

## **vi. Attività di controllo e taratura degli strumenti di misura**

~~Le attività di controllo e taratura degli strumenti di misura critici (termometri) avvengono secondo quanto prescritto dalla Procedura di Sistema CO-PR-SM che prevede la taratura annuale dei termometri presenti in unità tramite l'utilizzo di un "check temp RGS" a sua volta soggetto a taratura periodica mediante catena termometrica certificata. Le attività di taratura nell'unità sono di responsabilità di RGS che provvede inoltre a registrarne gli esiti su apposita modulistica allegata alla procedura in oggetto.~~

## **vii. Attività di pulizia e sanificazione**

### **1. Controllo della pulizia dei locali, attrezzature e utensili**

I locali devono risultare puliti e privi di infestanti (insetti, animali indesiderati, etc.).

Banconi, tavoli, lavabi, attrezzature e strumenti in dotazione (pentolame, posateria, taglieri, utensili vari di cucina), contenitori per lo stoccaggio e la conservazione dei cibi devono essere in perfetto stato igienico ossia devono essere privi di:

- aloni,
- incrostazioni,
- residui di lavorazioni precedenti,
- corpi estranei (insetti, etc.)
- muffe e altri infestanti (insetti, peli animali, capelli, etc.)

Le medesime operazioni di controllo devono essere effettuate anche dagli operatori prima dell'inizio di ogni attività in relazione al proprio reparto e gli utensili di pertinenza.

Qualora si rendano necessarie operazioni di ripristino dei locali o delle attrezzature si procede come previsto al punto: "Ripristino dei locali e delle attrezzature".

La responsabilità delle attività suddette è di RDU.

La CuCe è dotata di apposito piano di pulizie e sanificazione con istruzioni operative e controlli predisposti sotto la responsabilità di RDU.

### **2. Ripristino dei locali e delle attrezzature**

Al termine del turno lavorativo è necessario, per mantenere elevati gli standard di igiene ambientale, provvedere alla pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate.

Prima di procedere a qualunque tipo di pulizia è necessario riporre gli alimenti ancora presenti in cucina nelle apposite celle frigorifere o nelle dispense, onde evitare qualunque tipo di contaminazione con polveri, agenti chimici e simili (Vedi paragrafi relativi ai Prerequisiti Operativi «Gestione Rimanenze Materie Prime Alimentari» ed «Eliminazione dei Pasti Non Consumati»).

Nell'effettuare le operazioni di sanificazione attenersi a quanto previsto nel piano di sanificazione in merito ai detersivi, alle diluizioni specifiche e rispettare sequenza, frequenza e procedure ivi descritte; ricordarsi di utilizzare le attrezzature indicate e di indossare sempre gli appositi dispositivi di protezione individuale.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate in tempi e/o spazi diversi dalle operazioni di cucina.

Non effettuare la pulizia a secco dei pavimenti durante le operazioni di cucina in quanto queste operazioni sollevano polveri che potrebbero inquinare gli alimenti.

Per le operazioni su macchinari che utilizzano l'energia elettrica, assicurarsi di aver tolto gli allacciamenti alla rete.