

Tork Clean Care

Guida alla pulizia delle superfici

Perché la pulizia delle superfici è così importante?

Seguire una regolare routine di pulizia delle superfici aiuta a rendere più scorrevole il lavoro in cucina. Inoltre:



Riduce il rischio di contaminazioni crociate da batteri e virus, nonché da allergeni come frutta secca e semi



Riduce il rischio di infortuni da scivolamento dovuti a liquidi versati



Mantiene gradevole l'ambiente sia per gli ospiti sia per il personale



Aiuta a ridurre le violazioni del codice sanitario, le infestazioni da parassiti ed eventuali multe o persino le chiusure forzate

Quando pulire

La pulizia deve essere una caratteristica costante di ogni aspetto della tua attività, ma è indispensabile lavare, sciacquare o igienizzare tutte le superfici che entrino in contatto con alimenti:



Ogni volta che le si utilizza



Quando si viene interrotti durante un'attività



Quando si inizia a manipolare un diverso tipo di alimento



Il più spesso possibile, ma almeno ogni quattro ore nel caso di strumenti di utilizzo costante

5 fasi di pulizia

Ecco il processo in 5 fasi consigliato per una pulizia e un'igienizzazione efficaci



Differenza tra pulizia e igienizzazione

C'è una grande differenza tra pulizia e igienizzazione

La **pulizia** rimuove residui di cibo e altri tipi di sporco dalle superfici, come piani di lavoro o piastre

L'**igienizzazione** riduce a livelli di sicurezza il numero dei patogeni sulle superfici pulite

Dove pulire

Lista di controllo per la pulizia quotidiana delle cucine

- Superfici a contatto con gli alimenti
- Superfici a contatto con le mani
- Pavimenti e pareti (se necessario)
- Griglie, piastre, fornelli, piani cottura a induzione e friggitrice
- Lavandini, rubinetti e maniglie
- Macchine per il caffè, forni a microonde, tostapane e affettatrici
- Dispenser
- Pistole e distributori di bevande alla spina
- Attrezzi da cucina, piccoli utensili, posate e cristalleria
- Maniglie delle porte
- Interruttori
- Celle frigorifere e aree di stoccaggio
- Aree di smaltimento rifiuti e bidoni dell'immondizia

Lista di controllo per la pulizia quotidiana delle aree aperte al pubblico

- Pareti, pavimenti e tappeti
- Tavoli, sedie, sedute e panche
- Piani di lavoro e banconi da asporto
- Saliere, pepiere e spargispezie
- Bidoni dell'immondizia e contenitori per il riciclo
- Maniglie delle porte
- Interruttori
- Dispenser
- Barriere di protezione
- Menu
- Registratori di cassa/Lettori di carte

Lista di controllo per la pulizia quotidiana dei bagni

- Pavimenti
- Sedili delle toilette e pulsanti di scarico
- Maniglie delle porte
- Interruttori
- Dispenser
- Rubinetti dei lavandini e maniglie
- Cestini dei rifiuti

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Quiz didattico

È necessario che tutte le superfici che entrano in contatto con gli alimenti siano sempre pulite e igienizzate. Per essere efficace, un processo di pulizia/igienizzazione deve essere articolato in 5 fasi. Conosci l'ordine in cui devono essere attuate le 5 fasi e quando è necessario pulire le superfici che entrano in contatto con gli alimenti?

Completa il quiz seguente per verificare le tue conoscenze. Troverai le risposte corrette in fondo alla pagina!

.....

Disponi in ordine corretto le fasi da 1 a 5:

Fase ___ Lavare la superficie, attenendosi alle indicazioni del prodotto di pulizia in uso

Fase ___ Asportare o rimuovere i residui di cibo più grandi dalla superficie

Fase ___ Lasciare asciugare in modo naturale o, in caso di risciacquo, asciugare la superficie con un panno pulito, attenendosi alle indicazioni del prodotto come menzionato nella fase precedente

Fase ___ Sciacquare la superficie, attenendosi alle indicazioni del prodotto di pulizia in uso

Fase ___ Igienizzare o disinfettare la superficie (opzionale) rispettando i tempi di contatto previsti per il prodotto utilizzato

.....

Quali delle seguenti affermazioni sono corrette?

Tutte le superfici che entrano in contatto con alimenti devono essere lavate, risciacquate o igienizzate...

- | | | |
|--|---------------------------------|------------------------------------|
| A ... ogni volta che le si utilizza | <input type="checkbox"/> Esatto | <input type="checkbox"/> Sbagliato |
| B ... quando si viene interrotti durante un'attività | <input type="checkbox"/> Esatto | <input type="checkbox"/> Sbagliato |
| C ... quando si inizia a manipolare un diverso tipo di alimento | <input type="checkbox"/> Esatto | <input type="checkbox"/> Sbagliato |
| D ... il più spesso possibile, ma almeno ogni 8 ore nel caso di strumenti di utilizzo costante | <input type="checkbox"/> Esatto | <input type="checkbox"/> Sbagliato |

.....

Risposte corrette: Le 5 fasi devono essere svolte in quest'ordine: 2 - 1 - 5 - 3 - 4
Le seguenti affermazioni sono corrette: A, B e C (la tempistica corretta per l'affermazione D è di 4 ore).