



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

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NEGLI ASILI NIDO, SCUOLE
DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO NEL COMUNE DI VENARIA
REALE**

CIG 9241085097

ALLEGATO 6

PULIZIA E SANIFICAZIONE

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

1. NORME IGIENICHE

Relativamente alle operazioni di pulizia e alla gestione rifiuti, sono da rispettare le seguenti norme igieniche nel Centro di Cottura Comunale, negli asili nido e nei Punti di Distribuzione.

1. Non posare qualsiasi cosa caduta a terra e raccolta dal pavimento sui piani di lavoro.
2. Non porre a contatto il fondo di contenitori per cibo con superfici sporche (pavimenti, ripiani).
3. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature, come previsto dai Criteri Ambientali Minimi.
4. Per pulire qualsiasi utensile o attrezzatura destinati a venire a contatto col cibo, non usare acqua o spugne con cui si sono puliti ripiani o superfici di lavoro o altri oggetti. Utilizzare dei codici colore distinti per identificare le attrezzature (panni, spugne, spazzoloni, scope, secchi, ecc) usate nei diversi ambienti, al fine di impedire che tali attrezzature diventino veicolo di contaminazione crociata. In particolare per i servizi igienici dovranno essere utilizzate attrezzature di un colore distinto da quelli di altre aree; tutte le attrezzature utilizzate per utensili o superfici che vengono a contatto diretto con l'alimento dovranno avere colore distinto. Per il lavaggio degli utensili dedicati alle preparazioni per gli utenti celiaci dovranno essere utilizzati panni/spugne di colore diverso. I codici colore dovranno essere indicati nel Programma di Pulizia e sanificazione di cui al capitolo successivo.
5. E' vietato l'uso di asciugamani o strofinacci di stoffa di qualsiasi genere.
6. Dopo averle utilizzate, pulire le attrezzature, lasciarle asciugare e riporle in locali/armadi dedicati; sostituirle tempestivamente in caso di usura, per evitare la perdita di frammenti che possono causare contaminazione fisica degli alimenti.
7. Effettuare la rotazione delle scorte dei prodotti chimici per la pulizia, verificando (ove applicabile) che non siano scaduti; nel caso di prodotti da utilizzare entro un determinato periodo dopo l'apertura, la data di apertura della confezione dovrà essere indicata chiaramente sulla confezione stessa.
8. Non tenere in prossimità dei cibi i contenitori portarifiuti. I contenitori per rifiuti 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).
9. Assicurarsi che i detersivi ed i disinfettanti siano sempre identificati e tenuti lontano dai luoghi di preparazione e lavorazione del cibo.
10. Dopo avere effettuato operazioni di pulizia di ambienti e/o attrezzature, e dopo avere manipolato rifiuti, lavarsi le mani e gli avambracci con sapone e acqua calda.
11. Anche durante lo svolgimento delle operazioni di pulizia, 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;
 - non indossare gioielli di alcun tipo;
 - usare correttamente la divisa aziendale in dotazione specificamente prevista per le operazioni di pulizia; tale divisa dovrà essere sempre separata dalla divisa utilizzata per manipolare l'alimento;
 - 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 "scura" usata per le pulizie.
12. 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.

2. PROGRAMMA DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'I.A. è tenuta a redigere un programma di pulizia e sanificazione dettagliato, da aggiornare tempestivamente in caso di modifiche, 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).
- Codici colore delle attrezzature per la pulizia 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 informare tempestivamente il personale in merito alle variazioni; il personale dovrà sempre essere accuratamente formato in merito all'uso dei diversi prodotti e alla frequenze di pulizia previste.

L'I.A. deve validare il Programma di pulizia attraverso controlli periodici dell'efficacia della pulizia; in particolare dovrà prevedere il prelievo di tamponi di superficie su cui effettuare la ricerca di Microrganismi mesofili aerobi, Enterobatteri e Listeria monocytogenes.

Le operazioni di pulizia e sanificazione non devono essere mai effettuate in contemporanea a lavorazione, preparazione e/o distribuzione pasti.

Le aree esterne di pertinenza dei locali di produzione pasti dovranno essere tenute costantemente pulite da carte, foglie secche, neve, ghiaccio, ecc.

Il personale dovrà essere formato dall'I.A. sulle modalità d'utilizzo dei detersivi (concentrazioni, temperature delle soluzioni, ecc.); è fatto assoluto divieto di detenere nelle zone di lavorazione, cottura e distribuzione pasti detersivi e materiale utilizzato per le pulizie (scope, ecc.). I detersivi e tutti i prodotti di sanificazione devono essere conservati in un locale apposito ed in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con regolare etichettatura.

L'I.A. è tenuta a provvedere alla pulizia e sanificazione di spogliatoi e servizi igienici unicamente utilizzati dal personale dell'I.A. Laddove tali locali siano condivisi con altre Imprese (o istituzioni) la pulizia sarà effettuata con precisa turnazione imposta dalla S.A.

3. PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

L'impresa Aggiudicataria deve utilizzare prodotti detersivi conformi alla normativa sui detersivi (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. 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 scheda tecnica informativa e la scheda di sicurezza, redatte secondo la normativa vigente, da archiviare nella sede stessa a disposizione della S.A. e degli organi di controllo.