

GARANTIRE IGIENE E SICUREZZA

Da obbligo normativo a garanzia della sicurezza alimentare, la pulizia è anche uno dei parametri più citati nelle recensioni, percepita come un segno immediato di rispetto verso il cliente


MAURIZIO PEDRINI

Protocolli, comportamenti corretti, organizzazione degli spazi e consapevolezza dei rischi: l'HACCP è prima di tutto una questione di metodo, che riguarda ogni tipo di ristorazione.

Ne parliamo con **Attilio Borra**, consulente per Unilever Food Solutions e membro del Consiglio di Amministrazione di Milano Ristorazione.

Quale ruolo strategico hanno le pulizie in cucina e in sala? Cosa significa attuare il protocollo HACCP nella gestione quotidiana dell'igienizzazione della cucina?

Le pulizie non sono un semplice adempimento burocratico: sono uno strumento strategico per garantire la sicurezza alimentare, rispettare la legge, tutelare la salute dei clienti e salvaguardare la reputazione del ristorante. Un ambiente pulito comunica serietà, professionalità e cura. La pulizia è anche un fattore motivante per il personale: chi lavora in un ambiente ordinato è più incline a rispettare le regole e a lavorare con attenzione. Attuare l'HACCP nella pratica quotidiana significa trasformare un piano teorico in azioni concrete e sistematiche: ad esempio, stabilire procedure giornaliere di pulizia per tutte le superfici di lavoro, programmare la sanificazione di frigoriferi e celle ogni settimana, annotare



ATTUARE L'HACCP NELLA PRATICA QUOTIDIANA SIGNIFICA TRASFORMARE UN PIANO TEORICO IN AZIONI CONCRETE E SISTEMATICHE

ogni operazione su registri controllati e verificati. Significa anche aggiornare i piani HACCP ogni volta che cambiano menu, fornitori o processi produttivi. Per esempio, se in cucina si inserisce un abbattitore di temperatura, va prevista una procedura dedicata per la sua pulizia interna, perché rappresenta un punto critico per la contaminazione batterica.

Pensa che la scelta di prodotti e attrezzature professionali rivesta un'importanza fondamentale per portare avanti l'obiettivo della massima igiene?

Decisamente sì. La differenza tra un detergente domestico e un prodotto professionale certificato è abissale, non solo per

l'efficacia ma anche per la sicurezza. Ad esempio, un disinfettante a base di cloro con presidio medico chirurgico garantisce un'azione virucida e battericida certificata, mentre un prodotto generico potrebbe non eliminare completamente i patogeni. Allo stesso modo, le attrezzature devono essere progettate per un utilizzo professionale: un lavastoviglie industriale è dotata di cicli di lavaggio a temperature elevate (fino a 85 °C) che garantiscono l'abbattimento batterico. Attrezzature pensate per il mondo Horeca hanno inoltre angoli smussati e superfici lisce che impediscono l'accumulo di sporco e facilitano la pulizia, caratteristiche assenti in quelle domestiche. Per esempio, un banco refrigerato con spigoli arrotondati e ripiani in acciaio inox AISI 304 si pulisce rapidamente e riduce i punti di annidamento dei batteri.

Quali sono le principali problematiche in cucina, per quanto riguarda lo sporco?

Le criticità più comuni riguardano l'accumulo di grasso nelle cappe di aspirazione, uno dei punti più critici per motivi igienici e di sicurezza (il grasso può aumentare il rischio di incendio). Inoltre, ci sono le incrostazioni di cottura sulle piastre e sui forni, dove le alte temperature fissano i residui e rendono difficile la rimozione. Un'altra area problematica sono i pavimenti, dove olio e acqua creano patine scivolose che favoriscono incidenti e la proliferazione di batteri. Spesso ci si dimentica delle guarnizioni dei frigoriferi che diventando focolai di muffe. Infine, un problema frequente è la gestione dei rifiuti organici: sacchi non chiusi correttamente o bidoni non puliti ogni giorno possono attirare insetti e rovinare la qualità percepita del locale. Per queste criticità, consiglio un piano di pulizia con frequenze definite: ad esempio, pulizia delle cappe ogni settimana, lavaggio guarnizioni dei frigoriferi ogni due giorni, disinfezione dei pavimenti a fine turno.

#CASE HISTORY **LA PULIZIA SERVITA IN TAVOLA**



Che valore ha per lei il tema dell'igiene e sanificazione della cucina e degli altri locali del ristorante? Pensa che dopo la pandemia siano cambiate le esigenze della clientela?

L'igiene è sempre stata una priorità assoluta, ma la pandemia ci ha spinto a rafforzare ulteriormente protocolli e procedure. Oggi i clienti sono molto più attenti e sensibili al tema della pulizia: vogliono sentirsi sicuri, oltre che coccolati. Questo ha reso l'igiene non solo un obbligo, ma un elemento fondamentale per trasmettere fiducia e serenità a chi ci sceglie.

Quanto conta il fattore igiene e pulizia dei vostri locali, in termini di immagine e sicurezza?

Conta tantissimo. L'igiene rappresenta la prima impressione, la base su cui costruire tutto il resto. Non basta servire un piatto eccellente: il cliente deve percepire un ambiente curato e pulito in ogni dettaglio. Solo così possiamo garantire un'esperienza completa, in cui qualità del cibo, servizio attento e atmosfera accogliente si fondono in un ricordo positivo.

Quale sforzo comporta impegnarsi ogni giorno per la puntuale applicazione di tutti i protocolli di sanificazione e sicurezza, anche in termini di investimento economico e nella formazione del personale?

Comporta investire tempo, risorse e tanta energia. Abbiamo scelto di lavorare con fornitori certificati per i prodotti di sanificazione, aggiorniamo regolarmente i protocolli e organizziamo corsi di formazione continua per tutto il team. È un impegno che richiede costanza e sacrificio economico, ma lo facciamo con convinzione, perché la sicurezza e la serenità dei nostri ospiti e del nostro staff valgono ogni sforzo.

Tra i vicoli più caratteristici del centro storico di Pietrasanta (Lucca), sorge il ristorante Osteria della Tecchia, un luogo dove è possibile gustare prelibate proposte di sapori tipici della cucina tradizionale toscana.

La cura di ogni minuscolo dettaglio nella preparazione dei piatti si coniuga felicemente alla costante attenzione alla pulizia e igienizzazione della cucina e dei locali, per assicurare la massima sicurezza alimentare ai clienti.

Abbiamo incontrato lo chef titolare del locale, **Alberto Galbani**, per farci raccontare la sua esperienza.

Quale restyling avete adottato per valorizzare al meglio l'identità del nuovo locale?

Abbiamo voluto unire eleganza e calore, rinnovando gli spazi con materiali naturali come legno e pietra, tipici della nostra terra. L'obiettivo era ricreare un ambiente che parlasse di Toscana, ma con un tocco contemporaneo, senza mai tradire la nostra identità. Le luci calde, l'arredo essenziale ma accogliente e la cucina a vista sono stati pensati per far sentire l'ospite parte di un'esperienza autentica e familiare.

Quanto è importante per i ristoranti il fattore pulizia dal punto di vista della reputazione?

Oggi il passaparola digitale ha un peso enorme: TripAdvisor, Google Reviews, The Fork e i social network sono le prime fonti di informazione per un cliente che deve scegliere un ristorante. La pulizia è uno dei parametri più citati nelle recensioni, perché è percepita come un segno immediato di rispetto verso il cliente. Ricordo un caso di un locale che dopo due recensioni negative sulla pulizia dei bagni, ha visto calare le prenotazioni del 25% nelle settimane successive. È bastato rimediare tempestivamente e rispondere online alle critiche dimostrando attenzione per invertire la tendenza. Anche alcuni programmi televisivi hanno amplificato la sensibilità su questi temi: molti clienti vogliono vedere nei ristoranti lo stesso standard di pulizia che vedono in televisione.

Come viene selezionato, formato e addestrato il personale di sala e di cucina per le pulizie di manutenzione ordinaria e per gli altri interventi previsti?

La selezione parte con la verifica di attitudini all'ordine e alla precisione: durante il colloquio, si fanno domande specifiche per capire la predisposizione del candidato a rispettare le regole. La formazione è composta da sessioni teoriche su HACCP, manuale di autocontrollo e sicurezza alimentare, seguite da momenti pratici. Per esempio, nelle mie consulenze è previsto un percorso di training con simulazioni di pulizia straordinaria: sanificazione di abbattitori, pulizia approfondita di celle frigorifere, gestione delle attrezzature complesse come affettatrici e impastatrici. Il controllo è continuo: le schede di pulizia devono essere compilate ogni giorno e controfirmate dal responsabile. Organizzo audit interni mensili per verificare la corretta applicazione dei protocolli, con check-list dettagliate su più di 50 punti. In caso di anomalie, si procede con richiami formativi e aggiornamenti mirati. È un processo che richiede tempo e impegno costante, ma solo così possiamo mantenere standard igienici di eccellenza.