



COMUNE DI VICENZA
SETTORE SERVIZI SCOLASTICI ED
EDUCATIVI
UFFICIO SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI E VICENZA CITTA'
SOSTENIBILE



PROCEDURA PER LA SANIFICAZIONE DEL KIT "LUNCH BOX"

Approvata dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ULSS 6 di Vicenza

COSA SI INTENDE PER "SANIFICAZIONE"

Processo che ha lo scopo di rendere le attrezzature e le superfici igienicamente idonee al contatto con gli alimenti.

UNA SUPERFICIE SI CONSIDERA SANIFICATA QUANDO:

- NON C'E' PRESENZA VISIVA DI SPORCO
- NON E' UNTA AL TATTO
- NON EMANA ODORI SGRADAVOLI
- L'ACQUA VERSATA SULLA SUPERFICIE LAVATA COLA UNIFORMEMENTE, SE SI FORMANO GOCCIOLE LA SUPERFICIE NON E' COMPLETAMENTE SGRASSATA
- UN FAZZOLETTO DI CARTA PASSATO SULLA SUPERFICIE LAVATA NON DEVE RISULTARE ANNERITO O ALTERATO NEL SUO COLORE ORIGINALE
- NON C'E' PRESENZA DI GERMI PATOGENI
- C'E' UNA RIDOTTA PRESENZA DI ALTRI GERMI
- NON VI SONO RESIDUI DI PRODOTTI USATI PER LA SANIFICAZIONE

FASI DEL PROCESSO DI SANIFICAZIONE:

IL PROCESSO DI SANIFICAZIONE È COSTITUITO DA DIVERSE FASI. LA MASSIMA EFFICACIA SI HA SE LE FASI VENGONO SVOLTE NELLA SUCCESSIONE SOTTO RIPORTATA:

- LA PULIZIA
- LA DETERSIONE
- IL RISCIAQUO
- LA DISINFEZIONE
- IL RISCIAQUO FINALE
- L'ASCIUGATURA

1. LA PULIZIA

Si ha con la rimozione dello sporco grossolano dagli oggetti.

2. LA DETERSIONE

Consiste nell'eliminazione dello sporco e dei residui di alimenti.

Si effettua lasciando in ammollo gli oggetti in acqua calda e detergente per stoviglie non corrosivo per almeno 10 minuti e successiva azione meccanica di spazzolamento con spazzole o spugne non abrasive.

N.B. Lo sporco si può suddividere in 2 grandi categorie: di tipo organico, rappresentato da residui di carne, pesce, grassi, residui amidacei, ecc. e di tipo inorganico, rappresentato soprattutto da residui di calcare.

LA SCELTA DEL DETERGENTE DEVE ESSERE FUNZIONALE AL TIPO DI SPORCO CHE SI INCONTRA

3. IL RISCIAQUO

Un accurato risciacquo dopo la fase di detersione consente di:

- o asportare lo sporco
- o eliminare residui di detergente
- o preparare al meglio la superficie per la eventuale fase di disinfezione

4. LA DISINFEZIONE

Disinfettare significa ridurre la quantità di microrganismi presenti eliminando completamente i germi patogeni.

Va effettuata con l'applicazione di un disinfettante per stoviglie garantendo la concentrazione, la temperatura e il tempo di contatto che sono indicati nell'etichettatura del prodotto.

N.B. I fattori che possono influenzare il risultato finale dell'operazione sono:

- o efficacia dell'azione di detersione
- o completezza dell'azione di risciacquo
- o tipo di disinfettante
- o la concentrazione del disinfettante
- o il tempo di contatto

5. RISCIAQUO FINALE

Un altrettanto attento risciacquo finale (dopo la fase di disinfezione) consente l'eliminazione di eventuali residui di soluzione disinfettante, evitando la possibilità di contatto diretto fra prodotto chimico ed alimentare.

6. L'ASCIUGATURA

Va effettuata accuratamente con carta a perdere, o apposito panno pulito, per evitare l'adesione di polvere.

Una volta asciugate, le stoviglie vanno riposte nell'apposito BOX.

Dopo la pulizia (punto 1.), è preferibile, in alternativa alle operazioni manuali di sanificazione delle stoviglie, avvalersi della lavastoviglie utilizzando un ciclo di lavaggio alla temperatura di almeno 65°C con idoneo detergente. Si ricorda che la temperatura ideale per una adeguata sanificazione è di 50-60°C nella fase di lavaggio e di 80-90°C nella fase di risciacquo.