



Nota informativa sulle linee guida per le attività di somministrazione alimenti e bevande

4 - SANIFICAZIONE E METODOLOGIA DI DISINFEZIONE

Sanificazione degli ambienti

Le attività di sanificazione e disinfezione delle superfici sono stabilite in apposita procedura che stabilisce una maggior frequenza del numero di igienizzazioni ordinarie, l'individuazione delle superfici più critiche (quelle con maggiori contatti, maniglie, pulsantiere ecc), sulle quali adottare misure particolare di disinfezione.

Gli ambienti vengono arieggiati frequentemente, in modo particolare durante le operazioni di sanificazione.

Per la disinfezione di superfici toccate frequentemente (maniglie e pomelli, bottoni dell'ascensore, corrimano, interruttori etc) e bagni, viene effettuata una pulizia frequente (almeno due volte al giorno) con acqua e detergenti seguita da disinfezione con ipoclorito di sodio allo 0,5%. Per le superfici che non vengono toccate frequentemente viene effettuata la disinfezione con ipoclorito di sodio allo 0,1%. I prodotti vanno lasciati agire almeno 10 minuti e successivamente devono essere risciacquate con acqua pulita. È possibile utilizzare prodotti commerciali per la disinfezione, etichettati come “disinfettanti” o alcol etilico al 70%.

Lavaggio di stoviglie e tessuti per la tavola

E' consigliato lavare piatti, bicchieri, posate e simili in lavastoviglie a temperatura adeguata, indicativamente sopra i 70 °C con un ciclo di almeno 15 minuti, l'uso di cicli più brevi richiede di portare la temperatura sopra gli 82°C. Le stoviglie sporche non devono rimanere sui piani di lavoro o sui tavoli per tempi prolungati. Le stoviglie lavate e disinfettate a mano, vengono asciugate con carta monouso o equivalenti.

Si sottopongono a sanificazione tutti gli oggetti, anche se non utilizzati a tavola, ma che potrebbero essere entrati in contatto con le mani dei clienti.

Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola sono lavati a 70°C o più con successiva stiratura.