

# settore ristorazione



La pulizia e la sanificazione di grandi cucine e mense aziendali assume un triplice ruolo:

- assicurare la salubrità degli alimenti
- tutelare la salute del personale operante all'interno
- preservare le superfici trattate





Moduli ambientali per la sanificazione specialistica di grandi cucine e mense aziendali.

## 1. Pulizie civili:

- programmi di pulizia e sanificazione delle aree a medio rischio igienico come sale mense, servizi igienici, spogliatoi ecc.

## 2. Pulizie e sanificazione superfici e attrezzature di cucine e mense aziendali:

- programmi per il lavaggio di stoviglie e la sanificazione di piani di lavoro, attrezzature e macchinari per la preparazione e la somministrazione dei pasti, anche con fornitura di impianti e sistemi di dosaggio meccanici e automatici.

## 3. Derattizzazione e disinfestazione.

Il modulo di attività per grandi cucine e mense aziendali 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.