



AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI
CITTÀ DI VENARIA REALE
Provincia di Torino
Viale Buridani n. 56 - 10078 Venaria Reale (To)
Tel.011/495850 Fax 011/5533144

Servizio di Refezione Scolastica per gli asili nido, le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado della Città di Venaria Reale. Periodo 01/09/2017 – 31/08/2020

CIG: 709001731E

ALLEGATO 5
PULIZIA E SANIFICAZIONE

1. NORME IGIENICHE
2. PROGRAMMA DI PULIZIA E SANIFICAZIONE
3. PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

L'Impresa per accettazione _____
(timbro e firma)

1. NORME IGIENICHE

Le norme igieniche da rispettare nel Centro di Cottura Comunale , negli asili nido e nei Centri di Distribuzione sono le seguenti:

- 1° Si devono usare coltelli, pinze, cucchiai, forchettoni, mestoli, ecc. per ridurre al minimo la manipolazione del cibo durante la preparazione ed il servizio di distribuzione. Non usare utensili con i quali si sono manipolati cibi crudi per manipolare cibi cotti.
- 2° Per fumare i dipendenti devono usare una zona apposita al di fuori dei locali di cucina e di distribuzione pasti, e lavarsi le mani prima di riprendere l'attività lavorativa.
- 3° Non posare qualsiasi cosa caduta a terra e raccolta dal pavimento sui piani di lavoro.
- 4° Non porre a contatto il fondo di contenitori per cibo con superfici sporche (pavimenti, ripiani).
- 5° Per pulire qualsiasi strumento destinato a venire a contatto col cibo, non usare acqua o spugne con cui si sono puliti ripiani o superfici di lavoro.
- 6° Usare carta asciugamani monouso. Evitare asciugamani o strofinacci di stoffa di qualsiasi genere.
- 7° Non tenere in prossimità dei cibi i contenitori portarifiuti. I contenitori devono avere coperchio con comando ad apertura a pedale, e devono essere usati correttamente (con sacco interno da rimuovere tempestivamente quando pieno). Devono essere identificati per consentire la raccolta differenziata dei rifiuti (plastica, carta, organico, vetro, indifferenziato).
- 8° Per gli alimenti deperibili mantenere sempre la catena del caldo o del freddo; non è consentito lo stazionamento a temperatura di tali alimenti, se non per il tempo strettamente necessario per la lavorazione.
- 9° Assicurarsi che i detersivi ed i disinfettanti siano sempre identificati e tenuti lontano dai luoghi di preparazione e lavorazione del cibo.
- 10° Lavarsi le mani e gli avambracci con sapone e acqua calda:
 - prima di iniziare a lavorare
 - sempre dopo aver starnutito e tossito
 - dopo essersi recati alla toilette
 - dopo aver fumato
 - dopo aver maneggiato contenitori o oggetti sporchi
 - dopo aver toccato alimenti crudi
 - dopo aver toccato immondizia.
- 11° Applicare le norme di igiene personale e più precisamente:
 - mantenere un elevato livello di igiene personale, soprattutto delle mani (unghie corte, pulite e non smaltate)
 - tenere i capelli puliti e contenerli negli appositi copricapo (Legge 283/62)
 - limitare l'uso dei cosmetici e non indossare gioielli di alcun tipo
 - usare correttamente la divisa aziendale in dotazione. Non tenere i vestiti appesi in cucina o in toilette, ma riporli sempre nell'armadietto doppio scomparto, separando la divisa "bianca"(indossata per manipolare l'alimento) dagli indumenti personali e dalla divisa

L'Impresa per accettazione _____
(timbro e firma)

“scura” usata per le pulizie

12° Coprire gli alimenti stoccati in frigorifero con coperchi o fogli di alluminio o pellicola trasparente per alimenti.

2. PROGRAMMA DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'I.A. è tenuta a redigere un programma di pulizia e sanificazione dettagliato, indicante per ogni attrezzatura/superficie/locale:

- Periodicità di pulizia
- Nome commerciale del prodotto da utilizzare (detergente o disinfettante)
- Modalità di pulizia (es. diluizione e tempo di contatto del prodotto da utilizzare)

Le operazioni effettuate dovranno essere registrate su apposita modulistica da tenere a disposizione per eventuali controlli da parte della S.A.

In caso di modifiche del programma di pulizia, l'I.A. è tenuta ad aggiornare tempestivamente in merito alle variazioni il personale, che dovrà sempre essere accuratamente formato in merito all'uso dei diversi prodotti e alla frequenza di pulizia previste.

3. PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

L'impresa Aggiudicataria deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n.174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Sono considerati conformi i prodotti dotati di etichetta Ecolabel.

L'impresa Aggiudicataria deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna a utilizzare, e per i prodotti non in possesso di etichetta Ecolabel, presentare documentazione attestante il rispetto delle norme sopra citate.

A tutti i prodotti per la pulizia e la sanificazione utilizzati in ciascuna sede (centro cottura, cucine nidi, punti di distribuzione) deve essere allegata la seguente documentazione, da archiviare nella sede stessa a disposizione della S.A. e degli organi di controllo:

- 1) Scheda tecnica informativa per ogni prodotto contenente:
 - a) il nome della ditta produttrice;
 - b) l'etichetta riportata sui prodotti;
 - c) il campo di applicazione raccomandato, il dosaggio e le modalità di utilizzo;
 - d) descrizione delle caratteristiche fisiche (stato fisico, solubilità in acqua, pH di utilizzo, peso specifico, temperatura di fusione, temperatura di ebollizione, residuo fisso, temperatura di decomposizione, odore, punto di infiammabilità e mezzo di estinzione);
 - e) composizione chimica, sostanze incompatibili, prodotti nocivi di decomposizione;
 - f) i simboli di pericolo e i possibili effetti nocivi per inalazione, per le mani, per gli occhi e per la pelle con le indicazioni di primo intervento, le misure speciali di protezione
 - g) disposizioni, precauzioni e raccomandazioni per il trasporto e il magazzinaggio dei prodotti forniti;
 - h) misure da adottare in caso di perdite o rotture dei recipienti;
 - i) dati tossicologici (TOC, BOD, biodegradabilità, tossicità sui pesci, tossicità sui batteri delle acque di scarico);

L'Impresa per accettazione _____
(timbro e firma)

- j) per i sanificanti è indispensabile fornire documentazione che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica in vitro;
 - k) altre indicazioni particolari.
- 2) Scheda tecnica di sicurezza per ogni singolo prodotto contenente:
- a) dichiarazione che attesti se il prodotto è pericoloso specificando il nome chimico delle sostanze pericolose, il simbolo di pericolosità, frasi di rischio o di prudenza, allegando copia dell'etichetta di pericolosità (D.M. 20/12/1989 riguardante la classificazione e la disciplina dell'imballaggio e della etichettatura delle sostanze pericolose);
 - b) in riferimento al D.P.R. 24/11/1981 n. 927 (recepimento Direttiva CEE n. 79/831 del 18/09/79) attestare se il prodotto e le sostanze costituenti sono state registrate nell'EINECS; se il prodotto è pericoloso ai sensi dell'allegato III specificando il nome chimico della sostanza pericolosa, il simbolo, le frasi R o S ed allegare copia dell'etichetta di pericolosità - Dichiarare il valore della D.L. 50;
 - c) in riferimento alla Circolare n. 46/79 e n. 61/81 del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale relativa al contenuto di ammine aromatiche specificare se il prodotto contiene sostanze (nome e %) appartenenti ai gruppi I e II e sostanze appartenenti al gruppo III punto 3a e 3b delle circolari n. 61/81 specificando nome e %;
 - d) indicare la presenza di solventi specificandone nome e % e se sono compresi nella Direttiva CEE 73/173 e successivi adeguamenti;
 - e) in riferimento alla Legge 26/04/1983 n. 136 e successiva modifica D.P.R. 05/04/1989 n. 250 inerente la biodegradabilità dei detergenti sintetici indicare la % di biodegradabilità e il metodo analitico adottato per la sua determinazione;
 - f) specificare se il prodotto contiene fosforo e in quale percentuale;
 - g) specificare se rientra nella legge dei cosmetici (L. 11/10/1986 n. 713) e s.m.i