

LA SANIFICAZIONE

La sanificazione è un fattore determinante per la sicurezza igienico –sanitaria degli alimenti.

Essa comprende tutti i trattamenti necessari per rendere una superficie PULITA:

- **Fisicamente:** assenza di sporco visibile
- **Chimicamente:** assenza di residui di sostanze nocive compresi detergenti e disinfettanti.
- **Microbiologicamente:** assenza di microrganismi patogeni (dannosi) e riduzione della carica batterica totale.

Una corretta sanificazione prevede due fasi:

- **Detersione**, per eliminare lo sporco (residui di lavorazioni, polvere, incrostazioni di calcare e altre sostanze estranee) e per sottrarre ai microrganismi il nutrimento. Si utilizzano i detergenti o detersivi a base di sapone.
- **Disinfezione**, per abbassare la carica microbica e per eliminare i microrganismi patogeni causa di malattie anche gravi (esempio: salmonella e stafilococco). La disinfezione può avvenire con il calore, i raggi ultravioletti o sostanze chimiche, i disinfettanti.

DETERSIONE: raccomandazioni

1. Per evitare che lo sporco si secchi e diventi più difficile eliminarlo, la detersione va effettuata al massimo **entro un'ora** dalla fine della lavorazione.
2. La temperatura migliore per il lavaggio è di **45-55° C**.

LA SANIFICAZIONE

3. Dopo il lavaggio **risciacquare** molto bene per eliminare le tracce del detergente che potrebbero contaminare gli alimenti ed ostacolare l'azione del disinfettante
4. **Spazzole e spugne** devono essere di materiale idoneo e dopo ogni utilizzo devono essere sanificate e poste ad asciugare.
5. **Non si devono mescolare** detergenti diversi: potrebbero sviluppare sostanze pericolose e comunque diminuiscono la loro efficacia.

Nei detergenti, come composti, troviamo: **tensioattivi e fosfati**.

I tensioattivi servono a eliminare lo sporco grasso, i fosfati servono ad eliminare il calcare.

<i>Detergenti</i>	<i>Proprietà</i>	<i>Utilizzo</i>
ALCALINI	Possono essere più o meno forti. Sono a base di soda o potassa caustica. Molto efficaci	Eliminazione di sporco grasso, amido e zuccheri e proteine
ACIDI	Ci sono acidi forti come il nitrico, il solforico e il cloridrico (muriatico). Meno forti e più sicuri il fosforico e il citrico	Adatti per rimuovere sporco inorganico come incrostazioni di calcare e ruggine
NEUTRI	Sono composti da tensioattivi e solventi	Per superfici delicate e non particolarmente sporche
ABRASIVI	Sostanze minerali abrasive	Utilizzate quando la rimozione dello sporco richiede una forte azione meccanica.

LA SANIFICAZIONE

Disinfezione: raccomandazione

1. Seguire scrupolosamente le istruzioni d'uso presenti sull'etichetta dei prodotti.
2. Non mescolare disinfettanti: può essere molto pericoloso per la salute.
3. Usare i guanti. Non annusare i disinfettanti.
4. Preparare le diluizioni di volta in volta.
5. Risciacquare molto bene il piano di lavoro prime di usare il disinfettante e soprattutto dopo. Il disinfettante è un veleno se contamina gli alimenti.
6. Usare disinfettanti che eliminino non solo batteri, ma anche virus, lieviti, muffe e spore batteriche.
7. Riporre i disinfettanti in armadi chiusi bene e conservarli nelle confezioni originarie.

<i>disinfettanti</i>	<i>proprietà</i>	<i>utilizzo</i>
Derivati del cloro	La candeggina (ipoclorito di sodio) è molto efficace.	Adatto per pavimenti, piastrelle, servizi igienici, molto corrosivo per i metalli. Non usare a temperature superiori a 35-40°C
A base di ammoniaca	Elimina molti microrganismi. Difficili da risciacquare	Superfici non a contatto diretto con gli alimenti

Nelle aziende alimentari sono previste numerose procedure di sanificazione specifiche per ogni settore e per ogni fase della produzione.

In ogni ambiente di lavoro dove si viene a contatto con gli alimenti esistono i manuali di corretta prassi igienica che contengono tutte le informazioni ed ogni lavoratore è tenuto a conoscerle, essere informato e applicarle scrupolosamente per salvaguardare la sua e l'altrui salute.