

# settore agroalimentare



La pulizia e la sanificazione di ambienti industriali agroalimentari assume un triplice ruolo:

- assicurare comfort e salubrità ambientale e alimentare
- tutelare la salute del personale operante all'interno
- preservare le superfici trattate



# settore agroalimentare



Moduli ambientali per la sanificazione specialistica di industrie e aziende agroalimentari.

## 1. Pulizie civili:

- uffici, servizi igienici, corsie reparti produzione, spogliatoi, box tecnici ecc.;
- programmi di pulizia delle aree esterne e manutenzione delle aree verdi.

## 2. Pulizie industriali:

- impianti e sottoimpianti dei reparti di produzione.

## 3. Derattizzazione e disinfestazione.

Il modulo di attività per le industrie agroalimentari è un sistema specialistico e integrato che include:

- a) uno specifico sistema di erogazione del servizio con idonei processi di controllo;
- b) idonee metodologie di intervento validate per il settore;
- c) utilizzo di prodotti specifici e certificati per il settore, e di macchine e attrezzature professionali;
- d) un sistema specifico di certificazione dei risultati igienici:
  - monitoraggio e validazione delle operazioni di pulizia con tamponi per la ricerca microbiologica prima e dopo l'intervento;
  - report fotografico prima e dopo l'intervento;
- e) rilascio della documentazione utile ai fini della valutazione del processo di pulizia nell'ambito del manuale HACCP con il rispetto della normativa vigente.