



MOVIMENTO IMPRESE OSPITALITÀ'  
AL SERVIZIO DELL'HORECA

 [www.mioitalia.it](http://www.mioitalia.it)

# Linee guida sanificazione per covid-19 per bar-ristoranti

Di seguito alcune indicazioni al fine di orientare gli esercizi del comparto Ho.Re.Ca. dopo la chiusura a causa della pandemia del Covid 19, seguendo le indicazioni delle autorità per la riapertura in sicurezza e potenziando la pulizia e la disinfestazione dei propri locali.



MOVIMENTO IMPRESE OSPITALITÀ

AL SERVIZIO DELL'HORECA

 [www.mioitalia.it](http://www.mioitalia.it)

- l'azienda deve assicurare la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago;
- nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti nonché alla loro ventilazione;
- occorre garantire la pulizia a fine turno e la sanificazione periodica di tastiere, schermi touch, mouse con adeguati detergenti
- nell'aziende in cui si sono registrati casi sospetti di COVID-19, in aggiunta alle normali attività di pulizia, è necessario una sanificazione straordinaria degli ambienti
- è consigliato sanificare le aree in funzione del loro grado di contaminazione giornaliero (maniglie, interruttori, tavoli, sedie, ecc.)
- nelle immediate vicinanze dell'entrata bisogna mettere a disposizione del cliente soluzioni idroalcoliche per le mani
- è consigliabile comunicare ai clienti le procedure adottate anche tramite l'utilizzo dei social o l'affissione fuori dal locale di tabelle riassuntive delle iniziative intraprese
- **servizi igienici:** si dia attenzione e si aumenti la sanificazione di porte, maniglie, interruttori elettrici, griglie di areazione, scovolino wc, interruttore azionamento scarico, porta carta igienica, cestino rifiuti.
- **sala:** al termine di ogni servizio al tavolo vanno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati
- i menù cartacei possono essere utilizzati solo se plastificati da disinfettare dopo l'uso, o usa e getta
- è preferibile il tovagliame usa e getta
- area cassa: POS, schermi touch, ecc.vanno sanificati ogni qualvolta vengono utilizzati



MOVIMENTO IMPRESE OSPITALITÀ  
AL SERVIZIO DELL'HORECA

 [www.mioitalia.it](http://www.mioitalia.it)

## SANIFICAZIONE

Per disinfettare superfici come ad esempio tavoli, maniglie delle porte, delle finestre, tablet, pos, interruttori della luce, etc, soggette ad essere toccate direttamente e anche da più persone, si possono utilizzare sia disinfettanti a base alcolica sia prodotti a base di cloro (es. l'ipoclorito di sodio, quindi la comune varechina o candeggina).

Anche per la disinfezione dei pavimenti si possono usare prodotti a base di cloro attivo. Si consiglia in particolare prima della detersione di passarli con un panno umidito con acqua e sapone per una prima rimozione dello sporco più superficiale. Per la salute nostra e dei clienti la base di cloro va diluita allo 0,1%.

Ecco degli esempi:

Se utilizziamo un prodotto con cloro al 5% per ottenere la giusta percentuale di 0,1% di cloro attivo bisogna diluirlo così:

100 ml di prodotto (al 5%) in 4900 millilitri di acqua

oppure

50 ml di prodotto (al 5%) in 2450 millilitri di acqua

Per i **servizi igienici** la percentuale di cloro attivo che si può utilizzare è più alta: sale allo **0,5%**. Anche in questo caso va letta bene l'etichetta del prodotto prima di diluirlo in acqua per ottenere la giusta proporzione.

Ecco degli esempi:

Se si utilizza un prodotto con cloro al 5% (es: comune candeggina o varechina ) per ottenere la giusta percentuale dello 0,5% di cloro attivo bisogna diluirlo così:

1 litro di prodotto in 9 litri di acqua

oppure

1/2 litro di prodotto in 4,5 litri di acqua

oppure

100 ml di prodotto in 900 millilitri di acqua



MOVIMENTO IMPRESE OSPITALITÀ

AL SERVIZIO DELL'HORECA

 [www.mioitalia.it](http://www.mioitalia.it)

## ALTRI CONSIGLI

Sono consigliati panni e frange monouso da smaltire subito dopo l'uso senza essere poggiati su altre superfici essendo potenzialmente venuti in contatto con il virus. Se non fosse possibile optare per il monouso, sostituire a intervalli frequenti e programmati (non oltre 24 ore), i panni utilizzati per le pulizie.

Il materiale tessile utilizzato per le pulizie deve essere lavato in lavatrice a 70° con normale detersivo per il bucato. In alternativa, si possono usare temperature inferiori purché con l'aggiunta di prodotti disinfettanti per il bucato.

Le tende e altri materiali di tessuto removibili devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60°C e detersivo. Qualora non sia possibile il lavaggio a 60°C per le caratteristiche del tessuto, aggiungere il ciclo di lavaggio con prodotti a base di cloro. Qualora non sia possibile la rimozione dei tessuti (es. sedie imbottite), si consiglia di utilizzare generatori di vapore secco saturo.

## DIVIETI

Ricordiamo che per la clientela è fatto divieto

- stare in piedi nella sala senza mascherina
- appendere i propri indumenti (borse, giacca, cappello, etc) agli appendi abiti
- accalcarsi nelle prossimità del locale e nel locale

È consigliato creare dei cartelli per ricordare alla clientela.

Non vi è ancora l'obbligo di prendere la temperatura i clienti all'entrata del locale, ma è consigliato.

Oltre alla sanificazione si ha l'obbligo di prendere i dati dei clienti (nome, cognome, n. telefonico) al fine di avere una mappatura nel momento in cui si viene avvisati che nei giorni precedenti qualche cliente è venuto con il covid 19.