

# 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.