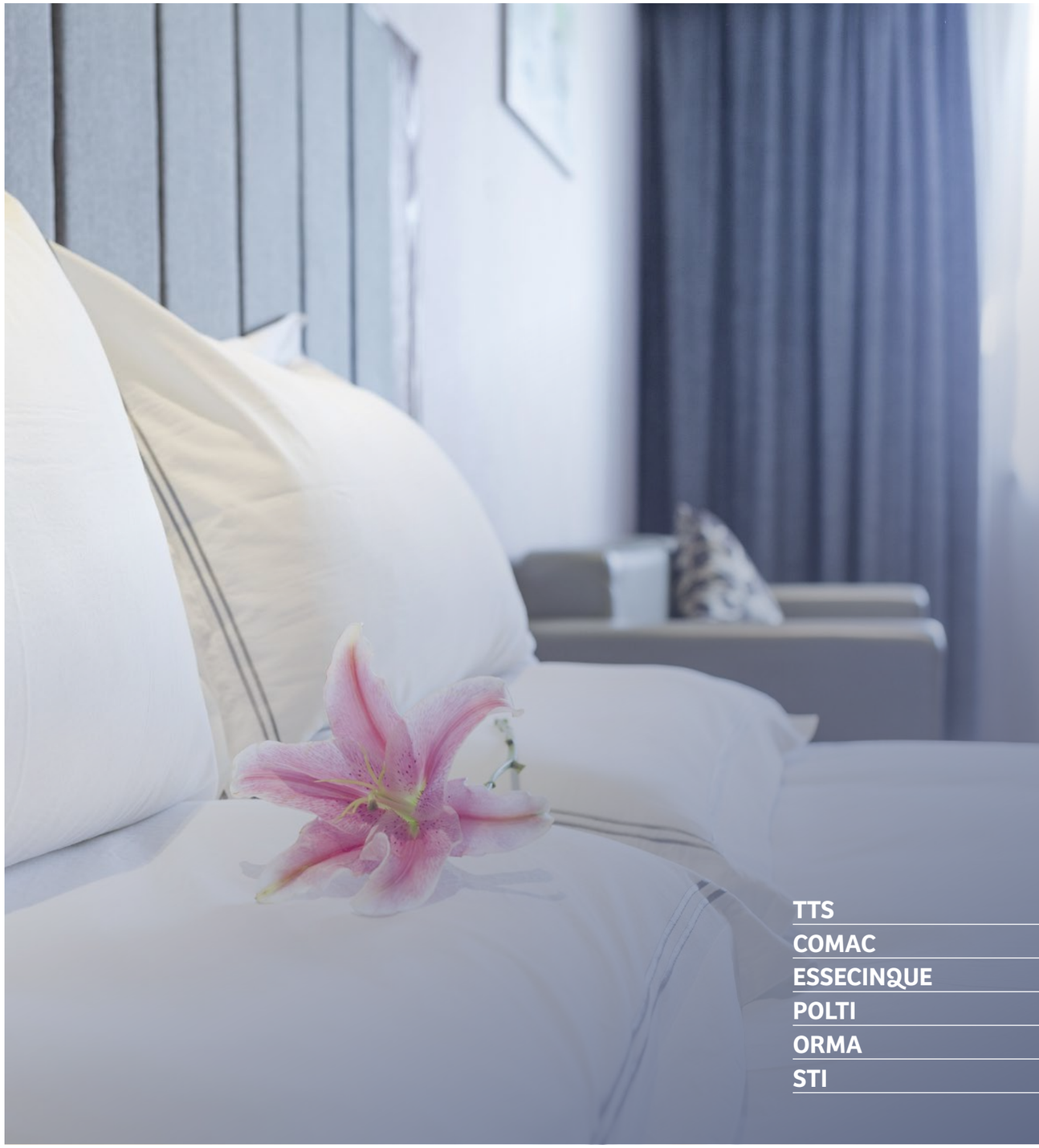
Altri consigli da Tork

Tork sta inoltre lanciando una nuova pagina sul proprio sito web con preziosi suggerimenti per aiutare i ristoranti a garantire l'igiene dalla cucina alla consegna. Infatti, si può trovare una guida con suggerimenti più dettagliati per garantire cibo e consegne sicure, un pratico poster sull'igiene delle mani, una guida per utilizzare i codici QR e altro materiale utile per il personale del ristorante.

Tork può offrire inoltre tutti i prodotti per l'igiene e la pulizia necessari per un'esperienza di ristorazione più sicura, dalla cucina al consumo. Tra questi, Tork Xpressnap Fit, il dispenser di tovaglioli che ti permette di servire più del doppio dei clienti tra una ricarica e l'altra.

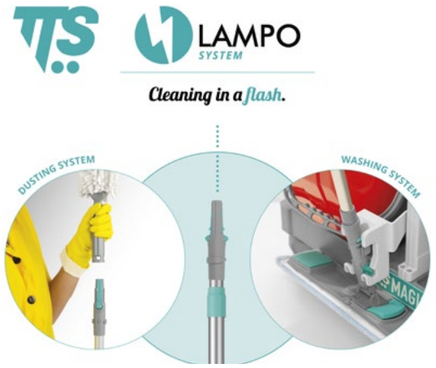
Per ulteriori informazioni, visitare ***www.tork.it/la-tua-attivita/soluzioni/panoramica/ristorazione/asporto-e-consegna/***

1 *Fonte: McKinsey & Company, 2020, Reimagining European restaurants for the next normal*
2 *Source: Essity Essentials Initiative Survey 2020-2021*
3 *Fonte: Technomic Foodservice Impact Monitor 8th Edition—Week Ending May 8, 2020*
4 *Fonte: Euromonitor, 2020*



TTS
COMAC
ESSECINQUE
POLTI
ORMA
STI

Prodotti / Products



TTS

LA PULIZIA IN UN LAMPO

TTS presenta Lampo, il primo sistema di aggancio e sgancio immediato e senza contatto delle mani con superfici contaminate, progettato per facilitare e velocizzare le operazioni di pulizia. L'innovativo sistema consente di agganciare e sganciare i telai in un attimo direttamente sul carrello, migliorando notevolmente l'operatività. Il dispositivo Plug e l'adattatore terminale Jack rendono entrambe le operazioni estremamente facili e veloci: l'operatore può passare in un attimo da un telaio spolvero a uno lavaggio semplicemente sfilando il manico dal primo telaio dopo averlo riposto nel Plug per poi inserirlo nel secondo telaio, il tutto evitando il contatto diretto con lo sporco.
L'operatore può inoltre agganciare lo stesso manico in maniera istantanea a piumini e scovoli per raggiungere agevolmente le superfici elevate, sganciandoli a seguire con la stessa facilità. In questo modo si utilizza un solo manico per tutte le operazioni: dalla spolveratura delle superfici alla pulizia dei pavimenti, passando per la deragnatura degli ambienti. Intuitivo, ergonomico e facile da usare, il sistema Lampo libera l'operatore dalla miriade di manici che affollano i carrelli di pulizia e permette di avere tutta l'attrezzatura al suo posto e pronta all'uso. Il risultato è un carrello libero da ostacoli e sempre in ordine che contribuisce a fornire un'immagine curata e professionale del servizio di pulizia. Inoltre, riducendo al minimo il numero di manici necessari, è possibile attrezzare al massimo anche il carrello più compatto assicurando sempre una postazione compatta e facile da condurre.

Cleaning in a flash

TTS presents Lampo, the first system for immediate hooking and unhooking with no hand contact with contaminated surfaces, designed to facilitate and speed up cleaning operations.
The innovative system allows you to attach and detach the frames in a flash directly on the trolley, greatly improving efficiency. The Plug device and the Jack terminal adapter make both operations extremely quick and easy: the operator can switch from a dusting frame to a washing frame in an instant by simply removing the handle from the first frame after placing it in the Plug and then inserting it into the second frame, all without direct contact with dirt. The operator can also quickly attach the same handle to dusters and web brushes for easy access to high surfaces, and release them just as easily afterwards. In this way, the operator can use a single handle for all operations - from dusting surfaces to cleaning floors and removing spider webs.
Intuitive, ergonomic and easy to use, Lampo system eliminates the large number of handles that fill cleaning trolleys and allows the operator to have all the equipment properly in place and ready to use. The result is a well-organised, obstacle-free trolley that contributes to a high quality, professional image of the cleaning service. In addition, by reducing the number of handles required, even the most compact trolley can be fully equipped, ensuring a compact and easy-to-drive trolley at all times.

www.ttsystem.com

COMAC

LAVASCIUGA PERFORMANTE MA ATTENTA ALL'AMBIENTE

Antea è la lavasciuga di Comac ideale per la pulizia di fondo e di manutenzione dei pavimenti di uffici, ospedali, negozi, strutture pubbliche, ristoranti, hotel, centri sportivi, supermercati e strutture produttive. Robusta, resistente e affidabile, è stata progettata per migliorare la produttività riducendo i costi. Antea è dotata anche delle tecnologie sostenibili che la rendono estremamente rispettosa dell'ambiente:

- Eco Mode: un solo tasto si riduce il consumo di energia e si abbassa il livello di rumorosità.
- CDS – Comac Dosing System: per la gestione separata di acqua e detergente. CDS consente una diminuzione dei consumi di soluzione utilizzata fino al 50%.
- SSC – Solution Smart Control: gestione intelligente della soluzione erogata alle spazzole. La lavasciuga aumenta e diminuisce automaticamente il flusso della soluzione in base alla velocità operativa, avendo così una diminuzione degli sprechi e un risparmio economico.
- CFC – Comac Fleet Care: la tecnologia per la gestione delle flotte che aumenta l'efficienza e diminuisce i costi. Da computer, smartphone e tablet è possibile avere accesso a una panoramica completa e aggiornata in tempo reale dello stato delle macchine. Tramite l'app o dal portale è possibile conoscere anche i consumi, le prestazioni, lo stato di salute e l'impatto ambientale di una specifica macchina o dell'intera flotta.

Per la famiglia Antea è stata calcolata l'**impronta climatica di prodotto** grazie all'adozione della norma internazionale ISO 14067.
Antea è disponibile in cinque versioni per adattarsi a tutte le esigenze di pulizia: con una spazzola a disco da 50 cm, a cavo (E) o a batteria con trazione (BT) o senza (B). Sono a trazione anche le versioni lavante-spazzante con 2 spazzole cilindriche (BTS) e la versione orbitale (BTO).

The high-performing but environmentally friendly floor scrubber

Antea is Comac's walk-behind floor scrubber ideal for deep and maintenance cleaning of floors in offices, hospitals, shops, public buildings, restaurants, hotels, sports centers, supermarkets and production facilities. Robust and reliable, it has been designed to improve productivity by reducing costs. Antea is equipped sustainable technologies that make it environmentally friendly.

- *Eco Mode: a single button to reduce energy consumption and lower the noise level.*
- *CDS – Comac Dosing System: the separate management of water and detergent. It reduces cleaning solution consumption by up to 50%.*
- *SSC – Solution Smart Control: an intelligent management of the solution delivered to the brushes. Therefore, there will be a reduction in waste and economic savings.*
- *CFC – Comac Fleet Care: the technology for fleet management that increases efficiency and reduces costs. Using computers, smartphones and tablets it is possible to have access to a comprehensive, up-to-date, real-time overview of the status of the machines. Through the app or from the portal it is possible to know the consumption, performance, health status and environmental impact of a specific machine or of the entire fleet.*

*The Antea family is one of the latest generation Comac's floor scrubbers for which the **Product Carbon Footprint** has been calculated thanks to the adoption of the international standard ISO 14067. Antea is available in five versions to suit all your cleaning needs: with a disc brush with 50 cm working width, cable (E) or battery powered, with traction (BT) or without it (B). Moreover, they come with traction also the scrubbing-sweeping version with 2 cylindrical brushes (BTS) and the new orbital version (BTO).*

www.comac.it

www.essecinque.net

www.polti.it/

ESSECINQUE

PANNO MOP IN POLIESTERE

Ora più che mai la sanificazione è fondamentale, ma perché usare solo panni monouso? Anche l'ambiente ha bisogno delle nostre attenzioni. È per questo che il panno mop in poliestere è perfetto per tutti i tipi di pavimenti! Se usato da asciutto lo sporco e la polvere sono totalmente attirati grazie all'elettricità statica del poliestere. Nell'uso da bagnato permette l'igienizzazione delle superfici con detergenti e sanificanti, grazie allo spessore a forte assorbenza di cui è dotato nella parte centrale.La durabilità del panno è garantita anche dopo molti lavaggi: un bel risparmio economico e una considerevole riduzione dei rifiuti prodotti, se paragonato agli stessi panni usa e getta. Si adatta perfettamente a tutti i tipi di telai di 60 cm dotati di ferma panno

Polyester dust Mop

Nowadays the sanitising operations play key roles, but why use only disposable mops? The environment also needs our attention. The polyester dust mop is perfect for any kind of floor! If used dry, dirt and dust are totally cleaned thanks to the static electricity of polyester. If used wet the mop allows the disinfection of surfaces with sanitising chemicals, in fact the mop is provided with an absorbent support in the central part. The product life is guaranteed for several washes: a great cost saving and a large waste reduction, if compared to disposable mops. It suits perfectly all types of 60 cm frames with quick snaps on the top.

POLTI

I DDV OTTENGONO IL MARCHIO SIMA VERIFIED

Tutti i prodotti DDV - Dispositivi di Disinfezione a Vapore del brand hanno ottenuto la prestigiosa validazione scientifica da parte di SIMA, Società Italiana di Medicina Ambientale, ente che si occupa di preservare la salute umana promuovendo azioni che limitino gli interventi a danno dell'ambiente da parte dell'uomo. Una qualifica che suggella la collaborazione attiva tra le due realtà, che continuerà a svilupparsi in nuove azioni di ricerca e sviluppo congiunte anche in futuro.Dopo i numerosi test e studi che dimostrano l'efficacia disinfettante degli apparecchi Polti, i brevetti conseguiti negli anni e la recente conformità allo standard DDV secondo la norma AFNOR NF T72-110 per la linea professionale Polti Sani System, Polti Vaporetto MV e i modelli per ambito domestico Polti Vaporetto Pro, questo riconoscimento è una ulteriore conferma di come la disinfezione a vapore POLTI non abbia controindicazioni per l'uomo e l'ambiente, poiché non utilizza sostanze tossiche, ma la sola acqua di rubinetto.

The Polti DDVs obtain the SIMA Verified mark

All DDV products - Steam Disinfection Devices of the brand have obtained the prestigious scientific validation by SIMA, the Italian Society of Environmental Medicine, a body that deals with preserving human health by promoting actions that limit interventions to damage the environment from part of man. A qualification that seals the active collaboration between the two realities, which will continue to develop into new joint research and development actions also in the future. After the numerous tests and studies that demonstrate the disinfectant efficacy of Polti appliances, the patents obtained over the years and the recent compliance with the DDV standard according to the AFNOR NF T72-110 standard for the professional line Polti Sani System, Polti Vaporetto MV and models for Polti Vaporetto Pro home environment, this recognition is a further confirmation of how POLTI steam disinfection has no contraindications for humans and the environment, since it does not use toxic substances, but only tap water.

ORMA

Mosquito chips è l'innovativo prodotto larvicida posizionabile in qualsiasi deposito temporaneo o permanente di acqua naturale o artificiale, utile per prevenire o controllare eventuali infestazioni.
Mosquito chips è composto da un supporto a lento rilascio e un principio attivo efficace contro le larve di zanzara: il Pyriproxifen. La chip, dopo essersi posizionata, rilascia lentamente e per tre mesi una piccolissima dose di principio attivo, in grado di proteggere un volume d'acqua fino a 20 litri.
Una sola chip è in grado di inibire lo sviluppo di larve di zanzare per tre mesi, consentendo così di ridurre il numero di trattamenti necessari, mantenendo un'elevata efficacia.
Sicuro per le persone e gli animali ed in genere per tutti i vertebrati, Mosquito chips può essere utilizzato sia dal professionista, sia all'occorrenza dal non professionista in piena sicurezza.
Utilizzo: Posizionabile in caditoie e tombinature, vasi e sottovasi, chiusini e piccoli o grandi accumuli d'acqua, Mosquito larvae chips interrompe il ciclo riproduttivo delle zanzare, impedendo a seconda dello stadio di sviluppo considerato:
• la schiusa delle uova;
• l'impupamento delle larve;
• lo sfarfallamento degli adulti.

Mosquito chips is the innovative larvicide product that can be placed in any temporary or permanent storage of natural or artificial water, useful for preventing or controlling any infestations.
Mosquito chips are composed of a slow-release support and an active ingredient effective against mosquito larvae: Pyriproxifen. The chip, after being positioned, slowly releases a very small dose of active ingredient for three months, capable of protecting a volume of water up to 20 liters.
A single chip is able to inhibit the development of mosquito larvae for three months, thus allowing to reduce the number of treatments required, while maintaining high efficacy.
Safe for people and animals and in general for all vertebrates, Mosquito chips can be used both by professionals and, if necessary, by non-professionals in complete safety.
Use: Mosquito larvae chips can be placed in drains and drains, vases and saucers, manhole covers and small or large accumulations of water, interrupting the reproductive cycle of mosquitoes, preventing, depending on the stage of development considered:
• the hatching of the eggs;
• pupation of the larvae;
• the flicker of adults.

www.ormatorino.com/

STI

COMBY 3000 SI È RIFATTA IL LOOK

Dimensioni contenute ma performance elevate: questi sono i punti forti della nuova versione. Grazie al suo vapore a 160°C, può eliminare in pochi secondi il 99% di batteri e con il potente motore di aspirazione riesce ad asciugare perfettamente qualsiasi superficie.
Ha un corpo compatto in acciaio inossidabile e una potente caldaia ad 6 bar. È possibile affrontare qualsiasi tipo di pulizia dal momento che Comby 3000 ha una caldaia a ricarica automatica. Inoltre la funzione detergente si rivela una preziosa alleata in caso di sporco particolarmente complicato. Comby 3000 permetterà di rivoluzionare il modo di pulire rendendolo più facile, veloce e conveniente.

COMBY 3000 has a new look!

Small size but high performance: these are the strong points of the new version. Thanks to its steam at 160°C, it can get rid of 99% of bacteria in a few seconds and with the powerful suction motor it can perfectly dry any surface. It has a compact stainless-steel body and a powerful 6 bar boiler. It is possible to face any type of cleaning since Comby 3000 has an automatic refill boiler.
In addition, the detergent function proves to be a valuable ally in case of particularly complicated dirt. Comby 3000 will allow you to revolutionize the way you clean making it easier, faster and more convenient!

www.stindustry.eu

Cleaning COMMUNITY

MACCHINE, PRODOTTI E ATTREZZATURE PER LE PULIZIE PROFESSIONALI. AZIENDE ITALIANE.

MACIIINES, PRODUCTS AND EQUIPMENT FOR PROFESSIONAL CLEANING. ITALIAN COMPANIES.

ALBANIA

Makineri, produkte dhe pajisje për pastrim profesional. **Kompanitë italiane.**

BOSNIA

Mašine, proizvodi i oprema za profesionalno čišćenje. **Italijanske kompanije.**

BULGARIA

Машини, продукти и оборудване запрофесионално почистване. **Италиански компании.**

REPUBBLICA CECOSLOVACCA

Stroje, výrobky a zařízení pro profesionální čištění. **Italské společnosti.**

CROAZIA

Strojevi, proizvodi i oprema za profesionalno čišćenje. **Talijanske tvrtke.**

ESTONIA

Masinad, tooted ja seadmed professionaalseks puhastamiseks. **Itaalia ettevõtted.**

FINLANDIA

Koneet, tuotteet ja välineet ammatilliseen puhdistukseen. **Italialaiset yritykset.**

GRECIA

Μηχανήματα, προϊόντα και εξοπλισμός για τον επαγγελματικό καθαρισμό. **Ιταλικές εταιρείες.**

LETTONIA

Profesionālās tīrīšanas mašīnas, produkti un aprīkojums. **Itālijas uzņēmumi.**

LITUANIA

Profesinio valymo mašinos, produktai ir įranga. **Italijos bendrovės.**

POLONIA

Maszyny, produkty i sprzęt do profesjonalnego czyszczenia. **Włoskie firmy.**

ROMANIA

Mașini, produse și echipamente pentru curățare profesională. **Companii italiene.**

SERBIA

Машине, производи и опрема за професионално чишћење. **Италијанске компаније.**

SLOVACCHIA

Stroje, výrobky a zariadenia na profesionálne čistenie. **Talianske spoločnosti.**

SLOVENIA

Stroji, izdelki in oprema za profesionalno čiščenje. **Italijanska podjetja.**

UNGHERIA

Gépek, termékek és berendezések professzionális tisztításhoz. **Olasz cégek.**

Guida delle aziende italiani di macchine, prodotti e attrezzature per le pulizie professionali realizzata da 4.punto 0 milano con il patrocinio di afidamp, associazione di categoria del settore

SIETE INTERESSATI AI MERCATI DELL'EST EUROPA?

CLICCATE QUI