



ATTENZIONE!

MONITORARE SANIFICAZIONE

Redigere le apposite schede di monitoraggio della sanificazione delle attrezzature

FREQUENZA: GIORNALIERA

Sez. - Corretta Prassi Igienica - Manuale HACCP
(Regg. 852-853/2004 e 2074-2076/2005CE)

CALENDARIO DELLE PULIZIE

Giornaliere

pavimenti (2-3 volte al dì ed anche di più)
superfici (dopo ogni lavorazione)
apparecchiature (dopo ogni uso)
stoviglie varie (dopo l'uso)
banco di cucina (fine turno)
tutte le sale da lavoro (fine turno)
servizi igienici (dopo ogni uso: 2-4 volte al dì)
contenitori rifiuti (lavati e disinfettati)

Settimanali

pavimenti (pulizia a fondo)
pareti
soffitti
vetri
corridoi (pulizia a fondo)
termosifoni
porte (pulizia a fondo)
lampadari
frigoriferi
termostati

Mensili

sifoni dei servizi igienici (acqua bollente con detersivi, poi lavaggio con acqua e disinfettanti, non usare acidi)
dispensa (pulizia a fondo)
spogliatoi (pulizia a fondo)

PUNTI CRITICI HACCP	TIPO DI PRODOTTO	PERIODICITÀ del TRATTAMENTO	MODALITÀ D'USO	DOSI
MANI OPERATORI	IGIENIZZANTE PROTETTIVO	TRA UN'OPERAZIONE E L'ALTRA	DOSATORE	2-3 ml
STOVIGLIE	NEUTRO	DOPO OGNI USO	MANUALE	CONSUMI IN GRAMMI PER LITRO D'ACQUA CUCINA 0-5% DOSE 0-5% MEZZA 0-5% CUCINA 0-5% DOSE 0-5% MEZZA 0-5% CUCINA 0-5% DOSE 0-5% MEZZA 0-5%
	DETERGENTE ALCALINO	DOPO OGNI USO	MECCANICO	CONSUMI IN GRAMMI PER LITRO D'ACQUA CUCINA 0-5% DOSE 0-5% MEZZA 0-5% CUCINA 0-5% DOSE 0-5% MEZZA 0-5%
	DETERGENTE ALCALINO CLOROATTIVO	DOPO OGNI USO	MECCANICO	CONSUMI IN GRAMMI PER LITRO D'ACQUA CUCINA 0-5% DOSE 0-5% MEZZA 0-5% CUCINA 0-5% DOSE 0-5% MEZZA 0-5%
PARETI LAVABILI	DETERGENTE IGIEINIZZ. CLOROATTIVO	CUCINA 7 gg	MANUALE	0,5-5,0% equivalente a 50-500 ml in 10 l d'acqua 1-5,0% equivalente a 100-500 ml in 10 l d'acqua 0,4-1,5% equivalente a 40-150 ml in 10 l d'acqua 1% equivalente a 100 ml in 10 l d'acqua PURO
	DETER. IGIEINIZZ. ALCALINO CON SALI QUATERNARI D'AMMONIO	CELLE 30 gg		
	IGIEINIZZ. CATIONICO INODORE	SALA MENSA 30 gg		
	DETERGENTE IGIEINIZZ. ALCOLICO	MAG. DERRATE 30 gg		
PAVIMENTI	DETERGENTE IGIEINIZZ. CLOROATTIVO	CUCINA 1 gg	MANUALE	0,5-5,0% equivalente a 50-500 ml in 10 l d'acqua 1-5,0% equivalente a 100-500 ml in 10 l d'acqua 0,4-1,5% equivalente a 40-150 ml in 10 l d'acqua 1% equivalente a 100 ml in 10 l d'acqua
	DETER. IGIEINIZZ. ALCALINO CON SALI QUATERNARI D'AMMONIO	CELLE 15 gg		
	IGIEINIZZ. CATIONICO INODORE	SALA MENSA 2-3 gg		
	DETERGENTE IGIEINIZZ. ALCOLICO	MAG. DERRATE 7 gg		
PIANO DI LAVORO AFFETTATRICE	DETERGENTE IGIEINIZZ. ALCOLICO	DOPO OGNI USO	A SPRUZZO	PURO
	DETERGENTE IGIEINIZZ. CLOROATTIVO		MANUALE	0,5-5,0% equivalente a 50-500 ml in 10 l d'acqua
TRITACARNE SEGA OSSA ecc.	DETERGENTE IGIEINIZZ. CLOROATTIVO	DOPO OGNI USO	MANUALE PREVIA IMMERSIONE PARTI SMONTABILI	0,5-5,0% equivalente a 50-500 ml in 10 l d'acqua 1-5,0% equivalente a 100-500 ml in 10 l d'acqua
	DETER. IGIEINIZZ. ALCALINO CON SALI QUATERNARI D'AMMONIO			
LAVAVERDURA CENTRIFUGA PELAPATATE ecc.	DETERGENTE IGIEINIZZ. CLOROATTIVO	DOPO OGNI USO	A FINE OPERAZIONE CON MACCHINA IN MOTO	0,5-5,0% equivalente a 50-500 ml in 10 l d'acqua
TAGLIERE, COLTELLERIA E UTENSILERIA VARIA	DETERGENTE IGIEINIZZ. CLOROATTIVO	TRA UN USO E L'ALTRO	IMMERSIONE	0,5-5,0% equivalente a 50-500 ml in 10 l d'acqua
FORNI GRIGLIE PIASTRE	DETERGENTE ALCALINO	DOPO OGNI USO	A SPRUZZO	PURO
	DETERGENTE ALCALINO		A SPRUZZO	PURO
FRIGGITRICI	DETERGENTE ALCALINO	DOPO OGNI USO	A SPRUZZO	1 l di prodotto in 10 l d'acqua
CAPPE E FILTRI ASPIRANTI	DETERGENTE ALCALINO	7-15 gg	MANUALE O A SPRUZZO	PURO
BANCO SELF-SERVICE	DETERGENTE IGIEINIZZANTE ALCOLICO	DOPO OGNI USO	A SPRUZZO	PURO
SERPENTINE CUOCI-PASTA	DISINCROSTANTE	OGNI VOLTA CHE L'INCROSTAZIONE È VISIBILE	IMMERSIONE CON MACERO	2,0-5,0% equivalente a 200-500 ml in 10 l d'acqua
CARRELLI, VASSOI, TAVOLI	DETERGENTE IGIEINIZZANTE ALCOLICO	DOPO OGNI USO	A SPRUZZO	PURO
ZONA RIFIUTI	IGIENIZZANTE CATIONICO	OGNI GIORNO	MANUALE	1% equivalente a 100 ml in 10 l d'acqua
	IGIENIZZANTE CATIONICO			2,0-4,0% equivalenti a 200-400 ml in 10 l d'acqua

Pulizia sanificazione dell'ARMADIO FRIGORIFERO

Quando	Come	Con cosa	dove
a fine servizio	Controllare il contenuto, eliminare i prodotti eventualmente deteriorati, coprire quelli non protetti, raccogliere e pulire residui o gocce dai ripiani, dai fianchi, dalla porta; detergere e sanificare la maniglia risciacquandola non ammassare gli alimenti	Film plastico o coperchi panno pulito carta detergente sanificante 2 spugne 2 secchi	
settimanalmente	svuotare il frigorifero ricoverando i prodotti in cella; togliere i ripiani, immergerli in una soluzione tiepida di detergente-sanificante e strofinarli con una spugna pulita, tenerli immersi per almeno 10 minuti	deterg.-sanific. spugna acqua tiepida secchio lavello	zona lavaggio
quindicinalmente	spegnere il frigorifero; svuotarlo ponendo i prodotti in cella; pulire le griglie come descritto per gli interventi settimanali detergere l'interno con particolare cura per le guide delle griglie, le guarnizioni, i cardini delle porte; osservare il tempo di contatto; risciacquare abbondantemente; lasciare asciugare con lo sportello aperto; una volta asciutto, riposizionare i ripiani accendere e rimettere nuovamente i prodotti quando la temperatura ha raggiunto 3°C	(vedere sopra) 2 spugne 2 secchi	zona lavaggio

In caso di sanitizzazione stoviglie e utensili:

