

La pulizia e la sanificazione di ipermercati e aree commerciali assume diversi ruoli:

- assicurare comfort e salus ai clienti
- tutelare la salute del personale operante all'interno
- preservare le superfici trattate
- garantire la salubrità alimentare





Moduli ambientali per la sanificazione specialistica di ipermercati e aree commerciali.

1. Pulizie civili:

- corsie aree di vendita food e no food, uffici, servizi igienici, magazzini, depositi, aree esterne, ecc.;
- programmi di pulizia delle aree esterne e manutenzione delle aree verdi.

2. Pulizie agroalimentari:

- laboratori, attrezzature e reparti di produzione alimentare quali gastronomie, pasticcerie, macellerie, pescherie, panetterie, salumerie ecc.

3. Derattizzazione e disinfestazione.

Il modulo di attività per ipermercati e aree commerciali 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.