



F&B

**La certezza dell'igiene
nelle produzioni di gastronomia industriale
ed artigianale**

JohnsonDiversey
Clean is just the beginning



L'igiene di produzione: un prerequisito indispensabile per poter lavorare

Le preparazioni alimentari classiche cioè le produzioni gastronomiche industriali e artigianali rappresentano di fatto le produzioni più complesse del grande panorama delle produzioni alimentari industriali; è evidente infatti che la gastronomia comprende tante e tali ricette e ingredienti che i fattori da tenere sotto controllo sono sicuramente molteplici e soprattutto le tecnologie produttive poco automatizzabili richiedono frequentissimi interventi manuali che complicano il controllo rendendolo più difficoltoso rispetto ad altri settori dell'alimentare.

La catena del freddo, le materie prime e gli additivi, la sanificazione delle superfici a contatto con il prodotto, l'igiene degli operatori ed i loro comportamenti rappresentano infatti solo alcune delle variabili che devono essere tenute rigorosamente sotto controllo insieme agli aspetti tecnologici riguardanti le linee produttive e soprattutto il confezionamento.

La sanificazione di macchinari, attrezzature e superfici a contatto con i prodotti, ma anche quelle che li circondano è il prerequisito fondamentale su cui si basano le produzioni alimentari e in particolar modo quelle gastronomiche per tradizione.

La formazione delle persone deputate a tali mansioni è sicuramente il fondamento su cui iniziare il processo di sanificazione; tale formazione deve essere anche puntualmente integrata da corsi di sensibilizzazione all'igiene ed alla sicurezza degli alimenti.

Ogni aspetto che può danneggiare l'alimento o contribuire a creare un potenziale pericolo deve essere preso in seria considerazione: la prevenzione all'entrata degli infestanti, la corretta gestione dei rifiuti e degli imballi, la potabilità dell'acqua utilizzata per i lavaggi e per il processo, la necessaria manutenzione degli impianti produttivi, i controlli igienico-sanitari sul personale addetto alle diverse lavorazioni sono tutti aspetti dell'igiene di produzione che occorre tenere sotto rigido controllo oltre a quelli già citati.

L'igiene deve essere vista comunque come un fattore di produttività per l'azienda alimentare; guai a pensare all'igiene ed alla sanificazione come un fardello che l'azienda deve "per forza portare" per continuare a lavorare.

L'igiene per l'imprenditore alimentare deve essere vista come una fonte primaria di profitto senza la quale non è possibile produrre; spesso le condizioni igieniche ottimali che si riscontrano nelle zone di confezionamento e nelle camere bianche sono quelle che consentono ai prodotti di allungarne la vita ed al contempo di ridurre i resi. Per questi motivi gli imprenditori più illuminati hanno pesantemente investito in ambienti "sicuri" e protetti per porzionare, grattugiare, affettare prodotti alimentari quali le camere bianche.

La grande distribuzione organizzata ha recepito questi sforzi e gli imprenditori più avveduti sono stati premiati. L'attenzione e la sensibilità all'igiene di produzione deve essere un fondamento produttivo non solo per le grandi aziende, da sempre impegnate su questo fronte, ma anche e soprattutto per le piccole e medie aziende che lavorano o che desiderano cominciare a lavorare per la GDO.

Operare in modo igienico non può essere una condizione autoimposta che vale solo per le grandi aziende bensì deve diventare un modo di operare nella normalità anche per le piccole realtà che vogliono ritagliarsi uno spazio nel complesso mercato dei consumatori.

Questa brochure cerca di illustrare le applicazioni igieniche più importanti della gastronomia evidenziando al contempo i prodotti e le metodologie JohnsonDiversey specifiche per tale settore produttivo; essendo difficile rappresentare in un unico documento riassuntivo tutte le possibili applicazioni vi preghiamo di contattarci per personalizzare ulteriormente la vostra situazione specifica al fine di consentirci la stesura di piani di sanificazione che possano rappresentare meglio la vostra realtà produttiva.

Settori produttivi

Le applicazioni della presente brochure sono dedicate ai seguenti settori di produzione degli alimenti:

- *produzioni di gastronomia fresca industriale e artigianale*
- *produzioni di primi piatti e di piatti pronti surgelati e freschi*
- *produzione di panini, sandwiches e tramezzini confezionati in atmosfera modificata o sottovuoto*
- *produzione di sughi, condimenti e ragù freschi, surgelati e conservati*
- *lavorazione dell'uovo e produzione di ovoprodotti*
- *produzione di pasta ripiena e di pasta fresca in genere*
- *produzione di pasta all'uovo*
- *produzione di arrostiti, polpettoni, elaborati carnei*
- *preparazioni alimentari in genere*



Le applicazioni igieniche

La brochure comprende le seguenti applicazioni igieniche inerenti le produzioni gastronomiche ed in particolare:

- 1** *La sanificazione delle superfici aperte*
- 2** *I lavaggi per circolazione*
- 3** *La pulizia meccanica e manuale dei pavimenti*
- 4** *Il lavaggio meccanico delle attrezzature*
- 5** *La disinfezione intermedia (operativa)*
- 6** *La disinfezione dell'aria*
- 7** *Il controllo, il monitoraggio e la lotta agli infestanti*
- 8** *La pulizia ed il trattamento di canalette, pozzetti e sifoni*
- 9** *Il lavaggio e la sanificazione delle verdure*
- 10** *La sanificazione delle mani e la sensibilizzazione del personale*
- 11** *La sanificazione dei locali ausiliari alla produzione*
- 12** *Il tuo ruolo per la sicurezza degli alimenti*



La sanificazione delle superfici aperte

1

In questo settore alimentare le aziende, pur essendo anche di dimensioni ragguardevoli, mantengono sistemi produttivi spesso artigianali o comunque non particolarmente automatizzati; ciò è comprensibile se pensiamo alla moltitudine di ricette o prodotti che una singola azienda spesso produce e che richiedono sistemi di preparazione del tutto particolari e differenziati fra loro.

La sanificazione è una diretta conseguenza dei cicli produttivi; spesso si è costretti a sanificare una macchina o una linea durante la giornata anche solo perché si cambia ricetta o prodotto e conseguentemente ci si trova nelle condizioni di rimuovere completamente i residui della lavorazione precedente per allestirne una nuova. Difficilmente sono presenti linee di lavorazione in continuo che trattino sempre ed esclusivamente i medesimi prodotti e per questo spesso si è costretti ad eseguire operazioni di sanificazione anche durante la giornata senza per forza attendere i tradizionali fine turno.

Comunque sia la sanificazione delle superfici aperte può riguardare:

1

la sanificazione di un intero reparto/linea produttiva da eseguirsi con lance non prima di aver smontato le parti rimovibili per detergerle a parte in appositi lavelli

2

la sanificazione di una singola macchina (superfici fisse) per il cambio prodotto che può essere effettuata con lance, in manuale con appositi pannispugna/spazzole ed anche per immersione se la superficie lo consente

3

la sanificazione manuale delle parti rimovibili e degli utensili da eseguirsi in appositi lavelli



N.B. Un discorso a parte viene fatto per i pavimenti per i quali si distinguono quelli relativi alle zone produttive che si sanificano con le lance mentre vi rimandiamo al paragrafo specifico per gli altri pavimenti (magazzini, corridoi, ...).

1.1 LA SANIFICAZIONE DELLE SUPERFICI APERTE MEDIANTE LANCE IN PRESSIONE

Questo tipo di sanificazione ha come presupposto di sanificare tutte le superfici fisse (macchinari, tavoli, nastri, ...) in un determinato ambiente con lo stesso sistema di deterzione; per consentire questo infatti è necessario smontare le parti rimovibili ed allontanare tutte le attrezzature nonché gli imballaggi dalla zona/reparto/linea produttiva che si intende sanificare.



1

La sanificazione delle superfici aperte



E' evidente che questo sistema di lavaggio presuppone un adatto sistema drenante con canalette ampie e giuste pendenze al fine di drenare i prodotti del lavaggio e della sanificazione; per quanto riguarda la pressione di lavaggio generalmente si impiegano pressioni idriche piuttosto basse (20 - 40 at e portate dell'ordine di 30 lt/lancia) per favorire il prerisciacquo ed evitare la formazione di aerosol.



La sequenza di operazioni relativa alla sanificazione comprende tutta una serie di passaggi ciascuno importante per il risultato finale:

- *staccare la tensione dai macchinari*
- *smontare le parti removibili*
- *rimuovere i residui grossolani*
- *risciacquare le superfici con le lance per eliminare i residui più fini*
- *erogare le schiume detergenti*
- *attendere il tempo per il necessario contatto*
- *risciacquare la sospensione sporco-detergente*
- *verificare il risultato raggiunto (ripetere le operazioni qualora non sia soddisfacente)*
- *disinfettare le superfici a contatto con gli alimenti al fine di preservarli da possibili contaminazioni*
- *rimuovere il disinfettante con panni monouso o con acqua potabile*

Come in tutti i processi di lavaggio il risultato finale dipende da diverse componenti ed in particolare:

- 1 dalla scelta del detergente*
- 2 dalla temperatura del processo di lavaggio*
- 3 dal tempo di contatto fra sporco e detergente*
- 4 dalla forza di impatto (pressione/portata)*
- 5 dalla organizzazione delle pulizie (uomini/donne) e dalla sequenza utilizzata*
- 6 dalla qualità dell'acqua impiegata*
- 7 dal sistema drenante e dalle condizioni di manutenzione degli ambienti*

Naturalmente alcune componenti del processo esulano da questa trattazione e, come tale, ci limiteremo ad occuparci degli aspetti significativamente legati alle procedure in senso stretto (scelta del detergente, temperatura, tempo di contatto, impianto di lavaggio, ...).





La sanificazione delle superfici aperte

1

La seguente tabella evidenzia i prodotti, le concentrazioni, i tempi di contatto e le avvertenze da seguire nella sanificazione delle superfici aperte; per evitare di descrivere la moltitudine di prodotti presenti nel nostro listino abbiamo ritenuto di presentare solo le specialità più innovative ed in particolare:

Applicazioni	Materiale	Prodotto consigliato	Conc. d'uso	Tempo contatto	Note
SCHIUMA A STRATO SOTTILE	Acciaio Materiale plastico	EnduroSuper VE3 (alcalino)	2 - 3%	8 - 10 minuti	<ul style="list-style-type: none"> • Tempi di contatto elevati • Facilità di risciacquo
	Acciaio Materiale plastico	EnduroChlor VE5 (alcalino)	2 - 3%	8 - 10 minuti	<ul style="list-style-type: none"> • Tempi di contatto elevati • Facilità di risciacquo
	Acciaio Materiale plastico	EnduroCid VE10 (acido)	2 - 3%	8 - 10 minuti	<ul style="list-style-type: none"> • Tempi di contatto elevati • Facilità di risciacquo
SCHIUMA SMS	Alluminio Superfici delicate	Safefoam VF9 (alcalino)	3 - 4%	3 - 6 minuti	<ul style="list-style-type: none"> • Specifico per superfici delicate
	Alluminio Superfici delicate	Deltafoam VF8L (alcalino)	3 - 4%	3 - 6 minuti	<ul style="list-style-type: none"> • Specifico per superfici delicate
	Alluminio Superfici delicate	Diverfoam SMS Chlor VF18 (alcalino)	3 - 4%	3 - 6 minuti	<ul style="list-style-type: none"> • Clorattivo per superfici delicate
SCHIUMA TRADIZIONALE	Acciaio Materiale plastico	Unifoam VF2 (alcalino)	2 - 3%	3 - 6 minuti	<ul style="list-style-type: none"> • Specifico per acque dure
	Acciaio Materiale plastico	HD Plusfoam VF1 (fortemente alcalino)	3 - 5%	3 - 6 minuti	<ul style="list-style-type: none"> • Per rimuovere fumo
	Anche alluminio	Hygifoam VF33L (alcalino)	3 - 4%	3 - 6 minuti	<ul style="list-style-type: none"> • Per detergere e sanificare in ciclo unico (derivati azotati)
	Acciaio Materiale plastico	NP Freefoam VF11 (acido esente P/N)	3 - 4%	3 - 6 minuti	<ul style="list-style-type: none"> • Schiuma acida esente da fosforo e azoto
	Ferro zincato	Dilacfoam VF13 (acido)	3 - 4%	3 - 6 minuti	<ul style="list-style-type: none"> • Schiuma adatta per materiali zincati

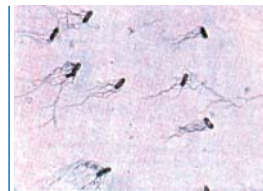


1

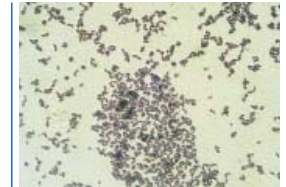
La sanificazione delle superfici aperte



Per quanto concerne la disinfezione finale delle superfici si ritiene doveroso consigliare prodotti con principi attivi residuali (derivati azotati, anfoteri, quaternari, ammine, ...) che consentono livelli di protezione superiori rispetto ai tradizionali prodotti ossidanti (iodio, cloro, peracidi, ...); le soluzioni contenenti questi principi attivi formano veli monomolecolari sulle superfici tali da evitare la moltiplicazione microbica durante le pause di lavorazione. Tutti i prodotti consigliati oltre ad essere Presidi Medico-Chirurgici sono specificamente validati per *Listeria Monocitogenes* e *Salmonella sp.*



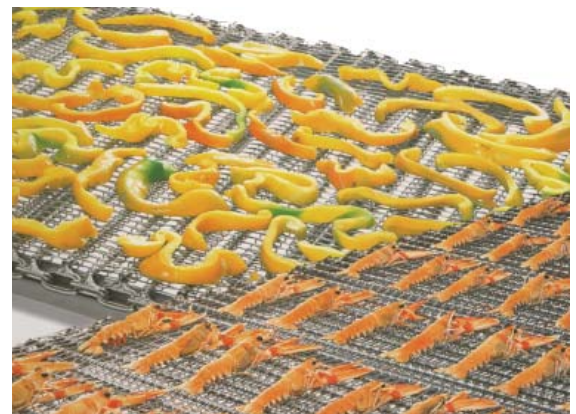
Salmonella sp



Listeria monocytogenes

Applicazione	Prodotto	Descrizione	Conc. d'uso	Note
<ul style="list-style-type: none"> Nebulizzazione Immersione 	Suredis VT1 (Reg. Min. Salute n. 18931)	Battericida a base di anfoteri (alchilammine)	2%	Validato per <i>Listeria</i> e <i>Salmonella</i>
<ul style="list-style-type: none"> Nebulizzazione Immersione 	Delladet VS2 (Reg. Min. Salute n. 18927)	Battericida a base di quaternari e altri attivi sinergici	2%	Validato per <i>Listeria</i> e <i>Salmonella</i>
<ul style="list-style-type: none"> Nebulizzazione Immersione A pennello 	Divosan Extra VT55 (Reg. Min. Salute n. 18960)	Battericida concentrato a base di quaternari	1%	Validato per <i>Listeria</i> , <i>Salmonella</i> e muffe/lieviti
<ul style="list-style-type: none"> Nebulizzazione Immersione 	D-Form S (Reg. Min. Salute n. 11045)	Battericida profumato a base di quaternari	2%	Validato per <i>Listeria</i> e <i>Salmonella</i>
<ul style="list-style-type: none"> Nebulizzazione Immersione Circolazione 	Parasan IC (Reg. Min. Salute n. 13518)	Battericida a base di polibiguanidi	2%	Validato per <i>Legionella</i>
<ul style="list-style-type: none"> Nebulizzazione 	Tegodor (Reg. Min. Salute n. 12525)	Battericida a base di glutaraldeide e quaternari	1%	Attivo anche su spore/ idoneo per disinfezioni periodiche/emergenze

Anche per i tunnel di surgelazione vengono di norma utilizzate le schiume ed i disinfettanti sopradescritti; in qualche caso gli impiantisti suggeriscono prodotti Soft Metal Safe cioè prodotti sicuri sulle superfici



delicate perché qualche particolare costruttivo è in alluminio. In molti casi i tunnel sono dotati di impianti automatici di lavaggio e disinfezione costituiti da rampe di ugelli che distribuiscono le soluzioni detergenti e disinfettanti mediante una sequenza stabilita di operazioni comandate da un apposito PLC (JohnsonDiversey progetta e realizza impianti di questo tipo).



1.2 SANIFICAZIONE PER IMMERSIONE/NEBULIZZAZIONE O "MANUALE" DI PRODOTTI PURI E/O SOLUZIONI CONCENTRATE SU SUPERFICI PARTICOLARMENTE INCROSTATE/ IMBRATTATE

Quando le superfici fisse o anche le parti rimovibili o le attrezzature sono contaminate da residui cotti e/o polimerizzati o peggio ancora carbonizzati si deve giocare per ricorrere a

tecniche che consentono di sfruttare tempi particolarmente elevati di contatto utilizzando prodotti anche fortemente corrosivi e concentrati; è il caso di pentole fortemente incrostate, cuocitori



(doppi fondi) in cui la temperatura ha determinato la formazione di concrezioni proteiche e carboniose, teglie largamente imbrattate di materiale cotto e bruciacchiato, pulizia di forni, grill, girarrosti, ... oppure semplicemente

contaminazioni vecchie non rimosse immediatamente che, perdendo acqua, si sono legate fortemente alle superfici su cui sono adese.

In questi casi se le superfici lo consentono si ricorre a lavaggi per immersioni oppure si distribuiscono soluzioni concentrate non prima di aver rimosso meccanicamente i residui più grossolani.

Applicazioni	Descrizione	Prodotto	Conc. d'uso	Temp. (°C)	Note
IMMERSIONE Cuocitori, doppi fondi, pentolame, ...	Disincrostanti acidi forti	Descale VA1 Super Dilac VA4	2 - 20%	50 - 60	Per rimuovere incrostazioni inorganiche e miste (solo acciaio inox)
	Alcalini forti	Distar 44 VC81 Total VC2	2 - 20%	50 - 60	Per rimuovere incrostazioni organiche cotte, carboniose, polimerizzate (solo acciaio inox)
NEBULIZZAZIONE Forni, grill, piastre di cottura, girarrosti, ...	Alcalini forti	Superfoam VF3 Suma Grill D9 Fatsolve VF21	10 - 50%	30 - 40	Per rimuovere incrostazioni organiche da cottura e carbonizzazione
NEBULIZZAZIONE Brasiere, friggitrice, ...	Alcalini e alcalini forti	Superfoam VF3 Suma Grill D9 Jarclean VC79 Fatsolve VF21	3 - 10%	40 - 50	Per rimuovere contaminazioni organiche provenienti dalla produzione di sughi e dalla frittura



1

La sanificazione delle superfici aperte



1.3 SANIFICAZIONE MANUALE DELLE PARTI SMONTABILI E DELLE ATTREZZATURE

Le parti rimovibili provenienti dalle operazioni di smontaggio delle macchine sulle linee di lavorazione vengono



portate generalmente nella sala lavaggi dove, dopo aver rimosso i residui più grossolani, vengono deterse in appositi lavelli; anche le attrezzature utilizzate nella preparazione dei cibi subiscono la stessa procedura (a meno che l'azienda disponga di specifiche macchine di lavaggio automatico a spruzzo). I prodotti utilizzati per queste operazioni sono ovviamente manuali e come tali non particolarmente aggressivi; l'acqua deve essere possibilmente calda per supplire alla mancanza di alcalinità dei prodotti. Se le contaminazioni sono particolarmente tenaci si ricorre ad immersioni come descritto al paragrafo 1.2.

La tabella seguente evidenzia i prodotti specifici per le operazioni di lavaggio manuale in lavello (ma non solo) ed in particolare:

Prodotto	Descrizione	Conc. d'uso	Temp. (°C)	Note
Shureclean Plus VK9	Detergente liquido neutro concentrato	1 - 2%	35 - 50	Shurclean Plus è un prodotto schiumogeno
Safeclean VK2	Detergente debolmente alcalino in polvere per lavaggi manuali	1 - 2%	35 - 50	Safeclean è un prodotto schiumogeno
Jarclean VC79	Detergenti liquidi sgrassanti per lavaggi manuali	1 - 2%	35 - 50	Jarclean non è schiumogeno
Multiclean VK7L Ultraclean VK3L	Detergenti alcalini ad azione sgrassante	1 - 2%	35 - 50	Multiclean e Ultraclean sono prodotti schiumogeni

Naturalmente questi prodotti sono adatti anche per lavaggi manuali di superfici fisse; il lavaggio manuale prevede sempre una azione meccanica di spazzolatura/frizionamento che viene effettuata con spazzole o con pannispugna.

1.4 LE PICCOLE ATTREZZATURE: SEQUENZA DELLE OPERAZIONI

Per la sanificazione delle piccole attrezzature di gastronomia (forni di cottura, grill, griglie, piastre di cottura, friggitorici, brasiere, cuocipasta, affettatrice, ...) occorre rispettare una serie di sequenze affinché il risultato della sanificazione sia idoneo e corrispondente alle esigenze igieniche desiderate; la sequenza da rispettare, in questo caso, è più difficile perché queste attrezzature a differenza delle grandi superfici lavate con lance (quali le linee di lavorazione, pavimenti sottostanti e pareti adiacenti) vengono deterse in tempi spesso non coincidenti e singolarmente.





La sanificazione delle superfici aperte

1

1.5 LA SICUREZZA NELLA PULIZIA DELLE SUPERFICI APERTE

La perfetta conoscenza dei pericoli legati alla sanificazione ci consente di evitare rischi inutili; un apposito cartello preparato da JohnsonDiversey evidenzia:

- i pericoli dei prodotti chimici concentrati
- i pericoli dei macchinari utilizzati per il lavaggio e la sanificazione (impianti di lavaggio)
- le misure di protezione per gli operatori addetti
- le misure di pronto soccorso da seguire in caso di incidente
- i codici colore per l'identificazione dei prodotti chimici utilizzati

Potrete richiedere questo cartello alla segreteria Food & Beverage.

LA SICUREZZA NELLA PULIZIA DELLE SUPERFICI APERTE

I PERICOLI DEI PRODOTTI CONCENTRATI

- Preziosi evitare il contatto con occhi, pelle e per inalazione.**
- Per inalazione determinata irritazione alla membrana mucosa.
- Per inalazione determinata irritazione alle vie respiratorie.
- Non versare i concentrati nei contenitori originali chiusi ed al riparo da temperature estreme.

Preziosi evitare il contatto con occhi e pelle.

- È vietato versare i prodotti nei contenitori originali.
- Il grado di inquinazione può dipendere dal tempo di esposizione/contatto.
- Non versare i concentrati nei contenitori originali chiusi ed al riparo da temperature estreme.

È vietato versare i prodotti nei contenitori originali chiusi ed al riparo da temperature estreme.

- È vietato versare i prodotti nei contenitori originali chiusi ed al riparo da temperature estreme.
- È vietato versare i prodotti nei contenitori originali chiusi ed al riparo da temperature estreme.
- È vietato versare i prodotti nei contenitori originali chiusi ed al riparo da temperature estreme.

I PERICOLI DEI MACCHINARI

- Preziosi evitare il contatto con occhi, pelle e per inalazione.**
- Per inalazione determinata irritazione alla membrana mucosa.
- Per inalazione determinata irritazione alle vie respiratorie.
- Non versare i concentrati nei contenitori originali chiusi ed al riparo da temperature estreme.

LA CONOSCENZA DEI PERICOLI CI CONSENTE QUASI SEMPRE DI EVITARLI

LE MISURE DI PROTEZIONE

- Occhi:** Indossare occhiali protettivi resistenti ad acidi ed alcali.
- Mani:** Indossare guanti protettivi impermeabili adeguati.
- Corpo:** Indossare indumenti protettivi adatti e resistenti ai prodotti chimici.
- Piedi:** Indossare calzature o solette protettive di gomma antiscivolo.
- Via respiratoria:** Indossare maschera protettiva per gas e vapori acidi o cloro quando si utilizza prodotti che possono originare tali gas.

Importante: l'uso di sistemi di sbiaccaggio automatici a chiavi è garanzia di maggior sicurezza per minor manipolazione dei prodotti chimici.

LE OPERAZIONI VIETATE

- Utilizzare idonei paratiegoli per operazioni di pulizia richiesta con guanti in protezione da alcune condizioni.
- Vieta il versare prodotti concentrati e pericolosi nei lavelli.
- I lavelli devono essere usati solo per lavare le mani.
- Non riciclare mai prodotti di origine domestica perché si possono sviluppare gas tossici per acido con cloro.
- Evitare comunque anche l'assorbimento casuale di prodotti diversi in quanto il risultato finale può modificare l'attività dei prodotti, rendendoli, anche pericolosi.
- Evitare l'assorbimento durante la pulizia.
- Non bere né mangiare durante la pulizia.
- Evitare per quanto possibile di lavare impianti alimentari con acqua non potabile, nell'eventualità procedere con una particolare circolazione dell'acqua.

LE MISURE DI PRONTO SOCCORSO

- In caso di incidenti dovuti all'uso di prodotti come detergenti, disinfettanti e disincrostanti è necessario:**
 - Prendere rapidamente il Primo Soccorso.
 - Indossare protezione ed un medico solo ad un centro sanitario.
 - Disporre delle informazioni necessarie contenute in etichetta, scheda di sicurezza e scheda tecnica.
 - Avvertire il responsabile.
- Pelle:**
 - Rimuovere gli indumenti contaminati.
 - Lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua.
 - Consultare il medico e l'unità sanitaria industriale.
- Occhi:**
 - Lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua ad occhi aperti.
 - Consultare il medico e l'unità sanitaria industriale.
- Ingestione:**
 - Rimuovere il residuo materiale dalla bocca e riciclare immediatamente con acqua.
 - Consultare il medico senza indugio.
- Inalazione:**
 - Rimuovere dalla fonte di esposizione.
 - Prendere la prima aria pulita quando distaccati gli indumenti.
 - Consultare il medico senza indugio.
 - Assumere l'ambiente contaminato.

IL CODICE COLORE

Colour Coding
Venire applicato un codice colore quale guida per scegliere la scheda tecnica alla scopo di evitare l'uso di prodotti incompatibili tra di loro.

ROSSO	Acido
ALCALINO	pH > 12
VERDE	NEUTRO
ALCALINO CON CLORO	pH > 12

A pH estremi (pH < 4 - > 12) oltre al Codice Colore è sempre presente un simbolo di pericolo (formica, lattina, ...).

PRIMA DELLE PULIZIE

- Utilizzare solo prodotti in confezioni originali correttamente etichettate.
- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso poste sull'etichetta.
- Nelle operazioni aggiungere sempre il prodotto concentrato all'acqua e non viceversa.

DOPO LE PULIZIE

- Lavare gli indumenti protettivi e ripulirli negli armadietti.
- Lavare e disinfettare le attrezzature e ripulirle nel magazzino.
- Chiusure i contenitori dei prodotti chimici e ripulirli e disinquinare.
- Lavare accuratamente le mani dopo l'uso con qualsiasi prodotto chimico.

JohnsonDiversey S.p.A. - Via Milano, 190 - 20093 Cinisello Balsamo (MI) - Tel. (02) 28044000 - Fax. (02) 28044001
Per informazioni chiamare: (02) 28044001 o i siti della Segreteria Food

JohnsonDiversey
Clean is just the beginning



2 I lavaggi per circolazione (C.I.P.)



Nel settore della gastronomia gli impianti o i macchinari che prevedono dei veri e propri C.I.P. di lavaggio non sono molto numerosi anche perché le lavorazioni sono spesso discontinue; nonostante ciò alcuni settori in particolare sono dotati di C.I.P. di lavaggio ed in particolare:



• *pasta all'uovo:*

C.I.P. per lavare le tubazioni ed i tanks di stoccaggio delle uova

• *ovoprodotti:*

C.I.P. per lavare le tubazioni ed i tanks di stoccaggio e trasporto delle miscele a base di uova



• *piatti pronti:*

C.I.P. per lavare gli impianti continui di preparazione dei sughi

- *oltre a questi C.I.P. veri e propri* spesso occorre lavare dei recipienti chiusi dotati di agitatori che si lavano con soluzioni alcaline a caldo aiutate dalla agitazione meccanica (emulsionatori, centrifughe, zangole, ...)



I prodotti previsti per le operazioni di lavaggio C.I.P. sono i seguenti:

Prodotto	Descrizione	Applicazione	Conc. d'uso	Note
Tolerant VC6 Divoflow NTC VC26	Detergenti alcalini monofase per acque dure	CIP alcalino monofase uova	1 - 3%	Adatto come monofase per i CIP delle uova
Distar 44 VC81 Britestar VC12 Total VC2	Detergenti ad altissima alcalinità per lavaggi per circolazione	CIP uova: passaggio alcalino CIP sughi: passaggio alcalino	1 - 3%	Adatti per qualsiasi lavaggio alcalino in CIP
Super Dilac VA4 Descale VA1	Disincrostanti acidi per lavaggi CIP (passaggio acido)	CIP in genere (passaggio acido)	1 - 2%	Adatti per qualsiasi lavaggio acido in CIP
Booster VB31	Additivo al detergente alcalino	Per migliorare le performance di lavaggio CIP (fase alcalina)	30 - 50% rispetto al detergente alcalino	
Divosan Plus VT53 (Reg. Min. Sanità n. 19001)	Battericida a base di peracidi e perossidi	Disinfezione CIP	0,3 - 0,6%	
Profile VC71 SU 977	Detergente clorattivo alcalino Detergente mediamente alcalino	Lavaggi alcalini a ciclo unico per contaminazioni fresche	0,8 - 2%	Prodotti mediamente alcalini per contaminazioni fresche

La pulizia meccanica e manuale dei pavimenti

3

I pavimenti che sottostanno alle linee produttive ed ai macchinari dei differenti reparti devono giustamente rispondere a requisiti specifici ed in particolare:

- resistere ai carichi statici e dinamici
- sopportare temperature differenti (molto fredde/molto calde)
- non essere sdruciolevoli
- facilmente lavabili
- resistere ai prodotti alcalini ed agli acidi
- non assorbire i residui e le contaminazioni



Generalmente rispondono perfettamente a questi requisiti, in primis, i klinker che sono sicuramente i più utilizzati



ed a seguire i pavimenti costituiti dalle resine; nelle aziende più artigianali si possono trovare anche pavimentazioni costituite da gres e da piastrelle in monocottura.

Tutte le pavimentazioni citate resistono comunque bene ai detergenti che in genere vengono utilizzati per la pulizia meccanica e per la pulizia manuale.

I vari metodi di pulizia che possono essere utilizzati per pulire le pavimentazioni dipendono strettamente dalle seguenti caratteristiche ed in particolare:

- dai livelli di ingombro
- dalle dimensioni
- dal tipo e dalla quantità di contaminazioni e residui
- dal tipo di lavorazione effettuata nel reparto

In base alla nostra esperienza possiamo affermare che:

- i pavimenti dei reparti produttivi (in cui si svolgono lavaggi con soluzioni acquose) generalmente si lavano utilizzando le stesse tecniche delle linee produttive e cioè con lance preferibilmente in bassa pressione



- i pavimenti dei reparti "asciutti" (confezionamento, spedizione, magazzini del prodotto finito, celle di stoccaggio del prodotto finito, corridoi, locali ausiliari,..) si puliscono invece con lavasciuga (se sono di dimensioni ragguardevoli) oppure con mop o spazzettone (se sono di piccole dimensioni)



- in alcuni casi prima di far intervenire la lavasciuga occorre rimuovere i residui polverulenti attraverso specifiche motospazzatrici oppure manualmente



- in altri casi si utilizzano monospazzole per rimuovere macchie o contaminazioni tenaci; tale pratica è comunque periodica e serve per riportare le pavimentazioni ad un livello di pulizia che manualmente non si riuscirebbe ad ottenere.

1

La pulizia meccanica e manuale dei pavimenti



I prodotti per la pulizia dei pavimenti sono sempre poco schiumogeni; a seconda della natura delle contaminazioni si preferisce utilizzare prodotti con determinate caratteristiche piuttosto che altre ed in particolare:

Applicazioni	Prodotto	Descrizione	Conc. d'uso	Tipo di contaminazione	Note
MANUALE CON MOP/ SPAZZETTONE MECCANICA CON LAVASCIUGA	SU 890	Detergenti debolmente alcalini, non schiumogeni per pulizie manuali e meccaniche	2 - 3%	Residui di grasso animale, zone ad alto calpestio, locali ausiliari, ...	SU 890 pur non essendo profumato lascia una leggera profumazione di fresco negli ambienti
	Jarclean VC79	Detergente alcalino, non schiumogeno per pulizie manuali e meccaniche	2 - 3%	Residui di olio vegetale, grassi animali, unto, ...	Jarclean è specifico per le pavimentazioni unte
	Profile VC71	Detergente igienizzante clorattivo per pulizie manuali e meccaniche	1 - 3%	Residui organici in genere, azione sbiancante, azione igienizzante, azione ossidante	Profile è un detergente clorattivo; utilizzare con prudenza su lavasciuga non idonea
	Trak 11	Detergente solventato per pulizia manuali e meccaniche	1 - 3%	Oli e morchie minerali, gomme muletti, contaminazioni rimovibili con solventi	
	Floorex	Detergente caustico per la pulizia dei pavimenti fortemente contaminati	1 - 3%	Residui organici particolarmente tenaci ed abbondanti	
MECCANICA CON LAVASCIUGA	Cipton VC11 + Booster VB31	Detergenti caustici additivati con perossidi	1 - 2% detergente 1% perossido	Residui organici particolarmente tenaci su pavimenti porosi	Cipton è un detergente caustico, utilizzare con prudenza su lavasciuga non idonea

TASKI

JohnsonDiversey è l'unica azienda del settore della detergenza che detiene una solida esperienza sia nel campo dei prodotti che delle macchine, il marchio TASKI infatti è, nel campo delle macchine, sinonimo di qualità, bassi livelli di rumorosità, alta maneggevolezza, rese produttive sempre in linea con quanto promesso, facilità di smontaggio e manutenzione, ricambi disponibili per almeno 20 anni, sistemi di erogazione delle soluzioni detergenti proporzionali alla velocità impostata.

La qualità TASKI potete comunque "toccarla con mano" perché la nostra disponibilità a dimostrarvi la macchina all'interno dei vostri reparti è totale ed incondizionata; è giusto infatti verificare all'interno dei propri ambienti e nelle proprie condizioni specifiche il livello di pulizia raggiungibile con le nostre macchine. Solo così sarete sicuri di aver fatto la scelta migliore per voi e per i vostri operatori.

Il lavaggio meccanico delle attrezzature

4

Quando le attrezzature utilizzate nel processo produttivo sono numericamente elevate e di dimensioni compatibili per essere detese con un sistema di lavaggio a spruzzo diventa economicamente conveniente dotarsi di una macchina per il lavaggio meccanico di queste attrezzature.



Nel settore della gastronomia le aziende possono avere diverse tipologie di attrezzature; dalle cassette ai vassoi, dai coltelli ai carrelli, dai vagonetti alle pentole, e non solo ... Trattasi comunque di attrezzature che ben si prestano ad essere lavate con macchine a spruzzo. Le piccole aziende, in cui i numeri di attrezzature sono modesti, dispongono generalmente di macchine multifunzione cioè di macchine con cestelli predisposti per contenere varie tipologie di attrezzatura; le grandi aziende invece possono aver necessità di differenti macchine ognuna delle quali sarà predisposta per detergere una o più attrezzature dello stesso tipo.



Queste macchine possono essere costruite con il modulo "a cabina" quando il lavaggio è discontinuo oppure possono essere dei veri e propri tunnel di lavaggio che operano in continuo durante la produzione.

In tutti i casi il processo di lavaggio è costituito da:

- **un prelavaggio per rimuovere i residui grossolani con acqua a perdere**
- **un lavaggio attraverso una soluzione detergente ricircolata a 50-60°C**
- **una fase di risciacquo finale con acqua potabile a perdere ad una temperatura elevata (70-85°C) per rimuovere dalle attrezzature sporco e detergente e "disinfettare" le superfici**
- **una fase non necessariamente indispensabile di asciugatura per lasciare l'attrezzatura asciutta e prontamente disponibile.**

4

Il lavaggio meccanico delle attrezzature



In base ai materiali delle attrezzature ed alle contaminazioni presenti su di essa si sceglie il prodotto più idoneo al processo di lavaggio ed in particolare:

Applicazioni	Materiali	Prodotti consigliati	Conc. d'uso	Temp. (°C)	Note
• Cassette	Plastica	SU 977	0,8 - 1,2%	50 - 60	SU 977 rispetta le serigrafie delle cassette
• Carrelli	Acciaio Plastica	Divoflow NTC VC26 Divoflow NBE	0,8 - 1,2%	55 - 65	
• Pentole • Vassoi • Coltelli • Attrezzature • Contenitori • Vagonetti • Stampi	Acciaio Plastica	Divoflow NTC Divoflow NBE Divoflow Omega Distar 44 VC81 Quattro Plus VC74 Britestar VC12	0,8 - 1,2%	55 - 60	Le contaminazioni cotte/polimerizzate devono essere trattate con una immersione precedente al lavaggio utilizzando gli stessi prodotti oppure, in alternativa, devono essere parzialmente rimosse mediante spazzolatura (Jarclean). SU 977/Jarclean sono adatti anche per superfici in alluminio (pentole)
	Alluminio e sue leghe	SU 977 Jarclean VC79	0,8 - 1,2%	55 - 60	
• Disincrostazione della macchina	Acciaio	Super Dilac VA4	0,8 - 1,2%	55 - 60	La disincrostazione si rende necessaria soprattutto quando si opera con acque dure
• Disinfezione	Acciaio Plastica	Divosan Plus VT53 (Reg. Min. Salute n. 19001)	0,2 - 0,5%	15 - 30	I peracidi si usano a freddo; i perossidi a caldo
		Divosan C	0,4 - 0,8%	15 - 30	
		Booster VB31	0,5 - 1,0%	55 - 65	
• Additivo ai lavaggi alcalini per contaminazioni difficili	Tutte le superfici	Booster VB31	30 - 50% rispetto alla concentrazione del prodotto alcalino	55 - 60	Booster consente di potenziare l'attività di lavaggio quando le contaminazioni sono particolarmente tenaci

La nostra esperienza a proposito di lavaggi a spruzzo in macchine automatiche ci consente di effettuare la validazione di qualsiasi processo di lavaggio su qualsiasi macchina; una nostra equipe di Tecnici specializzati è infatti in grado di ottimizzare i parametri relativi al lavaggio (prodotto, concentrazione, temperatura di lavaggio e risciacquo, pervietà degli ugelli, orientamento dei getti, risultati visivi e microbiologici, ...) e consentirvi di utilizzare al meglio la vostra macchina di lavaggio.

Se non disponete del sistema di dosaggio e controllo delle concentrazioni possiamo installarvi i nostri sistemi proporzionali o conduttimetrici; entrambi vi garantiscono dosaggi ottimali evitando ai vostri operatori di incorrere nel pericolo relativo al dosaggio manuale di prodotti potenzialmente corrosivi.



La disinfezione intermedia (operativa)

5



Il successo dei prodotti freschi, sempre più apprezzati dal consumatore finale per le caratteristiche organolettiche, il livello di freschezza e salubrità e l'assenza di conservanti potenzialmente dannosi per la salute, richiede comunque uno sforzo particolare per mantenere durante le produzioni livelli igienici ottimali al fine di garantire il consumatore ed allungare contemporaneamente la vita media dell'alimento processato.

Per questo si rende necessaria una operazione che fino ad ora non era quasi mai praticata durante le lavorazioni: la disinfezione operativa.

Si tratta di una operazione che ha il compito di mantenere sotto controllo lo sviluppo microbico durante le pause lavorative. Naturalmente questa operazione deve essere compatibile con i tempi del processo produttivo e quindi non si tratta quasi mai di lavare le superfici, come a fine lavorazione (che tra l'altro potrebbe essere particolarmente rischioso), bensì di rimuovere i residui grossolani con panni monouso e distribuire sulle superfici a rischio igienico soluzioni idroalcoliche che consentano di controllare la proliferazione microbica senza contaminare le superfici.

Occorrono quindi delle soluzioni possibilmente non risciacquabili o comunque rimovibili anche solo con panni carta.



JohnsonDiversey a questo proposito dispone di differenti prodotti validati per Listeria e Salmonella sp ed in particolare:

Applicazione	Prodotto	Conc. d'uso	Note
Disinfezione intermedia di superfici a rischio igienico	Alcosan (Reg. Min. Sal. n. 18645)	Tal quale	A base di alcool isopropilico (media conc.) e quaternari
	Tego Spray (Reg. Min. Sal. n. 3495)	Tal quale	A base di alcool isopropilico (alta conc.) e anfoteri
Disinfezione finale di superfici che non gradiscono soluzioni acquose (quadri elettrici, bilance, affettatrici, confezionatrici, ...)	Sactif Spray (Reg. Min. Sal. n. 16646)	Tal quale	A base di alcool etilico e quaternari
	Divodes FG VT29	Tal quale	A base di alcool isopropilico concentrato senza ulteriori principi attivi

Come avete avuto modo di vedere questi prodotti ben si prestano anche per operazioni di disinfezione finale di superfici che non gradiscono l'utilizzo di soluzioni acquose; i nostri prodotti sono stati progettati per "non essere risciacquati" con acqua (anche perché perderebbero le loro caratteristiche intrinseche ed i vantaggi che ne derivano) perché la concentrazione del principio attivo che contengono è talmente bassa che è ampiamente sufficiente rimuovere il prodotto con panni monouso inumiditi per essere certi di non ritrovare alcuna traccia del prodotto disinfettante. Divodes FG VT29 invece non richiede nemmeno questa avvertenza in quanto non contiene alcun principio residuale da rimuovere.



6

La disinfezione dell'aria



E' una operazione che non può essere effettuata in qualsiasi reparto perché non avrebbe alcun senso disinfettare l'aria di reparti relativi a prime lavorazioni o peggio ancora di reparti "aperti e mal controllati". Disinfettare l'aria deve essere una esigenza ponderata e relativa a reparti di confezionamento chiusi e ben protetti o comunque di reparti tenuti sotto stretto controllo igienico.

Generalmente l'aria di questi reparti durante le produzioni è già controllata da appositi filtri; la disinfezione è una operazione che viene effettuata quando, dopo la sanificazione dei reparti (che avviene spesso a filtri disinseriti), è necessario controllare lo stato igienico dell'aria che ha subito modificazioni dovute alla detergenza dei macchinari, delle superfici ed alla movimentazione di uomini e macchine dovuta alla sanificazione.

I sistemi per disinfettare l'aria sono molteplici; negli ambienti ad umidità relativa elevata, in genere, si usano sistemi che nebulizzano le particelle disinfettanti (dimensioni delle particelle 25 - 50micron) mentre negli ambienti ad umidità relativa piuttosto bassa si deve micronizzare la soluzione arrivando a produrre particelle piccolissime del diametro non superiore a 5 - 15 micron.

E' evidente che la dimensione delle particelle condiziona la disinfezione: particelle di piccole dimensioni si distribuiscono meglio nell'ambiente e restano sospese per tempi maggiori.



JohnsonDiversey dispone di differenti apparecchiature sia mobili che fisse per nebulizzare o micronizzare le soluzioni disinfettanti in qualsiasi ambiente come evidenziato nella tabella qui a fianco riportata.

Apparecchiatura	Destinazione d'uso	Tipo di disinfezione	Diam. particelle	Note
Flex F.U. 	Disinfezione reparti/locali di dimensioni contenute	Nebulizzazione a freddo (ugello aria/liquido)	20 - 30 micron	Manutenzione ridottissima; da posizionare a muro
Nebbia Secca Dry Fog 	Disinfezione reparti/locali anche di grandi dimensioni. Apparecchiatura carrellata	Micronizzazione a freddo (ugello aria liquido con frantumazione delle gocce)	7 - 12 micron	L'ugello necessita di pulizia e manutenzione periodica
Sani Fog 	Disinfezione mediante impianti centralizzati	Nebulizzazione a freddo (ugello aria/liquido)	20 - 30 micron	Adatto per essere centralizzato ed installato con più unità
Fog Jet 	Disinfezione/ disinfestazione a caldo	Aerosolizzazione a caldo		Non adatto per tutti i disinfettanti
Fog Mobile 	Disinfezione a caldo	Aerosolizzazione a caldo		La miglior apparecchiatura per l'aerosolizzazione a caldo
Lesatec 	Disinfezione di piccoli locali/ apparecchiature complesse e/o chiuse o poco smontabili (portatile)	Micronizzazione/ gassificazione a freddo mediante ultrasuoni	15 - 20 micron	Adatto per essere collegato ad un tubo di erogazione del gas disinfettante
New Jet 	Disinfezione di locali contenuti e di medie dimensioni	Nebulizzazione a freddo	20 - 30 micron	Semplice ed economico; facile da spostare



Per quanto riguarda i prodotti specifici per la disinfezione dell'aria confinata consultate la seguente tabella:

Prodotto	Principio attivo	Conc. d'uso	Attività sui microorganismi	Note
Divosan Extra VT55 (Reg. Min. Salute n. 18960)	QAC	10 - 20%	Muffe Lieviti Batteri	Registrazione come battericida lieviticida e fungicida
Tego 51 (Reg. Min. Salute n. 2277) Suredis VT1 (Reg. Min. Salute n. 18931)	Alchilammine	10 - 20%	Muffe Lieviti Batteri Virus	Registrazione come battericida, fungicida e virucida. Inodore, non corrosivo
Divosan GA	Glutaraldeide	10 - 20%	Spore Batteri Muffe	Attività su spore/ adatto per filtri assoluti. Odore pungente
Tegodor (Reg. Min. Salute n. 12525) Viragri Plus VT49	Glutaraldeide + QAC	10 - 30%	Spore Batteri Muffe Lieviti Virus	Attivo su qualsiasi microorganismo, non adatto per filtri assoluti. Odore pungente
D-Form S (Reg. Min. Salute n. 11045)	QAC	10 - 20%	Batteri Muffe Lieviti	Registrazione come battericida profumato
Tegosol	Eluente glicolico	80 - 90%		Migliora la sospensibilità della sospensione
Parasan IC (Reg. Min. Salute n. 13518)	Polibiguanide	10 - 20%	Batteri incluso la Legionella	Registrazione come battericida/ validazione Legionella pneumofila. Canalizzazione impianti condizionamento



7

Il controllo, il monitoraggio e la lotta agli infestanti



Gli inevitabili odori delle prime degradazioni enzimatiche richiamano, nel settore della gastronomia, differenti tipologie di insetti

(soprattutto mosche e blatte) che potrebbero entrare con facilità nei reparti di produzione; per questo è opportuno e indispensabile che tutte le aperture dei reparti verso l'esterno siano protette (reti alle finestre, trappole elettroluminose in prossimità delle porte e degli accessi in generale, ...) e che i residui delle lavorazioni siano "trattati" e convogliati velocemente verso luoghi non a diretto contatto con i reparti produttivi. Risulta comunque indispensabile effettuare una lotta globale agli infestanti mediante le seguenti azioni mirate:

PREVENZIONE

Significa cioè attuare tutte le misure necessarie per impedire l'insediamento degli infestanti ed in particolare:

- Corretta sanificazione dei locali, degli impianti e delle attrezzature
- Protezione delle vie d'accesso agli insetti (mantenendo le porte chiuse, utilizzando reti antinsetto alle finestre, occludendo qualunque fessura nel pavimento e nelle pareti)
- Mantenere pulite e ordinate le zone attigue ai locali di preparazione e stoccaggio (aree di carico e scarico, verde confinante, ...)

MONITORAGGIO

Permette di valutare l'eventuale infestazione, il tipo e l'entità.

Per attuarlo occorre :



- Posizionare trappole elettroluminose che permettono il controllo e la cattura degli insetti volanti
- Posizionare correttamente le trappole a feromoni per le blatte e le esche rodenticide per roditori.

TRATTAMENTI MIRATI




Al fine di eliminare la presenza degli insetti si effettuano specifici trattamenti mediante il corretto utilizzo di idonei prodotti:

- Trattamenti periodici sulle superfici perimetrali a rischio e sul verde confinante e trattamenti localizzati dove si renda necessario (evacuando ovviamente alimenti e derrate).

I sistemi ed i prodotti JohnsonDiversey per combattere la proliferazione degli insetti sono descritti nella tabella sottostante:

Prodotto	Descrizione	Ambienti di utilizzo	Posizionamento	Note
GeoTrap 	Trappola a feromoni per blatte a strato collante con pastiglia attrattiva	Monitoraggio in interni	In zone umide e calde (sotto i forni, frigoriferi, armadietti, ...)	La presenza continua di blatte deve essere combattuta con disinfestanti a base di piretro
Flylight IP65 New 	Trappola elettroluminosa con cartone collante e attrattivo alimentare	Monitoraggio e lotta guidata in interno	Al centro del locale (a due metri di altezza)	Il cartone collante deve essere sostituito almeno mensilmente. Il conteggio delle catture condizionerà l'eventuale lotta
Flylight Monitor 	Trappola elettroluminosa con cartone collante e attrattivo alimentare	Monitoraggio e lotta guidata in interno	Al centro del locale (a due metri di altezza)	I cartoni collanti devono essere sostituiti almeno mensilmente. Il conteggio delle catture condizionerà l'eventuale lotta

Qualora le trappole evidenzino la necessità di un trattamento a base di formulati insetticidi JohnsonDiversey dispone di una gamma completa ed in particolare:

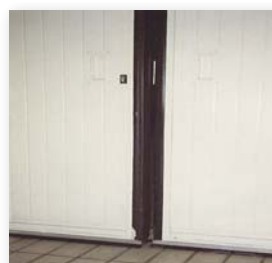
Prodotto	Composizione	Caratteristiche	Ambienti di utilizzo	Note
Piretro Safe H 	<ul style="list-style-type: none"> Estratto di piretro Piperonilbutossido 	<ul style="list-style-type: none"> Pronto all'uso in base acquosa Abbattente e snidante Per insetti volanti e striscianti 	Interni mediante idoneo nebulizzatore	Non unge
Piretro Safe EC 	<ul style="list-style-type: none"> Estratto di piretro Piperonilbutossido 	<ul style="list-style-type: none"> Insetticida concentrato in sospensione acquosa abbattente e snidante 	Interni mediante idoneo nebulizzatore	Non unge
Decaflow 	<ul style="list-style-type: none"> Deltametrina 	<ul style="list-style-type: none"> Insetticida concentrato in sospensione acquosa ad attività residuale 	Interni (con attenzione) ed esterni mediante pompa a precompressione	Non usare in presenza di alimenti

JohnsonDiversey dispone di apposite locandine a fumetti che ricordano agli operatori, in modo semplice e dettagliato, le diverse operazioni per prevenire le infestazioni.



Le strutture e gli ambienti devono comunque essere progettate per evitare le infestazioni: ecco due esempi di accorgimenti per prevenirle ed un caso da evitare.

Spazzola sottoporta per impedire l'ingresso degli infestanti



Rete antinsetto con rinforzo sulla parte inferiore per i roditori



Gli interstizi nei pavimenti favoriscono l'annidamento degli insetti

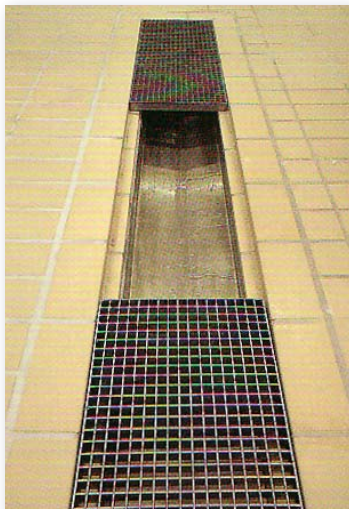
La pulizia e il trattamento di canalette, pozzetti e sifoni



Il ristagno di sostanze organiche provenienti dalle differenti lavorazioni può occludere parzialmente o totalmente i sistemi di drenaggio e causare problemi igienici anche gravi quali il rischio di contaminazioni da rigurgiti o esalazioni dai pozzetti.

Per questo è fondamentale sensibilizzare il personale al fine di evitare che gran parte dei residui finisca all'interno dei sistemi di

drenaggio. Questa è la prima importante regola per gestire la pulizia delle canalette, dei pozzetti e dei sifoni: la prevenzione. Una volta seguito questa regola legata principalmente al buon senso può essere opportuno eseguire trattamenti per evitare la parziale occlusione del sistema



drenante; questi trattamenti si rendono indispensabili quando le pendenze legate al deflusso sono insufficienti o addirittura contrarie all'evacuazione dei liquidi di risulta dai lavaggi.

Solo in questi casi è doveroso trattare i sistemi di drenaggio (canalette, pozzetti e sifoni) con specifiche soluzioni contenenti enzimi e batteri; questi enzimi impediscono di fatto al lume di occludersi in quanto degradano lentamente le sostanze organiche depositate all'interno dei sistemi di drenaggio.

Si tratta di enzimi per lo più lipolitici e proteolitici che demoliscono i grassi e le proteine riducendoli ad ammoniaca ed acqua e liberando conseguentemente i sistemi di drenaggio.



E' ovvio che tali soluzioni vanno impiegate accertandosi che, in via preventiva, sia stato fatto tutto quanto era possibile per evitare lo scarico di residui organici solidi.

JohnsonDiversey dispone sia di pastiglie facilmente dosabili

all'interno dei pozzetti che di prodotti liquidi erogabili attraverso specifici dosatori elettronici; questi dosatori normalmente vengono installati sui sifoni a rischio di occlusione posti a monte del sistema drenante.

E' evidente che questi prodotti devono essere utilizzati solo alla fine delle operazioni di sanificazione in quanto i prodotti chimici potrebbero facilmente inattivarli.



Per il trattamento di canalette, pozzetti e sifoni JohnsonDiversey dispone dei seguenti prodotti:

	Descrizione	Applicazioni	Conc. d'uso	Note
Jon Activ 100	Prodotto liquido a base di batteri ed enzimi	Prevenzione delle occlusioni Deodorizzazione sistemi di scarico	Consultare la scheda tecnica	Non corrosivo. Utilizzare con specifico dosatore
Jon Activ 200	Pastiglie a base di enzimi e batteri	Prevenzione delle occlusioni Deodorizzazione sistemi di scarico	Consultare la scheda tecnica	Non corrosivo. Introdurre la pastiglia all'interno del sifone
Jon Activ 400	Pastiglie a base di enzimi e batteri (dosaggio doppio)	Prevenzione delle occlusioni Deodorizzazione sistemi di scarico	Consultare la scheda tecnica	Non corrosivo. Introdurre la pastiglia all'interno del sifone
Jon Activ 500	Polvere enzimatica a base di enzimi e batteri	Prevenzione delle occlusioni Deodorizzazione sistemi di scarico	Consultare la scheda tecnica	Non corrosivo. Utilizzare con specifico dosatore

Il lavaggio e la sanificazione delle verdure

9



E' una operazione delicata in quanto le insalate soprattutto richiedono particolari avvertenze per la loro conformazione frastagliata e la loro consistenza decisamente ridotta; per questo molte aziende ricorrono alle insalate già lavate, pronte per essere utilizzate e definite di quarta gamma. La foglia di insalata, lo spicchio di limone, la fetta d'arancio, il pomodorino, ed anche altre verdure sono spesso utilizzati come guarnizione dei piatti; anche altre verdure come il peperone, la cipolla e lo stesso pomodoro sono utilizzati come insaporitori degli spiedini di carne o di altri piatti. Il prezzemolo viene invece utilizzato crudo ed aggiunto a fine cottura.



Queste ed altre consuetudini gastronomiche legate all'utilizzo di prodotti vegetali crudi insieme a carni o primi piatti già cotti può essere la causa di gravi contaminazioni del prodotto poi consumato (soprattutto se intercorre tempo dalla preparazione al consumo). Per questo è necessario prevenire questi problemi operando in modo corretto e conseguentemente sanificando a dovere i vegetali in questione.

Il solo utilizzo dell'acqua potrebbe non essere sufficiente quando i tempi sono stringenti e la produttività incombe. Per questo si ricorre a coadiuvanti del lavaggio che facilitano le operazioni di distacco delle contaminazioni dai vegetali oggetto della sanificazione (detergenza) oppure a veri e propri disinfettanti specifici per la fase vera e propria di disinfezione.



JohnsonDiversey dispone di due differenti tipologie di prodotti ed in particolare:

Prodotto	Descrizione	Applicazioni	Conc. d'uso	Note
Vegclean VB69	Coadiuvante al lavaggio delle verdure a base di tensioattivi, acido lattico ed alcool isopropilico	Lavaggio delle verdure e delle insalate in particolare Lavaggio della frutta	Consultare la scheda tecnica	Vegclean non danneggia assolutamente il tessuto vegetale
Suma Tab D4 (Reg. Min. Salute n. 18827)	Disinfettante specifico per le verdure e la frutta	Disinfezione della frutta e della verdura con particolare riferimento alle insalate Disinfezione dei lavelli	1 pastiglia ogni 10 litri di soluzione	Non corrosivo

10 La sanificazione delle mani



La pulizia e la sanificazione delle mani per il settore della gastronomia sono operazioni importantissime; di fatto molte delle operazioni relative alle preparazioni degli alimenti non sono demandabili a macchinari automatici e conseguentemente nella gastronomia esiste ancora molta manualità anche nelle aziende importanti ed automatizzate. Per questo occorre sensibilizzare il personale al fine di evitare ricontaminazioni che sono sempre possibili, ma sono anche evitabili.

Le mani sono un meraviglioso strumento di preparazione, ma al contempo, se non opportunamente igienizzate con frequenza, possono essere un terribile strumento di contaminazione soprattutto sugli alimenti già bonificati o comunque trattati termicamente.

La sanificazione delle mani è una operazione semplice ma che richiede una serie di passaggi successivi in sequenza che ogni operatore deve rigorosamente effettuare per ottenere i risultati desiderati.

E' importante sapere come lavarsi e disinfettarsi le mani ma è ancora più importante sapere e soprattutto ricordare quando è indispensabile sanificarle; le sequenze a fumetti sottodescritte consentono di ricordare quanto ogni operatore dovrebbe già aver inserito nelle proprie buone abitudini.



La sanificazione delle mani è solo la più evidente ed importante delle norme relative alla cura della persona adibita alle preparazioni alimentari; oltre a questa evidente necessità occorre rispettare una serie di "buone abitudini" che riducono i rischi di contaminazione e che sono legate al proprio comportamento personale. La locandina, che potete richiedere al nostro Personale Tecnico-Commerciale evidenzia tutta una serie di comportamenti da tenere o da evitare per la sicurezza degli alimenti.

Per quanto concerne i prodotti da utilizzare all'uopo vi ricordiamo alcuni delle specialità JohnsonDiversey ed in particolare:

IL TUO RUOLO PER IL LAVAGGIO E LA SANIFICAZIONE DELLE MANI

COME LAVARSI

- 1 Solleva le maniche e rimbocca le maniche (braccio, avambraccio, polso) non devono essere nudi.
- 2 Preleva il detergente/ sanificante e applicalo sulle mani e polsi.
- 3 Friziona con idromo spazzolino le zone a maggior rischio igienico (polm.,...)
- 4 Riscioqua abbondantemente sotto acqua corrente (dopo per asportare ogni traccia di sapone e detergente).
- 5 Asciuga le mani utilizzando carta igienica o panno.
- 6 Ripeti le operazioni se i risultati non sono soddisfacenti.
- 7 Disinfetta le mani con idonei prodotti se ti è richiesta una protezione igienica aggiuntiva.

QUANDO LAVARSI (RICORDA TASSATIVAMENTE DI SANIFICARE LE MANI NELLE SEGUENTI OCCASIONI)

- A All'uscita dei servizi igienici
- B All'inizio del lavoro e prima ogni pausa
- C Dopo aver mangiato, fumato, starnuto o soffiato il naso
- D Dopo il contatto con superfici sporche o a rischio igienico
- E Dopo il contatto con alimenti crudi, alimenti non bonificati o contaminati

Programma permanente di educazione, formazione e sensibilizzazione ai problemi dell'igiene degli alimenti

JohnsonDiversey




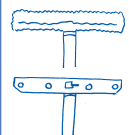



Operazione	Prodotto	Principio attivo	Sostanze complet.	Sistema di erogazione
Detergenza	SoftCare Star H100	Tensioattivi	Glicerina, betaine	Tradizionale a leva
Detergenza Igienizzazione	SU System Mani	Tensioattivi Clorexidina		Tradizionale a leva
Detergenza Igienizzazione	SoftCare Plus H400	Tensioattivi Triclosan	Sostanze dermo protettive	Tradizionale a leva
Detergenza a schiuma	SoftCare Foam	Tensioattivi	Sostanze dermo protettive	Specifico per produrre la schiuma
Detergenza Disinfezione	Sensisept (Reg. Min. Sal. n. 19065)	Tensioattivi Clorexidina	Sostanze dermo protettive	Specifico per cartucce monouso
Igienizzazione	Alcoplus H500	Alcool isopropilico	Sostanze dermo protettive	Tradizionale a leva A spruzzo con Steriplus o Sanyman
Igienizzazione	MED	Alcool isopropilico	Sostanze dermo protettive	Specifico per cartucce monouso

N.B. : I prodotti per l'industria alimentare devono essere rigorosamente inodori per evitare di "contaminare" gli alimenti

La sanificazione dei locali ausiliari alla produzione

11

Sono le superfici che appartengono ai locali ausiliari cioè a quei locali dove non si svolge la produzione (servizi igienici, spogliatoi, locale mensa, laboratori di assaggio, uffici, ...). Queste superfici pur non rappresentando un rischio igienico diretto per l'alimento devono essere sanificate perché il personale potrebbe veicolare attraverso di loro eventuali contaminazioni pericolose. La pulizia e la sanificazione di queste superfici vengono effettuate generalmente con sistemi manuali e per questo richiedono prodotti sicuri per il personale e per i materiali stessi di cui sono costituite.

Superficie/ Applicazione	Prodotto	Conc. d'uso	Caratteristiche	Campo di applicazione
 Pavimenti/ superfici	SU 890	0,5 - 5%	Detergente universale leggermente profumato	Uso manuale o meccanico per i pavimenti
 Pavimenti/ lavaggi manuali	Multiclean VK7L	0,5 - 5%	Detergente universale per la pulizia manuale di pavimenti e utensili	Uso esclusivamente manuale
 Abrasivi	Cream R7	Tal quale	Crema detergente delicata abrasiva per la pulizia dei bagni e delle superfici dure	Applicare su spugna, passare sulle superfici e risciacquare
 Vetri	SU System Multi Rapid D6	Tal quale	Detergente ad elevato potere sgrassante	Applicare puro sui vetri, passare con carta e asciugare con tergivetro
	TASKI R3	Tal quale	Detergente che non lascia aloni	
Disincrostanti 	TASKI R1	Tal quale	Disincrostante a base di acido citrico per la manutenzione delle superfici	Versare il prodotto sulla spugna, passare sulle superfici, risciacquare ed asciugare
	TASKI Pulisan	5 - 10%	Disincrostante concentrato a base di acido fosforico.	Applicare la soluzione sulle superfici, attendere il tempo sufficiente e risciacquare
Sanitari 	TASKI R6	Tal quale	Prodotto a base di acido cloridrico per W.C.	Applicare il prodotto puro, attendere il tempo necessario e risciacquare
	TASKI R2	5-10%	Detergente alcalino per la pulizia quotidiana delle superfici	Applicare sulle superfici con un panno o una spugna (diluito non richiede risciacquo)
	TASKI R5	Tal quale	Deodorante per ambienti	Spruzzare il prodotto al centro dell'ambiente
 Detergenti/ Sanificanti	D-Form S (Reg.Min.Sal. n.11045)	1 - 5%	Disinfettante profumato ad azione detergente	Applicare con spugna o spruzzare sulle superfici

12 Il tuo ruolo per la sicurezza degli alimenti



Oltre a norme di buon comportamento degli operatori è ovviamente necessario che la direzione dell'azienda implementi tutta una serie di procedure ed operazioni al fine di assicurare la sicurezza igienica degli alimenti prodotti; per questo un buon Manager Responsabile della produzione dovrebbe:

- 1** Implementare e verificare corrette procedure di pulizia e sanificazione per superfici, attrezzature e impianti (... e se necessario per l'aria confinata)
- 2** Prevenire e controllare l'entrata di qualsiasi infestante isolando i locali produttivi e implementando, se necessario, specifici sistemi di lotta per gli infestanti casualmente penetrati all'interno
- 3** Controllare con sufficiente periodicità la potabilità dell'acqua di processo e di lavaggio
- 4** Attuare una corretta gestione dei rifiuti isolandoli e allontanandoli velocemente dai reparti produttivi per evitare contaminazioni secondarie
- 5** Promuovere la formazione periodica del personale differenziandola per reparti in base al rischio igienico relativo
- 6** Verificare che vengano eseguite correttamente e sollecitamente le necessarie manutenzioni alle strutture ed agli impianti produttivi
- 7** Eseguire o far eseguire i necessari controlli igienico-sanitari sul personale che lavora a contatto con gli alimenti
- 8** Selezionare e verificare con periodicità e sistematicità i fornitori di materie prime, additivi alimentari e imballaggi
- 9** Verificare la gestione della catena del freddo controllando le temperature di celle, impianti, ambienti, sistemi di trasporto, ...
- 10** Selezionare i punti che presentano criticità igieniche (CCP), monitorare i rischi igienici a loro connessi e adoperarsi per ridurre ai minimi termini tali rischi
- 11** Mettere in atto delle procedure semplici per il controllo in linea delle produzioni piuttosto che investire solo ... in analisi
- 12** Verificare i percorsi e i comportamenti igienici degli operatori al fine di evitare tassativamente la ricontaminazione dei prodotti durante le lavorazioni o al confezionamento



Per ulteriori informazioni prego contattare

JohnsonDiversey S.p.A.

Via Milano, 150

20093 Cologno Monzese (MI)

Tel: 00 39 02 25801

Fax: 00 39 02 25802396

sito internet: www.johnsondiversev.it

Il vantaggio di JohnsonDiversey

Oltre alla pulizia, siamo dedicati a essere i migliori nel semplificare la vita dei nostri clienti.

Siamo impegnati a farlo:

- Dedicando il tempo necessario ad ascoltare, comprendere e soddisfare le esigenze speciali dei clienti in materia di pulizia e igiene
- Avendo un interesse personale volto a garantire che gli impianti affidati alle loro cure siano costantemente puliti, sicuri e gradevoli
- Mirando all'innovazione in ogni forma per rendere più semplice e più redditizia la vita dei nostri clienti
- Collaborando con i clienti per superare le loro aspettative ogni giorno, dovunque

