

ALLEGATO 15

RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE E LOCALI ANNESSI

RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri di produzione pasti, dei refettori e dei locali annessi, sono a totale carico della Società salvo quanto previsto dall'art. 1 del Contratto di Servizio e dovranno essere eseguiti secondo quanto previsto dal piano di riassetto, pulizie ordinaria e sanificazione dei locali di produzione e di distribuzione pasti e dei locali annessi (Piano di autocontrollo).

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri di produzione pasti, salvo quelli strettamente necessari alle normali attività di produzione, e dei refettori devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti.

DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alle caratteristiche descritte nell'allegato n. 12

Tali prodotti dovranno essere corredati di schede tecniche e di sicurezza.

Dovranno essere contenuti nelle confezioni originali e dovranno essere riposti in un armadio chiuso o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione se non nei quantitativi necessari alle operazioni di pulizia.

LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di confezionamento, di lavaggio, e dei servizi igienici sono riferiti ad almeno 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione e devono essere conformi alle tabelle di cui all'allegato n. 11 del Contratto di Servizio.