

ALLEGATO “F”: DISPOSIZIONI TECNICHE DA RISPETTARE DURANTE LA PULIZIA E SANIFICAZIONE DI AMBIENTI ED ATTREZZATURE

LA PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE

- 1) L'I.C. deve provvedere, a proprie spese e cure, alla sanificazione dei locali adibiti a cucina, a refettorio, delle relative aree di pertinenza, delle aree di transito, degli spogliatoi e dei servizi igienici annessi alle strutture, nonché di tutte le attrezzature, gli utensili e tutto quanto utilizzato per la produzione, il trasporto e/o la distribuzione, ad eccezione del lavaggio dei pavimenti dei refettori delle scuole primarie e dell'infanzia che sono di competenza del personale ATA.
- 2) Le pulizie dovranno iniziare solo quando gli alimenti saranno stati allontanati dai vari reparti e/o riposti nei frigoriferi o magazzini.
- 3) Prima di iniziare le operazioni, tutte le apparecchiature elettriche dovranno essere preventivamente scollegate dalla rete mediante il distacco della spina della presa a muro.
- 4) Il personale addetto alle pulizie dovrà indossare indumenti ed accessori di protezione esclusivamente riservati a tale scopo.
- 5) Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature dovranno essere riposte asciutte nel luogo ad esse dedicato.
- 6) I portarifiuti dovranno essere posizionati il più lontano possibile dagli alimenti e comunque dovranno essere muniti di coperchio a tenuta, azionato a pedale.
- 7) I detersivi ed i sanificanti devono essere conservati sempre nelle confezioni originali fino al loro completo esaurimento.
- 8) I residui di lavorazione non devono mai essere convogliati nei tombini o nelle griglie di scarico.
- 9) La sanificazione dei servizi igienici dovrà essere svolta solo al termine di quella eseguita negli altri ambienti.
- 10) Ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia (es ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere) deve essere prontamente segnalata all'A.C..

ATTREZZATURE E PRODOTTI PER LA PULIZIA

L'I.C. dovrà fornire le attrezzature ed i prodotti necessari per la pulizia della cucina e dei refettori.

Per “attrezzature” si intende tutto ciò che risulta necessario per effettuare un'adeguata pulizia come scope, spazzoloni, mocio, secchi con strizzatore, palette, stracci per pavimenti, spugne morbide ed abrasive, guanti in gomma, panni di carta, rotoli di carta monouso ecc..

Devono essere forniti tutti i prodotti necessari ad una corretta sanificazione degli ambienti di cucina e di distribuzione.

I detersivi devono avere i requisiti di biodegradabilità e contenere fosforo nelle concentrazioni previste dalla legge.

Essi devono essere distribuiti in contenitori originali recanti in etichetta le modalità e le concentrazioni di impiego nonché la definizione dei costituenti in ordine ponderale decrescente.

I prodotti da fornire devono comprendere detersivi liquidi e/o in crema per superfici, detersivi per pavimenti, detersivi sgrassanti per forni, disincrostanti per lavastoviglie, detersivi acidi per la rimozione del calcare dalle superfici, candeggina, ammoniacca, ecc.

Deve inoltre essere fornito un prodotto liquido ad azione sanificante contenente come principio attivo disinfettante cloro attivo da alternarsi periodicamente con prodotti aventi come principio attivo disinfettante sali di ammonio quaternari.

Per le lavastoviglie devono essere forniti prodotti detergenti medio alcalini, al cloro attivo, con spiccato potere sanificante e schiumosità assente e brillantanti.

L'I.C. si deve impegnare altresì allo stoccaggio e distribuzione delle sostanze detergenti evitando la promiscuità.

Ai prodotti per le pulizie forniti devono essere allegate le relative schede tecniche e di sicurezza.

L'I.C. deve inoltre installare su tutte le lavastoviglie in attività, dove non presenti, i dosatori per il detersivo ed il brillantante ed effettuare interventi di monitoraggio della funzionalità degli stessi con frequenza almeno semestrale.

PIANO SANIFICAZIONE

Nella predisposizione del piano di sanificazione, quale allegato del manuale di autocontrollo, l'I.C. dovrà rispettare le seguenti frequenze

LOCALI DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE

Giornalmente ed alla necessità:

- pulizia con soluzione sanificante dei piani di lavoro, delle attrezzature (cuocipasta, fuochi, stoviglie, pentole, utensili, gastronorm, attrezzature di cucina quali: affettatrice, tritacarne, cutter, pelapatate, taglieri teflon, grattugia, piani di lavoro, vasche di lavaggio forni a microonde, ecc.);
- lavaggio dei pavimenti cucina;
- sanificazione degli arredi dei refettori (tavoli, sedie, ecc.);
- pulizia dei carrelli termici e neutri;
- pulizia delle parti interne (filtri, ugelli, ecc) e delle parti esterne della lavastoviglie;
- pulizia e sanificazione dei contenitori termici;
- pulizia dei tombini di scarico;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici (pavimenti e sanitari);
- sanificazione contenitori rifiuti;
- pulizia dei davanzali.

Settimanalmente:

- Pulizia dei forni;
- Sanificazione dei frigoriferi;
- Disincrostazione della lavastoviglie;
- Disincrostazione dei carrelli termici;
- Sanificazione di scaffali, pensili, armadi;
- Sanificazione dei contenitori rifiuti esterni;
- Disincrostazione delle griglie di scarico;
- Deragnatura dei locali;

- Disincrostazione sanitari servizi igienici;
- Sanificazione piastrellatura servizi igienici;
- Pulizia aree esterne annesse a cucine e refettori.

Mensilmente:

- Pulizia delle cappe e dei filtri paragrasso.

Trimestralmente:

- Sbrinamento e sanificazione dei congelatori.

DEPOSITI, MAGAZZINI, LOCALI DI SERVIZIO

Giornalmente

- Scopatura dell'intera pavimentazione;
- Lavaggio nelle zone di pavimentazione che presentano tracce di sporco;
- Controllo di eventuali tracce che sottolineano la presenza di roditori e/o insetti.

Settimanalmente

- Lavaggio della pavimentazione con soluzione detergente.

Mensilmente

- Sanificazione scaffalature e pallets in materiale plastico.

Inoltre con frequenza **trimestrale** (chiusura di Natale e Pasqua) dovranno essere attuate presso le cucine, i refettori ed i locali annessi le pulizie degli ambienti comprensive di tutte le pareti lavabili, le porte, gli interruttori, le veneziane, i vetri su entrambe le facciate, gli arredi dei refettori (tavoli e sedie), i radiatori.

Annualmente infine (giugno e settembre) andrà effettuata una sanificazione di tutti gli ambienti (cucina, refettori, magazzino, servizi igienici), di tutte le attrezzature ed arredi.

STANDARD MICROBIOLOGICI

L'efficacia della sanificazione deve essere provata mediante controlli microbiologici.

In particolare le superfici sanificate di taglieri, tritacarne, coltelli, affettatrici, mixer, lavaverdure, teglie, piani di lavoro, carrelli scaldavivande e di tutto ciò che deve venire a contatto con gli alimenti devono essere conformi ai parametri microbiologici presenti sulla scheda n° 19 dell'allegato E.