

Allegato 5

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE OPERAZIONI DI SANIFICAZIONE

PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE

L'Impresa 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. È tassativamente vietato travasarli in contenitori anonimi o con etichette diverse.

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'Impresa 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.

L'Impresa deve utilizzare prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Devono essere forniti tutti i prodotti necessari ad una corretta sanificazione degli ambienti di cucina e di distribuzione.

I detergenti devono avere i requisiti di biodegradabilità e contenere fosforo nelle concentrazioni previste dalla legge.

L'Impresa deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici, nonché alla legislazione comunitaria applicabile.

Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

I prodotti utilizzati per la sanificazione devono essere distribuiti in contenitori originali recanti in etichetta le modalità e le concentrazioni di impiego; l'etichetta deve essere conforme a quanto previsto dalla legislazione applicabile.

I prodotti da fornire devono comprendere detergenti liquidi e/o in crema per superfici, detersivi per pavimenti, detersivi sgrassanti per forni, disincrostanti per lavastoviglie.

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 detergenti medio alcalini, al cloro attivo, con spiccato potere sanificante e schiumosità assente e brillantanti.

L'Impresa si impegna allo stoccaggio in armadio chiuso ed alla distribuzione delle sostanze detergenti evitando in ogni caso la presenza di flaconi e contenitori anonimi contenenti prodotti sanificanti, e 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'Impresa 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 (prestazioni minime richieste):

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...);
- lavaggio dei pavimenti cucina, pavimenti refettori;
- sanificazione di tavoli e sedie;
- pulizia carrelli termici;
- pulizia parti interne (filtri, ugelli, ecc) e delle parti esterne della lavastoviglie;
- sanificazione dei contenitori isotermici, che devono risultare privi di odori;
- pulizia canaline di scarico;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici (pavimenti e sanitari);
- pulizia aree esterne.

Settimanalmente:

- pulizia dei forni;
- sanificazione dei frigoriferi;
- disincrostazione della lavastoviglie;
- disincrostazione dei carrelli termici/banchi self service;
- sanificazione di scaffali, pensili, armadi;
- sanificazione contenitori rifiuti;
- disincrostazione griglie di scarico
- pulizia davanzali finestre refettori;
- deragnatura locali.

Quindicinalmente:

- pulizia cappe aspiranti e filtri.

Mensilmente:

- sanificazione arredi refettori;
- sanificazione pareti lavabili.

Trimestralmente:

- lavaggio vetri e pulizia zanzariere (incluso lo smontaggio);
- pulizia in profondità cappe aspiranti e filtri.

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.