

PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA

Nell'esecuzione delle pulizie occorre rispettare alcune regole fondamentali:

- le pulizie possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi o nei magazzini. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti o dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate ecc...) se questi sono lontani da altri alimenti in lavorazione senza fare polvere;
- le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante il distacco della spina dalla presa a muro;
- tutte le stoviglie e le attrezzature (gastronorm, teglie, pinze ecc...) utilizzate per l'allestimento dei cibi, devono, una volta pulite, essere riposte in idoneo luogo chiuso;
- le indicazioni riportate nelle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità di impiego ecc...). Il personale mensa deve essere informato circa le corrette modalità d'impiego e fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (mascherine, misurini, guanti, dosatori, spruzzette ecc...);
- il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci ecc...) devono essere sempre conservati e riposti dopo l'uso in luogo separato, appartato, destinato unicamente allo scopo;
- ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, deve essere prontamente segnalata al responsabile.

All'interno del locale cucina e sui plessi di distribuzione devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona, indumenti e divieti. Il personale deve essere informato sull'importanza del contenuto degli stessi.

PULIZIA DELLA PERSONA

E' indispensabile lavarsi accuratamente le mani:

- dopo essere stati in bagno
- passando dalla manipolazione dei cibi crudi a quelli cotti
- dopo ogni pausa pranzo
- ad ogni cambio di lavorazione
- se si maneggiano rifiuti, terra, sporcizia
- dopo ogni volta che ci si soffia il naso.

Occorre inoltre:

- Asciugare le mani con asciugamani di carta a perdere.
- Mantenere le unghie corte, pulite e senza smalto.
- Mantenere la pulizia e l'igiene della persona e della capigliatura.

DIVIETI

E' vietato:

- assaggiare il cibo con le dita
- manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con gli appositi guanti di gomma o ditali
- indossare braccialetti, anelli, orologi da polso
- fumare
- starnutire o tossire sugli alimenti

E' buona regola evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando guanti a perdere, cucchiari, spatole, coltelli, pinze ecc. naturalmente puliti. Occorre inoltre non toccare i capelli, la faccia, le orecchie ed il naso.

INDUMENTI

Gli indumenti protettivi devono essere indossati da tutti gli operatori

- per effettuare le pulizie devono essere utilizzate le divise espressamente destinate all'uso e riconoscibili da quelle impiegate per la distribuzione per via di un diverso colore
- I capelli devono essere sempre raccolti in cuffie o berretti
- Gli indumenti protettivi devono essere indossati unicamente sul posto di lavoro
- Gli abiti e le scarpe indossate al di fuori del posto di lavoro vanno lasciati in appositi armadietti a doppio scomparto
- deve essere apposto sulla cucina il divieto di entrata ai non autorizzati.

AREE

Nell'ambito della mensa vengono individuati i seguenti locali:

- locale lavaggio stoviglie
- dispensa
- zona distribuzione pasti (self-service)
- zona consumazione pasti(sala mensa + saletta)
- servizi igienici

PULIZIA LOCALI

I locali mensa e quelli annessi, inclusi i servizi igienici, devono essere sottoposti ad accurato programma di pulizia.

Oltre alla pulizia ordinaria quotidiana e periodica, prima dell'inizio della scuola, durante le vacanze natalizie e pasquali e a fine anno scolastico, dovrà essere garantita la disinfezione accurata di tutti i tavoli e le sedie, e la pulizia, almeno una volta l'anno, delle veneziane.

In ogni caso il concessionario dovrà fornire in sede di gara un proprio programma di pulizia, e durante l'appalto effettuare le operazioni di autocontrollo.

PULIZIA E PRODOTTI

Tutte le superfici, i piani di lavoro e le attrezzature richiedono un accurato trattamento a garanzia del mantenimento dei requisiti base di igiene. La detersione dovrà garantire l'asportazione delle sostanze grossolane e dei residui alimentari con detergenti idonei. Il successivo risciacquo con abbondante acqua potabile garantirà l'eliminazione della soluzione detergente impiegata. La correttezza di questa prima operazione è determinante per la successiva fase di disinfezione, che avverrà con principi attivi atti ad eliminare i microrganismi patogeni e a ridurre la carica batterica totale.

Si raccomanda lo scrupoloso rispetto delle schede tecniche dei prodotti per la loro corretta utilizzazione: concentrazione, temperatura dell'acqua, tempo richiesto di contatto ecc.

Detergente: sostanza che modifica le forze di tensione superficiale. Il grasso e lo sporco in genere sono adesi alle superfici con forze superficiali, per cui il detergente diminuisce la tensione superficiale tra sporco e superficie favorendo l'asportazione dello sporco stesso.

Disinfettante: composto chimico antimicrobico ad azione aspecifica e non selettiva in grado di agire su superfici ed oggetti con effetto decontaminante sui patogeni fino a livelli di sicurezza.

I detergenti e disinfettanti devono essere conservati in contenitori puliti ed a perfetta tenuta per evitare la loro contaminazione. Al termine del loro uso assicurarsi che siano ben chiusi e riporli su piani o armadi o locali chiusi a chiave.

PROGRAMMA OPERAZIONI DI PULIZIA ORDINARIA

periodicità	punto di intervento	operazione
dopo ogni uso	-piani di lavoro e lavelli -utensileria varia, coltelleria, vassoi, ecc.	detersione, disinfezione detersione, disinfezione
giornaliera	-lavastoviglie -pavimenti -banco self-service -carrelli, tavoli, sedie -beccucci erogatori acqua -piano carico autoveicolo -contenitori termici -servizi igienici (sanitari, rubinetti, mensole, ecc) -griglie di scarico	detersione scopatura, detersione detersione, disinfezione detersione, disinfezione detersione, disinfezione scopatura, detersione detersione, disinfezione detersione, disinfezione detersione
settimanale	-pavimenti -pareti piastrelate -lavelli, rubinetti, sanitari servizi igienici -armadi, ripiani -lavastoviglie -frigoriferi -vani portaposate	disinfezione detersione, disinfezione disincrostazione detersione disincrostazione detersione, disinfezione detersione, disinfezione
quindicinale	-vetri	detersione
mensile	-stoviglie e vassoi -infissi -soffitti e pareti	disincrostazione detersione deragnatura

DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

Come ulteriore operazione di sanificazione dovrà inoltre essere posto in atto un piano di **derattizzazione e disinfezione**, su tutte le aree individuate precedentemente, con periodicità trimestrale, a garanzia delle più elementari norme igieniche.