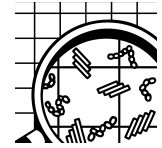


Provvedimenti per l'igiene nel settore alimentare e nelle cucine



Provvedimenti precauzionali in merito all'influenza A/H1N1

Campo di validità

Lavorazione e vendita di generi alimentari, distribuzione alimentare, pulizia di stoviglie e attrezzi

Personale:

Il personale ammalato o persone con sintomi d'influenza dovrebbero rimanere a casa e comportarsi secondo le direttive dell'UFSP.

Lavarsi le mani con sapone (p.es. Gojo deluxe lotion) regolarmente ed in modo accurato e sciacquarle con acqua calda. Infine disinfettarle con una soluzione alcolica disinfettante (tipo Gojo Purell). È indispensabile attenersi ai tempi d'azione indicati.

Durante la produzione di generi alimentari e durante la distribuzione alimentare è consigliabile l'uso di una mascherina igienica. Inoltre, per la distribuzione alimentare, andrebbero indossati dei guanti.

Portare sempre guanti di protezione durante i lavori di pulizia. Cambiare giornalmente i vestiti di lavoro.

Pulizia e disinfezione di superfici e attrezzi a contatto con generi alimentari:

Pulire e disinfettare gli attrezzi di lavoro e le superfici come finora.

Procedere secondo le direttive per la pulizia e la disinfezione emesse dalla van Baerle. È impellente attenersi ai tempi d'azione indicati per i prodotti disinfettanti secondo il foglio informativo del prodotto.

Pulizia di stoviglie, posate, attrezzi ecc. nelle macchine di lavaggio:

Controllare che ci sia sempre detersivo sufficiente e che funzioni il dosaggio del detersivo e la meccanica di lavaggio (spruzzatori di lavaggio e di sciacquo puliti). La/le temperatura/e di lavaggio dovrebbe/ro essere di ca. 60°C e la temperatura di sciacquo minimo 80°C. In presenza di sporco forte la flotta di lavaggio deve essere cambiata più volte al giorno.

Pulizia e disinfezione di superfici non a contatto con generi alimentari:

(p.es. scaffali, maniglie, tastiere, passamani, manopole, ecc.)

Pulire le superfici di contatto regolarmente con un telo pulito e con una soluzione adatta alla pulizia (p.es. Relaroom glas, Techno spray). In caso di utilizzo di disinfettanti alcolici (p.es. Relaclean 350 oppure GH 74) controllare prima la tollerabilità dei materiali (potrebbero attaccare materiali quali i policarbonati e le stampe colorate).

Pulizia dei pavimenti:

Pulire i pavimenti con la tecnica usata finora. Le soluzioni di pulizia però vanno cambiate più spesso.

In generale:

Cambiare i panni per la pulizia e quelli in microfibra, i moci ed i strofinacci ad ogni cambio di zona e lavarli giornalmente. Attenersi ai concetti di colore e d'igiene.

Niente self-service nei buffet freddi e caldi. I cibi devono essere messi a disposizione dalla cucina già preconfezionati e suddivisi in porzioni.

Per tutte le persone che non lavorano in cucina (fornitori, personale sanitario, visitatori, ecc.) è assolutamente proibito entrare in cucina.

Altri documenti: lavarsi le mani correttamente, CD per l'igiene, direttive di pulizia

Per ulteriori informazioni restiamo volentieri a disposizione:

Centro clientela: Tel. 061/415 90 90 / Fax 061/415 92 22

Indirizzo e-mail: hygiene@vanbaerle.ch

Link: Ufficio federale della sanità pubblica (www.bag.admin.ch), (www.pandemia.ch)

Gastrosuisse: (www.gastrosuisse.ch)

Rimando : Le indicazioni elencate su questo foglio d'istruzioni si basano sullo stato attuale delle nostre conoscenze.

Ultima elaborazione: 10.08.2009 sd