

## Riassetto dei refettori

### 1. Igiene ambientale Amsa e progetti didattici

L'Amsa svolge vari progetti didattici di educazione ambientale, che possono essere visionati sul suo sito alla pagina:

<http://www.amsa.it/Home/Progettispeciali/ProgettoScuola/tabid/117/Default.aspx>

Nell'Contratto di Servizio stipulato dal Comune con MR all'art 15 "Obblighi a carico della società"

si legge che MR deve:

- g) provvedere a tutte le spese, nessuna esclusa, relative allo svolgimento del Servizio, ivi comprese le prestazioni necessarie alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, alla pulizia e alla sanificazione dei locali, così come da art. 1 del presente Contratto, nonché alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, alle spese inerenti allo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali e allo smaltimento del materiale a perdere riciclabile; provvedere a tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del Contratto;

Nell'art. 1 "Oggetto del Contratto" si legge altresì che:

Il Servizio comprende il riassetto, la pulizia e la sanificazione dei Refettori, ad eccezione di quelli delle scuole materne e degli asili nido.

I responsabili dell'igiene ambientale e dei sono identificati nella phterm ed. 01 7/2007, allegato 2.

Igiene degli ambienti	Detersione, disinfezione e disincrostazione Disinfestazione e derattizzazione	Terminale somministrazione	- Responsabile di Zona - Responsabile Terminale di somministrazione - Addetti
-----------------------	--	----------------------------	---

L'allegato 3 raccoglie i nominativi dei responsabili di ogni procedura. Esso è stilato per ogni terminale di somministrazione.

Le procedure che descrivono il riordino del locale di consumo pasto sono le seguenti:

### **3.8.1. Riordino locale consumo pasto**

Gli operatori devono:

dotarsi degli appositi contenitori per le stoviglie/utensili sporchi, di un secchio per lo svuotamento degli eventuali residui liquidi (è vietato svuotare i bicchieri nelle brocche).

- Il materiale monouso deve essere svuotato dai residui di cibo e acqua ed impilato in modo ordinato nei sacchi neri in modo da limitare al massimo l'ingombro.
- le posate in acciaio se destinate al ritiro (lavaggio esterno) devono essere riposte nell'apposito contenitore per il trasporto separate per tipologia (forchette, coltelli, cucchiai).

I contenitori devono essere chiusi e riposti nella zona dedicata.

- Le posate in acciaio se destinate al lavaggio sul locale, devono essere riposte nelle apposite bacinelle e portate nel locale lavaggio.

Procedere alla detersione, disinfezione, disincrostazione secondo quanto previsto nella PO\_7.5BTerm – Detersione, disinfezione e disincrostazione.

### **3.8.2. Riordino locale rigoverno**

Gli operatori devono:

- Riporre i contenitori del sale e le bottiglie d'olio e d'aceto nell'armadio destinato alle derrate alimentari
- Estrarre le gastronorm dai carrelli
- Eliminare tutti i residui grossolani di cibo dalle gastronorm
- Separare i residui solidi dai liquidi, nel caso di minestre gettare i liquidi nelle pilette di scarico (dalle quali non deve essere rimossa la copertura) e i solidi nel bidone dell'umido. Non è consentito utilizzare i sanitari dei servizi igienici per lo smaltimento di eventuali avanzi di cibo.
- Procedere alla detersione, disinfezione e disincrostazione secondo quanto previsto nella PO\_7.5BTerm – Detersione, disinfezione e disincrostazione.

---

Fonte: PO 7.5cTerm

Le sostanze detergenti e disinfettanti che devono essere presenti a scuola sono le seguenti:



**ELENCO DEI PRODOTTI PER LA DETERGENSIONE, DISINFEZIONE,  
DISINCROSTAZIONE, E LORO UTILIZZO  
(TERMINALI DI SOMMINISTRAZIONE)**

Edizione: 01  
Data: 30/07/07

PRODOTTO	TIPO DI INTERVENTO	PUNTO APPLICAZIONE	FREQUENZA	CONCENTRAZIONE D'USO INDICATIVA	MODALITA' D'USO
SUMA STAR D1.PLUS	Detergenza	<u>RIGOVERNO</u> (Lavaggio manuale stoviglie)	GIORNALIERA: attrezzature, utensili, posate, gastronom, brocche, vassoi elementi refrigeranti (ice).	1,5 ml in 40 litri d'acqua. (una dose 15 ml)	Lasciare gli oggetti in ammollo. Lavarli con la spugna o il panno abrasivo. Risciacquare. Lasciare asciugare all'aria (asciugare con carta monouso quando previsto dal manuale d'autocontrollo).
SUMA MULTI D2 CONC	Detergenza	<u>SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI</u>	GIORNALIERA: sanitari, rubinetteria, pavimenti, maniglie. SETTIMANALE: superfici verticali, porte, erogatori di sapone. TRIMESTRALE: vetrate.	5 ml in 750 ml di acqua (spray)  10 ml in 8 lt di acqua. (una dose 10 ml)	Per piccole superfici utilizzare lo spray, per grandi superfici il secchio. Spruzzare o bagnare con panno, spugna, mop. Strofinare. Risciacquare. Lasciare asciugare all'aria (asciugare con carta monouso quando previsto dal manuale d'autocontrollo).
		<u>MAGAZZINO (SE PRESENTE)</u>	GIORNALIERA: pavimenti. TRIMESTRALE: vetrate.		
		<u>RIGOVERNO</u>	GIORNALIERA: lavastoviglie, pavimenti, ante armadi acciaio, canalette di scolo, erogatori di sapone, superfici verticali, porte. SETTIMANALE: armadi acciaio. TRIMESTRALE: vetrate.		
		<u>LOCALE CONSUMO PASTO</u>	GIORNALIERA: pavimenti, sedie.		
		<u>CARRELLI TERMICI</u>	GIORNALIERA		
SUMA D10 Concentrato	Detergenza Disinfezione	<u>SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI</u>	SETTIMANALE: sanitari, rubinetteria, pavimenti, maniglie. MENSILE: superfici verticali, porte, erogatori di sapone.	10 ml in 750 ml d'acqua (spray)  20 ml in 8 lt di acqua. (una dose 10 ml)	Per piccole superfici utilizzare lo spray, per grandi superfici il secchio, per le attrezzature smontabili e gli utensili l'ammollo in vasca. Spruzzare o bagnare con panno, spugna, mop o mettere in ammollo. Lasciare agire 5/10 minuti. Strofinare. Risciacquare. Lasciare asciugare all'aria (asciugare con carta monouso quando previsto dal manuale d'autocontrollo).
		<u>MAGAZZINO (SE PRESENTE)</u>	MENSILE: pavimenti, superfici verticali, porte.		
		<u>RIGOVERNO</u>	GIORNALIERA: termobox, termometro a sonda, lavastoviglie, superfici di lavoro, contenitori porta rifiuti, vasche lavaggio, rubinetteria. SETTIMANALE: pavimenti, canalette di scolo, erogatori di sapone, armadi acciaio MENSILE: superfici verticali, porte.		
		<u>MATERIALE STRUMENTI UTILIZZATI PER LE PULIZIE</u>	GIORNALIERA		
		<u>LOCALE CONSUMO PASTO</u>	GIORNALIERA: tavoli, linea self-service SETTIMANALE: pavimenti.		
	Disinfezione	<u>RIGOVERNO</u>	GIORNALIERA: attrezzature, vassoi utensili, posate.		

			utensili, posate.		
SUMA CALC D5	Disincrostazione	<u>SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI</u>	MENSILE: sanitari, rubinetteria	200 ml in 1 lt di acqua (spray) 50 - 200 ml in 10 lt di acqua (ammollo)	Spruzzare o riempire il contenitore da disincrostare. Lasciare agire per 30 minuti. Strofinare. Risciacquare. Lasciare asciugare all'aria (asciugare con carta monouso quando previsto dal manuale d'autocontrollo).
		<u>RIGOVERNO</u>	MENSILE: vasche lavaggio, rubinetteria, lavastoviglie.		
		<u>CARRELLI TERMICI</u>	MENSILE		
SENSEPT H34	Detergenza Disinfezione	<u>IGIENE DELLE MANI</u>	Come previsto dal manuale d'autocontrollo.	Tal quale	TAB_7.5A/Term/01 "Modalità per il lavaggio delle mani"
SUMA NOVA L6	Detergenza	<u>RIGOVERNO (lavaggio automatico stoviglie)</u>	GIORNALIERA: posate, utensili, vassoi, brocche.	Dosato tramite l'apparecchiatura di dosaggio automatico	
SUMA RINSE A5	Brillantante	<u>RIGOVERNO (lavaggio automatico stoviglie)</u>	GIORNALIERA: posate, utensili, vassoi, brocche.	Dosato tramite l'apparecchiatura di dosaggio automatico	

Per qualsiasi informazione sulla manipolazione e lo stoccaggio del prodotto puro, consultare la scheda di sicurezza.  
I detergenti/disinfettanti devono essere diluiti e utilizzati esclusivamente con i dosatori e gli spray dedicati in dotazione.

### Riassumendo, devono essere presenti questi prodotti:

SUMA star D1 PLUS :giornaliero (lavaggio manuale stoviglie)  
 SUMA MULTI D2 conc :giornaliero (superfici verticali, pavimenti,porte,pavimenti sedie ref, carrelli termici)  
 SUMA D10 concentrato :giornaliero (termobox, termometro, superfici di lavoro,vasche lavaggio, contenitori porta rifiuti, tavoli e linea self service del refettorio)

SUMA calc D5 :mensile(vasche,rubinetteria,lavastoviglie)  
 SENSEPT H34 :giornaliero (igiene mani)  
 SUMA NOVA L6 :giornaliero (lavastoviglie)  
 SUMA RINSE A5 :giornaliero (lavastoviglie)

Ho inviato una lettera a Miri che segnalava dei prodotti di tipo diverso da quelli citati:

**Da:** Muriel Verweij [mailto:muriel.verweij@yahoo.it]

**Inviato:** martedì 15 dicembre 2009 14.45

**A:** Parliamoci

**Oggetto:**

Spettabile MiRi,

nella mia ispezione odierna presso la sm muzio ho riscontrato i seguenti prodotti nel locale rigoverno:  
 Suma D2

Suma D10 bac  
Iposol

Vorrei sapere:

1. a cosa servono questi prodotti.
2. come mai sono diversi da quelli indicati nella tabella TAB 7,5Bterm /02.
3. con quale prodotto vengono lavate le posate a mano, e se nella procedura vengono utilizzati strumenti quali spugne o altro.
4. con quale prodotto si tratta l'igiene delle mani delle lavoratrici.

Siccome nel contratto stipulato tra Miri e il comune di milano è espressamente riportato (art 1) che dai vostri compiti è escluso il riassetto, la pulizia e la sanificazione dei refettori non mi è chiaro il motivo per cui questa procedura è gestita nella mia scuola dalla cooperativa Servizi Integrati, vostra ditta subappaltata per lo scodellamento.

Mi spiego meglio:

è Milanoristorazione spa responsabile dell'igiene dei refettori delle scuole dell'infanzia del comune di milano, o ne sono responsabili le singole ditte delle scodellatrici?

cordiali saluti e buone feste,  
muriel verweij  
cm sm muzio

La risposta che ho ricevuto è la seguente:

**Da:** Parliamoci <parliamoci@milanoristorazione.it>

**A:** Muriel Verweij <muriel.verweij@yahoo.it>

**Inviato:** Lun 21 dicembre 2009, 11:39:18

**Oggetto:** R:

Gentile signora Verweij, il prodotto Suma D2 viene utilizzato per la detersione di servizi e spogliatoi (sanitari, rubinetti, pareti, pavimenti...), sale rigoverno (armadi di acciaio, pavimenti, superfici verticali, canalette di scolo, erogatori di sapone...); del locale di consumo del pasto (pavimenti, sedie...); dei carrelli termici.

Il prodotto Iposol viene utilizzato per la disinfezione del materiale e degli strumenti utilizzati per le pulizie.

Il prodotto D10 serve per la detersione/disinfezione dei servizi igienici e spogliatoio, del rigoverno (termo box, termometro a sonda, contenitori dei rifiuti..), del materiale e degli strumenti utilizzati per le pulizie, del locale consumo pasto (tavoli, pavimenti.), delle posate e degli utensili utilizzati per il servizio.

La nostra Responsabile di Zona, signora Brusa, ci informa che tali prodotti sono presenti nella tabella TAB 7.5Bterm/02.

Le posate vengono lavate a mano con il prodotto D10, secondo le modalità riportate nella tabella TAB 7.5Bterm/02; è previsto un ammollo, il lavaggio con spugna o panno abrasivo, risciacquo e asciugatura all'aria o con carta monouso.

Il prodotto utilizzato per l'igiene delle mani è il SENSISEPT.

La distribuzione dei pasti nelle scuole materne è affidato alla nostra azienda, la quale, tramite gara ha appaltato il servizio, comprensivo del riassetto, pulizia e sanificazione dei refettori, pertanto la responsabilità è a carico della società aggiudicatrice del servizio. Distinti saluti.

Milano Ristorazione S.p.A.

Ho richiesto ulteriori chiarimenti:

**Da:** Muriel Verweij [mailto:muriel.verweij@yahoo.it]

**Inviato:** lunedì 18 gennaio 2010 19.23

**A:** Parliamoci

**Oggetto:** Re: R:

nella tabella citata sono menzionate le seguenti sostanze:

Suma Multi D2 Conc,

Suma D10 concentrato.

Non è menzionata la soluzione Iposol.

potrebbe spiegarmi che differenza c'è tra le soluzioni

1) Suma D2 e Suma Multi D2 Conc.

2) Suma D10 concentrato e Suma D10 Bac.

3) Potrebbe spiegarmi a cosa serve la soluzione Iposol, che non figura tra i prodotti citati nell'HACCP del terminale?

cordiali saluti

muriel verweij

cm sm muzio

**Da:** Parliamoci <parliamoci@milanoristorazione.it>

**A:** Muriel Verweij <muriel.verweij@yahoo.it>

**Inviato:** Ven 22 gennaio 2010, 09:11:00

**Oggetto:** R: R:

Gentile signora Verweij, la signora Brusa ci conferma che la soluzione IPOSOL è menzionata in tabella, riportata sotto la voce IPOSOL X 109; come già specificato, serve per la disinfezione del materiale e degli strumenti utilizzati per le pulizie.

Suma multi D2 conc e Suma D2 sono lo stesso prodotto, le due diverse voci sono riportate la prima sulla confezione di prodotto, la seconda sugli spruzzatori contenenti il prodotto diluito e che vengono utilizzate per la pulizia di piccole superfici.

Suma D10 concentrato e Suma D10 Bac, sono lo stesso prodotto, le due diverse voci sono riportate la prima sulla confezione del prodotto, la seconda sugli spruzzatori contenenti il prodotto diluito.

La signora Brusa è comunque a sua disposizione per maggiori dettagli. Se lo desidera, può contattarla al cell. n° 335.6471642.

Distinti saluti.

Milano Ristorazione S.p.A.

## 2.Lavastoviglie

Le posate di molte scuole milanesi sono di metallo.

Nel bilancio 2007 potete leggere pag 13:

Per quanto riguarda il coperto è stata fatta la scelta definitiva sull' utilizzo dei piatti monouso e delle posate in acciaio, inserendo una lavastoviglie in ogni locale di rigoverno per il lavaggio delle posate. In questo modo vengono garantiti la massima igiene e un ottimo livello di servizio.

L'utilizzo delle lavastoviglie nella ristorazione pubblica scolastica non è obbligatorio in base ai dati forniti dall'asl di milano.

Il detergente da utilizzare nella lavastoviglie è il SUMA NOVA 6L e il brillantante SUMA RINSE A5.

Quello da utilizzare nel lavaggio a mano è SUMA STAR D1 PLUS.

Fonte: MIRI HACCP ed 30/7/07

## 3. Pulizia dei contenitori portarifiuti e del vano di raccolta rifiuti

La pulizia di detti contenitori, normalmente conservati nel locale rigoverno, avviene con cadenza giornaliera in base a quanto specificato in TAB7.5Bterm/02.e viene poi registrata giornalmente sul modulo Mod\_7.5Bterm/01.

Il vano di raccolta rifiuti deve essere pulito/deterso/ disinfettato una volta alla settimana.