

LA SANIFICAZIONE

PER “SANIFICAZIONE “ si intende l’attuazione simultanea o, meglio, i due momenti distinti della pulizia e della disinfezione di qualunque superficie.

IL CLASSICO PROCESSO DI SANIFICAZIONE E’ COSTITUITO DA 4 FASI:

- 1) LA PULIZIA O DETERSIONE**
(IL PRODOTTO DETERGENTE)
- 2) IL RISCACQUO**
- 3) LA DISINFEZIONE**
(IL PRODOTTO DISINFETTANTE)
- 4) IL RISCACQUO**

UNA SUPERFICE SI CONSIDERA SANIFICATA QUANDO:

- ° NON C'E' PRESENZA VISIVA DI SPORCO;
- ° NON E' UNTA AL TATTO;
- ° NON EMANA ODORI SGRADREVOLI;
- ° L'ACQUA VERSATA SULLA SUPERFICE LAVATA COLA UNIFORMEMENTE, (SE SI FORMANO GOCCIOLINE LA SUPERFICE NON E' COMPLETAMENTE SGRASSATA);
- ° UN FAZZOLETTO DI CARTA PASSATO SULLA SUPERFICE LAVATA NON DEVE RISULTARE ANNERITO O ALTERATO NEL SUO COLORE ORIGINALE;
- ° NON C'E' PRESENZA DI GERMI PATOGENI;
- ° C'E' UNA RIDOTTA PRESENZA DI ALTRI GERMI.

IL PROCESSO DI SANIFICAZIONE E' COSTITUITO DA 4 FASI:

- 1) PULIZIA O DETERSIONE**
- 2) RISCIAQUO**
- 3) DISINFEZIONE**
- 4) RISCIAQUO**

1. LA PULIZIA O DETERSIONE

Lo sporco si può suddividere in 2 grandi categorie:

- ° di tipo organico, rappresentato da residui di carne, grassi pesce , residui amidacei, zuccheri, latte e da colonie di lieviti, batteri e muffe;
- ° di tipo inorganico, rappresentato soprattutto da residui di calcare e dalla pietra di latte.

LA SCELTA DEL DETERGENTE DEVE ESSERE FUNZIONALE AL TIPO DI SPORCO CHE SI INCONTRA.

LE CARATTERISTICHE DI UN BUON DETERGENTE, SIA ESSO ALCALINO, NEUTRO, O ACIDO, DOVREBBE ESSERE:

- ° grande effetto detergente;
- ° elevato potere bagnante, penetrante ed inibente;
- ° potere emulsionante e disperdente;
- ° capacità di operare con acque di diversa durezza;
- ° facilità di risciacquo

2. LA DISINFEZIONE

Disinfettare significa, ridurre la quantità di microrganismi presenti eliminando completamente i germi patogeni.

I fattori che possono influenzare il risultato finale dell'operazione sono:

- ° efficacia dell'azione di detersione;
- ° completezza dell'azione di risciacquo;
- ° tipo di disinfettante;
- ° la concentrazione del disinfettante;
- ° il tempo di contatto.

I prodotti che vengono utilizzati per la disinfezione sono molteplici, con caratteristiche ed efficacia diverse.

Un buon disinfettante dovrebbe:

- distruggere i microrganismi patogeni;
- non macchiare le superfici trattate;
- avere uno spettro d'azione il più ampio possibile
- non essere corrosivo verso i materiali a contatto;
- agire anche in presenza di acque dure
- essere attivato a basse temperature.

3. **IL RISCIAQUO**

Un accurato risciacquo dopo la fase di deterzione consente di:

- ° eliminare eventuali residui di sporco;
- ° eliminare residui di detergente;
- ° preparare al meglio la superfici per la fase di disinfezione;
- ° **UN** altrettanto attento risciacquo finale (dopo la fase di disinfezione) , consente l'eliminazione di eventuali residui di soluzione disinfettante evitando la possibilità di contatto diretto fra prodotto chimico ed alimentare.

IGIENE PERSONALE

REPARTO: TUTTI I REPARTI

RESPONSABILE:

FREQUENZA: PIU' VOLTE AL GIORNO

ATTREZZATURE

PRODOTTI

DILUIZIONI

SPAZZOLINO PER UNGHIE
CARTA MONOUSO

SADIMANI IGIENIC- IGIEN. Mani

PURO

IL LAVAGGIO DELLE MANI DEVE ESSERE EFFETTUATO REGOLARMENTE:

- ° PRIMA DI INIZIARE LA LAVORAZIONE
- ° AL TERMINE DELLA LAVORAZIONE
- ° DOPO AVER FATTO USO DEI SERVIZI IGIENICI
- ° DOPO AVER MANGIATO
- ° DOPO ESSERSI SOFFIATO IL NASO
- ° QUANDO SI CAMBIA IL TIPO DI LAVORAZIONE
- ° QUANDO SI VIENE A CONTATTO CON MATERIALI ESTRANEI ALLA LAVORAZIONE

PROCEDURA

1. VERIFICARE L'ESISTENZA DI SAPONE LAVAMANI, SPAZZOLINO PER UNGHIE E CARTA MONOUSO NELLE VICINANZE DEL LAVANDINO A PEDALE.
2. AZIONARE IL LAVANDINO A PEDALE E LASCIARE SCORRERE L'ACQUA FINO AL RAGGIUNGIMENTO DI UNA TEMPERATURA DI 40/50°C
3. BAGNARE BENE LE MANI, POLSI E AVAMBRACCI SOTTO IL FLUSSO DELL'ACQUA CORRENTE
4. APPLICARE UNA DOSE DI DETERGENTE / SANIFICANTE SUL PALMO DELLE MANI
5. INSAPONARE MANI, SPAZI INFRADITA, POLSI E AVAMBRACCI
6. SPAZZOLARE CON VIGORE LE UNGHIE UTILIZZANDO L'APPOSITO SPAZZOLINO
7. RISCIAQUARE ABBONDANTEMENTE CON ACQUA CORRENTE MANI, POLSI E AVAMBRACCI
8. ASCIUGARSI CON CARTA MONOUSO TAMPONANDOSI E NON STROFINANDO LA PELLE
9. ELIMINARE LA CARTA MONOUSO NEGLI APPOSITI CESTINI PORTARIFIUTI SENZA TOCCARLI CON LE MANI

--ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE --

- ° Utilizzare spazzolino per unghie sporco utilizzare asciugamano di stoffa per asciugarsi

SANIFICAZIONE PAVIMENTO

REPARTO: CUCINA
 RESPONSABILE:
 FREQUENZA: GIORNALIERO

ATTREZZATURE

SECCHIO
 STRACCIO O MOP
 OCCHIALI DI PROTEZIONE

PRODOTTI

DETERGENTE
 RAPID PER TUTTO
 SADI PAV A/M/P

DILUIZIONI

10-30 ml. In 1 litro di acqua
 200 ml. 10 lt. Di acqua
 3 gr. Per litro d'acqua

PROCEDURA

1. ASPORTARE I RESIDUI GROSSOLANI
2. LAVARE A FONDO, DISTRIBUENDO LA SOLUZIONE DETERGENTE IN MODO OMOGENEO, CON STRACCIO O MOP PULITI
3. RISCACQUARE ABBONDANTEMENTE CON ACQUA
4. SPARGERE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE SUL PAVIMENTO CON STRACCIO O MOP PULITI
5. LASCIARE AGIRE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE PER ALMENO 05 MINUTI
6. RISCACQUARE ACCURATAMENTE PER ELIMINARE I RESIDUI DISINFETTANTE
7. LASCIARE ASCIUGARE PER EVAPORAZIONE NATURALE
8. LASCIARE A BAGNO STRACCI E MOP NELLA SOLUZIONE DISINFETTANTE

--ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE--

- ° **Diluire i prodotti diversamente da quando indicato**
- ° **Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati**

SANIFICAZIONE PARETI E PORTE

REPARTO: CUCINA
RESPONSABILE:
FREQUENZA: SETTIMANALE

ATTREZZATURE

SECCHIO
PANNO SPUGNA
GUANTI DI GOMMA
OCCHIALI DI PROTEZIONE

PRODOTTI

DETERGENTE
SADI SGRASS
SADI MULTIUSO
SADI IGIENIC

DILUIZIONE

10-30 ml. 1 litro di acqua
Tal quale
3 Gr. Per litro d'acqua

PROCEDURA

1. ASPORTARE I RESIDUI GROSSOLANI
2. LAVARE A FONDO CON LA SOLUZIONE DETERGENTE E PANNO SPUGNA
3. RISCQUARE CON ACQUA
4. SPARGERE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE SULLE PARETI CON PANNO SPUGNA PULITO
5. LASCIARE AGIRE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE PER ALMENO 05 MINUTI
6. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE PER ELIMINARE I RESIDUI DI DISINFETTANTE
7. LASCIARE ASCIUGARE PER EVAPORAZIONE NATURALE
8. LASCIARE A BAGNO STRACCI E SPUGNA NELLA SOLUZIONE DISINFETTANTE

--ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE--

- ° Diluire i prodotti da quando indicato
- ° Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati

SANIFICAZIONE PIANI DI LAVORO E TAGLIERI

REPARTO: CUCINA
 RESPONSABILE:
 FREQUENZA: GIORNALIERA

ATTRZZATURE

SPAZZOLA
 CARTA MONOUSO
 GUANTI DI GOMMA
 OCCHIALI DI PROTEZIONE

PRODOTTI

DETERGENTE
 SADI IGIENIC
 DISINFETTANTE

DILUIZIONE

10-30 ml. Litro di acqua

 3Gr. Per litro d'acqua

PROCEDURE

1. ASPORTARE MANUALMENTE I RESIDUI GROSSOLANI
2. LAVARE I PIANI DI LAVORO CON IL DETERGENTE E SPAZZOLA
3. RISCIAQUARE CON ACQUA
4. SPRUZZARE SUI PIANI LA SOLUZIONE DISINFETTANTE
5. LASCIARE AGIRE IL DISINFETTANTE PER ALMENO 05 MINUTI
6. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE PER ELIMINARE I RESIDUI DI DISINFETTANTE
7. LASCIARE ASCIUGARE PER EVAPORAZIONE NATURALE O UTILIZZARE CARTA MONOUSO

--ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE--

- **Diluire i prodotti diversamente da quando indicato**
- **Ricontaminare le superfici disinfettate con mani non lavate o materiali non disinfettati**
- **Utilizzare stracci**

SANIFICAZIONE COLTELLI E UTENSILI

REPARTO: CUCINA
 RESPONSABILE:
 FREQUENZA: DOPO OGNI UTILIZZO

ATTREZZATURE

SPAZZOLA- VASCHETTA
 CARTA MONOUSO
 GUANTI DI GOMMA
 OCCHIALI DI PROTEZIONE

PRODOTTI

DETERGENTE
 SADI SGRASS
 DISINFETTANTE
 SADI IGIENIC

DILUIZIONI

Diluire secondo lo
 sporco presente

3 Gr. Per litro d'acqua

PROCEDURA

1. ASPORTARE MANUALMENTE I RESIDUI GROSSOLANI
2. LAVARE MANICO E LAMA DEI COLTELLI CON IL DETERGENTE A SPAZZOLA
3. RISCIAQUARE CON ACQUA
4. IMMERGERE COMPLETAMENTE COLTELLI E UTENSILI NELLA SOLUZIONE DISINFETTANTE
5. LASCIARE COLTELLI E UTENSILI PER ALMENO 05 MINUTI
6. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE COLTELLI E UTENSILI PER ELIMINARE I RESIDUI DI DISINFETTANTE
7. ASCIUGARE I COLTELLI E UTENSILI CON CARTA MONOUSO
8. RIPORRE I COLTELLI NELLO STERILIZZATORE O SUL LORO SCAFFALE

--ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE--

- Diluire i prodotti diversamente da quando indicato
- Ricontaminare le superfici disinfettate con mani non lavate o materiali non disinfettati
- Utilizzare stracci

SANIFICAZIONE MACCHINE

REPARTO: CUCINA
 RESPONSABILE:
 FREQUENZA: GIORNALIERA

ATTREZZATURE

SPAZZOLA-VASCHETTA
 CARTA MONOUSO
 GUANTI DI GOMMA
 OCCHIALI DI PROTEZIONE

PRODOTTI

DETERGENTE
 SADI SGRASS
 DISINFETTANTE
 SADI IGIENIC

DILUIZIONE

Diluire secondo lo
 sporco presente

3 gr. Per litro d'acqua

PROCEDURA

1. TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA
2. SMONTARE LE PARTI CHE COMPONGONO LA MACCHINA
3. ASPORTARE MANUALMENTE I RESIDUI GROSSOLANI
4. LAVARE TUTTE LE PARTI DELLA MACCHINA CON IL DETERGENTE E SPAZZOLA
5. RISCIAQUARE CON ACQUA
6. IMMERGERE LE PARTI DELLA MACCHINA NELLA SOLUZIONE DISINFETTANTE
7. LASCIARE LE PARTI IMMERSE PER ALMENO 05 MINUTI
8. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE TUTTE LE PARTI PER ELIMINARE I RESIDUI DI DISINFETTANTE
9. ASCIUGARE LE PARTI CON CARTA MONOUSO
10. RIMONTARE LA MACCHINA
11. REINSERIRE LA SPINA NELLA PRESA

--ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE--

- **Diluire i prodotti diversamente da quando indicato**
- **Ricontaminare le superfici disinfettate con mani non lavate o materiali non disinfettati**

SANIFICAZIONE FORNI- PIASTRE GIRARROSTO- FRIGGITRICI

REPARTO: CUCINA
RESPONSABILE:
FREQUENZA: GIORNALIERA

ATTREZZATURE

SECCHIO
CARTA MONOUSO
GUANTI GOMMA
OCCHIALI DI PROTEZIONE

PRODOTTI

DETERGENTE
SADI FORNI

DILUIZIONE

PURO

PROCEDURA

1. SPEGNERE IL FORNO
2. ELIMINARE I RESIDUI GROSSOLANI
3. SPRUZZARE IL DETERGENTE SULLE SUPERFICI UTILIZZANDO LA PISTOLA EROGATRICE IN DOTAZIONE
4. LASCIARE AGIRE IL DETERGENTE
5. STROFINARE LE PARTI PIU' INCROSTATE
6. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE
7. ASCIUGARE CON CARTA MONOUSO
8. LASCIARE A BAGNO STRACCI E SPUGNA NELLA SOLUZIONE DISINFETTANTE

--ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE--

- ° **Diluire i prodotti diversamente da quando indicato**
- ° **Ricontaminare le superfici con materiali e stracci non disinfettati**

SANIFICAZIONE LAVANDINI

REPARTO: CUCINA
RESPONSABILE:
FREQUENZA: GIORNALIERA

ATTREZZATURE

SECCHIO
SPRUZZATORE
GUANTI DI GOMMA
OCCHIALI DI PROTEZIONE

PRODOTTI

DETERGENTE
SADI IGIENIC

DILUIZIONI

3Gr. Per litro d'acqua

PROCEDURA

1. ASPORTARE EVENTUALI RESIDUI GROSSOLANI
2. LAVARE A FONDO CON LA SOLUZIONE DETERGENTE E STRCCIO O SPUGNA
3. RISCIAQUARE CON ACQUA
4. SPRUZZARE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE SUL LAVANDINO CON SPRUZZATORE
5. LASCIARE AGIRE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE PER ALMENO 05 MINUTI
6. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE PER ELIMINARE I RESIDUI DI DISINFETTANTE
7. LASCIARE ASCIUGARE PER EVAPORAZIONE NATURALE
8. LASCIARE A BAGNO STRACCI E SPUGNA NELLA SOLUZIONE DISINFETTANTE

--ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE--

- ° Diluire i prodotti diversamente da quando indicato
- ° Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati

SANIFICAZIONE CELLE FRIGORIFERE

REPARTO: TUTTI I PERARTI

RESPONSABILE:

FREQUENZA: SETTIMANALE

ATTREZZATURE

SECCHIO
STRACCIO O MOP
GUANTI DI GOMMA
OCCHIALI DI PROTEZIONE

PRODOTTI

DETERGENTE
SADI SGRASS
DISINFETTANE
SADI IGIENIC

DILUIZIONE

Diluire secondo lo
sporco presente

3 Gr. Per litro d'acqua

PROCEDURA

1. SVUOTARE COMPLETAMENTE LE CELLE
2. ASPORTARE EVENTUALMENTE RESIDUI GROSSOLANI
3. LAVARE A FONDO CON LA SOLUZIONE DETERGENTE E STRACCIO O SPUGNA
4. RISCIAQUARE CON ACQUA
5. SPRUZZARE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE
6. LASCIARE AGIRE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE PER ALMENO 05 MINUTI
7. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE PER EVAPORAZIONE NATURALE
8. LASCIARE ASCIUGARE PER EVAPORAZIONE NATURALE
9. RIMPIRE LE CELLE
10. LASCIARE A BAGNO STRACCI E SPUGNA NELLA SOLUZIONE DISINFETTANTE

--ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE--

- Diluire i prodotti diversamente da quando indicato
- Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettata

SANIFICAZIONE ARMADI E RIPIANI PER ALIMENTI

REPARTO: TUTTI I REPARTI

RESPONSABILE:

FREQUENZA: SETTIMANALI

ATTRZZATURE

SPRUZZATORE – SECCHIO

PANNO-SPUGNA

CARTA MONOUSO

GUANTI DI GOMMA

OCCHIALI DI PROTEZIONE

PRODOTTI

DETERGENTE

SADI SGRASS

DISINFETTANTE

SADI IGIENIC

DILUIZIONE

Diluire secondo lo
sporco presente

3Gr. Per litro d'acqua

PROCEDURA

1. TOGLIERE GLI ALIMENTI, O CONTENITORI NEI RIPIANI
2. ASPORTARE EVENTUALI RESIDUI GROSSOLANI
3. LAVARE A FONDO CON LA SOLUZIONE DETERGENTE E PANNO SPUGNA PULITO
4. RISCIAQUARE CON ACQUA
5. SPRUZZARE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE
6. LASCIARE AGIRE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE PER ALMENO 05 MINUTI
7. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE PER ELIMINARE RESIDUI DI DISINFETTANTE
8. ASCIUGARE CON CARTA MONOUSO
9. RIPORRE GLI ALIMENTI, O CONTENITORI NEI RIPIANI

--ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE--

- **Diluire i prodotti diversamente da quando indicato**
- **Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati**

SANIFICAZIONE DELLE VETRINE PER CIBI

REPARTO: TUTTI I REPARTI
 RESPONSABILE:
 FREQUENZA: GIONALIERA

ATTREZZATURE

SPRUZZATORE-SECCHIO
 PANNO SPUGNA
 CARTA MONOUSO
 GUANTI DI GOMMA
 OCCHIALI DI PROTEZIONE

PRODOTTI

DETERGENTE
 SADI SGRASS
 DISINFETTANTE
 SADI IGIENIC

DILUIZIONI

Diluire secondo lo
 sporco presente

3 Gr. Per litro d'acqua

PROCEDURE

1. RIMUOVERE DALLE VETRINE CONTENITORI E CIBI
2. ASPORTARE I RESIDUI GROSSOLANI
3. LAVARE A FONDO CON DETERGENTE E PANNO SPUGNA
4. RISCIAQUARE CON ACQUA
5. SPARGERE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE SULLE PARETI INTERNE ED ESTERNE CON PANNO SPUGNA
6. LASCIARE AGIRE LA SOLUZIONE PER ALIMENO 05 MINUTI
7. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE PER ELIMINARE I RESIDUI DI DISINFETTANTE
8. LASCIARE ASCIUGARE PER EVAPORAZIONE NATURALE
9. SPRUZZARE IL PRODOTTO PER VETRI DIRETTAMENTE SULLE VETRINE
10. ASCIUGARE CON CARTA MONOUSO E TOGLIERE ALONI DAI VETRI
11. LASCIARE A BAGNO IL PANNO SPUGNA NELLA SOLUZIONE DISINFETTANTE

--ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE--

- **Diluire i prodotti diversamente da quando indicato**
- **Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati**

SANIFICAZIONE PAVIMENTI

REPARTO: TUTTI I REPARTI

RESPONSABILE:

FREQUENZA: GIORNALIERA O PIU' VOLTE AL GIORNO

ATTREZZATURE

-SECCHIO-STRACCIO

MOP

GUANTI DI GOMMA

OCCHIALI DI PROTEZIONE

PRODOTTI

DETERGENTE

SADI PAV A/M/P

DISINFETTANTE

SADI SGRASS

DILUIZIONE

200cc 10 litro di acqua

Diluire secondo lo sporco presente

PROCEDURA

1. ASPORTARE EVENTUALI RESIDUI GROSSOLANI
2. SCOPATURA A SECCO MEDIANTE SCOPA ELETTROSTATICA CON APPOSITO PRODOTTO OPPURE A MEZZO DI ASPIRAPOLVERE
3. LAVAGGIO DEI PAVIMENTI RIMUOVENDO LO SPORCO TENACE CON ADEGUATI PRODOTTI DETERGENTI UTILIZZANDO STRACCIO O MOP INTEGRANDO OVE NECCESARIO INTERVENTI MANUALI NEI PUNTI IN CUI NON RIESCE AD ARRIVARE L'ATTREZZATURA UTILIZZATA
4. RISCIACQUARE OPERAZIONE ESEGUITO AD UMIDO CON AGGIUNTA DI PRODOTTI DISINFETTANTI E CON APPOSITA ATTREZZATURA
5. LASCIARE ASCIUGARE I PAVIMENTI

--ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE--

- Diluire i prodotti diversamente da quando indicato
- Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati

SANIFICAZIONE BAGNI

REPARTO: TUTTI I REPARTI
 RESPONSABILE:
 FREQUENZA: GIONALIERA O SE NECESSARIO PIU' VOLTE AL GIORNO

ATTREZZATURE

SECCHIO PANNO SPUGNA
 CARTA STRACCIO O MOP
 GUANTI DI GOMMA
 OCCHIALI DI PROTEZIONE

PRODOTTI

DETERGENTE
 SADI GLASS
 DISINFETTANTE
 SADI IGIENIC
 WC FORTE

DILUIZIONE

PURO

 PURO
 PURO

PROCEDURA

1. SVUOTARE I CONTENITORI
2. SCOPATURA PAVIMENTI
3. LAVARE A FONDO CON DETERGENTE ANTICALCARE INIBITO, MATTONELLE E SANITARI
4. RISCIAQUARE CON ACQUA ABBONDANTE
5. SPRUZZARE DETERGENTE MULTIUSO SUGLI SPECCHI E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PULIRLI E ASCIUGARLI CON CARTA
6. SPRUZZARE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE SUI SANITARI E DISTRIBUTORI AUTOMATICI LASCIARE AGIRE 05 MINUTI
7. RISCIAQUARE
8. LASCIARE ASCIUGARE PER EVAPORAZIONE NATURALE
9. RICARICARE I DISTRIBUTORI CON CARTA E DETERGENTI
10. LAVARE E RIMUOVERE EVENTUALE SPORCO TENACE DAI PAVIMENTI CON DETERGENTE DISINFETTANTE E LASCIARE ASCIUGARE

--ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE--

- ° Diluire i prodotti diversamente da quando indicato
- ° Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati

SANIFICAZIONE CONTENITORI PER RIFIUTI

REPARTO: TUTTI I REPARTI
 RESPONSABILE:
 FREQUENZA: GIORNALIERA

ATTREZZATURE

SPRUZZATORE-SECCHIO
 SPAZZOLA
 PANNO SPUGNA-MOP
 GUANTI DI GOMMA
 OCCHIALI DI PROTEZIONE

PRODOTTI

DETERGENTE
 SADI SGRASS
 DISINFETTANTE
 SADI IGIENIC

DILUIZIONI

Diluire secondo lo
 sporco presente

3 Gr. Per litro d'acqua

PROCEDURA

1. SVUOTARE I CONTENITORI
2. ASPORTARE EVENTUALI RESIDUI GROSSOLANI
3. LAVARE A FONDO CON LA SOLUZIONE DETERGENTE SIA L'INTERNO CHE L'ESTERNO
4. RIMUOVERE EVENTUALE SPORCO TENACE SUL PAVIMENTO CON SPAZZOLA O MOP
5. RISCIAQUARE CON ACQUA
6. SPRUZZARE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE
7. LASCIARE AGIRE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE PER ALMENO 10 MINUTI
8. RISCIAQUARE
9. LASCIARE ASCIUGARE PER EVAPORAZIONE NATURALE

--ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE--

- ° **Diluire i prodotti diversamente da quando indicato**
- ° **Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati**

SANIFICAZIONE LAVASTOVIGLIE

REPARTO: CUCINA
 RESPONSABILE:
 FREQUENZA: GIORNALIERA

ATTREZZATURA

SPUGNA
 GUANTI DI GOMMA
 OCCHIALI DI PROTEZIONE

PRODOTTI

DISINCROSTANTE
 PER LAVASTOVIGLIE
 SADI CAL

DILUIZIONE

1:10 / 1:20 in acqua e far
 funzionare la lavastoviglie
 per 15/20 minuti risciacquare

PROCEDURA

1. SVUTARE LA LAVASTOVIGLIE
2. ASPORTARE EVENTUALI RESIDUI GROSSOLANI
3. FARE RIEMPIRE LA VASCA DELLA LAVASTOVIGLIE DI ACQUA
4. METTERE IL DISINCROSTANTE NELLA VASCA DELL'ACQUA
5. E ATTENDERE CHE VADA IN TEMPERATURA L'ACQUA DELLA LAVASTOVIGLIE
6. FAR FUNZIONARE LA LAVASTOVIGLIE PER 15/20 MINUTI
7. TOGLIERE IL TAPPO DELLO SCARICO DELLA VASCA E RISCIAQUARE
 ABBONDANTEMENTE
8. SPEGNERE LA LAVASTOVIGLIE

--ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE--

- ° Diluire i prodotti diversamente da quando indicato
- ° Ricontaminare le superfici disinfettate con materiali e stracci non disinfettati

PIANO DI DISINFESTAZIONE

PER INSETTI PIU' COMUNI QUALI: SCARAFAGGI, FORMICHE, MOSCHE, PUNTERUOLI, RAGNI, ZANZARE, VESPE, FARFALLINE E INSETTI DEI MAGAZZINI.

FREQUENZA DEGLI INTERVENTI: **OGNI 3 MESI**

FREQUENZA DEGLI INTERVENTI **DURANTE IL PERIODO ESTIVO:OGNI MESE**

CALENDARIO TRATTAMENTI

(SCRIVERE I PRODOTTI UTILIZZATI E I CONTROLLI ESEGUITI)

LOCALE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE
VENDITA				
PRODUZIONE				
MAGAZZINO				
ESTERNO				
LOCALE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO
VENDITA				
PRODUZIONE				
MAGAZZINO				
ESTERNO				
LOCALE	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
VENDITA				
PRODUZIONE				
MAGAZZINO				
ESTERNO				

PIANO DI DERATTIZZAZIONE

PER SPECIE PIU' COMUNI QUALI: TOPOLINO E RATTO .

- ° FREQUENZA DEGLI INTERVENTI: **CONTROLLARE E REINTEGRARE LE ESCHE OGNI SETTIMANA, ALL'INIZIO DEL TRATTAMENTO.**
- ° FREQUENZA DEGLI INTERVENTI: **SUCCESSIVAMENTE OGNI 3 MESI**

CALENDARIO TRATTAMENTI

(SCRIVERE I PRODOTTI UTILIZZATI E I CONTROLLI ESEGUITI)

LOCALE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE
VENDITA				
PRODUZIONE				
MAGAZZINO				
ESTERNO				
LOCALE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO
VENDITA				
PRODUZIONE				
MAGAZZINO				
ESTERNO				
LOCALE	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
VENDITA				
PRODUZIONE				
MAGAZZINO				
ESTERNO				

IL MONITORAGGIO

LA DIRETTIVA CEE 93/94 ED IL SUO RECIPIIMENTO DA PARTE DELLO STATO ITALIANO CON IL DL 155 DEL 26/05/97, FISSA I CRITERI CIRCA LE MODALITA' DI AUTOCONTROLLO CHE DEVONO ESSERE CONDOTTE IN PROPRIO DA OGNI AZIENDA.

LA DIRETTIVA ACCENNA ANCHE I PRINCIPI DEL SISTEMA DELL'HACCP COME METODO DI CONTROLLO DELLA QUALITA', LA CUI ADOZIONE VIENE RACCOMANDATA A TUTTI I LIVELLI NELL'ATTIVITA' DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, LAVORAZIONE E PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI. NEL SETTORE ALIMENTARE IL TRATTAMENTO DI SANIFICAZIONE DEVE ESSERE AFFETTUATO SISTEMATICAMENTE.

IL DPR 14/07/1995 HA STABILITO CHE LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME ITALIANE DEVONO PREDISPORRE APPOSITI PROGRAMMI PER DEFINIRE LA NATURA E LA FREQUENZA DEI CONTROLLI DA EFFETTUARSI REGOLARMENTE NELLE FASI DI PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO, SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

IL DECRETO STABILISCE ANCHE LE FREQUENZE MINIME RACCOMANDATE PER L'ISPEZIONE AGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE.

IL DPR 14/07/95 SI PROPONE DI APPLICARE PRATICAMENTE LE DISPOSIZIONI DEL D.Lgs 123 DEL MARZO 93 CHE PREVEDE TRA L'ALTRO L'EFFETTUAZIONE DI ESAMI DEI PROTOCOLLI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE PRESSO LE STRUTTURE DI PRODUZIONE E VENDITA DI ALIMENTI.

ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE	FREQUENZE MINIME (TAB.DPR 14/07/95)
ISTITUTO DI RICOVERO E ASSISTENZA A LUNGA DECENZA, COLLEGI, ISTITUTI DI ASSISTENZA PER L'INFAZIA	OGNI 6 MESI
MENSE SCOLASTICHE, OSPEDALIERE E MENSE DI SOLIDARIETA'	OGNI 9 MESI
ALBERGHI, RISTORANTI, SNACK-BAR MENSE AZIENDALI, TRATTORIE, ROSTICCERIE, PIZZERIE, BIRRERIE, ENOTECHE ED ALTRI ESERCIZI SIMILARI	OGNI 12 MESI
AMBULANTI, ESERCIZI STAGIONALI ED ALTRI ESERCIZI	DA DEFINIRSI A CURA DELLE REGIONI

IL CONTROLLO IGIENICO DELLE SUPERFICI

IL CONTROLLO IGIENICO E L'EFFICACIA DEL TRATTAMENTO DI SANIFICAZIONE VIENE NORMALMENTE ATTUATO MEDIANTE DUE SISTEMI:

1) IL PRELIEVO DELLA CONTA MICROBICA:

SI ESEGUE PREMENDO LA LASTRINA DIRETTAMENTE SULLA SUPERFICIE O ATTREZZO DA ESAMINARE; RICHIUSA LA LASTRINA NELLA FIALA STERILE LA SI IMMETTE NEL TERMOSTATO (STUFA PER COTTURA) AD UNA TEMPERATURA 36°-37° PER CONSENTIRE ALLE EVENTUALI COLONIE BATTERICHE DI SVILUPParsi. DOPO 24 ORE DI INCUBAZIONE SI POSSONO LEGGERE I RISULTATI. IL METODO DELLA CONTA MICROBICA IN PIASTRINA SI RIVELA SEMPLICE NELL'UTILIZZO, ABBASTANZA ECONOMICO MA NECESSITA DI TEMPI LUNGI DI OTTENIMENTO DEI RISULTATI (24-48).

2) LA TECNICA DELLA BIOLUMINESCENZA:

DA RISPOSTE RAPIDE E CONSENTE DI VERIFICARE LA QUALITA' DELLE PROCEDURE DI SANIFICAZIONE ADOTTATE.

IL METODO SI BASA SULLA REAZIONE TRA L'ATP (Adenosina -5'- trifosfato) PRESENTE IN TUTTE LE CELLULE E L'ENZIMA LUCIFERASI IN PRESENZA DEL SUBSTRATO LUCIFERINA.

L'EMISSIONE DI LUCE PRODOTTA NEL CORSO DELLA REAZIONE VIENE LETTA DAL BIOLUMINOMETRO DETERMINANDO LA QUANTITA' DI ATP E QUINDI DI CELLULE PRESENTI. LA PROCEDURA RICHIEDE L'IMPIEGO DI UN TAMPONE, CHE VIENE PASSATO IN UN'AREA DI DIMENSIONE 100X100 DELLE ZONE DA CONTROLLARE, SI METTE IL TAMPONE NELLA PROVETTA NEL BIOLUMINOMETRO E IN 3-4 MINUTI SI POSSONO LEGGERE I RISULTATI.

QUESTO METODO E' SEMPLICE E RAPIDO MA DECISAMENTE COSTOSO.

TAMPONE CONTROLLO RESIDUI ALIMENTARI

ESISTONO ANCHE DEI KIT DI CONTROLLO PER RILEVARE LA PRESENZA DI RESIDUI ALIMENTARI, MISURANDO LA QUANTITA' DI PROTEINE (DI CUI SI NUTRONO I BATTERI) SULLA SUPERFICIE, DETERMINANDO L'EFFICIENZA E L'EFFICACIA DELLA PROCEDURA ADOTTATA NELLA SANIFICAZIONE.

LA PROCEDURA DI QUESTI KIT DI CONTROLLO PREVEDE DI PASSARE UN TAMPONE, INUMIDITO CON IL REAGENTE IN UN'AREA DI DIMENSIONE 100X100mm DELLE ZONE DA CONTROLLARE, SI TRASFERISCE IL TAMPONE IN PROVETTA TRATTANDOLO PRIMA CON ALCUNE GOCCE DI REAGENTE, ED IN 10 MINUTI E' POSSIBILE CONFRONTARE LA COLORAZIONE DELLA SOLUZIONE, CON I COLORI DELLA TABELLA DI RIFERIMENTO IN DOTAZIONE AL KIT.

PIANO DI SANIFICAZIONE AZIENDALE
SADI CHEMICAL SISTEMI S.RL.

PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

LE STRUTTURE (pavimenti, pareti, soffitti), **GLI IMPIANTI, LE ATTREZZATURE, GLI UTENSILI, LE SCAFFALATURE E GLI ARREDI IN GENERE** DEVONO ESSERE TENUTI IN BUONE CONDIZIONI DI MANUTENZIONE E PULIZIA, PER EVITARE LA CONTAMINAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DEGLI ALIMENTI FINITI. **BAGNI E SPOGLIATOI** DEVONO ESSERE MANTENUTI PERFETTAMENTE PULITI COME PURE **LE VIE DI ACCESSO E CORRIDOI** VICINI AGLI EDIFICI O DI COLLEGAMENTO CON I LOCALI DELLA LAVORAZIONE.

IL RESPONSABILE DEVE STABILIRE UN PIANO DI PULIZIA SPECIFICO PER AMBIENTI, IMPIANTI, ATTREZZATURE ED UTENSILI. IL PIANO DI PULIZIA DEVE ESSERE SCRITTO, AFFIDATO AD UN RESPONSABILE E PREVEDE:

- **INDIVIDUAZIONE DELL'ELEMENTO DA PULIRE E/O DISINFETTARE;**
- **FREQUENZA DEL TRATTAMENTO;**
- **PROCEDURE SPECIFICHE:**
- **TIPO DI PRODOTTO**
- **CONCENTRAZIONE**
- **TEMPERATURE, TEMPI**
- **MODALITA' DI RISCIAQUO;**
- **DEFINIZIONE DEGLI STANDARD IGIENICI DI RIFERIMENTO;**
- **VERIFICA PERIODICA DELL'EFFICACIA.**

IL PIANO DI PULIZIA DEVE ESSERE SOTTOPOSTO A PERIODICHE REVISIONI PER VERIFICARE L'IDONEITA' SECONDO GLI OBITTIVI DELL'AUTOCONTROLLO. PREMESSO CHE TUTTE LE OPERAZIONI DI PULIZIA DEBONO ESSERE MIRATE AL TIPO DI PRODUZIONE EFFETTUATO, POSSIAMO INDIVIDUARE NEL PIANO DI PULIZIA QUATTRO DIFFERENTI FASI:

1. RIMOZIONE DI PARTICELLE DI SUDICIUME E RESIDUI DI MATERIALE ALIMENTARE

QUESTA FASE E' MOLTO IMPORTANTE IN QUANDO DETTI RESIDUI E PARTICELLE SONO UN SUBSTRATO IDONEO ALLA SOPRAVVIVENZA DEI GERMI.

PER QUESTO TIPO DI OPERAZIONE POSSONO ESSERE UTILIZZATE SPAZZOLE, ACQUA TIEPIDA, ARIA COMPRESSA ECC....., A SECONDO DEL TIPO DI LAVORAZIONE.

AD ESEMPIO, PER LA RIMOZIONE DI MATERIALE POLVERULENTO E' DA PREFERIRSI L'ASPIRAZIONE, MENTRE PER RIMUOVERE RESIDUI ESSICATI CONVIENE PROCEDERE CON UNA AZIONE DI RASCHIAMENTO.

2. LAVAGGIO E DETERSIONE

LA DETERSIONE E' QUELLA OPERAZIONE CHE PORTA ALLA ELIMINAZIONE DELLO SPORCO, COSTITUITO DA RESIDUI DI LAVORAZIONE O DA QUALSIASI ALTRA SOSTANZA INDESIDERABILE, DALLE SUPERFICI DELL'ATTREZZATURE O DAI MATERIALI.

IL DETERGENTE PIU' ADATTO PER LA RIMOZIONE DI QUESTE SOSTANZE SI DEVE SCEGLIERE IN FUNZIONE DEL TIPO DI SPORCO CHE PUO' ESSERE:

- DI TIPO ORGANICO (residui di lavorazione)
- DI TIPO INORGANICO (residui di calcare)

PER QUANTO RIGUARDA L'ACQUA UTILIZZATA DEVE ESSERE POTABILE E PREFERIBILMENTE NON TROPPO CALDA PER EVITARE LA PRECIPITAZIONE DI MATERIALE PROTEICO.

L'ALLONTANAMENTO DEL SUDICIUME E' FAVORITO DALL'UTILIZZO DI TENSIOATTIVI, CHE AGISCONO, INOLTRE, COME COADIUVANTI DELLA SUCCESSIVA FASE DI DISINFEZIONE.

3. LA DISINFEZIONE

LA DISINFEZIONE PUO' ESSERE CONDOTTA SIA CON MEZZI FISICI (calore, raggi, ultravioletti, ecc....) CHE CON MEZZI CHIMICI (antisettici).

L'ANTISSETTICO, A SECONDA DELLA PROPRIA NATURA PUO' ESPLETARE LA SUA AZIONE IN MODI DIVERSI E ANCHE A SECONDA DELLE DOSI DI IMPIEGO PUO' ESERCITARE AZIONE BATTERIOSTATICA O BATTERICIDA.

L'AZIONE DEGLI ANTISETTICI E' INFLUENZATA DA:

***CONCENTRAZIONE**

***TEMPERATURA**

***Ph**

***CONCENTRAZIONE DI SALI PRESENTI (es. calcio, magnesio).**

NELLA SCELTA DEI PRODOTTI UTILIZZATI PER LA DISINFEZIONE MESSI IN COMMERCIO, E' OPPORTUNO ALTERNARLI PER EVITARE CHE SI FORMINO POPOLAZIONI MICROBICHE RESISTENTI.

LE OPERAZIONI DI DISINFEZIONE NON DEVONO ESSERE EFFETTUATE CONTEMPORANEAMENTE ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI AMBIENTI.

DURANTE LE OPERAZIONI DI DISINFEZIONE OCCORRE EVITARE CHE I DETERGENTI E I DISINFETTANTI VENGAO A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI E PROCEDERE AD UN ACCURATO RISCACQUO DELLE SUPERFICI TRATTATE PRIMA DI RIPRENDERE LA PRODUZIONE

4. RISCIACQUO

E' UN'OPERAZIONE NECESSARIA PER EVITARE CHE ATTREZZATURE, MACCHINE, PIANI DI LAVORO, POSSONO CONTAMINARE ALIMENTI E BEVANDE.

INFATTI, MOLTI ANTISETTICI ANCHE SE INGERITI IN CONCENTRAZIONE BASSE, MA PER LUNGI PERIODI, POSSONO RISULTARE TOSSICI PER DIVERSI ORGANI ED APPARATI.

I PRODOTTI PER LA PULIZIA E LA DISINFEZIONE DEVONO ESSERE AUTORIZZATI DALL'AUTORITA' COMPETENTE ED ESSERE NELLA FORMULAZIONE ADATTA PER IL SETTORE SPECIFICO DI IMPIEGO. I CONTENITORI DEVONO RIPORTARE IN ETICHETTA LA NATURA DEL PRODOTTO E L'EVENTUALE PERICOLOSITA'.

I DETERSIVI E I SANIFICANTI DOVRANNO ESSERE RIPOSTI IN UN ARMADIO CHIUSO A CHIAVE O IN UN LOCALE APPOSITO ADEGUATAMENTE VENTILATO E, COMUNQUE, SEPARATI DALLE DERRATE ALIMENTARI.

I DETERSIVI E GLI ALTRI PRODOTTI DI DISINFEZIONE DOVRANNO ESSERE SEMPRE CONTENUTI NELLE CONFEZIONI ORIGINALI CON LA RELATIVA ETICHETTA.

IL PERSONALE CHE NELLE OPERAZIONI DI SANIFICAZIONI E PULIZIE DEVE FARE USO DI DETERSIVI D'OVRA' INDOSSARE GUANTI E MASCHERINA.

PER LE OPERAZIONI DI PULIZIA DEVONO ESSERE UTILIZZATE PREFERIBILMENTE MATERIALI MONOUSO, O IN ALTERNATIVA, PANNI SPUGNA LAVABILI E DISINFETTABILI.

IL MATERIALE DI PULIZIA (scope, spazzolini, panni,) DEVE ESSERE MANTENUTO PULITO E RIPOSTO DOPO OGNI USO IN APPOSITO LOCALE O ARMADIO CHIUSO, IN MODO TALE DA NON VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI.

TRATTAMENTI DI PULIZIA

° SPOLVERATURA:

OPERAZIONE DI RIMOZIONE DELLA POLVERE DEGLI ARREDI, DALLE SUPPELLETTI O DALLE SUPERFICI I GENERE CON STROFINACCI ANTIPOLVERE CARICATI ELETTO STATICAMENTE CON APPOSITI PRODOTTI. VERRA' EFFETTUATA SU TUTTE LE SUPERFICI SIA ORIZZONTALE CHE VERTICALI.

° SPOLVERATURE AD UMIDO:

OPERAZIONE DA EFFETTUARSI CON LE MEDESIME MODALITA' DELLA PRECEDENTE, MA CON STROFINACCI INUMIDITI CON ACQUA ED APPOSITI PRODOTTI.

° LAVATURE ARREDI:

OPERAZIONE CHE VERRA' ESEGUITA AD UMIDO CON APPOSITA ATTREZZATURA A MANO TENDENTE A RIMUOVERE LO SPORCO DALLE SUPPELLETTILI, DAGLI ARREDI O DALLE SUPERFICI IN GENERE CON UTILIZZO DI ADEGUATI PRODOTTI TENSIOATTIVI E CON SUCCESSIVO RISCIAQUO OVE NECESSARIO.

° SPAZZATURA O SCOPATURA:

RACCOLTA DI POLVERE O DI RIFIUTI IN GENERE DEPOSITATI SUI PAVIMENTI, ESEGUITA A SECCO MEDIANTE APPOSITA SCOPA ELETTROSTATICAMENTE CON APPOSITO PRODOTTO OPPURE A MEZZO DI ASPIRAPOLVERE DI ADEGUATA POTENZA. VERRA' EFFETTUATA SU TUTTE LE SUPERFICI DEI LOCALI, IN PARTICOLAR MODO NEGLI ANGOLI E NEI PUNTI MENO BATTUTI DALLE PERSONE.

° LAVAGGIO:

OPERAZIONE ESEGUITA AD UMIDO CON APPOSITA ATTREZZATURA TENDENTE A RIMUOVERE LO SPORCO DAI PAVIMENTI CON UTILIZZO DI ADEGUATI PRODOTTI TENSIOATTIVI; VERRA' INTEGRATA CON INTERVENTI MANUALI NEI PUNTI IN CUI NON RIESCE AD ARRIVARE L'ATTREZZATURA UTILIZZATA.

° RISCIAQUO:

OPERAZIONE ESEGUITA AD UMIDO CON APPOSITA ATTREZZATURA, A MANO O MACCHINA LAVASCIUGA, CON ACQUA ED EVENTUALE AGGIUNTA DI PRODOTTI DISINFETTANTI.

VERRA' ESEGUITA ANCHE PIU' VOLTE OVE NECESSARIO SU TUTTE LE SUPERFICI PRECEDENTEMENTE LAVATE.

° **AMMOLO:**

OPERAZIONE ESEGUITA AD UMIDO SU TUTTE LE STOVIGLIE CON PARTICOLARE RIGUARDO AI PIATTI E POSATE TENDENTE AD ELIMINARE TUTTI I RESIDUI INORGANICI (AMIDO, CALCARE, ECC....); VERRA' EFFETTUATA CON LE SEGUENTI MODALITA':

° **PER PIATTI:**

- ° PREAMMOLLO CON IMMERSIONE IN ACQUA CALDA CONTENUTA NELLE CALDAIE CON AGGIUNTA DI DETERSIVO;
- ° ABBONDANTE RISCACQUO DEGLI STESSI CON ACQUA CORRENTE;
- ° LAVAGGIO CON LAVASTOVIGLIE IN CICLO NORMALE;

° **PER LE POSATE:**

- ° AMMOLLO CON IMMERSIONE IN ACQUA CALDA CON AGGIUNTA DI DETERSIVO APPROPRIATO PER L'ELIMINAZIONE DI TUTTI I RESIDUI;
- ° SUCCESSIVO LAVAGGIO NEL CICLO NORMALE DELLA LAVASTOVIGLIE.

OPERAZIONE GIONALIERE

• **AREE DI CONSUMAZIONE PASTI**

NELLE AREE DI CONSUMAZIONE PASTI VERRA' EFFETTUATO:

° **AL MATTINO:**

- SPOLVERATURA AD UMIDO DEI SEDILI E DEGLI SCHIENALI DELLE SEGGIOLE E SUCCESSIVA SISTEMAZIONE AL LORO POSTO.
- LAVATURA DEI PIANI DEI TAVOLI CON APPOSITI PRODOTTI DETERGENTI DISINFETTANTI E SUCCESSIVA ADEGUATA RISCIAQUATURA.
- SPOLVERATURA AD UMIDO DEGLI ARREDI DI SALA (APPENDIABITI, PORTAOMBRELLI, DIVISORI IN GENERE ECC....)

° **AL POMERIGGIO:**

- RITIRO DEGLI ACCESSORI E PIATTI VUOTI O QUANT'ALTRO SI TROVA SUI TAVOLI
- SPOLVERO AD UMIDO DEI PIANI DEI TAVOLI.
- CAPOVOLGIMENTO ED APPOGGIO DELLE SEGGIOLE SUI PIANI DEI TAVOLI.
- SCOPATURA CON SCOPA ELETTROSTATICA OPPORTUNAMENTE TRATTATA DI TUTTO IL PAVIMENTO.
- LAVAGGIO DEL PAVIMENTO CON USO DEI PRODOTTI DETERGENTI E SUCCESSIVAMENTE RISCIAQUO CON AGGIUNTA DEI PRODOTTI DISINFETTANTI.
- DURANTE LE CONSUMAZIONI DEI PASTI VERRA' GARANTITO IL SERVIZIO DI MANTENIMENTO DELLE PULIZIE DEI PAVIMENTI DEI TAVOLI QUALORA NECESSARIO.

° **AREE DI PREPARAZIONE E DI DISTRIBUZIONE PASTI**

NELLE AREE DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI VERRA' EFFETTUATO:

° **AL POMERIGGIO:**

- LAVATURA DEI CARRELLI DI DISTRIBUZIONE CON DETERGENTI APPROPRIATI PER UNA COMPLETA SGRASSATURA E SUCCESSIVO RISCIAQUO.
- SCOPATURA DI TUTTO IL PAVIMENTO.
- LAVAGGIO DEL PAVIMENTO.
- LAVAGGIO DEL PAVIMENTO CON USO DI PRODOTTI DETERGENTI.
- I VETRI DIVISORI NELLE AREE DI PREPARAZIONE VERDIRE E CARNI, VERRANNO LAVATI CON APPOSITI PRODOTTI.

° **AREE DI MAGAZZINO**

NELLE AREE VERRANNO EFFETTUATE LE SEGUENTI OPERAZIONI:

- SCOPATURA DI TUTTO IL PAVIMENTO DEI MAGAZZINI ESISTENTI (Derrate alimentari, materiali vari, ecc...).
- LAVAGGIO DEI PAVIMENTI, CON USO DI PRODOTTI DETERGENTI E SUCCESSIVO RISCIAQUO.

° **AREE DI TRANSITO**

NELLE AREE DI TRANSITO VERRANNO EFFETTUATE LE SEGUENTI OPERAZIONI GIORNALIERE:

- LAVATURE DEI PAVIMENTI CON APPOSITI PRODOTTI DETERGENTI DISINFETTANTI E SUCCESSIVO RISCIAQUO.
- LAVATURA DEI VETRI DELLE PORTE DI INGRESSO E DI USCITA DELLE MENSE.

° **AREE DI SERVIZI**

NELLE AREE DI SERVIZI VERRANNO EFFETTUATE LE SEGUENTI OPERAZIONI GIORNALIERE:

- SCOPATURA DEI PAVIMENTI DEI SERVIZI E DEGLI SPOGLIATOI CON SCOPA ELETTROSTATICA OPPORTUNAMENTE TRATTATA.
- LAVATURA E DISINFEZIONE DI TUTTI I SERVIZI IGIENICI, DEGLI SPOGLIATOI, DELLE DOCCE, DEI PAVIMENTI, DEGLI APPARATI SANITARI, DELLE RUBINETTERIE E DI OGNI ALTRO ACCESSORIO CON PRODOTTI DETERGENTI E DISINFETTANTI AD AZIONE GERMICIDA DEODORANTE, RISPONDENTI ALLE NORME VIGENTI.
- VUOTATURA DEI CESTINI PORTA CARTA-ASCIUGAMANI E DEI CONTENITORI PORTA RIFIUTI.
- RIFORNIMENTO CONTINUO DEI SERVIZI IGIENICI PER QUANDO RIGUARDA LIQUIDO LAVAMANI, CARTA ASCIUGAMANI E CARTA IGIENICA IN BOBINE.

° **AREE CORTILE**

NELLE AREE ESTERNE ADICENTI ALLE MENSE VERRANNO EFFETTUATE GIORNALMENTE LE SEGUENTI OPERAZIONI:

- VUOTATURA DI CESTINI PORTACARTA EVENTUALMENTE ESISTENTI ALL'ESTERNO.
- SCOPATURA DEI CORTILI E DI ALTRE AREE ADICENTI(scale, rampe di accesso mensa, vialetti, ecc....).
- LAVAGGIO DELLE ZONE CONTENITORI RACCOLTA RIFIUTI, SCARICO DERRATE ALIMENTARI, CON ABBONDANTE USO DI ACQUA E PRODOTTI SGRASSANTI E DISINFETTANTI CON SUCCESSIVO RISCIAQUO.

IGIENE DEL PERSONALE

° NOTE

I LAVORATORI SONO VETTORI VIVENTI DEI MICRORGANISMI SVILUPPATI SU ALCUNE PARTI DEL CORPO, PRINCIPALMENTE NEI CAPELLI, NEL NASO, IN BOCCA E GOLA, NELL'INTESTINO E NELLE PIAGHE CUTANEE. IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE DEVE ESSERE CHIARO A TUTTI COLORO CHE MANIPOLANO LE DERRATE ALIMENTARI. LE AZIENDE DEVONO ISTRUIRE, IN MANIERA ADEGUATA, TUTTO IL PERSONALE, IN PARTICOLARE SU SEGUENTI PUNTI.

- IL SIGNIFICATO DELLE VISITE E DELLE ANALISI MEDICHE.
- LA POSSIBILITA' DI ESSERE PORTATORI SANI E VEICOLO DI TRASMISSIONE DI GERMI PATOGENI.
- LE CONDIZIONI CHE FAVORISCONO IL RISCHIO DI TOSSINFEZIONI ALIMENTARE.
- LE MISURE DI PREVENZIONI DEI PERICOLI.

LA FORMAZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA DA PERSONALE QUALIFICATO. L'AZIENDA DEVE CONSERVARE UNA DOCUMENTAZIONE DELLE INFORMAZIONI TRASMESSE.

IL PERSONALE CHE PRESENTI SEGNI DI MALATTIE TRASMISSIBILI CON GLI ALIMENTI, COME AD ESEMPIO:

- **INFEZIONI CUTANEE (accessi, foruncoli, micosi...)**
- **INFEZIONI RESPIRATORIE (tosse, raffreddore...)**
- **INFEZIONI GASTROINTESTINALI (vomito, diarrea...)**
- **ALTRE MALATTIE "INFETTIVE" (epatite virale...)**

DEVE INFORMARE IL RESPONSABILE E NON DEVE PRENDERE SERVIZIO NELLA PRODUZIONE E NELLA DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI FINO A QUANDO NON PRESENTI CERTIFICATO MEDICO DI CHIUSURA DELLA MALATTIA.

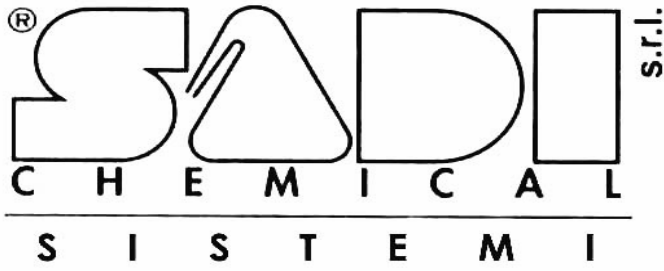
LE PERSONE RICONOSCIUTE DALL'AUTORITA' SANITARIA PORTATORI SANI DI MALATTIE TRASMISSIBILI CON GLI ALIMENTI NON POSSONO ESSERE AUTORIZZATE A MANIPOLARE DIRETTAMENTE GLI ALIMENTI.

- TAGLI FERITE E SCORTICATURE DEVONO ESSERE COPERTE, DOPO MEDICAZIONE, DA UNA PROTEZIONE RESISTENTE, FISSATA SOLIDAMENTE E DI COLORE VISIBILE.
- MANI, ALTRE PARTI DEL CORPO SCOPERTE, ABBIGLIAMENTO E COMPORTAMENTO POSSONO ESSERE CAUSA DI CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI; IL PERSONALE DEVE, QUINDI, MANTENERE UN ELEVATO GRADO DI PULIZIA PERSONALE.

- LE MANI SONO LA PRINCIPALE FONTE DI CONTAMINAZIONE.
- LE MANI DEVONO ESSERE MANTENUTE PULITE, LE UNGHIE TAGLIATE CORTE E SENZA SMALTO.
- NON E' CONSENTITO PORTARE DURANTE LA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI ANELLI, BRACCIALETTI, OROLOGI.

LE MANI E GLI AVAMBRACCI DEVONO ESSERE LAVATI:

- **PRIMA DI PRENDERE SERVIZIO**
- **DOPO AVER USATO I SERVIZI IGIENICI**
- **TRA DUE MANIPOLAZIONI DI ALIMENTI DIFFERENTI**
- **DOPO OGNI SOSPENSIONE DEL LAVORO**
- **DOPO QUALUNQUE CASO DI INSUDICIAMENTO**
- FERITE, TAGLI, ESCORIAZIONI COPERTE CON MEDICAZIONI O CEROTTI DEVONO ESSERE PROTETTE CON GUANTI PULITI.
- NELLE ZONE DI LAVORAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI IL LAVAGGIO DEVE ESSERE EFFETTUATO CON ACQUA CORRENTE, CALDA E POTABILE.
- NELLE AREE DI LAVORAZIONE E DI IMMAGAZZINAMENTO DEGLI ALIMENTI, DEVE ESSERE VIETATO TUTTO CIO' CHE POTREBBE CONTAMINARE GLI ALIMENTI STESSI (MANGIARE, FUMARE, O QUALSIASI ALTRA AZIONE NON IGIENICA, TIPO MASTICARE DELLA GOMMA O SPUTARE). IN TALI AREE NON DEVE ESSERE PRESENTE ALCUN PRODOTTO MEDICINALE.
- TUTTO IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E SERVIZIO DEGLI ALIMENTI DEVE INDOSSARE INDUMENTI PULITI (CAMICI,GREMBIULI, BERRETTI, RETI, CUFFIE), DI COLORE PREFERIBILMENTE CHIARO E CALZATURE PULITE, DA USARSI ESCLUSIVAMENTE NELLE ZONE DI LAVORO.
- GLI INDUMENTI PERSONALI DEVONO ESSERE DEPOSITATI IN APPOSITO SPOGLIATOIO E NON DEVONO VENIRE A CONTATTO CON GLI ABITI DA LAVORO. CIO' E' VALIDO ANCHE PER LE CALZATURE.
- GLI ABITI DA LAVORO SPORCHI DEVONO ESSERE CONSERVATI FUORI DALLA ZONA DI PRODUZIONE E LAVATI FREQUENTEMENTE.
- DURANTE LA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI E' NECESSARIO COPRIRE COMPLETAMENTE I CAPELLI CON APPOSITI COPRICAPO.
- NON DEVONO ESSERE INDOSSATI FERMAGLI PER CAPELLI, ORECCHINI, COLLANE, SPILLE.
- E' CONSIGLIABILE COPRIRE BARBA E BAFFI CON MASCHERINA.
- I GUANTI EVENTUALMENTE UTILIZZATI DEVONO ESSERE DEL TIPO MONOUSO, SOSTITUITI FREQUENTEMENTE, IN MODO PARTICOLARE SE LACERATI.
- L'USO DEI GUANTI E' SOGGETTO ALLE STESSE NORME IGIENICHE PREVISTE PER IL LAVAGGIO DELLE MANI NUDE.



PIANO DI SANIFICAZIONE

01/01/2003