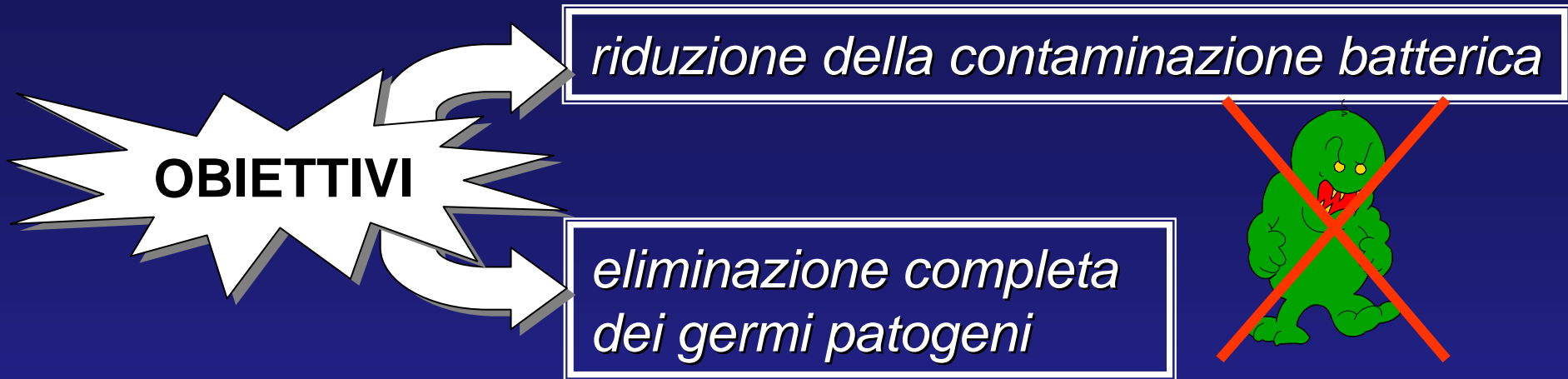




Regione Piemonte - Direzione Sanità Pubblica

PULIZIA E DISINFEZIONE



Un corretto sistema di pulizia si articola in due momenti

- 1**  **detersione** → rimozione dello sporco
- 2**  **disinfezione** → distruzione dei microrganismi patogeni

La disinfezione sarà tanto più efficace quanto più accurata sarà stata la detersione

SUCCESSIONE DELLE OPERAZIONI

- 1 pulizia preliminare con acqua calda → per eliminare lo sporco più evidente
- 2 applicazione di una soluzione detergente riscaldata → elimina i residui di sporco
- 3 lavaggio intermedio a caldo → per asportare la soluzione detergente e il sudiciume
- 4 disinfezione → per uccidere i microrganismi rimasti
- 5 risciacquo finale → per eliminare ogni traccia di disinfettante

Le operazioni possono essere unificate se si utilizza una miscela di sostanze detergenti e disinfettanti

I MACCHINARI

Le macchine devono essere costruite in modo da consentire una facile, rapida e completa pulizia

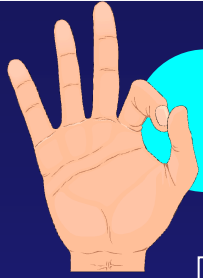
Requisiti

facilmente smontabili

facilmente
ispezionabili

la macchina deve essere “visibile”
in ogni sua parte, per verificare la
presenza di sporco visibile

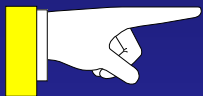
costruite in materiale idoneo, non poroso, soprattutto per
le parti che vengono in contatto con l'alimento



REGOLE PER UNA CORRETTA PULIZIA



Indossare abiti appositi per le operazioni di pulizia,



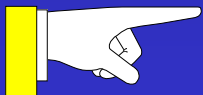
Non compiere pulizie durante la preparazione dei cibi



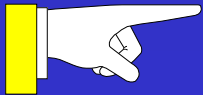
Non utilizzare la segatura



Rispettare sempre le dosi indicate sulle confezioni di detergenti e disinfettanti

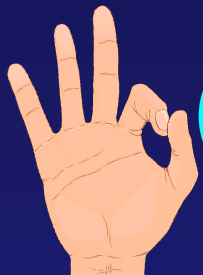


Rispettare le temperature di utilizzo indicate sulle confezioni di detergenti e disinfettanti

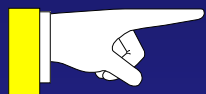


Molti prodotti sono tossici: il risciacquo è importantissimo

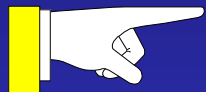




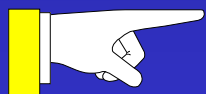
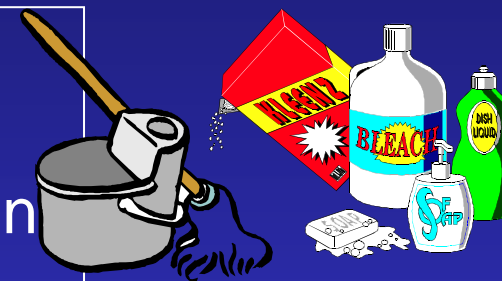
REGOLE PER UNA CORRETTA PULIZIA



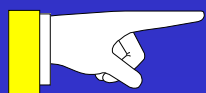
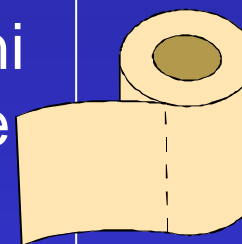
Rispettare sempre le scadenze previste dal programma



Attrezzi per le pulizie, detergenti e disinfettanti devono essere riposti separatamente (in un locale apposito o in un armadio) rispetto agli alimenti



Non utilizzare spugne lise per le operazioni di lavaggio, né strofinacci per asciugare le superfici



Non schizzare superfici già lavate con acqua sporca

Pulizia insufficiente prima dell'applicazione del disinfettante

Esecuzione delle operazioni di pulizia poco precisa

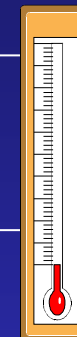
Utilizzo di acqua a temperatura insufficiente

Uso di prodotti non idonei

Sottodosaggio o sovradosaggio del prodotto

Tempo di contatto tra disinfettante e superficie troppo breve

**PRINCIPALI
ERRORI**



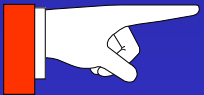
LA MANUTENZIONE

Prendere subito adeguati provvedimenti in caso di

 guasti e malfunzionamenti degli impianti frigoriferi

 scrostature/rotture alle pareti, al soffitto, ai pavimenti



 presenza di acqua di condensazione nelle celle o sgocciolii sugli alimenti



 guasti/malfunzionamenti al lavabo o allo sterilizzatore

 qualsiasi deterioramento delle attrezzature

PROCEDURA DI PULIZIA E DISINFEZIONE

Finalità

Permettere la corretta esecuzione delle pratiche di pulizia e disinfezione in

- Locali
- utensili
- attrezzature
- superfici di lavoro

Devono essere identificati

- aree
- attrezzature
- prodotti da utilizzare
- modalità di impiego
- frequenza
- responsabile

PROCEDURA DI PULIZIA E DISINFEZIONE

Documentazione da tenere agli atti

- Planimetria dell'impianto
- Procedura di pulizia e disinfezione
- Scheda tecnica dei prodotti
- Risultati della eventuale verifica microbiologica delle superfici
- Piano di verifica
- Check-list di sorveglianza
- Documentazione sulla formazione del personale

Piano di verifica

- punti di verifica
- metodi utilizzati
- limiti di accettabilità
- azioni correttive in caso di superamento dei limiti

Tipologia controlli

Verifica visiva

documentata tramite check-list

**Eventuali
tamponi di
superficie**

valida i risultati di controlli
visivi