

# HACCP

SANIFICAZIONE E DETERGENZA



# Sanificazione e detergenza



- **Applicazione del detergente:** poiché la maggior parte dei residui alimentari (*proteine e grassi*) non si sciolgono nell'acqua, per eliminarli completamente occorre impiegare un detergente che stacchi lo sporco dalla superficie e ne permetta l'allontanamento con il risciacquo successivo;
- **Risciacquo finale con acqua a temperatura di rubinetto, per almeno 5 minuti.**

# Disinfettanti



- La **sterilizzazione** (*o stabilizzazione*) è la distruzione di qualsiasi entità biologica, incluse le spore;
- La **disinfezione** comporta invece la distruzione certa dei batteri patogeni non sporigeni e la riduzione accentuata della presenza dei batteri non patogeni e non sporigeni.

# Disinfettanti



Fattori che influenzano l'efficacia di un intervento disinfettante.

## Concentrazione del germicida

- All'aumento della concentrazione del principio attivo corrisponde la disattivazione di un maggior numero di cellule microbiche sensibile - secondo un rapporto proporzionale tra concentrazione e dose letale - e una riduzione del tempo di applicazione;

# Disinfettanti



## Tipo dei microrganismi

- La diversificazione naturale dei microrganismi genera diversa sensibilità nei confronti dei disinfettanti, al punto che questi sono suddivisi in virucidi, sporicidi, battericidi (G + e G -) e fungicidi;
- Non esiste un disinfettante che sia in grado di agire efficacemente su tutte le classi citate, pertanto la scelta dovrà tener conto di cosa si deve eliminare con particolare riferimento ai marcatori microbici;

# Disinfettanti



## Tipo dei microrganismi

- Cloro, iodio e perossido di idrogeno agiscono in qualità di ossidanti su DNA, proteine citoplasmatiche, sistemi enzimatici della parte coinvolti nella produzione di energia e subunità ribosomiali bloccando la sintesi proteica.

# Disinfettanti



## Temperatura della soluzione

- Quando l'energia di attivazione è bassa (cloro, iodio, acido peracetico) l'effetto microbicida è rilevante anche a bassa temperatura: basta un modesto incremento di temperatura ad es: da quella di refrigerazione a quella ambientale per aumentare l'effetto inattivante, pur se non devono mai essere superati i 30-40°C oltre i quali la molecola si degrada liberando sostanze tossiche;

# Disinfettanti



## Natura della superficie e presenza di sporco

- La molecola attiva agisce solo se entra in contatto col patogeno; quindi i patogeni dislocati in fessure, crepe, ben difficilmente vengono a contatto con il disinfettante;
- La presenza sulla superficie di residui di materiale organico risulta essere la principale causa del fallimento della disinfezione.

# Disinfettanti



## Requisiti fondamentali dei disinfettanti

- Ampio spettro d'azione (attività verso virus, forme vegetative e spore batteriche, miceti, protozoi);
- Non tossicità;
- Capacità d'agire anche in presenza di sostanze organiche;

# Disinfettanti



- Innocuità nei confronti dei vari materiali da trattare;
- Facilità di applicazione;
- Prontezza di azione e mantenimento dell'attività il più a lungo possibile;
- Economicità di gestione.

# Disinfettanti



## Alcool etilico

- L'uso dell'alcool denaturato (a 95°) come antisettico non è consentito per legge, può essere usato solo come detergente e solvente per la detersione di superfici, vetri, termometri; contiene alcool etilico trattato, per motivi fiscali, con alcool metilico grezzo, basi piridiniche e colorante rosso che fungono da denaturanti.

# Disinfettanti



## Composti che liberano cloro attivo

- Spettro d'azione;
- Batteri Gram-positivi, Batteri Gram-negativi, batteri alcool - acido resistenti, virus, spore di tetano e del carbonchio, miceti.
- Caratteristiche chimico - fisiche
- Amuchina
- È un liquido incolore, con un pH 7,2 - 8 privo di alcali caustici liberi

# Disinfettanti



## Soluzioni diluita di perossido di idrogeno

- Nome commerciale;
- Acqua ossigenata soluzione diluita a 10 volumi (3%);
- Aspettro d'azione;
- Batteri gram positivi, batteri gram negativi.

# Disinfettanti



## Composti dell'ammonio quaternario

- *Nome commerciale;*
- *Detergil,*
- *Spettro d'azione*
- *Batteri, miceti, virus*

# Disinfettanti



## Fisici

- **Radiazioni ultraviolette** ⇒ lampade germicide ⇒ distanza e tempo di contatto sufficienti ⇒ ustioni e congiuntiviti;
- **Ebollizione** ⇒ disinfezione ad alto livello ⇒ strumenti ricoperti completamente d'acqua e bolliti per 20 - 30 minuti;
- **Pastorizzazione** ⇒ trattamento a basse temperature 65° - 80° C;
- **Vapore a bassa pressione** ⇒ lavapadelle suppellettili.

# Istruzioni operative



## SANIFICAZIONE COLTELLI E UTENSILI

reparto                    TUTTI I REPARTI  
responsabile  
frequenza                DOPO OGNI UTILIZZO

ATTREZZATURE	PRODOTTI	DILUIZIONI
SPAZZOLA	DETERGENTE LEMON PERLATO	2 gr./lt.
VASCHETTA	AMUCHINA	15 ml. per litro d'acqua
GUANTI DI GOMMA – OCCHIALI DI PROTEZIONE		

### PROCEDURA

1. ASPORTARE MANUALMENTE I RESIDUI GROSSOLANI
1. LAVARE MANICO E LAMA DEI COLTELLI CON IL DETERGENTE E SPAZZOLA
2. RISCIAQUARE CON ACQUA
3. IMMERGERE COMPLETAMENTE COLTELLI E UTENSILI NELLA SOLUZIONE SANIFICANTE E LASCIARE PER ALMENO 10 MINUTI IN IMMERSIONE
4. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE COLTELLI E UTENSILI PER ELIMINARE IL SANIFICANTE
5. ASCIUGARE COLTELLI E UTENSILI CON CARTA MONOUSO
6. RIPORRE I COLTELLI NELLO STERILIZZATORE O SUL LORO SCAFFALE

### ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE

diluire i prodotti diversamente da quanto indicato  
ricontaminare le superfici sanificate con materiale e stracci non sanificati

# Istruzioni operative



## SANIFICAZIONE PIANI DI LAVORO E TAGLIERI

reparto                    TUTTI I REPARTI  
responsabile  
frequenza                GIORNALIERA

ATTREZZATURE	PRODOTTI	DILUIZIONI
SPAZZOLA	DETERGENTE CUCINA	TAL QUALE
VASCHETTA	AMUCHINA	15 ml. per litro d'acqua
CARTA MONOUSO		
GUANTI DI GOMMA – OCCHIALI DI PROTEZIONE		

### PROCEDURA

1. ASPORTARE MANUALMENTE I RESIDUI GROSSOLANI
2. LAVARE I PIANI DI LAVORO ED I TAGLIERI CON IL DETERGENTE E LA SPAZZOLA
3. RISCIAQUARE CON ACQUA
4. APPLICARE LA SOLUZIONE SANIFICANTE
5. LASCIARE AGIRE IL SANIFICANTE PER ALMENO 10 MINUTI
6. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE PER ELIMINARE I RESIDUI DI SANIFICANTE
7. ASCIUGARE CON CARTA MONOUSO

### ERRORI PIU'COMUNI DA EVITARE

diuire i prodotti diversamente da quanto indicato  
ricontaminare le superfici sanificate con materiale e stracci non sanificati

## ATTENZIONE:

NON USARE PROTETTIVI SUI PIANI DI LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI

# Istruzioni operative



## IGIENE PERSONALE

reparto responsabile frequenza TUTTI I REPARTI PIU' VOLTE AL GIORNO

ATTREZZATURE	PRODOTTI	DILUIZIONI
SPAZZOLINO PER UNGHIE	SAPONE ANTIBATTERICO	TAL QUALE
CARTA MONOUSO		

### PROCEDURA

1. VERIFICARE L'ESISTENZA DI SAPONE LAVAMANI, SPAZZOLINO PER UNGHIE E CARTA MONOUSO NELLE VICINANZE DEL LAVABO.
2. AZIONARE IL RUBINETTO A PEDALE E LASCIARE SCORRERE L'ACQUA FINO AL RAGGIUNGIMENTO DI UNA TEMPERATURA DI 40/50°
3. BAGNARE BENE MANI, POLSI E AVAMBRACCI SOTTO IL FLUSSO DELL'ACQUA CORRENTE
4. APPLICARE UNA DOSE DI DETERGENTE/SANIFICANTE SUL PALMO DELLE MANI
5. INSAPONARE MANI, SPAZI INFRADITA, POLSI E AVAMBRACCI
6. SPAZZOLARE CON VIGORE LE UNGHIE UTILIZZANDO L'APPOSITO SPAZZOLINO
7. RISCIAQUARE ABBONDANTEMENTE CON ACQUA CORRENTE MANI, POLSI E AVAMBRACCI
- B. ASCIUGARSI CON CARTA MONOUSO TAMPONANDOSI SENZA STROFINARE LA PELLE
9. ELIMINARE LA CARTA MONOUSO NEGLI APPOSITI CESTINI PORTARIFIUTI SENZA TOCCARLI CON LE MANI

### ERRORI PIU'COMUNI DA EVITARE

- utilizzare spazzolino per unghie sporco
- utilizzare asciugamani di stoffa per asciugarsi

### IL LAVAGGIO DELLE MANI DEVE ESSERE EFFETTUATO REGOLARMENTE:

- PRIMA DI INIZIARE LA LAVORAZIONE
- AL TERMINE DELLA LAVORAZIONE
- DOPO AVER FATTO USO DEI SERVIZI IGIENICI
- DOPO AVER MANGIATO
- DOPO ESSERSI SOFFIATI IL NASO
- QUANDO SI CAMBIA IL TIPO DELLA LAVORAZIONE
- QUANDO SI VIENE A CONTATTO CON MATERIALI ESTRANEI ALLA LAVORAZIONE

## ATTENZIONE:

Disinfettare giornalmente lo spazzolino per le unghie

# Istruzioni operative



## SANIFICAZIONE CELLE FRIGO

Reparto responsabile frequenza TUTTI I REPARTI SETTIMANALE

ATTREZZATURE	PRODOTTI	DILUIZIONI
SECCHIO – CARRELLO LAVAPAVIMENTI	DETERGENTE CUCINA	TAL QUALE
CARTA MONOUSO – SCOPA - MOP - PANNO CARTA (DRY PAPER)	P.G. ALIMENTARE	3 gr. PER LITRO D'ACQUA
	AMUCHINA	15 ml. per litro d'acqua

### PROCEDURA

#### INTERNO CELLE FRIGO: PORTE, PARETI, SOFFITTI

1. SVUOTARE COMPLETAMENTE LE CELLE
2. ASPORTARE EVENTUALI RESIDUI GROSSOLANI
3. LAVARE A FONDO APPLICANDO DIRETTAMENTE IL DETERGENTE SULLA SUPERFICIE DA PULIRE ED ASPORTARE LO SPORCO CON CARTA MONOUSO
4. RISCIAQUARE CON ACQUA
5. APPLICARE IL SANIFICANTE E LASCIARE AGIRE 10 MINUTI
6. RISCIAQUARE E LASCIARE ASCIUGARE

#### INTERNO CELLE FRIGO: PAVIMENTI

1. ASPORTARE EVENTUALI RESIDUI GROSSOLANI CON APPOSITA SCOPA
2. LAVARE A FONDO APPLICANDO LA SOLUZIONE DETERGENTE SULLA SUPERFICIE DA PULIRE
3. RISCIAQUARE CON ACQUA
4. APPLICARE IL SANIFICANTE E LASCIARE AGIRE 10 MINUTI
5. RISCIAQUARE E LASCIARE ASCIUGARE

#### CELLE FRIGO ESTERNO

1. ASPORTARE EVENTUALI RESIDUI GROSSOLANI
2. VAPORIZZARE LA SOLUZIONE DETERGENTE CON APPOSITO SPRUZZATORE ED ASPORTARE LO SPORCO CON CARTA MONOUSO
3. RISCIAQUARE CON ACQUA
4. APPLICARE SE NECESSARIO LA SOLUZIONE IGIENIZZANTE
5. LASCIARE AGIRE LA SOLUZIONE IGIENIZZANTE PER ALMENO 10 MINUTI
6. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE PER ELIMINARE I RESIDUI DI IGIENIZZANTE
7. ASCIUGARE CON CARTA MONOUSO
8. APPLICARE IL PROTETTIVO (SE TRATTASI DI ACCIAIO INOX)

### ERRORI PIU'COMUNI DA EVITARE

diluire i prodotti diversamente da quanto indicato

RICONTAMINARE LE SUPERFICI CON MATERIALE O STRACCI NON SANIFICATI

# Istruzioni operative



## PULIZIA DI FONDO

Reparto                    TUTTI I REPARTI  
responsabile  
frequenza                SETTIMANALE

ATTREZZATURE	PRODOTTI	DILUIZIONI
SCOPA – SECCHIO – CARRELLO MOP	DETERGENTE P.G. ALIMENTARE	3 gr./LT:
SPINGIACQUA	AMUCHINA	15 ml. per litro d'acqua
<b>PROCEDURA</b> 1. SPOSTARE TAVOLI, MACCHINE, BANCONI ED OGNI ALTRA PARTE MOBILE 2. ASPORTARE I RESIDUI GROSSOLANI CON LA SCOPA 3. APPLICARE LA SOLUZIONE DETERGENTE IN MODO OMOGENEO, CON MOP 4. RISCIAQUARE ABBONDANTEMENTE CON ACQUA 5. ASCIUGARE CON SPINGIACQUA 6. APPLICARE LA SOLUZIONE IGIENIZZANTE E LASCIARE ASCIUGARE 7. RIMETTERE AL LORO POSTO TAVOLI, MACCHINE, BANCONI ED OGNI ALTRA PARTE MOBILE		
<b>ERRORI PIU'COMUNI DA EVITARE</b>		
diluire i prodotti diversamente da quanto indicato ricontaminare le superfici sanificate con materiale e stracci non sanificati		

# Importante!



- Utilizzare sempre carta monouso adatta al contatto con alimenti;
- Pulire sempre accuratamente dopo le pulizie tutti gli attrezzi utilizzati (scope, spingiacqua, mocio, secchi, strizzatori, spazzole, ecc...);
- Immergere tutti gli attrezzi utilizzati in apposita soluzione igienizzante;
- Usare esclusivamente attrezzi ben puliti ed igienizzati

[www.portaleconsulenti.it](http://www.portaleconsulenti.it)

Fine lezione

