



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



PICCOLE PRODUZIONI LOCALI

Carni avicunicole fresche

Manuali di buone pratiche di igiene e di lavorazione



A cura di



Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Michela Favretti
Laboratorio tecnologie alimentari San Donà di Piave, SCS8 Valorizzazione delle produzioni alimentari

Coordinamento editoriale

Licia Ravarotto
SCS7 Comunicazione e conoscenza per la salute

Grafica e impaginazione

Valentina Boscolo Bragadin, Claudio Mantovani
Laboratorio comunicazione della scienza, SCS7 Comunicazione e conoscenza per la salute

Foto

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Fotografo: Alessandro Dalla Pozza, Laboratorio diagnostica clinica, Sezione di Vicenza, SCT1 Verona e Vicenza
Foto di copertina: Antonio Dalan, B&D Service, Padova



Manlio Palei
Servizio sanità pubblica veterinaria
Direzione centrale salute, integrazione sociosanitaria e politiche sociali
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Daniele Sisto
SC Igiene degli alimenti di origine animale, Dipartimento di Prevenzione
AAS n. 5 Friuli Occidentale

Marta Dal Cin
SC Sanità animale, Dipartimento di Prevenzione
AAS n. 5 Friuli Occidentale

Hanno collaborato

Manuale Miele e prodotti dell'alveare: Stefano Cremasco, Piraska Sabbion (Az. Ulss 16 Padova), Luca Buffon, Franco Ravagnan (Az. Ulss 8 Asolo, Treviso), Enzo Re (AAS 5 Friuli Occidentale)

Manuale Carni avicunicole fresche: Stefano De Rui, Luca Buffon (Az. Ulss 8 Asolo, Treviso)

Manuale Preparazioni di carne destinate alla cottura e carni trasformate: Stefano De Rui, Luca Buffon (Az. Ulss 8 Asolo, Treviso)

Manuale Conserve vegetali: Pierpaolo Rovere, Giovanna Del Degan (Parco Agroalimentare di San Daniele, Udine)

Manuale Pane e prodotti da forno: Pierpaolo Rovere, Giovanna Del Degan (Parco Agroalimentare di San Daniele, Udine)

Il manuale è stato realizzato nell'ambito del progetto "Piccole produzioni locali - Prodotti lattiero caseari tipici delle malghe della Regione FVG" (DPR 0166/ Pres dd. 14.07.2011 Regolamento per la produzione, lavorazione, preparazione e vendita diretta di prodotti lattiero-caseari tipici di malga)

Nonostante l'attenzione dedicata alla stesura della pubblicazione e i controlli effettuati sulle immagini e sui contenuti, qualche errore potrebbe essere sfuggito alle nostre verifiche. Ce ne scusiamo con i lettori e li invitiamo a trasmetterci eventuali osservazioni scrivendo alla seguente e-mail: comunicazione@izsvenezie.it

1ª edizione: aprile 2015

Copyright © 2015 Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Pubblicazione senza scopo di lucro

Riproduzione vietata ai sensi di legge (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n° 633)
Pubblicazione non in vendita

Premessa

Nel corso degli ultimi anni, sono aumentate le piccole produzioni tipiche e di qualità, che caratterizzano alcuni ambiti territoriali e a cui sono spesso dedicate manifestazioni. Al fine di valorizzare ulteriormente il prodotto della tradizione contadina locale, il percorso regionale ha condotto alla semplificazione delle procedure burocratiche previste dalla norma vigente. In questi primi anni di progetto “Piccole Produzioni Locali – PPL”, i risultati sono stati apprezzati non solo dal consumatore che ha testato un prodotto genuino e a Km zero, ma anche dal produttore che ha potuto usufruire di un percorso semplificato, di cui questo manuale è parte integrante.

Il Decreto del Presidente della Regione 21 febbraio 2014, n. 023/Pres, con il quale è stato adottato il “Regolamento per la disciplina e l’esercizio delle “Piccole Produzioni Locali” di alimenti di origine vegetale e animale” ha tracciato un percorso semplificato per la commercializzazione dei prodotti agricoli, anche trasformati, di origine animale e non, dal produttore primario al consumatore finale, subordinata alla vendita diretta in ambito locale di piccoli quantitativi. Questa normativa regionale ha posto l’attenzione sui requisiti igienico-sanitari delle strutture di lavorazione semplificandoli, pur salvaguardando la salubrità dei prodotti, rendendoli disponibili non solo al consumatore finale, ma anche al dettagliante in ambito locale.

Se questo percorso, sostenuto da norme specifiche, rappresenta un significativo elemento di tutela del territorio e di caratterizzazione geografica, il rispetto della sicurezza igienico-sanitaria dell’alimento è un requisito fondamentale. La vendita, e in particolare la lavorazione/trasformazione dei prodotti, costituisce un’esperienza sicuramente nuova per l’imprenditore agricolo, che deve conciliare sistemi di produzione e di conservazione, gusti ed abitudini alimentari di un consumatore moderno con le ricette della tradizione.

Chi produce alimenti ha una grande responsabilità nella qualità complessiva del prodotto e, soprattutto, sulla sicurezza e salute del consumatore. È necessario pertanto intraprendere ogni possibile azione al fine di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili il “rischio” in modo da assicurare la conformità del prodotto alle specifiche igienico-sanitarie e, in generale, alle attese del consumatore. Occorre quindi individuare il modo migliore per gestire e controllare il processo produttivo locale.

Nell’ambito del progetto di valorizzazione delle Piccole Produzioni Locali – PPL si è ritenuto di realizzare delle linee guida di BUONE PRATICHE DI IGIENE che ogni produttore potrà adattare alla propria realtà. Il processo produttivo, ripartito in fasi, dettaglia e motiva i comportamenti e le azioni positive finalizzate alla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti. Nel presente lavoro è stata conferita particolare attenzione alle immagini. Esse rafforzano i concetti di igiene, salubrità, tracciabilità, sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, fornendo una indicazione immediata all’operatore. Naturalmente, l’analisi di processo è tarata sulle piccole produzioni del paniere in cui tipicità, stagionalità, e piccoli quantitativi sono gli elementi caratterizzanti.

MANLIO PALEI



*Direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia*



Manuale di buone prassi igieniche per le **Carni avicunicole fresche**

Dati identificativi dell'azienda

Denominazione dell'azienda:

Codice aziendale/N. registrazione PPL:

Responsabile:

Indice

Allevamento	pag. 3
Macellazione	pag. 8
Gestione dei prodotti derivati	pag. 13
Trasporto dei prodotti	pag. 19
Pulizia e sanificazione	pag. 21
Schede tematiche	pag. 29

Rintracciabilità

Cosa e come?

- ▶ L'allevamento deve essere registrato presso l'autorità competente e deve essere inserito nella banca dati nazionale
- ▶ Gli animali devono arrivare in allevamento scortati dal certificato sanitario Modello 4
- ▶ Gli animali devono essere identificati per partita mediante data di acquisto o di nascita

Perché?

Per l'individuazione

dell'allevamento e per la rintracciabilità dei prodotti

Per garantire la rintracciabilità degli animali in ingresso

Per identificare la partita al momento della macellazione presso il proprio laboratorio Piccole Produzioni Locali

Per rispettare i tempi di allevamento previsti dalla normativa



1. Identificazione della partita mediante la data di nascita

2. Il Modello 4 deve essere compilato in ogni sua parte e scortare la movimentazione degli animali (in foto un particolare del modello)

Cura e benessere degli animali

Cosa e come?

- ▶ Gli animali devono poter disporre di adeguati spazi di allevamento:
 - i polli devono essere allevati a terra
 - i conigli possono essere allevati in gabbia
- ▶ Le gabbie e i ricoveri devono essere privi di spigoli, ferri sporgenti, asperità
- ▶ In ambienti confinati bisogna garantire adeguata aerazione (assenza di correnti d'aria) ed illuminazione, utilizzare gabbie in materiale lavabile e disinfettabile

Perché?

Per garantire buone condizioni di salute

Per evitare traumatismi

Per migliorare le prestazioni produttive

Per evitare l'insorgenza di patologie enteriche e/o respiratorie



3. Condizioni igienico-sanitarie di allevamento non idonee



4. Idonee condizioni di allevamento che permettono ai polli di razzolare

Cosa e come?

- ▶ Nel caso di allevamenti all'aperto, creare dei ricoveri di dimensioni adeguate in base al numero di animali allevati e proteggere le mangiatoie da intemperie e volatili selvatici
- ▶ Utilizzare appezzamenti di terra diversi fra un ciclo e l'altro
- ▶ Il coniglio è un animale socievole, pertanto è necessario mantenere gli animali in gruppi, possibilmente corrispondenti alla nidiata (se ciclo fattrice-ingrasso in azienda)

Perché?

Per permettere agli animali di proteggersi dagli sbalzi termici, dall'umidità e dai predatori e per evitare la trasmissione di malattie dal selvatico al rurale

Per evitare problemi di coccidiosi

Per evitare situazioni di stress ad animali che sono gregari-coloniali



5. Idonee condizioni di allevamento con lettiera pulita ed asciutta ed acqua fresca sempre a disposizione



6. Allevamento a terra dei conigli

Cura degli animali

Cosa e come?

- ▶ Gli animali malati devono essere prontamente identificati e separati dal resto dei gruppi
- ▶ I soggetti malati devono essere posti sotto cura da parte del veterinario
- ▶ I trattamenti terapeutici devono essere annotati nell'apposito registro precedentemente vidimato dall'autorità competente e conservato per 5 anni dall'ultima registrazione

Perché?

Per evitare sofferenze inutili agli animali e garantire la resa produttiva ottimale

Per garantire una terapia mirata alla cura della patologia in atto ed evitare la diffusione di malattie contagiose soggette a denuncia (mixomatosi, m.e.v. per i conigli; pseudo peste o Newcastle disease nel caso dei polli)



7. Il registro dei trattamenti terapeutici



8. Coniglio con lesioni da mixomatosi

Benessere alla macellazione

Cosa e come?

- ▶ Avvisare il servizio veterinario almeno 24 ore prima della macellazione
- ▶ Non macellare animali che abbiano mostrato sintomi di malattia, ad esempio enteriti, polmoniti, micosi
- ▶ In caso di trattamenti farmacologici rispettare i tempi di sospensione previsti

Perché?

Per effettuare eventuali controlli sugli animali prima della macellazione

Le carni ottenute da animali malati rappresentano un rischio per il consumatore

Il mancato rispetto dei tempi di sospensione determina la presenza di residui nelle carni e un rischio per il consumatore



11. Lesioni tipiche in animali con micosi



12. I trattamenti devono essere effettuati con medicinali veterinari autorizzati e prescritti dal Veterinario Aziendale

Cosa e come?

- ▶ Evitare agli animali stress inutili
- ▶ Poggiare le gabbie con gli animali vivi su superfici lavabili ed al riparo dagli agenti atmosferici
- ▶ Ridurre al minimo il periodo di attesa
- ▶ Effettuare lo stordimento con idonea attrezzatura

Perché?

Per garantire il benessere degli animali e una migliore qualità delle carni

Per ripararli dalle intemperie e per pulire adeguatamente le superfici

Per evitare inutili stress agli animali



13. Gabbie di contenimento non idonee costruite artigianalmente con materiale non facilmente lavabile e disinfettabile



14. Corretta procedura di stordimento degli animali nel rispetto del benessere animale

Igiene della macellazione

Cosa e come?

- ▶ Chi manipola gli animali vivi fino allo scuoiamento/spennatura deve effettuare una adeguata pulizia prima di manipolare le carni sezionate
- ▶ Gli abiti da lavoro devono essere mantenuti puliti, le mani vanno lavate accuratamente e gli strumenti (coltelli, taglieri, ecc) devono essere adeguatamente sanificati

Perché?

I peli e le penne sono fonte di contaminazione batterica e non devono venire in contatto con le carni fresche



15. Operatori (privi di orologio e/o anelli) che utilizzano abbigliamento adeguato durante la fase di macellazione



16. Abiti il cui utilizzo non è idoneo durante il processo di macellazione e di lavorazione delle carni

Cosa e come?

- ▶ Durante la macellazione evitare la rottura del tubo digerente
- ▶ Refrigerare al più presto le carcasse degli animali macellati a temperatura non superiore a 4°C
- ▶ Eliminare le parti non idonee al consumo umano e gestirle come sottoprodotti riponendole negli appositi rifiuti fino allo smaltimento

Perché?

Per non contaminare le carni e le superfici con il contenuto dell'intestino

Per evitare proliferazioni batteriche sulle carni e per migliorare la qualità e la durabilità delle carcasse

Per evitare di contaminare le carni fresche



17. Corretta attività di scuoiamento ed eviscerazione eseguite facendo attenzione a non contaminare le carcasse con il contenuto gastro-intestinale



18. Corretta prassi di raffreddamento delle carcasse subito dopo la macellazione

Cosa e come?

- ▶ In caso di macellazione di pollame e conigli occorre sanificare locali e attrezzature tra una specie e l'altra
- ▶ I residui delle lavorazioni possono essere conservati in contenitori refrigerati dedicati e devono essere smaltiti tramite ditte autorizzate

Perché?

Per non trasferire i batteri da una specie all'altra

Per evitare di attrarre infestanti

Per non diffondere batteri e virus nell'ambiente



19. Corretta attività di pulizia dopo la fase di macellazione



20. Sottoprodotti della macellazione da smaltire mediante ditta autorizzata

Etichettatura

Cosa e come?

- ▶ L'etichetta ha lo scopo di fornire al consumatore le informazioni sul prodotto.
- ▶ Le indicazioni minime che devono essere riportate sono: nome e indirizzo del produttore, codice identificativo PPL; denominazione dell'alimento (es. roto di coniglio); elenco degli ingredienti in ordine decrescente (es. coniglio, rosmarino, sale, pepe) mettendo in particolare risalto (sottolineato, grassetto) eventuali allergeni presenti (es. sedano); lotto/data di produzione (es. 07/03/2013); condizioni di conservazione (es. da conservare in frigorifero a + 4°C); modalità di preparazione (es. da consumarsi previa cottura); da vendersi a peso

Perché?

Perché è un obbligo di legge

Perché il consumatore deve essere informato su quello che acquista



23. Preparazione del roto di coniglio



24. Esempio di corretta etichettatura

Vendita dell'alimento

Cosa e come?

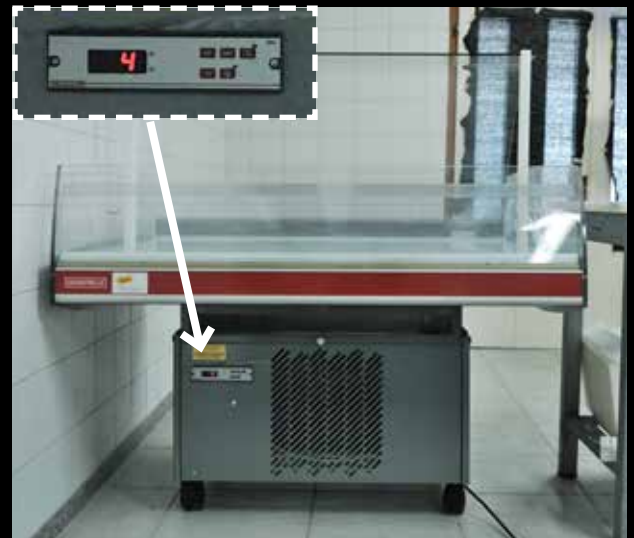
- ▶ L'alimento può essere posto in vendita sfuso o preincartato. Nel caso di vendita dell'alimento "sfuso", senza cioè un imballaggio preesistente, le informazioni dell'etichetta possono essere riportate su un cartello visibile vicino ai prodotti o su un quaderno a disposizione dei clienti
- ▶ Le informazioni che devono essere riportate nel caso di vendita di alimenti "sfusi" sono: denominazione dell'alimento (es. rolo di coniglio); elenco degli ingredienti in ordine decrescente (es. coniglio, rosmarino, sale, pepe) mettendo in particolare risalto (sottolineato, grassetto) eventuali allergeni presenti (a es. sedano); condizioni di conservazione (es. da conservare in frigorifero a 4°C)

Perché?

Per rispettare gli obblighi di legge



25. Rolo di coniglio



26. Banco frigo per la conservazione/vendita degli alimenti a temperatura di 4°C

Cosa e come?

- ▶ La vendita di un alimento “preincartato” prevede che l’alimento sia posto in una confezione che può essere aperta e richiusa senza romperla (es. vaschetta di polistirolo o di plastica, pellicola trasparente)
- ▶ Le informazioni che devono essere riportate nel caso di vendita di alimenti “preincartati” sono le stesse degli alimenti “sfusi”
- ▶ Nel caso di ingredienti composti (es. mix di spezie) vanno indicati i singoli componenti (es. sale, pepe, rosmarino, alloro, salvia)

Perché?

Perché così prevede la normativa



27. Fase di preincarto



28. Al prodotto preincartato deve essere apposta l'etichetta degli ingredienti

Conservabilità dei prodotti

Cosa e come?

- ▶ È compito del produttore stabilire la durata dei propri alimenti
- ▶ Più un alimento è lavorato ed elaborato, ricco di ingredienti, più sarà breve la sua durata

Perché?

Per evitare alterazione dei prodotti e proliferazione microbica



29. Fasi di preparazione del rolo di coniglio

Temperature di conservazione

Cosa e come?

- ▶ È importante il rispetto delle temperature di conservazione delle carni fresche mantenendole a 4°C
- ▶ Le temperature delle attrezzature di raffreddamento vanno controllate periodicamente con termometro manuale esterno
- ▶ È opportuno verificare periodicamente il termometro manuale con cui si effettuano le verifiche, magari controllando la temperatura misurata se posto in ghiaccio o in acqua bollente

Perché?

Per evitare proliferazioni batteriche

Per evitare di fornire alimenti deteriorati

Per misurare correttamente la temperatura prevista per frigoriferi e banchi frigo



30. Cella di conservazione delle carni



31. Verifica del corretto funzionamento del termometro

Cosa e come?

- ▶ Nel caso i prodotti non vengano venduti nello spaccio annesso al locale lavorazione ma in mercati, fiere, dettaglianti locali, somministratori (agriturismi, ristoranti), devono essere trasportati in contenitori idonei e puliti, con mantenimento della temperatura inferiore a +4°C
- ▶ Per piccoli spostamenti - entro 1 ora - possono essere utilizzati contenitori isotermitici, con piastre refrigeranti o con sistemi collegati a erogatori di energia

Perché?

Per mantenere il prodotto in condizioni igieniche

Per garantire la freschezza e la durabilità del prodotto



32. Contenitore coibentato per il trasporto refrigerato



33. Piastre refrigeranti per il mantenimento della temperatura

Cosa e come?

- ▶ Nella fase di vendita i prodotti devono essere conservati in una vetrina refrigerata
- ▶ Comunque, sia durante la fase di trasporto che in fase di vendita la temperatura non deve superare i +4°C e deve essere monitorata attraverso adeguati misuratori (data logger)

Perché?

Per evitare la proliferazione microbica



34. Strumento per la misurazione in continuo della temperatura



35. Corretto trasporto dei prodotti

Cosa e come?

- ▶ È importante che eventuali gabbie, mangiatoie e abbeveratoi siano mantenuti puliti
- ▶ Anche i silos del mangime devono essere mantenuti puliti, così come le aree esterne
- ▶ Evitare l'accumulo di rifiuti nelle zone all'aperto
- ▶ È opportuno effettuare una adeguata disinfestazione, in particolare nei periodi caldi per evitare l'eccessiva presenza di mosche e zanzare

Perché?

Per impedire proliferazioni microbiche

Per evitare di inquinare le partite di mangime con micotossine

Per impedire il proliferare di animali infestanti e insetti nocivi che possono trasferire malattie agli animali



36. Foraggio essiccato idoneo all'alimentazione animale



37. I locali annessi alla stabulazione degli animali devono essere mantenuti puliti ed in ordine

Cosa e come?

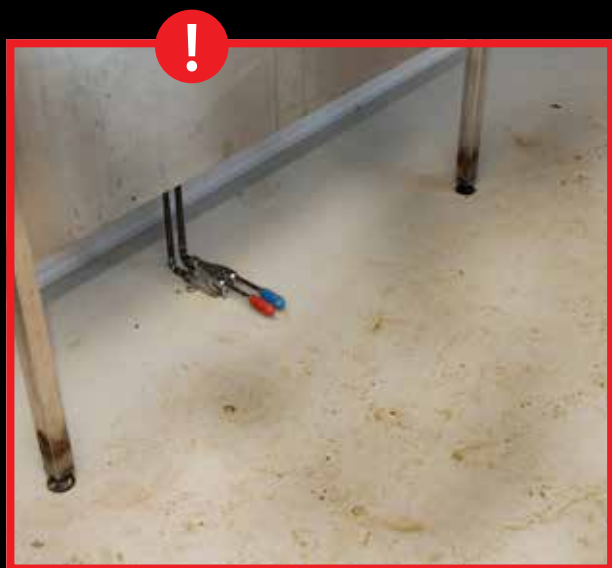
- ▶ I **locali di macellazione e lavorazione** delle carni devono essere sempre rigorosamente puliti e sanificati prima di iniziare le attività
- ▶ Tutte le **attrezzature** impiegate durante la macellazione devono essere sempre pulite e sanificate prima di iniziare le operazioni di macellazione

Perché?

Perché lavorando su superfici o con attrezzature sporche si rischia di compromettere tutte le lavorazioni

Per evitare di contaminare le carni con patogeni pericolosi per la salute del consumatore

Per consentire una durabilità superiore delle carcasse



38. Locale di macellazione non correttamente pulito e sanificato.



39. Laboratorio pulito e in ordine

Cosa e come?

- ▶ La procedura da applicare a superfici e attrezzature prevede:
 - accurato lavaggio delle attrezzature e rimozione dello sporco grossolano con mezzi meccanici e accurato lavaggio
 - detersione con detergente e acqua calda, diluito secondo le indicazioni del produttore e accurata azione meccanica
 - risciacquo
 - disinfezione con prodotto disinfettante, diluito secondo le indicazioni del produttore
 - attendere che il prodotto faccia effetto (circa 5 min) quindi procedere al risciacquo e asciugare con carta a perdere o lasciar asciugare all'aria

Perché?

Per facilitare l'adeguata pulizia di tutte le parti

Per agevolare le successive operazioni di sgrassatura e disinfezione

Per consentire l'asportazione dei grassi e migliorare l'azione dei disinfettanti

Per rimuovere completamente sporco e detergente utilizzato



40. Corretta operazione di lavaggio delle attrezzature impiegate.



41. Sterilizzatore per i coltelli

Cosa e come?

- evitare i ristagni d'acqua
- rispettare sempre i tempi di contatto dei prodotti con le superfici da pulire, le diluizioni indicate dal produttore e le temperature dell'acqua di utilizzo previste
- al termine delle operazioni le attrezzature devono risultare:
 - prive di tracce di prodotti detergenti e disinfettanti
 - non untuose al tatto

Perché?

Per ridurre il rischio di contaminazione batterica dei prodotti nelle lavorazioni successive

Per eliminare possibili tracce di disinfettante

Per garantire la corretta sanificazione di locali e attrezzature

Per assicurare un adeguato livello igienico sanitario nelle successive giornate di lavorazione



42. Eliminazione dell'acqua di risciacquo



43. Asciugatura con carta a perdere

Cosa e come?

- ▶ Tutti i prodotti utilizzati sono mantenuti nella loro confezione originale, provvista di etichettatura tale da renderli immediatamente identificabili
- ▶ Devono essere facili da rimuovere tramite risciacquo e non devono lasciare residui né odori anomali

Perché?

Per evitare contaminazioni da disinfettanti delle lavorazioni successive



44. Corretto stoccaggio dei prodotti per la pulizia



45. Adeguata pulizia

Disinfestazione

Cosa e come?

- ▶ Effettuare un controllo verso roditori, uccelli, insetti volanti e striscianti
- ▶ Rimuovere tutti i rifiuti dai locali di lavorazione, con smaltimento almeno giornaliero
- ▶ Mantenere la zona esterna ai locali sgombra da vegetazione spontanea, detriti e rifiuti
- ▶ Ispezionare visivamente le attrezzature, i pavimenti e le pareti dei locali

Perché?

Per evitare l'ingresso di infestanti in allevamento, nei locali di deposito dei mangimi o di lavorazione e stoccaggio degli alimenti

Per evitare la diffusione di malattie



46. Corretta attività di derattizzazione con l'impiego di cassetta contenente veleno per topi



47. Presenza di infestanti in allevamento

Prodotti utilizzabili

Cosa e come?

- ▶ Rodenticidi: esche collocate all'esterno dei locali di lavorazione
- ▶ È consentito apporre all'interno dei locali di lavorazione trappole a cattura per insetti volanti (sistema monitoraggio)
- ▶ Disporre lungo il perimetro esterno dell'allevamento esche per roditori

Perché?

Per evitare la contaminazione degli alimenti

Per ridurre la presenza di insetti volanti che possono veicolare agenti microbici sui prodotti lavorati



48. Punto di intervento contro i roditori



49. Sistema di lotta agli infestanti



Schede tematiche

Piano di pulizia e sanificazione (esempio)

Piano di pulizia e sanificazione

Azienda:

Punto di intervento	INTERVENTO			Prodotto	Attrezzature
	pulizia*	detersione°	disinfezione^		
<i>pavimento</i>	<i>X</i>	<i>X</i>		<i>puliben</i>	<i>mocio</i>

***Pulizia:** rimozione dello sporco visibile con mezzi meccanici (acqua, straccio, scopa, carta a perdere, ecc.)

°Detersione: rimozione dello sporco “unto” con detersivo (anche detto “sgrassante” o “sapone”)

^Disinfezione: eliminazione dei microrganismi patogeni

Procedura completa di pulizia e sanificazione:

1. Rimuovere lo sporco visibile grossolano con mezzi meccanici/manuali
2. Distribuire sulla superficie il prodotto detersivo, preventivamente diluito in acqua non troppo calda (ideale da 25°C a 45°C, non oltre i 50°C), secondo le proporzioni indicate dal produttore
3. Attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 5 minuti)
4. Risciacquare con acqua tiepida
5. Distribuire sulla superficie il prodotto disinfettante, preventivamente diluito in acqua secondo le proporzioni e alle temperature indicate dal produttore
6. Attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 15/20 minuti per i sali di ammonio quaternario, meno per i prodotti a base di cloro)
7. Risciacquare e lasciar asciugare

Piano di pulizia e sanificazione

Azienda:

	INTERVENTO		Nome commerciale	% di diluizione*	T° acqua	Tempo di contatto	NOTE
	detergente°	disinfettante^					
A							
B							
C							
D							
E							
F							
G							
H							
I							
L							
M							

°Detergente: da usare su superfici preventivamente pulite, serve a rimuovere lo sporco “unto” (“sgrassante” o “sapone”)

^Disinfettante: serve ad eliminare i microrganismi patogeni - Da usare su superfici sgrassate

***% di diluizione:** 5% = 500 ml in 10 lt di acqua; 10% = 1 lt in 10 lt di acqua

