

PROCEDURA OPERATIVA

PO_7.5BTERM

DETERSIONE, DISINFEZIONE E DISINCROSTAZIONE

INDICE

1.	SCOPO	3
2.	APPLICABILITÀ	3
3.	MODALITÀ	3
3.1.	Frequenza degli interventi di deterzione disinfezione e disincrostazione	4
3.2.	Operazioni di deterzione, disinfezione e disincrostazione	5
3.2.1.	Utilizzo della lavastoviglie	5
3.2.2.	Utilizzo posate nuove in acciaio	6
3.2.3.	Disinfezione degli erogatori di acqua potabile (rubinetti)	6
3.3.	Verifica degli strumenti e dei materiali utilizzati	6
3.4.	Programma di deterzione, disinfezione e disincrostazione	7
3.5.	Riconsegna termobox	7
3.6.	Gestione dei rifiuti solidi urbani (RSU)	7
3.7.	Documentazione delle attività di deterzione, disinfezione, disincrostazione	7
3.8.	Trattamento delle non conformità	8
3.9.	Archiviazione	8
4.	RESPONSABILITÀ	9

1. SCOPO

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

2. APPLICABILITÀ

Questa procedura si applica in tutti i Terminali di somministrazione.

3. MODALITÀ

Le operazioni di detersione, disinfezione, disincrostazione devono:

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

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

- uso di soluzioni detergenti, disinfettanti, disincrostanti
- programma di detersione, disinfezione e disincrostazione
- gestione dei rifiuti solidi urbani (RSU)
- documentazione delle attività di detersione, disinfezione e disincrostazione
- archiviazione della documentazione.

Le operazioni di detersione, disinfezione disincrostazione devono essere eseguite:

- nel locale consumo pasto, al termine del consumo del pasto
- dopo aver adeguatamente protetto gli alimenti e gli accessori al pasto
- ad apparecchiature elettriche spente e scollegate dalla rete
- dopo aver rimosso dal pavimento il materiale estraneo che può ostacolare le operazioni
- 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.).

Gli operatori devono:

- indossare indumenti, calzature e dispositivi di protezione idonei. In casi particolari (es. pulizia del vomito) è obbligatorio l'utilizzo di guanti, grembiule e mascherina monouso
- attuare il Programma di detersione, disinfezione e disincrostazione – TAB_7.5BTERM/01
- eseguire le operazioni di detersione, disinfezione e disincrostazione attenendosi alle modalità indicate al paragrafo 3.2.
- utilizzare esclusivamente i prodotti approvati da Milano Ristorazione S.p.A., indicati nella TAB_7.5BTERM/02 - Elenco dei prodotti per la detersione, disinfezione, disincrostazione, e loro utilizzo
- rispettare le indicazioni delle schede tecniche e di sicurezza e quanto previsto nella TAB_7.5BTERM/02 - 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 chiusi e riposti nell'apposito locale o armadio munito di chiusura.

È vietato agli operatori:

- utilizzare materiale che possa lasciare frammenti sulle superfici (es. pagliette d'acciaio).
- detenere materiale estraneo, e prodotti chimici contenuti in flaconi anonimi o destinati ad altri prodotti
- utilizzare i sanitari dei servizi igienici per lo smaltimento di eventuali avanzi di cibo. Per eliminare eventuali residui di minestre, separare i residui solidi dai liquidi, gettare i liquidi nelle pilette di scarico (dalle quali non deve essere rimossa la copertura) e i solidi nel bidone dell'umido.

Presso il Terminale di somministrazione deve essere esposta la TAB_7.5BTERM/02 - Elenco dei prodotti per la detersione, disinfezione, disincrostazione e loro utilizzo e devono essere presenti le schede tecniche e di sicurezza.

3.1. Frequenza degli interventi di detersione disinfezione e disincrostazione

Al fine di garantire adeguate condizioni igienico sanitarie degli ambienti, delle attrezzature, degli utensili, ecc., le operazioni devono essere eseguite attenendosi, al programma previsto nella TAB_7.5BTERM/01 - Programma di detersione, disinfezione e disincrostazione. La frequenza indicate nel programma è da ritenersi quella minima, qualora si renda necessario deve essere aumentata la frequenza delle operazioni.

Bisogna inoltre eseguire:

- giornalmente la detersione delle piastre riscaldanti (Hotty) utilizzando un panno imbevuto di detergente, per il risciacquo utilizzare un panno bagnato (non deve entrare acqua in contatto con le parti elettriche) e asciugare con carta monouso
- settimanalmente, ed ogni volta che sia necessario, la spolveratura dei davanzali interni e dei sopra caloriferi e dei caloriferi nel locale consumo
- settimanalmente, ed ogni volta che sia necessario, la detersione e disinfezione del corpo del termometro a sonda utilizzando un panno imbevuto di detergente/disinfettante, per il risciacquo utilizzare un panno bagnato (non deve entrare acqua in contatto con le parti elettriche) e asciugare con carta monouso; per quanto riguarda la detersione e disinfezione della sonda fare riferimento alla PO_7.5CTERM - Somministrazione del pasto
- settimanalmente, ed ogni volta che sia necessario, la detersione e la disinfezione dell'area di competenza per lo stoccaggio rifiuti, dei cassonetti e dei contenitori per i rifiuti organici
- l'accurata detersione e disinfezione delle posate nuove in acciaio, attenendosi alle modalità indicate al paragrafo 3.2.2
- a seguito di una chiusura prolungata (chiusura estiva, Natale e Pasqua), prima dell'inizio del servizio, alla disinfezione degli erogatori di acqua potabile (rubinetti), attenendosi alle modalità indicate al paragrafo 3.2.3, e registrandone l'effettuazione sul MOD_7.5BTERM/03 - Registrazione delle operazioni di detersione, disinfezione e disincrostazione mensili/trimestrali.

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 devono essere eseguite attenendosi alle modalità riportate nella TAB_7.5BTERM/02 - Elenco dei prodotti per la detersione, disinfezione, disincrostazione, e loro utilizzo e nelle schede tecniche.

Nella tabella sopra citata deve essere indicato:

- il nome commerciale del prodotto utilizzato
- il tipo di intervento (detersione, disinfezione, disincrostazione)
- il punto di applicazione
- la frequenza con cui viene eseguita l'operazione
- la concentrazione d'uso dei prodotti
- le modalità d'uso dei prodotti.

È obbligatorio effettuare l'ammollo delle posate prima di eseguire le operazioni di detersione/disinfezione.

È obbligatorio risciacquare gli utensili, le attrezzature, ecc. (posate, brocche, termobox ecc.), con acqua corrente.

Gli utensili, le attrezzature, ecc. devono essere asciugati con carta monouso e riposti ordinatamente negli appositi armadi o se previsto (termobox) restituiti al Centro cucina attenendosi alle modalità indicate al paragrafo 3.5.

I materiali e gli strumenti utilizzati per la detersione, disinfezione e disincrostazione dei servizi igienici dovranno essere diversi e distinguibili, da quelli utilizzati per gli altri ambienti.

Qualora sia previsto l'impiego prodotti diversi per la detersione e la disinfezione, si deve procedere attenendosi alle modalità sotto elencate:

- utilizzare il prodotto detergente attenendosi alle modalità indicate nella TAB_7.5BTERM/02 - Elenco dei prodotti per la detersione, disinfezione, disincrostazione, e loro utilizzo e nelle schede tecniche
- risciacquare fino alla completa eliminazione dei residui del prodotto
- eliminare l'acqua in eccesso tramite supporti puliti (carta monouso, tira acqua dedicato, ecc.)
- utilizzare il prodotto disinfettante attenendosi alle modalità indicate nella TAB_7.5BTERM/02 - Elenco dei prodotti per la detersione, disinfezione, disincrostazione, e loro utilizzo e nelle schede tecniche
- risciacquare fino alla completa eliminazione dei residui del prodotto
- asciugare tramite supporti puliti (carta monouso, tira acqua dedicati, ecc.).

3.2.1. Utilizzo della lavastoviglie

La detersione e la disinfezione di posate, utensili, vassoi e brocche può essere effettuata con l'uso di lavastoviglie attenendosi alle modalità indicate dal produttore. Per la detersione delle posate procedere attenendosi alle modalità sotto elencate:

- a. lasciare in ammollo, in acqua e detergente per il lavaggio manuale delle stoviglie
- b. eliminare con una spugna i residui grossolani di cibo
- c. risciacquare
- d. posizionare le posate nei cestelli con le punte rivolte verso l'alto senza caricarli eccessivamente (in media ogni cestello può contenere 15 forchette o 15 cucchiari o 20 coltelli) avviare la lavastoviglie.

Gli utensili, le attrezzature, ecc. devono essere asciugati con carta monouso e riposti ordinatamente negli appositi armadi.

3.2.2. Utilizzo posate nuove in acciaio

Prima di utilizzare per la prima volta le posate nuove in acciaio bisogna procedere attenendosi alle modalità sotto elencate:

- a. lasciare in ammollo, in acqua e detergente per il lavaggio manuale delle stoviglie, per almeno 15 minuti
- b. strofinare con cura, in particolare gli interstizi delle forchette e la parte dentellata dei coltelli
- c. risciacquare
- d. disinfettare
- e. risciacquare
- f. asciugare con carta monouso e accertarsi che non lascino residui di qualsivoglia natura, in caso di riscontro positivo ripetere le operazioni dal punto a) al punto f).

3.2.3. Disinfezione degli erogatori di acqua potabile (rubinetti)

Per la disinfezione degli erogatori di acqua potabile (rubinetti) procedere come di seguito indicato:

- smontare il rompigitto, posto alla bocca dell'erogatore, e metterlo in ammollo nel prodotto disincrostante. Per le concentrazioni d'uso/modalità d'uso fare riferimento alla TAB_7.5BTERM/02 - Elenco dei prodotti per la detersione, disinfezione, disincrostazione, e loro utilizzo
- trasferire in un contenitore circa 500 ml di prodotto disinfettante a base di ipoclorito di sodio
- infilare lo scovolino, imbevuto di disinfettante, nel foro del rubinetto
- farlo scorrere avanti e indietro per 5 minuti e ripetere l'operazione 3 volte.
- prendere un panno, immergerlo nel disinfettante, e pulire con cura sia internamente che esternamente l'erogatore dell'acqua. Infilare il panno nel foro del rubinetto, spingendolo il più in fondo possibile e lasciarlo a contatto per 30 minuti. Estrarre il panno
- infilare nuovamente lo scovolino, imbevuto di disinfettante, nel foro del rubinetto
- farlo scorrere avanti e indietro per 5 minuti
- al termine della disinfezione, far scorrere l'acqua per 30 minuti, risciacquando bene anche l'esterno dell'erogatore
- riposizionare il rompigitto
- prima di utilizzare l'acqua accertarsi che sia scomparso l'odore di cloro.

3.3. Verifica degli strumenti e dei materiali utilizzati

Alla fine delle operazioni occorre verificare che:

- i materiali e gli strumenti utilizzati siano stati riposti in un locale apposito (oppure in armadio munito di chiusura)
- il materiale e gli strumenti siano in buone condizioni e vengano eliminati ai primi segni di usura
- il materiale e gli strumenti non monouso siano accuratamente detersi, disinfettati, risciacquati e conservati all'asciutto in un locale apposito (oppure in armadio munito di chiusura).

3.4. Programma di deterzione, disinfezione e disincrostazione

Il Coordinatore deve verificare per ogni Terminale di somministrazione di sua competenza, la fattibilità di quanto indicato nella TAB_7.5BTERM/01 - Programma di deterzione, disinfezione e disincrostazione, ed eventualmente modificarlo barrando gli ambienti, le attrezzature, gli utensili, ecc., non presenti.

3.5. Riconsegna termobox

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

Solo nel caso in cui il locale rigoverno non consenta la deterzione dei termobox, in accordo con il Responsabile di Zona di Milano Ristorazione S.p.A., questi potranno essere restituiti sporchi al Centro cucina di provenienza.

3.6. Gestione dei rifiuti solidi urbani (RSU)

Per gestione dei rifiuti si intende la loro raccolta, lo stoccaggio, e il mantenimento delle condizioni igieniche dell' area di competenza, dei cassonetti e dei contenitori per i rifiuti organici.

I sacchi devono essere trasportati prontamente nella zona stoccaggio rifiuti.

I sacchi, i cassonetti e i contenitori per i rifiuti organici devono essere ben chiusi.

I rifiuti devono essere divisi per tipologia, secondo le indicazioni di AMSA.

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

3.7. Documentazione delle attività di deterzione, disinfezione, disincrostazione

Ogni Terminale di somministrazione, sulla base del proprio programma, deve documentare le operazioni di deterzione, disinfezione e disincrostazione, compilando gli appositi moduli: MOD_7.5BTERM/01 - Registrazione delle operazioni di deterzione e disinfezione giornaliere, MOD_7.5BTERM/02 - Registrazione delle operazioni di deterzione e disinfezione settimanali, MOD_7.5BTERM/03 - Registrazione delle operazioni di deterzione, disinfezione e disincrostazione mensili/trimestrali.

Nei moduli sono riportate:

- l'evidenziazione della fase di deterzione, disinfezione e disincrostazione e, ove previsto, la verifica funzionalità
- la registrazione delle operazioni di deterzione, disinfezione, disincrostazione
- la registrazione delle verifiche della funzionalità
- la firma degli operatori che hanno eseguito le operazioni sopra descritte e, ove previsto, la data
- la firma del Verificatore e, ove previsto, la data
- la firma del Referente del Terminale e del Coordinatore (da apporre solo in caso di non conformità).

Il MOD_7.5BTERM/03 - Registrazione delle operazioni di deterzione, disinfezione e disincrostazione mensili/trimestrali - deve essere compilato rispettando il trimestre in corso dell'anno solare (gennaio/febbraio/marzo, aprile/maggio/giugno, ecc.).

3.8. Trattamento delle non conformità

Qualora durante le verifiche emergano delle non conformità, il Referente 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 Referente del terminale e dal Coordinatore.

3.9. Archiviazione

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

- quelli giornalieri e settimanali per 3 mesi
- quello mensile/trimestrale per 1 anno.

4. RESPONSABILITÀ

È responsabilità di tutti gli Addetti:

- applicare quanto previsto nella procedura
- firmare e, ove previsto, datare i moduli di registrazione
- segnalare al Referente del terminale le eventuali non conformità.

È responsabilità del Verificatore:

- applicare quanto previsto nella procedura
- firmare e, ove previsto, datare i moduli di registrazione
- verificare l'avvenuta esecuzione delle operazioni di deterzione, disinfezione e disincrostazione
- verificare la corretta compilazione della modulistica di registrazione delle attività
- segnalare al Referente del terminale le eventuali non conformità.

È responsabilità del Referente del terminale:

- applicare quanto previsto nella procedura
- verificare la corretta esecuzione di quanto previsto nella procedura
- compilare, per quanto di competenza, e archiviare correttamente la documentazione
- gestire, per quanto di competenza, le eventuali non conformità
- firmare in caso di non conformità i moduli di registrazione
- segnalare al Coordinatore le eventuali non conformità.

È responsabilità del Coordinatore:

- modificare, ove necessario, il programma di deterzione, disinfezione e disincrostazione e i moduli di registrazione
- verificare la corretta compilazione e archiviazione della documentazione
- gestire, per quanto di competenza, le eventuali non conformità
- firmare in caso di non conformità i moduli di registrazione
- segnalare al Responsabile di Zona di Milano Ristorazione S.p.A. le eventuali non conformità.