

IGIENE NEL NEGOZIO ALIMENTARE

Il presente manuale IGIENE NEL NEGOZIO ALIMENTARE rappresenta un documento interno ai fini dell'informazione, formazione ed addestramento dei lavoratori. La proprietà ed i diritti sono riservati. Si vieta la divulgazione e la riproduzione anche parziale dei contenuti senza specifica autorizzazione.

Manuale creato in collaborazione con il Servizio Prevenzione e Protezione.

Data aggiornamento: ottobre 2019

LEGISLAZIONE IGIENICO-SANITARIA VIGENTE

Le procedure di lavorazione, vendita e conservazione dei prodotti alimentari sono disciplinate da leggi ben precise.

Chi lavora in un supermercato a contatto con gli alimenti deve conoscere le leggi fondamentali per non danneggiare la salute del cliente e per non incorrere in sanzioni amministrative e legali.

Fra le disposizioni più importanti in materia di legislazione alimentare troviamo il DPR del **26/06/1980** n. 327 e il Regolamento CE n° 852/2004.

Entrambe danno indicazioni di come devono essere strutturati gli ambienti di lavoro e quale deve essere il comportamento degli operatori alimentari.

Il Reg. CE n. 852/2004 ribadisce l'obbligo degli operatori del settore alimentare a predisporre procedure basate sul sistema HACCP.

COS'È IL SISTEMA H.A.C.C.P.

Il sistema HACCP (analisi dei rischi e gestione dei punti critici) è un sistema di controllo dell'attività degli operatori alimentari.

Per applicare questo controllo viene analizzata l'attività lavorativa specifica (produzione, stoccaggio, distribuzione, vendita, ecc.) e vengono individuati in essa i punti nei quali possono generarsi degli incidenti, che potrebbero compromettere la salubrità dei prodotti alimentari.

In questi punti vengono definiti dei parametri di controllo e fissati dei limiti di detti parametri per poter giudicare come vengono svolte le specifiche attività nei punti stessi. Qualora, accidentalmente, si verificassero degli incidenti in un punto dell'attività non si avrebbe più la sicurezza che l'alimento sia igienicamente sicuro.

Quindi devono essere presi dei provvedimenti già pianificati dal sistema per evitare danni alla salute del consumatore (eliminazione del prodotto, destinazione ad altro uso, ripristino condizioni ottimali, ecc.).

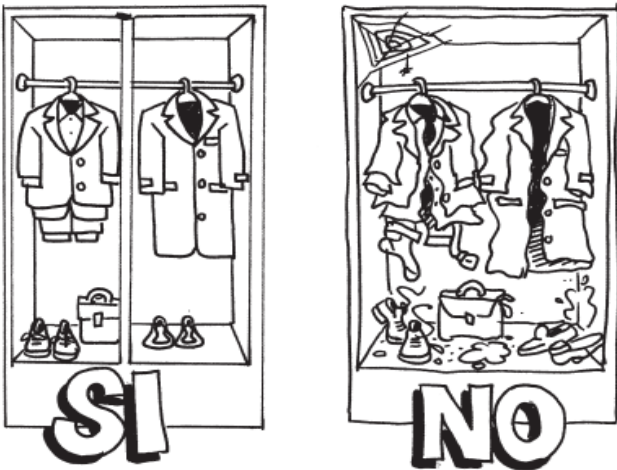
Tutto l'insieme di questa attività deve essere registrato in appositi documenti, perché

rimanga traccia di quanto fatto e possa essere dimostrato all'Autorità competente di operare applicando quanto richiesto dalla legge.

Vediamo nello specifico cosa impone la legislazione vigente e comunque cosa deve fare l'operatore per applicare le «buone norme igieniche».

L'operatore deve:

a) Curare la propria igiene personale



b) Indossare abiti puliti e di colore chiaro

c) **Impiegare il copricapo in maniera corretta**

d) Utilizzare calzature in buono stato igienico

e) Evitare di pulirsi le mani strofinandole sulla divisa

f) Evitare di grattarsi la testa, il naso, le orecchie, la bocca e di tossire sul prodotto

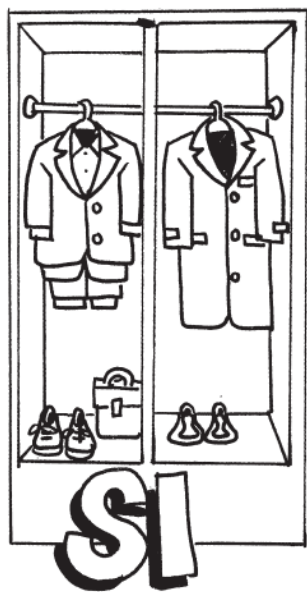
g) Evitare di fumare, consumare cibi o bevande nei luoghi di lavoro



h) Non leccare le dita per prendere i fogli da imballo

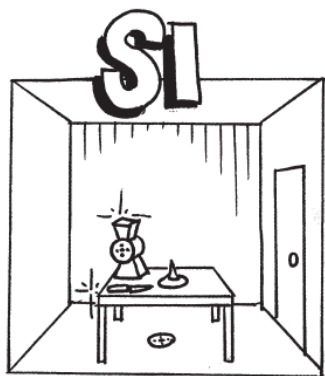
i) Lavarsi le mani dopo aver utilizzato la toilette, dopo aver toccato stracci e scope per pulire e prima di toccare il prodotto

l) Mantenere gli spogliatoi e in particolare il proprio armadietto in ordine, con indumenti da lavoro separati da quelli normali

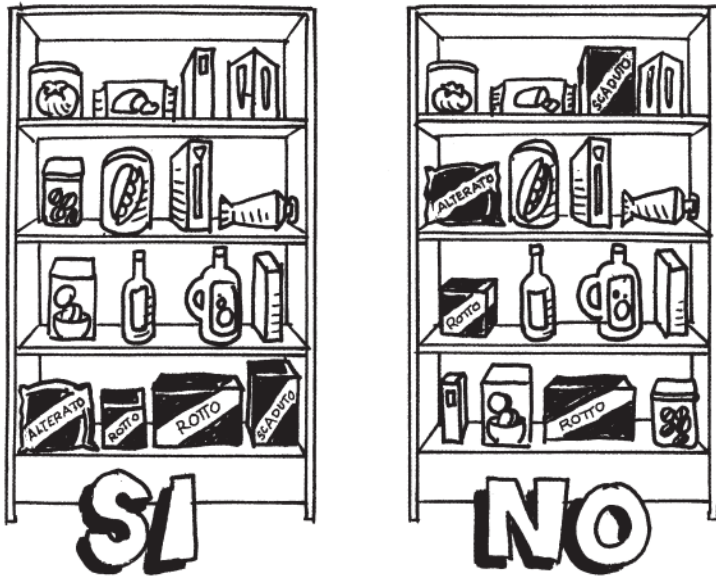


m) È necessario utilizzare l'ideale attrezzatura messa a disposizione per la manipolazione e la collocazione dei prodotti cotti nei banchi di esposizione

n) Mantenere i locali, i piani di appoggio, i ceppi, le attrezzature in genere e i banchi sempre puliti e in ordine, mediante operazioni di pulizia ordinaria e straordinaria



o) In tutte le celle di tutti i reparti deve esistere una zona dedicata ai prodotti scaduti o avariati, che deve essere evidenziata con apposito cartello.



COPRICAPO

Tutti gli operatori devono indossare durante il lavoro il copricapo dato in dotazione dall'Azienda. In caso di ispezione delle autorità sanitarie, l'addetto sprovvisto di copricapo è punito in prima persona con una sanzione amministrativa. **Tanto le buone norme igieniche che la legge inoltre sottolineano che il copricapo deve contenere la capigliatura, quindi è necessario raccogliere tutti i capelli sotto il copricapo.**

ABITI PULITI E DI COLORE CHIARO

Il colore chiaro evidenzia più facilmente lo stato igienico degli abiti. **Gli abiti devono essere sempre puliti.** Sotto gli abiti di lavoro devono essere indossati indumenti personali tali da non compromettere l'igiene dei prodotti.

INDUMENTI NON IDONEI E MAL TENUTI

Gli operatori devono cambiarsi gli abiti di lavoro giornalmente o al bisogno in quanto la sicurezza igienica dei prodotti viene gravemente compromessa dalle disattenzioni. È necessario osservare scrupolosamente e giornalmente i seguenti consigli:

- non usare il camice come strofinaccio per pulirsi le mani, ma usare la carta monouso;
- durante la pausa pranzo riporre con ordine il proprio camice nell'apposito armadietto.

ALTO GRADO DI PULIZIA PERSONALE

Chi lavora a contatto degli alimenti non può trascurare le basilari regole igieniche che andranno applicate quotidianamente. La barba, quando c'è, deve essere curata altrimenti è

opportuno radersi regolarmente. Operatori con la barba non curata, oltre a costituire fonte di contaminazione (stafilococchi) danno una cattiva immagine di sé e dell'Azienda al cliente.

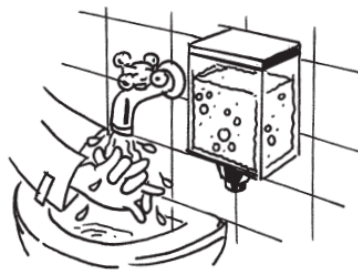
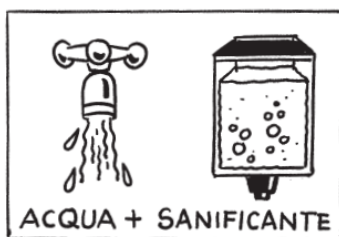
NON FUMARE E CONSUMARE CIBI O BEVANDE DURANTE IL LAVORO

La legge vieta di fumare e consumare cibi e bevande nei locali di preparazione, confezionamento, vendita e stoccaggio dei prodotti alimentari. I trasgressori sono puniti con pesanti sanzioni pecuniarie. Sia il fumo che i cibi e sia l'atto di fumare e consumare cibi sono fonte e veicolo di microrganismi. Infatti l'atto di fumare o di mangiare comportano di portare ripetutamente le mani sulla bocca, insudiciandole di saliva. Ne deriva la possibilità di inquinare gli alimenti con i microrganismi contenuti nella saliva.

MANI IN BUONO STATO IGIENICO

Le mani sono gli «strumenti» più importanti per chi manipola alimenti; devono essere sempre pulite e ben curate (evitare le unghie finte) e soprattutto non devono presentare ferite evidenti. È indispensabile lavarsi le mani:

- prima di iniziare il lavoro giornaliero
- a fine pausa e prima di riprendere il lavoro
- dopo la manipolazione del pollame e prima della lavorazione della carne macinata
- ogni volta che si tossisce, si starnutisce portandosi le mani verso la bocca o il naso
- dopo aver effettuato operazioni di pulizia e dopo aver toccato stracci, scope e simili
- dopo l'uso della toilette
- In generale è necessario lavarsele comunque con frequenza e impiegando un idoneo prodotto sanificante.



MANIPOLAZIONI ALIMENTARI SCORRETTE

Nel corso delle lavorazioni accade di frequente che prodotti alimentari particolarmente inquinati per natura (ad esempio polli crudi o altri prodotti crudi da consumarsi cotti) entrino in contatto, direttamente o indirettamente, con alimenti cotti o da consumarsi tal quali.

Questi errori di lavorazione sono la causa delle cosiddette «contaminazioni crociate» tra alimenti molto inquinati e alimenti poco inquinati (cotti).

Le contaminazioni crociate si verificano, pertanto, quando i circuiti dei pulito e quelli dello sporco si incrociano e comportano la diffusione dei microrganismi negli alimenti con ripercussioni sulla salubrità e sicurezza dei prodotti venduti al cliente.

Le maggiori cause di contaminazione sono le seguenti:

- manipolazioni scorrette degli alimenti da parte degli operatori
- attrezzature e utensili mal tenuti e gestiti
- indumenti non idonei o mal tenuti
- cattiva gestione rifiuti
- cattive condizioni igieniche di spogliatoi e servizi igienici

MANIPOLAZIONI SCORRETTE DEGLI ALIMENTI DA PARTE DEGLI OPERATORI

ES. CARTONI E CASSETTE PER CARNE AVICUNICOLA

La carne avicunicola giunge nei reparti contenuta in imballi di cartone o in cassette di plastica. Tali contenitori danno origine a due tipologie di contaminazione:

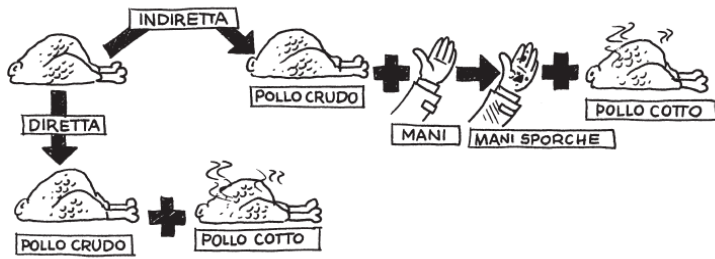
- **DIRETTA: vengono riciclati come contenitori per carne rossa** - queste condizioni causano il passaggio diretto dei microrganismi tipici della carne avicunicola (Salmonelle) alla carne rossa, che di per se presenta tali microrganismi in quantità irrilevante o non ne presenta affatto.
- **INDIRETTA:** Gli operatori manipolano le cassette e i cartoni della carne avicunicola; successivamente toccano la carne rossa senza lavarsi prima le mani: le mani trasportano i batteri dalla carne bianca a quella rossa. Oppure le cassette vengono appoggiate sui tavoli destinati alla lavorazione della carne rossa contaminandola.

MANIPOLAZIONI E GESTIONE DEI PRODOTTI COTTI

I prodotti alimentari cotti sono molto delicati microbiologicamente poiché gli eventuali batteri giunti dopo cottura (ricontaminazioni), non avendo altri batteri come antagonisti e competitori, si moltiplicano velocemente. Il discorso diviene preoccupante quando i batteri giunti successivamente sono patogeni (salmonelle). In questo caso l'alimento diventa una vera e propria «bomba» per il cliente. Affinché pochi microrganismi patogeni possano moltiplicarsi in quantità tale da causare un danno alla salute del consumatore, possono bastare 1 o 2 ore di permanenza dell'alimento ad una temperatura compresa tra i 20° e i 45° C. Per prevenire tali pericoli è pertanto necessario:

- lavarsi preventivamente le mani e utilizzare idonea attrezzatura in dotazione per la manipolazione del prodotto cotto;
- regolare la temperatura dei banchi caldi in modo che sia garantito il mantenimento del prodotto a 60° C.

Nella figura seguente sono riportati esempi di contaminazione crociata diretta e indiretta.



ATTREZZATURE E UTENSILI MALTENUTI

È obbligo di provvedere all'impiego di utensili e tavoli separati per la lavorazione rispettivamente della carne avicola e di quella bovina, riponendo i coltelli in contenitori separati. Eventuali promiscuità e disattenzione durante le lavorazioni causano il passaggio di microrganismi da un prodotto più contaminato (pollame) a un prodotto meno contaminato (carne rossa).

GANCI CARNE

Nei caso si utilizzassero ganci per il pollame è obbligatorio provvedere alla disinfezione degli stessi. Infatti l'utilizzo di ganci inquinati è un'azione molto rischiosa, in quanto il taglio di carne bovina viene «perforato» dal gancio e i batteri contaminano il prodotto al cuore.

AFFETTATRICE

Se nel laboratorio è presente una sola affettatrice questa viene utilizzata per il taglio di più prodotti, per esempio petti di pollo e tacchino, fettine di carne bovina, carpacci o arrosti cotti. Grossi pericoli ci sono se l'affettatrice viene usata nelle seguenti modalità:

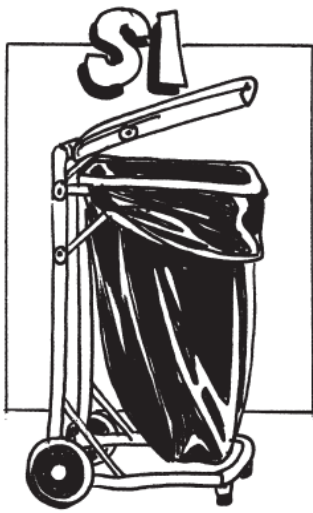
- Usata prima per la carne avicola e quindi per la carne rossa senza lavaggio preventivo.
- Usata prima per le carni avicole e bovine e quindi per carpacci o arrosti cotti senza preventivo lavaggio.

PER EVITARE RISCHI È INDISPENSABILE:

- Organizzarsi il lavoro procedendo eventualmente prima al taglio degli arrosti, quindi dei carpacci, della carne bovina e infine del pollame. Mai viceversa.
- Applicare scrupolose procedure igieniche, che consistono nel pulire e disinfettare l'affettatrice se non è possibile l'organizzazione del lavoro sopra menzionato.

CONTENITORE DEI RIFIUTI

Devono essere in materiale impermeabile, tenuti in buone condizioni, lavati frequentemente e dotati di coperchio ad apertura non manuale.



PRODOTTI PER LE PULIZIE

Devono essere in locali o armadi separati e non disseminati nei luoghi di lavoro. Dotare l'armadietto di apposite bacinelle di contenimento.

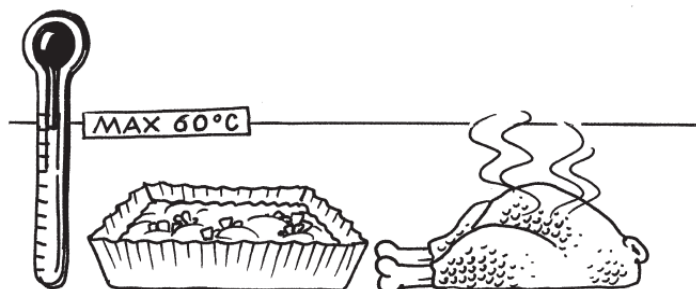


LAVORAZIONE PESCE

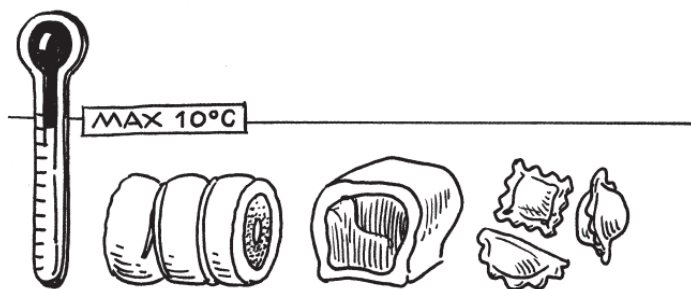
Il pesce è un prodotto alimentare estremamente delicato dal punto di vista igienico e pertanto andranno applicate tutte le norme di buona prassi igienica generali descritte. Specificatamente l'area di vendita deve apparire in buon ordine e con assenza di cattivi odori. Nel retro è necessario rimuovere con frequenza l'acqua dal pavimento: l'umidità favorisce lo sviluppo rapido di muffe e crea i presupposti per la contaminazione crociata. Anche gli utensili devono essere ben lavati e sanificati, sia per motivi igienici sia per eliminare i cattivi odori. I molluschi eduli lamellibranchi arrivano al punto vendita in retini dotati di talloncino di accompagnamento dove sono riportati il nome del produttore, dell'allevamento e la data di confezionamento e come tali vanno venduti.

CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- Controllare gli alimenti sfusi e confezionati alla consegna (scadenza, confezione, temperatura, etichettatura...)
- Separare i cibi pronti dagli altri alimenti (contaminazione crociata).
- Utilizzare di preferenza gli elementi consegnati per primi.
- Evitare che i pezzi appesi abbiano contatti con le superfici delle celle.
- Rispettare le temperature di conservazione:
 - alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi da + 60° a + 65° C



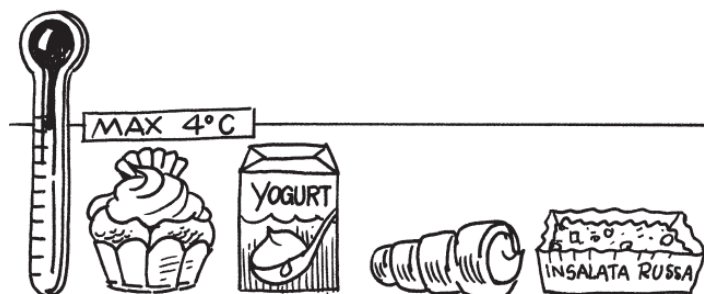
- alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi meno di + 10° C



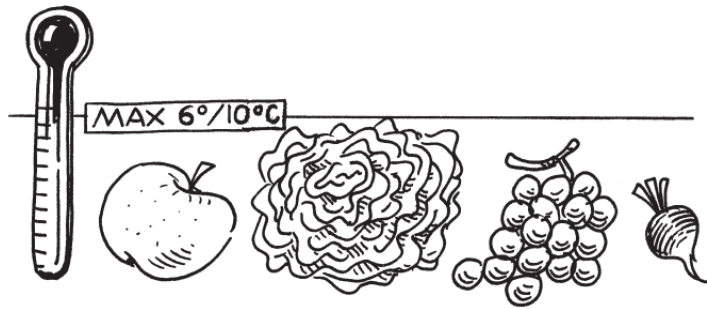
- alimenti surgelati meno di -18°



- alimenti da conservare da 0° a +4° C



- o frutta, verdura + 6° / + 10°



VENDITA

- Controllare quotidianamente i prodotti in scadenza sui banchi
- Rispettare le temperature di conservazione e trasporto
- Nella vasca surgelati, il prodotto non deve superare la linea di caricamento posta sotto la ripresa d'aria dell'evaporatore
- Evitare il contatto fra i cibi cotti e crudi
- Pesce: rimuovere e sostituire quotidianamente lo strato di ghiaccio superficiale sui banchi.

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI NELLE CELLE E NEI MAGAZZINI

Tra le tante cause di contaminazione dei prodotti alimentari una delle più importanti è la mancata igiene nella conservazione e detenzione nelle celle frigorifere e nei magazzini.

MACELLERIA

Le carni, prima di essere lavorate e vendute, stazionano per un certo periodo di tempo nelle celle frigorifere. Le modalità di conservazione, la gestione e l'igiene dei locali di stoccaggio hanno un'importanza notevole sulla qualità finale del prodotto. In macelleria, in alcuni casi, la cella è divisa tra carni bianche e carni rosse.

CELLA CARNI

L'igiene dell'ambiente deve essere osservata scrupolosamente attraverso pulizia frequente (vedi capitolo sulla Sanificazione del manuale HACCP) delle pareti, dei pavimenti, delle scaffalature e delle gancere. I tagli di carne devono essere conservati in maniera razionale sia dal punto di vista igienico sia strutturale, evitando le situazioni che possano compromettere la salubrità. Le confezioni sotto vuoto si devono aprire, in cella, qualche ora prima per l'ossigenazione.

SI RACCOMANDANO LE SEGUENTI PROCEDURE:

- I tagli di carne su gancere non devono toccare le pareti, pavimenti o contenitori per gli scarti.
- Non appoggiare i piccoli tagli di carne direttamente sui piani degli scaffali, ma servirsi di bacinelle apposite.
- I piccoli ritagli destinati alla macinazione devono essere conservati in bacinelle di acciaio inox e queste poste sui ripiani più alti degli scaffali; questo evita che i tagli di carne siano sottoposti a gocciolamenti provenienti dai ripiani soprastanti.
- Le confezioni di carne e i cartoni da imballo non devono essere appoggiati direttamente sul pavimento; questo evita l'insudiciamento delle confezioni e consente la pulizia dei pavimenti.
- Il sistema di raffreddamento della cella deve essere controllato periodicamente.
- La temperatura della cella deve oscillare tra 0° e +4° C.
- Razionalizzare l'ingresso in cella riducendo il numero di aperture della porta della cella stessa.
- La porta della cella deve essere integra e con guarnizioni in buono stato.
- Illuminazione sufficiente.
- Le grate di protezione delle ventole e le ventole stesse devono essere pulite periodicamente.
- I bidoni degli scarti non devono essere impiegati come piano di appoggio per utensili e bacinelle. Il coperchio deve essere tenuto chiuso.
- Nella cella non devono mai stazionare bancali di legno.

CELLA POLLI (OVE PRESENTE)

Anche la cella polli richiede molta cura ed attenzione, soprattutto se si considera che il pollame è il veicolo maggiore di microrganismi patogeni, pertanto piccoli errori di gestione possono causare gravi pericoli per la salute del consumatore.

SI RACCOMANDANO LE SEGUENTI PROCEDURE:

- Non appoggiare i piccoli tagli o i polli interi direttamente sui ripiani degli scaffali, ma servirsi di bacinelle apposite.
- Non appoggiare le confezioni di carne, i cartoni e le cassette di plastica direttamente sul pavimento, ma servirsi di scaffali e/o pianette.
- Controllare periodicamente il sistema di raffreddamento.
- La temperatura deve oscillare tra 0° e +4° C.
- Ridurre la frequenza di apertura della porta della cella.
- Illuminazione sufficiente
- Le grate di protezione delle ventole e le ventole stesse devono essere pulite periodicamente.

Sia per la cella carni che per la cella polli è necessario inoltre evitare nella maniera più assoluta la presenza di cartoni o stracci sul pavimento. Questi sono potenzialmente molto inquinanti (sono porosi e assorbono liquidi e microrganismi) e gli organi del NAS e dell'APSS puniscono tali procedure scorrette.

Negli esercizi in cui è presente un'unica cella e quindi carni rosse e bianche sono in

promiscuità è necessario mantenere ben distinto lo scaffale o l'area adibita allo stoccaggio del pollame, indicandola anche con apposito cartello, attenendosi comunque alle modalità della cella polli.

GASTRONOMIA/SALUMERIA

La gestione delle celle di gastronomia deve essere eseguita con molta attenzione: i prodotti vengono consumati tal quali senza previa cottura e stazionano per un certo periodo di tempo in cella.

CELLA SALUMI-FORMAGGI

SI RACCOMANDANO LE SEGUENTI PROCEDURE:

- Non utilizzare mai fogli di cartone, soprattutto se riciclati, come piano di appoggio per i prodotti.
 - I prodotti non devono essere ammassati sotto il ripiano più basso degli scaffali; questo comporta spesso la dimenticanza del prodotto e la sua conseguente alterazione.
 - I prodotti più delicati (ricotte, formaggi freschi) devono essere posizionati sui piani più alti degli scaffali; questo evita il loro insudiciamento da gocciolamenti soprastanti e consente una più efficace refrigerazione.
 - La temperatura della cella deve essere tra +2° e +4° C.
 - Controllare il sistema di raffreddamento.
 - Illuminazione sufficiente.
 - Ridurre la frequenza di apertura della porta.
 - La porta deve essere intatta e con guarnizioni in buono stato.
 - Pulire la grata di protezione e la ventola di raffreddamento.
-

PESCHERIA

In questo reparto la conservazione dei prodotti richiede particolari attenzioni, in considerazione della deperibilità del prodotto stesso.

SI RACCOMANDANO LE SEGUENTI PROCEDURE:

- La temperatura della cella deve essere tra +2° e +4° C.
- Controllare il sistema di raffreddamento.
- Illuminazione sufficiente.
- Ridurre la frequenza di apertura della porta.
- La porta deve essere intatta e con guarnizioni in buono stato.
- Pulire la grata di protezione e la ventola di raffreddamento.
- Evitare nel modo più assoluto la presenza di contenitori a contatto con il pavimento.
- Tenere il pesce ricoperto dal ghiaccio.
- Avere sempre a disposizione una sufficiente quantità di ghiaccio, prodotto ovviamente con acqua potabile.

- I molluschi eduli lamellibranchi (cozze) vanno conservati e posti in vendita senza ghiaccio, separati da altre tipologie ittiche e a temperatura compresa tra +2° e +6° C.

IGIENE DEL LOCALE

La trascuratezza nell'igiene comporta non solo la proliferazione batterica ma anche e di conseguenza lo sviluppo di cattivi odori.

ORTOFRUTTA

Erroneamente si è portati a credere che nel reparto e nelle celle ortofrutta non è indispensabile seguire le basilari regole igieniche. In realtà i prodotti ortofrutticoli risentono notevolmente delle condizioni igieniche e climatiche ambientali, tant'è che oggi le aziende produttrici cercano di allungarne la shelf-life (vita commerciale) attenendosi a severe regole igieniche di lavorazione.

CELLA ORTOFRUTTA

SI RACCOMANDANO LE SEGUENTI PROCEDURE:

- Pareti e pavimenti in buono stato igienico.
 - Le cassette e i prodotti non devono essere appoggiati direttamente sui pavimenti, ma su apposite pianette.
 - Le ventole e le relative grate di protezione devono essere sempre ben pulite.
 - La temperatura tra +2° e +6° C; il limite massimo di +6° C è stato fissato in riferimento ai prodotti più deperibili quali le insalate della IV gamma (insalate tagliate, pulite e confezionate).
 - Ridurre la frequenza e il tempo di apertura della porta della cella.
 - La porta deve essere intatta e con guarnizioni in buono stato.
-

PULIZIA E SANIFICAZIONE

SEQUENZA CORRETTA DELLE OPERAZIONI

- Asportare manualmente dal locale i cascami di lavorazione e tutti i materiali di rifiuto.
- Aprire i macchinari e smontare tutte le parti removibili al fine di preparare tutte le superfici da pulire.
- Eseguire un ciclo di lavaggio con sola acqua per tutte le superfici.
- Erogare tramite gli appositi miscelatori la soluzione detergente.
- Lasciare agire la soluzione detergente al fine di ammorbidire lo sporco e facilitare il suo distacco secondo quanto previsto dalle schede tecniche e dal piano di auto controllo.
- Nelle zone a maggior rischio igienico e con sporco più tenace passare con spazzola / panno / spugna / scovolino per aumentare l'azione meccanica.
- Risciacquare energicamente tutte le superfici con acqua tiepida (40°-50°C) al fine di asportare la sospensione sporco-detergente ed inviarla alle canalette di scarico ove presenti.

- L'evacuazione dell'acqua di risciacquo può essere velocizzata aiutandosi con appositi spingi-acqua; è necessario verificare che nessuna superficie favorisca il ristagno della sospensione sporco-detergente, perché ciò determinerebbe problemi igienici.

PAVIMENTI E LAVELLI

Eliminare lo sporco residuo visibile, quindi usare il detergente - sanificante in soluzione acquosa e alla concentrazione riportata nelle schede tecniche.

PIANI E TAVOLI DI LAVORO

Eliminare lo sporco residuo e visibile, quindi usare il detergente-sanificante diluito alla concentrazione riportata in etichetta. Lasciare agire per circa 10 minuti, sciacquare bene con acqua.

TRITACARNE, AFFETTATRICI

Smontare le attrezzature ed eliminare lo sporco residuo. Le parti meccaniche fisse devono essere sanificate con il prodotto diluito, quindi ben risciacquate. Le parti smontabili, liberate dallo sporco grossolano mediante passaggio sotto acqua corrente calda, vanno immerse in bacinelle o vasche contenenti la soluzione diluita del prodotto sanificante. Dopo l'immersione, si procede all'abbondante risciacquo sotto acqua corrente, quindi si asciuga e si rimonta.

Nella pausa pranzo è sufficiente eliminare almeno i residui di lavorazione, impiegando un prodotto detergente. **Cattiva abitudine è quella di lasciare le attrezzature sporche o di riporre la coclea del tritacarne ancora sporca in cella: queste sono due procedure scorrette e molto pericolose che devono essere abbandonate.**

COLTELLI E UTENSILI DA LAVORO

Nel caso dei coltelli ci possono essere due situazioni:

- disponibilità della coltelliera ad acqua calda
- disponibilità della coltelliera a raggi U.V.A.

Nel primo caso i coltelli vanno puliti per eliminare lo sporco residuo, preferibilmente sotto acqua corrente calda, quindi vengono infilati nella coltelliera elettrica ad una temperatura dell'acqua non inferiore a + 82° C. I coltelli possono essere riutilizzati dopo circa 20 minuti. La coltelliera è particolarmente utile nel corso della giornata lavorativa; a fine serata si proceda comunque alla sanificazione mediante immersione in soluzione sanificante dell'intero coltello; ciò garantirà anche la perfetta sanificazione del manico rimasto fuori dalla coltelliera.

Nel secondo caso i coltelli, dopo il lavaggio con acqua corrente calda, vengono sanitizzati con la soluzione detergente-disinfettante.

Dopo l'asciugatura con carta monouso, vengono riposti negli armadietti U.V.A. fino a nuovo

utilizzo.

N.B. L'armadietto deve essere sempre acceso.

L'apparecchio a raggi U.VA. non deterge e non sanifica, ma conserva l'igiene dei coltelli già puliti.

Nel caso di altri utensili come ganci, pinze affettati, guanti acciaio, pettorine, ecc., è necessario eliminare lo sporco residuo con acqua calda corrente, quindi immergere in soluzione sanificante per un tempo non inferiore a 20 minuti; quindi sciacquare abbondantemente dopo l'uso e asciugare con carta.

TOMBINO DI SCARICO PAVIMENTALE

La sera a fine giornata lavorativa è necessario versare nella grata di scarico circa mezzo bicchierino (30 ml) di sanificante. Questa procedura permetterà di sanificare il tombino (sempre molto ricco di batteri anche patogeni) e di eliminare possibili cattivi odori.

METODICHE DI SANIFICAZIONE

[Scarica la tabella](#)
