

IO-04	MODALITÀ DI SANIFICAZIONE ATTREZZATURE E SUPERFICI	
Rev. 0 Ed. 1	Pag. 1 di 1	26/07/2017

ATTREZZATURE (tritamozzarella tritacarne, affettatrice, bilance, robot da cucina, piccoli elettrodomestici, etc)	SUPERFICI E TAGLIERI
<ol style="list-style-type: none"> 1. TOGLIERE LA TENSIONE DI CORRENTE 2. SMONTARE (DOVE APPLICABILE) LE PARTI CHE COMPONGONO LA MACCHINA 3. ASPORTARE MANUALMENTE I RESIDUI GROSSOLANI 4. LAVARE TUTTE LE PARTI DELLA MACCHINA CON LA SOLUZIONE DI DETERGENTE 5. RISCIAQUARE CON ACQUA 6. IMMERGERE LE PARTI DELLA MACCHINA NELLA SOLUZIONE DISINFETTANTE 7. LASCIARE LE PARTI IMMERSE PER ALMENO 10 MINUTI (oppure far circolare la soluzione direttamente nelle macchine e nella tubisteria) 8. RISCIAQUARE ABBONDANTEMENTE CON ACQUA 9. LASCIARE SGRONDARE LA SOLUZIONE 10. ASCIUGARE LE PARTI ACCESSIBILI CON CARTA MONOUSO 11. LASCIARE ASCIUGARE PER EVAPORAZIONE NATURALE 12. RIMONTARE LA MACCHINA 13. REINSERIRE LA SPINA NELLA PRESA 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ASPORTARE MANUALMENTE I RESIDUI GROSSOLANI 2. LAVARE I PIANI DI LAVORO CON IL DETERGENTE E SPAZZOLA 3. RISCIAQUARE CON ACQUA 4. SPRUZZARE SUI PIANI LA SOLUZIONE DISINFETTANTE 5. LASCIARE AGIRE IL DISINFETTANTE PER ALMENO 10 MINUTI 6. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE PER ELIMINARE I RESIDUI DI DISINFETTANTE 7. LASCIAR ASCIUGARE PER EVAPORAZIONE NATURALE O UTILIZZARE CARTA MONOUSO
<p><u>ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. DILUIRE I PRODOTTI DETERGENTI DIVERSAMENTE DA QUANTO INDICATO 2. RICONTAMINARE LE SUPERFICI DISINFETTATE CON MANI NON LAVATE O MATERIALI NON DISINFETTATI 3. UTILIZZARE STRACCI E SPUGNE 	<p><u>ERRORI PIU' COMUNI DA EVITARE</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. DILUIRE I PRODOTTI DETERGENTI DIVERSAMENTE DA QUANTO INDICATO 2. RICONTAMINARE LE SUPERFICI DISINFETTATE CON MANI NON LAVATE O MATERIALI NON DISINFETTATI 3. UTILIZZARE STRACCI E SPUGNE
<p><u>NOTA BENE</u></p> <p><u>VIENE FORTEMENTE VIETATO L'IMPIEGO DI STROFINACCI E SPUGNE RIUTILIZZABILI SONO TOLLERATI STROFINACCI E SPUGNE SOLO SE SOTTOPOSTI A DISINFEZIONE CONTINUA IN AMMOLLO CON CANDEGGINA AL 10% (100 ML PER UN LITRO D'ACQUA).</u></p> <p><u>LA SOLUZIONE DEVE ESSERE SOSTITUITA AD OGNI CAMBIO TURNO CON UNA PREPARATA FRESCA</u></p>	

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		