



SCHEMA PROTOCOLLO DI PULIZIA IN CUCINA



Rispettate le norme HACCP per un'igiene impeccabile e una sicurezza alimentare garantita!

1. Obiettivi del protocollo

- Garantire una pulizia impeccabile in cucina.
- Eliminare batteri e contaminanti per evitare la contaminazione incrociata.
- Rispettare le norme HACCP e garantire la sicurezza alimentare.
- Prevenire le intossicazioni alimentari e garantire la soddisfazione dei clienti.

2. Frequenze di pulizia

Zona / attrezzatura	Frequenza raccomandata	Nota
Piano di lavoro	Dopo ogni utilizzo	Asciugare con un panno pulito dopo la disinfezione.
Utensili/attrezzature	Dopo ogni servizio	Non lasciare mai i coltelli in ammollo troppo a lungo.
Pavimenti e pareti	Una volta al giorno	Insistere sugli angoli e sotto le attrezzature.
Celle frigorifere	Una volta a settimana	Pulire le guarnizioni delle porte ed eliminare l'umidità.
Cappe e filtri	Una volta al mese	Smontare e sgrassare in profondità.
Smaltimento dei rifiuti	Diverse volte al giorno	Cambiare i sacchi quando sono pieni per 2/3.

3. Materiale e prodotti necessari

- **Detergente** : per eliminare grassi e sporczia.
- **Disinfettante (battericida e virucida)** : conforme alle norme HACCP.
- **Dispositivi di protezione** : guanti, grembiule, occhiali se necessario.
- **Panni, spugne, raschietti** : da cambiare regolarmente per evitare la contaminazione incrociata.

4. Fasi della pulizia e della disinfezione

A. Preparazione

- 1/ Lavarsi le mani e indossare guanti puliti.
- 2/ Sgomberare le superfici da alimenti e utensili.

B. Pulizia

- 3/ Applicare il detergente sulle superfici e le attrezzature.
- 4/ Strofinare e risciacquare abbondantemente con acqua pulita.

C. Disinfezione

- 5/ Spruzzare il disinfettante adatto.
- 6/ Rispettare il tempo di contatto indicato sull'etichetta.
- 7/ Asciugare con un panno pulito o lasciare asciugare all'aria.

D. Controllo e tracciabilità

- 8/ Verificare visivamente la pulizia.
- 9/ Registrare la pulizia sul piano di monitoraggio HACCP.

5. Punti critici e precauzioni

- ⚠ **NON MESCOLARE MAI PRODOTTI CHIMICI** (es. Candeggina + acido = PERICOLO).
- ⚠ Alcuni disinfettanti richiedono un risciacquo obbligatorio, verificare le istruzioni.
- ⚠ Identificare le zone sensibili (piani di lavoro, maniglie, pulsanti) e pulirle prioritariamente.

6. Monitoraggio e responsabilita

- Ogni dipendente deve rispettare il protocollo senza eccezioni.
- Un responsabile igiene deve supervisionare e convalidare l'applicazione delle regole.
- Le schede di monitoraggio devono essere compilate dopo ogni pulizia.

Hai bisogno di un monitoraggio piu efficace?

- 👉 **ePackPro** vi aiuta a **digitalizzare i vostri protocolli HACCP**, garantire una **tracciabilita automatica** ed evitare le dimenticanze.

Scansionate questo QR Code con il vostro smartphone per accedere al sito web ePackPro!

