

LE PRO LOCO E L'APPLICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO HACCP

S.Stino di Livenza – 20 ottobre 2016



dott. Luigi TONELLATO, FCSI
Biologo

MASTERGROUP
ingegneria e servizi



Pulizia e sanificazione

Un altro pilastro:

Ordine e pulizia



PULIZIA E SANIFICAZIONE



compito di chi?

Sporco

Polvere

Componente organica:

Microorganismi

Capelli, cellule di sfaldamento,...

Componente chimica:

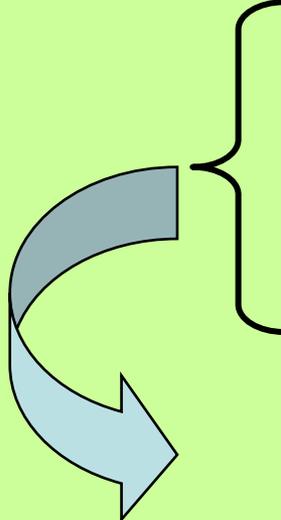
Residui detergenti e sanificanti in genere

Grassi e proteine

....

PULIZIA E SANIFICAZIONE

Pulizia: dello sporco visibile



Detersione: rimozione dell'unto con sostanze
detergenti

Disinfezione: rimozione di microrganismi
pericolosi

Sanificazione: sommatoria delle attività di
detersione e disinfezione

PULIZIA E SANIFICAZIONE

Disinfezione: distrugge sicuramente i batteri patogeni, ma non le spore

Sterilizzazione: distrugge anche le spore

PULIZIA E SANIFICAZIONE

Disinfezione: distrugge sicuramente i batteri patogeni, ma non le spore

Sterilizzazione: distrugge anche le spore

PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tenere conto di:

- Tipo di ambiente (magazzino o sala operatoria?)
- Tipo di substrato (legno, laminato, acciaio inox, vetro, pietra, plastica,...)
- Tempo necessario ed organizzazione del lavoro
- Personale a disposizione e livello di specializzazione richiesto

PULIZIA E SANIFICAZIONE

2 fasi

1. Pulizia: rimuovere/asportare lo sporco (visibile)
2. Sanificazione: eliminazione dei microbi (soprattutto quelli patogeni)

OBIETTIVI

riduzione della contaminazione batterica

*eliminazione completa
dei germi patogeni*



**La corretta sanificazione si articola in due momenti
detersione + disinfezione = sanificazione**

1



detersione

rimozione dello sporco

2



disinfezione

distruzione dei microrganismi patogeni

***La disinfezione sarà
tanto più efficace
quanto più accurata
sarà stata la deterzione***



17/12/2012



19/12/2012



07/12/2012

SUCCESSIONE DELLE OPERAZIONI

1 pulizia preliminare

per eliminare lo sporco più evidente

2 applicazione di una soluzione
detergente (riscaldata)

elimina i residui di sporco

3 Risciacquo intermedio

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 compatibili tra loro (etichetta/scheda tecnica)



REGOLE PER UNA CORRETTA PULIZIA



Indossare abiti appositi per le operazioni di pulizia,

Non compiere pulizie durante la preparazione dei cibi

Non utilizzare la scopa a secco, né la segatura

Rispettare sempre le dosi indicate sulle confezioni di detersivi e disinfettanti

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

Molti prodotti sono tossici: il risciacquo è importantissimo





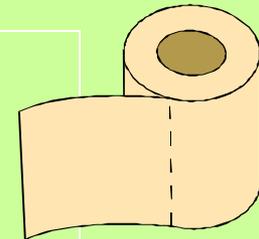
REGOLE PER UNA CORRETTA PULIZIA

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, strofinacci o altri materiali inquinabili per le operazioni di lavaggio, né per asciugare le superfici



Non schizzare con acqua sporca superfici già lavate



RACCOMANDAZIONI

1. Leggere attentamente le indicazioni riportate in scheda tecnica, scheda di sicurezza e/o etichetta
2. Attenzione ai travasi!
3. Non mescolare i prodotti “per fare prima”
4. **Rispettare le dosi, le diluizioni consigliate ed il tempo di contatto**