



## **ALLEGATO 13**

### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE OPERAZIONI DI PULIZIA**

#### **LA PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE**

L'I.A. deve provvedere, a proprie spese e cure, alla sanificazione dei locali adibiti a cucina, a refettorio, dei servizi igienici annessi alle strutture, nonché di tutte le attrezzature.

Le pulizie devono iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e/o riposti nei frigoriferi o magazzini.

Tutte le apparecchiature elettriche devono essere preventivamente scollegate dalla rete mediante il distacco della spina della presa a muro.

Il personale addetto alle pulizie deve indossare indumenti ed accessori di protezione esclusivamente riservati a tale scopo.

I detersivi ed i sanificanti devono essere conservati sempre nelle confezioni originali fino al loro completo esaurimento.

I residui di lavorazione non devono mai essere convogliati nei tombini o nelle griglie di scarico.

Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature devono essere riposte asciutte nel luogo ad esse dedicato.

#### **ATTREZZATURE E PRODOTTI PER LA PULIZIA**

L'I.A. deve fornire presso i centri di produzione dei pasti le attrezzature ed i prodotti necessari per la pulizia delle cucine 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. 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, prodotti per la sterilizzazione a freddo di biberon, tettarelle, ciucci, giochi per la prima infanzia, disincrostanti per lavastoviglie, candeggina, ammoniaca.

Deve inoltre essere fornito un prodotto 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 detersivi medio alcalini, al cloro attivo, con spiccato potere sanificante e schiumosità assente e brillantanti.

La ditta si deve impegnare allo stoccaggio ed alla distribuzione delle sostanze detersive evitando in ogni caso la promiscuità con le derrate alimentari.

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

#### **PIANO DI SANIFICAZIONE**

Nella predisposizione del piano di sanificazione quale allegato del manuale di autocontrollo, l'I.A. deve indicare per ogni prodotto la denominazione commerciale, il dosaggio, il tipo di intervento, i punti di intervento e la frequenza nel rispetto di quanto segue:

## **LOCALI DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE**

### Giornalmente ed alla necessità:

- pulizia con soluzione sanificante dei piani di lavoro, delle attrezzature (cuocipasta, fuochi, stoviglie, pentole, utensili, gastronomia, attrezzature di cucina quali: affettatrice, tritacarne, cutter, pelapatate, taglieri teflon, grattugia, piani di lavoro, vasche di lavaggio etc...);
- sterilizzazione a freddo, per immersione in prodotti appositi di biberon, ciucci, tettarelle per la prima infanzia;
- lavaggio dei pavimenti cucina, pavimenti refettori;
- sanificazione di tavoli e sedie;
- pulizia carrelli termici;
- pulizia satelliti;
- pulizia parti interne (filtri, ugelli, ecc) e delle parti esterne della lavastoviglie;
- pulizia contenitori termici;
- pulizia tombini di scarico;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici (pavimenti e sanitari);
- pulizia davanzali.

### Settimanalmente:

- pulizia dei forni;
- sanificazione dei frigoriferi;
- disincrostazione della lavastoviglie;
- disincrostazione dei carrelli termici
- sanificazione di scaffali, pensili, armadi;
- sanificazione contenitori rifiuti;
- disincrostazione griglie di scarico;
- deragnatura locali.

### Trimestralmente:

- lavaggio vetri;
- pulizia cappe e filtri paragrasso.

## **DEPOSITI, MAGAZZINI, LOCALI DI SERVIZIO**

### Giornalmente:

- scopatura dell'intera pavimentazione;
- lavaggio della pavimentazione nelle zone di pavimentazione che presenta tracce di sporco;
- controllo di eventuali tracce che sottolineano la presenza di roditori e/o altri insetti.

### Settimanalmente:

- lavaggio della pavimentazione con soluzione detergente.

### Mensilmente:

- pulizia scaffalature e pallets in materiale plastico.

## **SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE E DELL'UTENZA**

### Giornalmente:

- Lavaggio e disinfezione di WC, lavandini e docce.
- Lavaggio e disinfezione pavimenti

- Lavaggio e disinfezione delle maniglie e degli interruttori
- Reintegro dei distributori di carta igienica, salviette monouso, sapone

Settimanalmente:

- Pulizia e disinfezione porte, piastrelle e arredi.
- Disincrostazione delle attrezzature sanitarie.
- Deragnatura

Mensilmente

- Pulizia dei vetri e plafoniere

**ZONA RIFIUTI**

**La zona rifiuti dovrà essere sempre mantenuta in perfette condizioni igieniche**

**In particolare al termine della giornata tutti i rifiuti dovranno essere convogliati negli appositi bidoni o cassonetti, avendo cura di scopare e pulire la zona di propria pertinenza giornalmente.**

**Bidoni e cassonetti dovranno essere lavati e disinfettati con frequenza almeno settimanale.**

**STANDARD MICROBIOLOGICI**

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° 20 dell'allegato 3.