

PROCEDURA OPERATIVA

PO_7.5BTERM

DETERSIONE DISINFEZIONE E DISINCROSTAZIONE

INDICE

1. SCOPO	3
2. APPLICABILITÀ	3
3. MODALITÀ	3
3.1. Tipologia e frequenza degli interventi di detersione disinfezione e disincrostazione	4
3.2. Operazioni di detersione, disinfezione e disincrostazione	5
3.3. Verifica degli strumenti e dei materiali utilizzati	6
3.4. Programma di detersione, disinfezione e disincrostazione	6
3.5. Riconsegna termobox	6
3.6. Gestione dei rifiuti	7
3.7. Documentazione delle attività di detersione, disinfezione, disincrostazione	7
3.8. Trattamento delle non conformità	7
3.9. Archiviazione	8
4. RESPONSABILITÀ	8

1. SCOPO

Lo scopo della presente procedura è quello di descrivere le modalità con cui vengono effettuate la detersione, la disinfezione e la disincrostazione degli ambienti di lavoro, delle attrezzature, degli utensili al fine di eliminare la contaminazione microbica.

2. APPLICABILITÀ

Questa procedura si applica in tutti i Terminali di somministrazione.

3. MODALITÀ

Le procedure di detersione, disinfezione, disincrostazione devono:

- rimuovere lo sporco (detersione)
- ridurre/eliminare i microrganismi presenti (disinfezione)
- eliminare i residui delle soluzioni detergenti disinfettanti e disincrostanti (risciacquo)
- eliminare l'acqua dalle superfici/attrezzature (asciugare)
- eliminare il calcare dalle superfici (disincrostazione)

Il sistema stabilito per il mantenimento di adeguate condizioni igienico sanitarie degli ambienti di lavoro, delle attrezzature degli utensili, ecc. comprende:

- uso di soluzioni detergenti, disinfettanti, disincrostanti
- programma di detersione, disinfezione e disincrostazione
- gestione dei rifiuti
- documentazione delle attività di detersione, disinfezione e disincrostazione
- archiviazione della documentazione

Le operazioni di detersione, disinfezione disincrostazione devono essere eseguite:

- al termine del consumo del pasto
- ad apparecchiature elettriche spente e scollegate dalla rete
- secondo un preciso ordine, dalla parte più pulita verso quella più sporca, per evitare la contaminazione crociata (per es. prima le pareti, poi le attrezzature e, infine, i pavimenti; prima il locale consumo pasto poi il rigoverno, ecc.)
- dopo aver rimosso dal pavimento il materiale estraneo che può ostacolare le operazioni.

Gli operatori devono:

- indossare indumenti, calzature e dispositivi di protezione idonei
- attuare il Programma di detersione, disinfezione e disincrostazione utilizzare esclusivamente materiali e prodotti approvati da Milano Ristorazione, è vietato utilizzare materiale che possa lasciare frammenti (es. pagliette d'acciaio), E' vietato detenere materiale estraneo, e detergenti contenuti in flaconi anonimi
- rispettare le indicazioni delle schede tecniche/sicurezza e quanto previsto nell' Elenco dei prodotti per la detersione, disinfezione, disincrostazione, e loro utilizzo

- al termine del loro uso, i prodotti che non sono contenuti nei dosatori a muro, devono essere richiussi riposti nel relativo magazzino o armadietto munito di chiusura
- eseguire le operazioni di deterzione, disinfezione e disincrostazione secondo quanto descritto al paragrafo 3.2.

3.1. Tipologia e frequenza degli interventi di deterzione disinfezione e disincrostazione

Il trattamento con soluzioni detergenti elimina lo sporco e sottrae ai microrganismi il loro terreno di sviluppo.

La deterzione deve essere eseguita con le frequenze sottoindicate:

- giornaliera:
 - servizi igienici e spogliatoi: sanitari, rubinetteria, pavimenti, maniglie
 - magazzino (se presente): pavimenti
 - rigoverno: attrezzature, lavastoviglie (attenendosi alle modalità indicate dal produttore), posate, vassoi, gastronorm, termobox, brocche, elementi refrigeranti (ice), utensili, superfici di lavoro, vasche lavaggio, rubinetteria, contenitori portarifiuti, pavimenti, ante armadi acciaio, canalette di scolo, erogatori di sapone, superfici verticali, porte
 - locale consumo pasto: linea self service, tavoli, pavimenti, sedie, carrelli termici
 - materiali e strumenti utilizzati per le pulizie
- settimanale:
 - servizi igienici e spogliatoi: superfici verticali, porte, erogatori di sapone
 - rigoverno: armadi in acciaio
- mensile:
 - magazzino (se presente): superfici verticali, porte
- trimestrale:
 - servizi igienici: vetrate
 - magazzino (se presente): vetrate
 - rigoverno: vetrate.

Il trattamento con soluzioni disinfettanti inattiva i microrganismi dannosi per gli alimenti e ne riduce il numero.

La disinfezione deve essere eseguita con le frequenze sottoindicate:

- giornaliera:
 - rigoverno: attrezzature, utensili, posate, vassoi, termobox, superfici di lavoro, vasche lavaggio, rubinetteria, contenitori portarifiuti
 - locale consumo pasto: linea self service, tavoli
 - materiali e strumenti utilizzati per le pulizie
- settimanale:

- servizi igienici e spogliatoi: sanitari, rubinetteria, pavimenti, maniglie
- rigoverno: lavastoviglie (attenendosi alle modalità indicate dal produttore) pavimenti, armadi acciaio, canalette di scolo, erogatori di sapone
- locali consumo pasto: pavimenti
- mensile:
 - servizi igienici e spogliatoi: superfici verticali, porte, erogatori di sapone
 - magazzino (se presente): pavimenti, superfici verticali, porte
 - rigoverno: superfici verticali, porte.

La disincrostazione ha lo scopo di eliminare dalle superfici delle attrezzature il calcare, derivante dalla precipitazione dei sali di calcio e magnesio contenuti nell'acqua.

La disincrostazione deve essere eseguita con le frequenze sottoindicate:

- mensile:
 - servizi igienici e spogliatoi: sanitari, rubinetteria
 - locale rigoverno: vasche lavaggio, rubinetteria, lavastoviglie (attenendosi alle modalità indicate dal produttore)
 - carrelli termici.

Settimanalmente deve essere eseguita la spolveratura dei davanzali interni e dei sopra caloriferi e dei caloriferi nel locale dove avviene il consumo del pasto.

Il corpo del termometro a sonda deve essere deterso e disinfettato con panno imbevuto di soluzione detergente/disinfettante almeno una volta a settimana ed ogni volta che sia necessario; per quanto riguarda la pulizia della sonda fare riferimento alla PO_7.5CTERM - Attività di somministrazione del pasto.

Giornalmente deve essere verificata l'assenza di ragnatele che, se presenti, devono essere immediatamente rimosse.

3.2. Operazioni di detersione, disinfezione e disincrostazione

Le operazioni di detersione, disinfezione e disincrostazione vengono eseguite come segue:

- I) Quando è previsto l'impiego di soluzioni diverse rispettivamente per la detergenza e per la disinfezione, si deve procedere nel modo seguente:
 - Lavaggio con una soluzione di acqua calda e detergente.
 - Contatto del detergente come da indicazione riportata nella scheda tecnica/sicurezza.
 - Risciacquo con acqua tiepida fino alla completa eliminazione dei residui di detergente.
 - Eliminazione dell'eccesso d'acqua tramite supporti puliti (carta monouso, tira acqua dedicato, ecc.).
 - Distribuzione sulle superfici del prodotto disinfettante nella concentrazione prevista.
 - Contatto della soluzione disinfettante come da indicazione riportata nella scheda tecnica/sicurezza.

- Risciacquo con acqua fredda.
 - Asciugatura all'aria o tramite supporti puliti (carta monouso, tira acqua dedicati, ecc.).
- II) Quando è previsto l'impiego di una stessa soluzione detergente – disinfettante, si deve procedere nel modo seguente:
- Lavaggio con una soluzione di acqua fredda e detergente/disinfettante.
 - Contatto della soluzione detergente/disinfettante come da indicazione riportata nella scheda tecnica/sicurezza.
 - Risciacquo con acqua fredda.
 - Asciugatura all'aria o tramite supporti puliti (carta monouso, il tira acqua dedicati, ecc.).

Per quanto riguarda le operazioni di disincrostazione, gli operatori devono attenersi alle istruzioni descritte nella scheda tecnica/sicurezza del prodotto impiegato.

La detersione di posate, utensili, vassoi e brocche può essere effettuata con l'uso di lavastoviglie attenendosi alle modalità indicate dal produttore.

3.3. Verifica degli strumenti e dei materiali utilizzati

Alla fine delle operazioni occorre verificare che:

- i materiali e gli strumenti utilizzati siano conservati in un locale apposito (oppure in armadio chiuso).
- il materiale e gli strumenti siano in buone condizioni e vengano eliminati ai primi segni di usura.
- il materiale e gli strumenti non monouso al termine dell'utilizzo siano accuratamente detersi, disinfettati, risciacquati e conservati all'asciutto nello spazio apposito.

3.4. Programma di detersione, disinfezione e disincrostazione

Il Coordinatore deve verificare per ogni Terminale di sua competenza, la fattibilità del programma di detersione, disinfezione e disincrostazione proposto ed eventualmente integrarlo, delle parti mancanti.

Presso il Terminale deve essere esposta la l' Elenco dei prodotti per la detersione, disinfezione, disincrostazione e loro utilizzo - e devono essere presenti le relative schede tecniche/sicurezza.

Nel programma di detersione, disinfezione e disincrostazione devono essere indicati:

- gli ambienti e le attrezzature
- la frequenza delle attività di detersione, disinfezione e disincrostazione, che non deve risultare inferiore a quanto riportato al punto 3.1 della presente procedura.

3.5. Riconsegna termobox

Inserire le gastronorm asciutte e richiuse con il loro coperchio all'interno dei termobox.

I termobox, prima del ritiro da parte del personale addetto al trasporto, dovranno essere identificati con apposita etichetta che ne attesti l'avvenuta detersione/disinfezione.

Solo nel caso in cui il locale di rigoverno non consenta la detersione/disinfezione delle gastronorm e dei termobox questi dovranno essere restituiti al centro cucina di provenienza per il successivo lavaggio.

3.6. Gestione dei rifiuti

Per gestione dei rifiuti si intende la loro raccolta, lo stoccaggio, e il mantenimento delle condizioni igieniche dei contenitori.

I rifiuti devono essere divisi per tipologia (secco e umido) seguendo le indicazioni dell'AMSA, i sacchi non devono essere né troppo pieni né troppo pesanti.

I cartoni (preventivamente aperti e piegati), cassette, ecc. devono essere stoccati ordinatamente nelle aree di competenza.

Il materiale in vetro va riposto solo ed esclusivamente nei cassonetti dedicati.

La detersione e la disinfezione dei contenitori portarifiuti vengono effettuate con la frequenza indicata nel Programma di detersione, disinfezione e disincrostazione.

Una volta alla settimana provvedere alla pulizia/detersione/disinfezione dell'eventuale area di competenza.

3.7. Documentazione delle attività di detersione, disinfezione, disincrostazione

Ogni Terminale di somministrazione, sulla base del proprio programma, deve documentare le operazioni di detersione, disinfezione e disincrostazione, compilando gli appositi moduli: - Registrazione delle operazioni di detersione e disinfezione giornaliere, - Registrazione delle operazioni di detersione e disinfezione settimanale, - Registrazione delle operazioni di detersione/disinfezione/disincrostazione mensile/trimestrale.

Se le operazioni vengono svolte da altre Aziende la riga corrispondente all'operazione non eseguita deve essere sbarrata.

Nelle schede sono riportate:

- L'evidenziazione della fase di detersione/disinfezione/disincrostazione/verifica funzionalità, quando prevista
- La registrazione delle operazioni di detersione, disinfezione, disincrostazione
- La registrazione delle verifiche di funzionalità delle attrezzature
- La firma degli operatori che hanno eseguito le operazioni sopra descritte e la data ove previsto
- La firma del Responsabile della verifica e la data ove previsto
- La firma del Responsabile del Terminale e del Coordinatore (da apporre solo in caso di non conformità/osservazioni)

3.8. Trattamento delle non conformità

Qualora durante le verifiche emergano delle non conformità, il Responsabile del Terminale provvede al ripristino delle condizioni igieniche e ne dà immediata comunicazione al Coordinatore

La descrizione della risoluzione intrapresa viene riportata nell'apposita sezione del modulo, che deve essere controfirmato dal Responsabile del Terminale e dal Coordinatore.

3.9. Archiviazione

I moduli di registrazione delle operazioni di detersione, disinfezione e disincrostazione vengono archiviati a cura del Responsabile del Terminale:

- quelli giornalieri e settimanali per tre mesi
- quello mensile/trimestrale per un anno.

4. RESPONSABILITÀ

È responsabilità del personale che opera nel Terminale:

- applicare quanto previsto nella procedura
- firmare e datare i moduli di registrazione al termine di ogni operazione.
- segnalare al Responsabile del Terminale eventuali non conformità/anomalie.

È responsabilità del Responsabile della verifica:

- verificare l'avvenuta esecuzione delle operazioni di detersione, disinfezione e disincrostazione
- verificare la corretta compilazione della modulistica di registrazione delle attività
- segnalare al Responsabile del Terminale eventuali non conformità/anomalie.

È responsabilità del Responsabile del Terminale di somministrazione:

- effettuare il controllo della corretta applicazione di quanto previsto nella procedura
 - segnalare al Coordinatore eventuali non conformità/anomalie
 - gestire le eventuali non conformità/anomalie per quanto di sua competenza
 - compilare per quanto di competenza, e archiviare correttamente la documentazione
- È responsabilità del Coordinatore:
- integrare ove necessario il programma di detersione, disinfezione e disincrostazione
 - gestire le eventuali non conformità/osservazioni per quanto di sua competenza
 - firmare i moduli delle eventuali non conformità/anomalie
 - verificare la corretta compilazione e archiviazione della documentazione
 - segnalare al Responsabile di Zona eventuali non conformità/anomalie.