

# 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).