

SIGNIFICATO DI SANIFICAZIONE

Per “**SANIFICAZIONE** “ si intende l’attuazione simultanea o, meglio, i due momenti distinti della **pulizia** e della **disinfezione** di qualunque superficie.

Il classico processo di sanificazione è costituito da 4 fasi:

1) la pulizia o detersione (il prodotto detergente)

2) il risciacquo

3) la disinfezione (il prodotto disinfettante)

4) il risciacquo

Una superficie si considera sanificata quando:

- a) non c’è presenza visiva di sporco;
- b) non è unta al tatto;
- c) non emana odori sgradevoli;
- d) l’acqua versata sulla superficie lavata cola uniformemente, (se si formano goccioline la superficie non è completamente sgrassata);
- e) un fazzoletto di carta passato sulla superficie lavata non deve risultare annerito o alterato nel suo colore originale;
- f) non c’è presenza di germi patogeni;
- g) c’è una ridotta presenza di altri germi.

FASE 1 - La pulizia o detersione

Lo sporco si può suddividere in 2 grandi categorie:

- a) di tipo organico, rappresentato da residui di carne, grassi pesce , residui amidacei, zuccheri, latte e da colonie di lieviti, batteri e muffe;
- b) di tipo inorganico, rappresentato soprattutto da residui di calcare e dalla pietra di latte.

La scelta del detergente deve essere funzionale al tipo di sporco che si incontra. Le caratteristiche di un buon detergente, sia esso alcalino, neutro, o acido, dovrebbe essere:

- grande effetto detergente;
- elevato potere bagnante, penetrante ed inibente;
- potere emulsionante e disperdente;
- capacità di operare con acque di diversa durezza;
- facilità di risciacquo

FASE 2 - Il risciacquo

Un accurato risciacquo dopo la fase di detersione consente di:

- eliminare eventuali residui di sporco;
- eliminare residui di detergente;
- preparare al meglio la superfici per la fase di disinfezione; ù

FASE 3 - La disinfezione

Disinfettare significa ridurre la quantità di microrganismi presenti eliminando completamente i germi patogeni. I fattori che possono influenzare il risultato finale dell'operazione sono:

- efficacia dell'azione di deterzione;
- completezza dell'azione di risciacquo;
- tipo di disinfettante;
- la concentrazione del disinfettante;
- il tempo di contatto.

I prodotti che vengono utilizzati per la disinfezione sono molteplici, con caratteristiche ed efficacia diverse. Un buon disinfettante dovrebbe:

- distruggere i microrganismi patogeni;
- non macchiare le superfici trattate;
- avere uno spettro d'azione il più ampio possibile
- non essere corrosivo verso i materiali a contatto;
- agire anche in presenza di acque dure;
- essere attivato a basse temperature.

FASE 4 – il risciacquo finale

Un altrettanto attento risciacquo finale (dopo la fase di disinfezione) , consente l'eliminazione di eventuali residui di soluzione disinfettante evitando la possibilità di contatto diretto fra prodotto chimico ed alimentare.

Esempi di periodicità per attività non soggette ad HACCP (ovviamente sono legati al tipo di attività svolta):

Sanificazione pavimento: frequenza giornaliera o più volte al giorno;

Sanificazione pareti e porte reparto: frequenza settimanale;

Sanificazione piani di lavoro: frequenza giornaliera ;

Sanificazione macchinari e attrezzature: frequenza giornaliera

Sanificazione armadi e ripiani reparto: frequenza mensile;

Sanificazione servizi igienici reparto: frequenza giornaliera o se necessario più volte al giorno;

Sanificazione contenitori per rifiuti reparto: frequenza: giornaliera;

- **Piano di disinfestazione per insetti più comuni** quali scarafaggi, formiche, mosche, punteruoli, ragni, zanzare, vespe, farfalline e insetti dei magazzini: frequenza degli interventi ogni 3 mesi;
- **Piano di derattizzazione per specie più comuni** quali: topolino e ratto: frequenza degli interventi: controllare e reintegrare le esche ogni settimana, all'inizio del trattamento, successivamente ogni 3 mesi.