

SCENARI

PIASTRE, quel “dettaglio” da non sottovalutare nella pulizia delle cucine



Una buona pulizia della cucina parte dalle piastre, che devono essere pulite durante e alla fine del servizio. Afidamp sottolinea l'importanza di utilizzare detergenti e attrezzature adeguate per assicurare una corretta manutenzione e non mutare le qualità organolettiche dei cibi.

In collaborazione con Afidamp

Il diavolo, si sa, si nasconde nei dettagli. E siccome per chi pulisce, come per chi deve garantire la massima igiene di un ambiente, il nemico ha un nome ben preciso e si chiama sporcizia, va da sé che tutti i minimi dettagli debbano essere presi in considerazione. Anche quelli a cui normalmente non si pensa.

Occhio alle piastre

Facciamo l'esempio delle cucine: a che serve fare buone pulizie generali, igienizzare superfici e stoviglie, fare attenzione alle mani e ai locali in cui si preparano gli alimenti, controllare periodicamente tutte le aree e i locali, se poi si ignora la zona di

cottura, a partire dalle piastre? A ricordarcelo è la stessa Afidamp, Associazione che riunisce produttori e distributori di macchine, prodotti e attrezzature per la pulizia professionale, che intervenendo sul tema, richiama l'attenzione sul “dettaglio” delle piastre.

Pulire con cura

Ogni area della cucina – ricorda l'Associazione – deve essere curata, pulita e controllata periodicamente per verificarne lo stato di pulizia. Oltre ad essere testimonianza di competenza e professionalità, infatti, una cucina pulita garantisce la massima sicurezza di tutti: dal personale che vi



lavora alla clientela. Dalle zone di lavaggio, a quelle di conservazione, a quelle di cottura, ogni area deve essere pulita con cura e deve seguire determinate regole. Con particolare attenzione alla formazione del personale.

Potenziale ricettacolo di residui organici

Per quanto concerne le piastre, il motivo per cui devono risultare pulite è facilmente immaginabile: si deve evitare che il cibo cotto su di esse venga contaminato dai residui carboniosi, il che – al di là dell'aspetto della sicurezza – comporta immediatamente una “virata” di sapore, con

