PuntoSicuro

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.