

## **ALLEGATO**

### **PIANO DI SANIFICAZIONE – CUCINA E TERMINALI DI SOMMINISTRAZIONE**

## ***ZONE COTTURA***

### **QUOTIDIANAMENTE**

- Recupero e asportazione di tutti i residui delle lavorazioni
- Lavaggio e disinfezione pavimento
- Lavaggio e disinfezione di tutte le attrezzature impiegate: smontaggio delle parti smontabili e pulizia con soluzione detergente, detersione delle parti fisse.
- Detersione e disinfezione dei tavoli di lavorazione.
- Pulizia e disinfezione dei contenitori dei rifiuti
- Reintegro dei distributori di carta e sapone

### **SETTIMANALMENTE**

- Pulizia forno
- Deragnatura
- Disincrostazione lavelli, serpentine di attrezzature varie, ecc.
- Pulizia e disinfezione apriscatole
- Pulizia e disinfezione griglie e canalette

### **MENSILMENTE**

- Lavaggio e disinfezione scaffalature, armadi e piastrelle, porte e tutte le superfici verticali.
- Lavaggio cappe

## ***SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE E DELL'UTENZA***

### **QUOTIDIANAMENTE**

- Lavaggio e disinfezione di WC, lavandini e docce.
- Lavaggio e disinfezione pavimenti
- Lavaggio e disinfezione delle maniglie e degli interruttori
- Reintegro dei distributori di carta igienica, salviette monouso, sapone

#### SETTIMANALMENTE

- Pulizia e disinfezione porte, piastrelle e arredi.
- Disincrostazione delle attrezzature sanitarie.
- Deragnatura

### ***ZONE LAVORAZIONE CARNI***

#### GIORNALMENTE

- Pulizia e disinfezione accurate delle attrezzature utilizzate, avendo cura di smontare tutte le parti asportabili e di procedere ad abbondante risciacquo dopo la disinfezione
- Pulizia e disinfezione dei tavoli e superfici di lavoro
- Pulizia e disinfezione dei coltelli e attrezzature manuali
- Pulizia e disinfezione dei lavandini, lavelli, pavimento, griglie e canalette di scarico
- Reintegro dei distributori di carta e sapone

#### SETTIMANALMENTE

- Smontaggio, lavaggio e disinfezione di tutte le attrezzature anche di quelle non utilizzate
- Lavaggio e disinfezione di tutte le pareti piastrellate
- Deragnatura

### ***ZONE LAVORAZIONE VERDURE***

#### QUOTIDIANAMENTE

- Smontaggio, lavaggio e disinfezione di tutte le attrezzature utilizzate
- Lavaggio e disinfezione dei lavelli, superfici e tavoli di lavoro
- Lavaggio e disinfezione di tutta l'attrezzatura manuale
- Lavaggio e disinfezione dei pavimenti
- Reintegro dei distributori di carta e sapone

#### SETTIMANALMENTE

- Lavaggio e disinfezione di tutte le pareti piastrellate
- Deragnatura

## ***ZONE LAVORAZIONE COTTI***

### **QUOTIDIANAMENTE**

- Pulizia e disinfezione accurate delle attrezzature utilizzate, avendo cura di smontare tutte le parti asportabili e di procedere ad abbondante risciacquo dopo la disinfezione.
- Pulizia e disinfezione dei tavoli e superfici di lavoro
- Pulizia e disinfezione dei coltelli e attrezzature manuali
- Pulizia e disinfezione del pavimento, griglie e canalette di scarico

### **SETTIMANALMENTE**

- Smontaggio, lavaggio e disinfezione di tutte le attrezzature anche di quelle non utilizzate.
- Lavaggio e disinfezione di tutte le pareti piastrellate
- Deragnatura

## ***ZONE LAVAGGIO***

### **QUOTIDIANAMENTE**

- Pulizia e disinfezione delle superfici di lavoro
- Pulizia e disinfezione del lavello
- Pulizia e disinfezione del pavimento, griglie e canalette di scarico

### **SETTIMANALMENTE**

- Disincrostazione e disinfezione lavastoviglie e cestelli
- Lavaggio e disinfezione delle pareti piastrellate e di tutte le superfici verticali lavabili.
- Deragnatura

## ***CELLE FRIGORIFERE***

### **3 VOLTE ALLA SETTIMANA**

- Sistemazione derrate
- Lavaggio e disinfezione pavimenti

### **MENSILMENTE**

- Lavaggio e disinfezione porte, scaffalature, pareti

## ***MAGAZZINI DERRATE***

### **QUOTIDIANAMENTE**

- Sistemare derrate
- Pulizia e disinfezione del pavimento

#### SETTIMANALMENTE

- Deragnatura

#### MENSILMENTE

- Pulizia e disinfezione delle scaffalature e di tutte le superfici e arredi verticali e orizzontali

### ***ZONA RIFIUTI***

#### QUOTIDIANAMENTE

- Sistemazione e scopatura

#### SETTIMANALMENTE

- Pulizia e disinfezione zona rifiuti e cassonetti

### ***TERMINALI DI SOMMINISTRAZIONE: REFETTORI E ZONE ATTIGUE***

#### QUOTIDIANAMENTE

- Pulizia e disinfezione dei tavoli, ogni mattina, prima di apparecchiare
- Pulizia e disinfezione di tavoli e superfici di arredo, contenitori portapane, contenitori portaposate, [ecc.al](#) termine del servizio.
- Pulizia e disinfezione del pavimento
- Disincrostazione lavastoviglie e cestelli
- Pulizia e disinfezione dei contenitori termici
- Pulizia dei carrelli termici e di servizio
- Pulizia e disinfezione dei servizi igienici del personale e degli utenti (dove presenti), ossia: lavaggio e disinfezione di WC, lavandini e docce, lavaggio e disinfezione pavimenti, lavaggio e disinfezione delle maniglie e degli interruttori, reintegro dei distributori di carta igienica, salviette monouso, sapone
- Pulizia e disinfezione dei bidoni portarifiuti interni

#### SETTIMANALMENTE

- Pulizia e disinfezione armadi contenenti piatti, posate, ecc.
- Lavaggio e disinfezione di tutte le superfici verticali
- Lavaggio vetri internamente ed esternamente
- Deragnatura
- Pulizia e disinfezione zona rifiuti, cassonetti e bidoni