



COMUNE DI ROMENTINO

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiodini n. 1 - 28068 ROMENTINO (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

E-mail: protocollo@comune.romentino.no.it

C.F. n. 00225920032

ALLEGATO 4

DISPOSIZIONI TECNICHE DA RISPETTARE DURANTE LA PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE

- L'I.A. deve provvedere, a proprie spese e cure, alla sanificazione dei locali del Centro di Cottura, nonché di tutte le attrezzature, gli utensili e tutto quanto utilizzato per la produzione, il trasporto e/o la distribuzione.
- Le pulizie dovranno iniziare solo quando gli alimenti saranno stati allontanati dai vari reparti e/o riposti nei frigoriferi o magazzini.
- Prima di iniziare le operazioni, tutte le apparecchiature elettriche dovranno essere preventivamente scollegate dalla rete mediante il distacco della spina della presa a muro.
- Il personale addetto alle pulizie dovrà indossare indumenti ed accessori di protezione esclusivamente riservati a tale scopo.
- Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature dovranno essere riposte asciutte nel luogo ad esse dedicato.
- I portarifiuti dovranno essere posizionati il più lontano possibile dagli alimenti e comunque dovranno essere muniti di coperchio a tenuta, azionato a pedale.
- I detersivi ed i sanificanti dovranno essere conservati sempre nelle confezioni originali fino al loro completo esaurimento.
- I detersivi utilizzati per lo svolgimento delle operazioni di pulizia, dovranno essere conformi alle schede tecniche di sicurezza fornite dalla ditta in concomitanza dell'acquisto dei detersivi stessi ed impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.
- I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta, differenziati in sacchi per il secco e sacchi per l'umido, vetro, carta e plastica. L'onere per l'acquisto dei sacchetti è a carico del Comune
- Ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia (es ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere) dovrà essere prontamente segnalata all'A.C..

ATTREZZATURE E PRODOTTI PER LA PULIZIA

L'I.A. dovrà fornire le attrezzature ed i prodotti necessari per la pulizia del centro cottura e dei refettori.

Per "attrezzature" si intende tutto ciò che risulta necessario per effettuare un'adeguata pulizia come scope, spazzoloni, mocio, secchi con strizzatore, palette, stracci per pavimenti, spugne morbide ed abrasive, guanti in gomma, panni di carta, rotoli di carta monouso ecc..



COMUNE DI ROMENTINO

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiadini n. 1 - 28068 ROMENTINO (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

E-mail: protocollo@comune.romentino.no.it

C.F. n. 00225920032

Dovranno essere forniti tutti i prodotti necessari ad una corretta sanificazione degli ambienti di cucina.

I detersivi dovranno avere i requisiti di biodegradabilità e contenere fosforo nelle concentrazioni previste dalla legge.

Essi dovranno essere distribuiti in contenitori originali recanti in etichetta le modalità e le concentrazioni di impiego nonché la definizione dei costituenti in ordine ponderale decrescente.

I prodotti da fornire dovranno comprendere detersivi liquidi e/o in crema per superfici, detersivi per pavimenti, detersivi sgrassanti per forni, disincrostanti per lavastoviglie, detersivi acidi per la rimozione del calcare dalle superfici, candeggina, ammoniaca, ecc.

Dovrà inoltre essere fornito un prodotto liquido ad azione sanificante contenente come principio attivo disinfettante cloro attivo da alternarsi periodicamente con prodotti aventi come principio attivo disinfettante sali di ammonio quaternari.

Per le lavastoviglie dovranno essere forniti prodotti detersivi medio alcalini, al cloro attivo, con spiccato potere sanificante e schiumosità assente e brillantanti.

L'I.A. si dovrà impegnare altresì allo stoccaggio e distribuzione delle sostanze detersive evitando la promiscuità.

Ai prodotti per le pulizie forniti dovranno essere allegati le relative schede tecniche e di sicurezza.

L'I.A. dovrà inoltre installare su tutte le lavastoviglie in attività, dove non presenti, i dosatori per il detersivo ed il brillantante ed effettuare interventi di monitoraggio della funzionalità degli stessi con frequenza almeno semestrale.

PIANO SANIFICAZIONE

Nella predisposizione del piano di sanificazione, quale allegato del manuale di autocontrollo, l'I.A. dovrà rispettare le seguenti frequenze

LOCALI DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE

Giornalmente ed alla necessità:

- pulizia con soluzione sanificante dei piani di lavoro, delle attrezzature (cuocipasta, fuochi, stoviglie, pentole, utensili, attrezzature di cucina quali: , piani di lavoro, vasche di lavaggio forni ecc.)
- lavaggio dei pavimenti cucina
- pulizia dei carrelli
- pulizia delle parti interne (filtri, ugelli, ecc) e delle parti esterne della lavastoviglie

Settimanalmente:

- Pulizia dei forni
- Sanificazione dei frigoriferi
- Disincrostazione della lavastoviglie
- Sanificazione di scaffali, pensili, armadi
- Sanificazione dei contenitori rifiuti esterni



COMUNE DI ROMENTINO

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiodini n. 1 - 28068 ROMENTINO (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

E-mail: protocollo@comune.romentino.no.it

C.F. n. 00225920032

- Deragnatura dei locali
- Sanificazione piastrellatura

Mensilmente:

- Pulizia delle cappe e dei filtri paragrasso

Trimestralmente:

- Sbrinamento e sanificazione del congelatore

DEPOSITI

Giornalmente

- Scopatura dell'intera pavimentazione
- Lavaggio nelle zone di pavimentazione con soluzione detergente
- Controllo di eventuali tracce che sottolineano la presenza di roditori e/o insetti