



COMUNE DI SINNAI

**APPALTO
SERVIZIO REFEZIONE
SCOLASTICA**

ALLEGATO N° 11

PIANO DI SANIFICAZIONE

LA PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE

L'I.A. deve provvedere, a proprie spese e cure, alla sanificazione dei locali adibiti a cucina, a refettorio, delle relative aree di pertinenza, 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.

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'I.A. 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.

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

I detersivi devono avere i requisiti di biodegradabilità e contenere fosforo nelle concentrazioni previste dalla legge. Devono essere distribuiti in contenitori originali recanti in etichetta le modalità e le concentrazioni di impiego nonché la definizione dei costituenti in ordine ponderale decrescente.

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

Deve inoltre essere fornito un prodotto ad azione sanificante contenente come principio attivo disinfettante cloro attivo da alternarsi periodicamente con un prodotto avente 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.

La ditta si deve impegnare allo stoccaggio ed alla distribuzione delle sostanze detergenti evitando in ogni caso 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'I. A. 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:

LOCALI DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE

Giornalmente ed alla necessità:

- pulizia con soluzione sanificante dei piani di lavoro, delle attrezzature (cuocipasta, fuochi, stoviglie, pentole, utensili, gastronorm, 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 armadi termici
pulizia linea self-service
- pulizia parti interne (filtri, ugelli, ecc) e delle parti esterne della lavastoviglie
pulizia contenitori termici
pulizia tombini di scarico
pulizia e sanificazione dei servizi igienici (pavimenti e sanitari)
- pulizia davanzali

Settimanalmente:

- Pulizia dei forni
Sanificazione dei frigoriferi
- Disincrostazione della lavastoviglie
- Disincrostazione dei carrelli termici

- Disincrostazione dei carrelli della linea self-service
- Sanificazione di scaffali, pensili, armadi
Sanificazione contenitori rifiuti
- Disincrostazione griglie di scarico
- Deragnatura locali

Trimestralmente:

- Lavaggio vetri
- Pulizia cappe e filtri paragrasso

DEPOSITI, MAGAZZINI, LOCALI DI SERVIZIO

Giornalmente

Scopatura dell'intera pavimentazione;

- Lavaggio della pavimentazione nelle zone di pavimentazione che presentano 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

STANDARD MICROBIOLOGICI

Le superfici sanificate di taglieri, tritacarne, coltelli, affettatrici, mixer, lavaverdure, teglie, piani di lavoro, carrelli scaldavivande e di tutto ciò che deve venire a contatto con gli alimenti devono essere conformi ai parametri microbiologici presenti sulla scheda n° 20 dell'allegato 3.