

## **ARTICOLO DI PUNTOSICURO**

**Anno 6 - numero 1071 di giovedì 02 settembre 2004**

# **Sicurezza nella ristorazione scolastica**

*Vademecum operativo di igiene degli alimenti e degli ambienti per operatori di asilo nido e collettività scolastiche.*

Pubblicità

Con il mese di settembre riprende l'attività delle degli asili nido e delle scuole di ogni ordine e grado, e con esse riaprono anche le mense scolastiche.

Abbiamo ritenuto opportuno, quindi, ricordare a tutti coloro che operano nella ristorazione scolastica importanti indicazioni per assicurare ai bambini pasti sicuri.

**---- L'articolo continua dopo la pubblicità ----**

A tal fine segnaliamo un vademecum, realizzato dall'Azienda per i servizi sanitari n.6 Friuli Occidentale, un manuale operativo minimo utile per il miglioramento degli standard igienici che riguardano gli alimenti, il personale e l'ambiente.

Si tratta di consigli pratici che spaziano dall'igiene del personale a quella delle mani, dalla pulizia del frigorifero, dei piani di lavoro e delle attrezzature da cucina alle modalità di conservazione degli alimenti.

Sono presentate modalità per la pulizia di aule e refettori e un piano di pulizia tipo, che di seguito riportiamo, al quale fare riferimento.

Il piano di pulizia per ambienti e attrezzature deve prevedere scadenze, procedure di sanificazione e il corretto impiego degli attrezzi e dei prodotti.

### **PIANO DI PULIZIA TIPO:**

- **GIORNALMENTE:** detersione e disinfezione dei piani di lavoro, dei lavelli, degli strumenti di lavoro, dei recipienti per rifiuti, dei servizi igienici, dei pavimenti.
  - **SETTIMANALMENTE:** detersione e disinfezione dei frigoriferi, delle cappe aspiranti, delle pareti lavabili.
- **MENSILMENTE:** detersione e disinfezione, previa asportazione delle derrate alimentari, di tutte le superfici, finestre, infissi, lampadari, magazzini, dispense, armadi, scarichi ed eventuali aree esterne.
- **PERIODICAMENTE:** disinfestazione e derattizzazione preferibilmente ad opera di personale specializzato.

L'opuscolo sottolinea l'importanza di ricordarsi di rispettare sempre accuratamente le scadenze previste, il calendario delle pulizie giornaliere, settimanali e periodiche.



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

