



**ISTITUTO
ASSISTENZA
ANZIANI**
VERONA

**Manuale di
Autocontrollo
Igienico Sanitario
H.A.C.C.P.**

Revisione n. 6
DICEMBRE 2021

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 36 di 174	

II – 2.2	PULIZIA GIORNALIERA DEI LOCALI ADIBITI A CUCINA CENTRALE E DISPENSA DA PARTE DELLA DITTA ESTERNA INCARICATA.
<p>Parte del servizio di pulizia viene effettuato da personale in servizio presso una Ditta esterna</p> <p>Per tutti i locali adibiti a cucina e a dispensa, tale intervento viene essere effettuato come segue:</p>	
1	<p>per quanto possibile e compatibilmente con la funzione cui sono destinati, si procede alla rimozione di tutti i mobili, delle attrezzature e suppellettili vari.</p> <p>Quanto sopra elencato, va asportato dai locali e riunito nei corridoi e locali di servizio;</p>
2	rivestimenti murali lavabili vengono lavati con acqua e detersivi disinfettanti e con specifici prodotti germicidi e asciugati;
3	porte, stipiti e davanzali delle finestre disinfettati e successivamente asciugati;
4	apparecchiature elettriche a parete di illuminazione, interruttori e prese vengono puliti con panni imbevuti di sostanze detergenti-disinfettanti;
5	si procede al lavaggio a fondo delle bocchette di aerazione, attrezzature e macchinari fissi;
6	tutte le attrezzature idrosanitarie, rubinetteria compresa, vengono scrostate, pulite e disinfettate;
7	<p>pavimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) aspirazione meccanica b) lavaggio a macchina con acqua e detersivi, con spazzole apposite vengono eliminati precedenti strati di cera nonché lo sporco accumulato nelle fughe della pavimentazione, con asciugamento dell'acqua sporca; c) dopo la prima asciugatura, il pavimento viene nuovamente risciacquato con acqua contenente la prescritta dose di disinfettante per la eliminazione di eventuali residui acidi o alcalini, lasciati dai detersivi; d) con altre spazzole MOP si provvede all'asciugatura; e) sul pavimento così asciugato vengono sparsi <u>strati successivi di cera autoindurente</u> che, penetrando nelle porosità del pavimento formano una pellicola protettiva trasparente, resistente alle abrasioni; f) pulizia accurata dei battiscopa;
8	tutti i mobili in ferro, suppellettili metalliche, attrezzature e mobili vari, asportati precedentemente dai locali, prima di essere ricollocate, vengono puliti con panni umidi intrisi di sostanze detergenti, disinfettati ed asciugati;
9	i mobili metallici vengono puliti con lo stesso sistema di cui sopra e vengono trattati con una emulsione speciale disinfettante;
10	<p>terminata la pulizia dei locali come sopra, si provvede a ricollocare al loro posto i mobili, attrezzature varie, e quanto altro fosse stato asportato dai locali.</p> <p>Dopo queste operazioni, i corridoi, le anticamere e gli atri dove erano collocati provvisoriamente mobili ed attrezzature, si rendono liberi per la relativa pulizia di risanamento che si effettua con gli stessi procedimenti degli altri locali.</p>

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P. Revisione: 6 Data creazione: Giugno 1999 Data modifica: Gennaio 2021 Data emissione: Gennaio 2021 Pagina 37 di 174
---	---	---

IO. 1 CP	PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE CUCINA	
-----------------	--	--

AFFETTATRICI		
QUANDO	COME	OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1 Spegnerla la macchina	
	2 Togliere la spina dalla presa	
	3 Mettere sullo zero il controllo della lama	
	4 Rimuovere il carrello della carne:allentare la manopola in cima al carrello	
	5 Rimuovere il retro della custodia della lama: allentare la manopola sulla custodia	
	6 Rimuovere la parte superiore della custodia della lama: allentare la manopola al centro della lama	
	7 Lavare energicamente, a amno, i pezzi smontati	Soluzione detergente calda, spazzola
	8 Risciacquare	Acqua calda pulita a 65° C per un minuto. Usare un gancio a forma di S per togliere i pezzi dall'acqua calda
	9 Mettere ad asciugare i pezzi su una superficie pulita	
	10 Lavare la lama e la parte esterna della macchina	Usare un panno umido in soluzione detergente
	11 Risciacquare	Acqua calda e panno pulito
	12 Disinfettare la lama e lasciarla asciugare	Acqua e panno pulito , disinfettante
	13 Dopo aver pulito la parte esterna montare la parte frontale della custodia della lama: avvitare la manopola	
	14 Montare il retro della custodia della lama : avvitare la manopola	
	15 Montare il carrello: avvitare la manopola	

**MANUALE DI AUTOCONTROLLO
IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.**

Documento: Manuale H.A.C.C.P.
Revisione: 6
Data creazione: Giugno 1999
Data modifica: Gennaio - Dicembre 2021
Data emissione: Dicembre 2021
Pagina 38 di 174

16	Lasciare a zero il controllo della lama	
17	Rimettere la spina nella presa	

TRITACARNE		
QUANDO	COME	OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1 Spegner la macchina	
	2 Togliere la spina dalla presa	
	3 Allentare l'anello sul tritacarne, allentare la morsa di sicurezza	
	4 Rimuovere il contenitore e la parte esterna del tritacarne e lavarli: - togliere l'anello - rimuovere il piatto, togliere gli avanzi di cibo - togliere le lame - togliere le viti dal cilindro	Pinza per ghiaccio o spazzola
	5 Lavare i pezzi a mano, dedicare particolare attenzione alle scanalature e alle filettature nel cilindro e nell'anello.	
	6 Precauzioni: non mettere la lama nel lavello, lasciarla sul piano del lavello finchè non si è pronti per lavarla.	
	7 Mettere tutti i pezzi puliti nle contenitore metallico e immergerlo per il risciacquo.	Acqua calda pulita, 65° C per 1 minuto
	8 Appoggiarli su una superficie pulita per farli asciugare	
	9 Oliare le scanalature nell'anello e nel cilindro	Olio per macchine alimentari idoneo al contatto con gli alimenti
	10 Pulire l'esterno del tritacarne	Soluzione detergente calda, panno pulito
	11 Risciacquare la parte esterna	Acqua calda pulita e panno
	12 Asciugare	Panno asciutto pulito

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 39 di 174	

FRULLATORI TRITATUTTO (NILMA – ELETTOUX)			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1	Togliere il contatto elettrico: - aprire il coperchio in alto - attendere che si fermino le lame	
	2	Rimuovere lo schermo miscelatore: - allentare la vite in cima al coperchio e tirare il manico - aprire la serratura del coperchio - alzare il coperchio in posizione verticale - togliere lo schermo miscelatore e l'asta	
	3	Rimuovere il coperchio in plastica e la guarnizione	
	4	Rimuovere l'asticella della lama: - girare in senso orario la serratura sull'asta della lama - sollevare l'asta della lama	
	5	Lavare a mano i pezzi smontati: Precauzioni: lasciare la lama sul piano del lavello finchè non si è pronti per lavarla	Soluzione detergente neutro, acqua calda, spazzola
	6	Risciacquare i pezzi e metterli ad asciugare su una superficie pulita	Acqua calda a 65° C per 1 minuto
	7	Riempire il recipiente fino a metà di soluzione detergente calda	Acqua calda e detergente
	8	Pulire energicamente il recipiente, l'asta del motore e il coperchio dentro e fuori; pulire bene l'esterno dell'apparecchiatura e del motore	Spazzola
	9	Rovesciare il recipiente per rimuovere l'acqua: - Togliere il perno di chiusura alla base del recipiente - Stringere la leva con il recipiente nella nuova posizione - Montare il perno di chiusura per fissare la posizione	Secchi o tubi di scarico

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 40 di 174	

	10	Risciacquare il recipiente dentro e fuori, il coperchio, l'intelaiatura; asciugare la parte esterna e lasciare asciugare all'aria l'interno	Canne per innaffiare, acqua calda, panni asciutti e puliti
	11	Rimettere il recipiente in posizione verticale: <ul style="list-style-type: none"> - Togliere il perno di chiusura alla base della vasca - Allentare la leva per alzare il recipiente - Serrare la leva per fissare il recipiente - Rimettere il perno di chiusura 	
	12	Rimontare i pezzi	
	13	Lasciare il coperchio chiuso ma non serrato: coperchio parzialmente aperto	

FRULLATORE "A GIRAFFA"			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1	Togliere il contatto elettrico:	
	2	Inserire la parte finale, dove sono presenti le lame, nella vasca di lavaggio riempita fino a metà con soluzione detergente e acqua calda Precauzioni: lasciare la lama nella vasca di lavaggio finché non si è pronti per lavarla	Soluzione detergente neutro, acqua calda, spazzola
	3	Azionare la macchina per 10 minuti alla massima velocità	
	4	Risciacquare con acqua fredda	
	7	Riempire il recipiente fino a metà di soluzione detergente calda	Acqua calda e detergente
	8	Pulire manualmente le parti esterne e asciugarle con carta monouso	Spugna o spazzola

**MANUALE DI AUTOCONTROLLO
IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.**

Documento: Manuale H.A.C.C.P.
Revisione: 6
Data creazione: Giugno 1999
Data modifica: Gennaio - Dicembre 2021
Data emissione: Dicembre 2021
Pagina 41 di 174

MIXER - FRULLATORE

QUANDO	COME		OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1	Spegnere la macchina	
	2	Lavare il recipiente e il miscelatore	Soluzione detergente calda
	3	Risciacquare, tenere immerso per 1 minuto, asciugare all'aria	Acqua corrente calda a 65° C
	4	Asciugare	Panno asciutto e pulito
Giornalmente	1	<div>Lavaggio energetico:</div> <ul style="list-style-type: none"> - Ruote del mixer - Recipiente - Esterno e base 	Detergente, spazzola e panno pulito
	2	Risciacquare	Acqua corrente calda a 65° C
	3	Asciugare	Panno asciutto pulito
	4	Se richiesto, oliare secondo le istruzioni	Olio per macchine

CENTRIFUGA

QUANDO	COME		OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1	Scollegare la macchina dall'impianto elettrico	
	2	Rimuovere eventuali residui grossolani	
	3	Smontare e lavare tutte le parti mobili con acqua e detergente	Spugna, panno spugna, detergente
	4	Lavare la base fissa, internamente ed esternamente; con acqua e detergente	Spugna, panno spugna, detergente
	5	Risciacquare con acqua e asciugare con panno asciutto e carta monouso	Spugna, panno spugna
	6	Rimontare le parti mobili	
	7	Ricollegare la macchina all'impianto elettrico	

**MANUALE DI AUTOCONTROLLO
IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.**

Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
Revisione: 6	
Data creazione:	Giugno 1999
Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
Data emissione:	Dicembre 2021
Pagina 42 di 174	

TAGLIAVERDURE

QUANDO	COME	OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1 Togliere il contatto elettrico e attendere che si fermino le lame	
	2 Allentare la serratura di sicurezza	
	3 Ruotare per un quarto di giro la serratura del coperchio e sollevarlo	
	4 Alzare il coperchio completamente.	
	5 Rimuovere la guida della lama, sollevare e metterla nel recipiente del tagliaverdure	
	6 Togliere la lama: togliere la manopola sull'asta della lama - afferrare la lama dalla parte non tagliente vicino all'asta - separare l'asta dalla lama - mettere la lama nel recipiente.	Precauzioni: maneggiare la lama con attenzione
	7 Togliere il coperchio	
	8 Togliere il recipiente: dare mezzo giro in senso orario.	
	9 Lavare il coperchio, il recipiente, la guida della lama e la lama. Precauzioni: non mettere mai la lama nel lavello, lasciarla sul piano del lavello finchè non si è pronti per pulirla.	Soluzione detergente calda, spazzola
	10 Risciacquare i pezzi, metterli ad asciugare su una superficie pulita.	Acqua calda pulita a 65°C per un minuto
	11 Pulire l'esterno della macchina	Panno inumidito in lozione detergente calda
	12 Risciacquare ed asciugare l'esterno della macchina	Acqua calda, panno asciutto
	13 Rimontare il tagliaverdure: montare sulla base il recipiente - dare mezzo giro in senso antiorario - rimettere il coperchio, lasciarlo sollevato - sistemare la guida e la lama - chiudere il coperchio, mettere la serratura di sicurezza	

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 43 di 174	

LAVAVERDURE			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1	Risciacquare la macchina mentre è in funzione	Acqua fredda
	2	Spegnere la macchina	
	3	Ribaltare la vasca	
	4	Lavare nuovamente la macchina e se sono rimasti residui rimuoverli manualmente	Acqua fredda.
	5	Lavare bene internamente e esternamente la macchina, facendo attenzione alle fessure attorno all'apertura.	Acqua fredda.
	6	Risciacquare abbondantemente. - tappo	Acqua fredda
	7	lasciare asciugare all'aria	
	8	Asciugare esternamente	Panno umido pulito

MACCHINA PER IL SOTTOVUOTO			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1	Scollegare la macchina dall'impianto elettrico	
	2	Rimuovere eventuali residui grossolani	
	3	Lavare tutte le parti con acqua e detergente	Spugna, panno spugna, detergente
	4	Risciacquare con acqua	Spugna, panno spugna
	5	Asciugare con panno asciutto e carta monouso, in particolare il canale del vuoto	
	6	Ricollegare la macchina all'impianto elettrico	

**MANUALE DI AUTOCONTROLLO
IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.**

Documento: Manuale H.A.C.C.P.
Revisione: 6
Data creazione: Giugno 1999
Data modifica: Gennaio - Dicembre 2021
Data emissione: Dicembre 2021
Pagina 44 di 174

PELAPATATE

QUANDO	COME	OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1 Lavare la macchina mentre è in funzione	Acqua fredda
	2 Spegner la macchina, lasciar fermare il disco	
	3 Togliere il coperchio	
	4 Alzare il disco abrasivo verso i manici.	
	5 Lavare nuovamente la macchina se sono rimasti avanzi	
	6 Lavare bene internamente e esternamente la macchina, fate attenzione alle fessure attorno all'apertura.	
	7 Smontare il dispositivo per sbucciare: - togliere il coperchio - togliere il filtro - togliere il tappo	
	8 Lavare energicamente il dispositivo	Acqua fredda. Acqua calda pulita, spazzola
	9 Mettere i pezzi nel lavello e lavare energicamente: - coperchio - disco - filtro - tappo	Acqua calda, spazzola
	10 Risciacquare i pezzi e lasciare asciugare all'aria	Acqua calda.
	11 Asciugare esternamente	Panno umido pulito
	12 Rimontare il pelapatate: - Rimontare il disco, rimontare il filtro e il tappo del dispositivo Lasciare il coperchio aperto e il dispositivo ad asciugare all'aria	
	13 Lavare la macchina mentre è in funzione	Acqua fredda

**MANUALE DI AUTOCONTROLLO
IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.**

Documento: Manuale H.A.C.C.P.
Revisione: 6
Data creazione: Giugno 1999
Data modifica: Gennaio - Dicembre 2021
Data emissione: Dicembre 2021
Pagina 45 di 174

BILANCIA DA TAVOLO

QUANDO	COME		OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1	Rimuovere il piatto della bilancia	
	2	Togliere tutti i residui di cibo nell'intelaiatura della bilancia	Panno pulito
	3	Lavare bene gli indicatori dei pesi e il piatto	Soluzione detergente calda, panno
	4	Risciacquare e disinfettare il piatto della bilancia (*)	Acqua calda pulita, disinfettante
	5	Far asciugare all'aria il piatto e asciugare l'intelaiatura della bilancia	Panno asciutto, pulito

(*) Il piatto della bilancia può essere lavato nel lavandino e disinfettato con acqua 65° C per 1 minuto

BILANCIA PER IL CONTROLLO DELLE RAZIONI

QUANDO	COME		OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1	Togliere ogni traccia di cibo dal piatto	Panno pulito e umido
	2	Pulire bene la piattaforma e l'intelaiatura, fare attenzione all'asta dentata della bilancia	Soluzione detergente calda, spazzola, panno
	3	Risciacquare e disinfettare la piattaforma e farla asciugare all'aria	Acqua calda pulita, disinfettante, panno pulito
	4	Asciugare l'intelaiatura della bilancia	
	5	Appoggiare la bilancia su una superficie pulita	Panno asciutto pulito
	6	Lavare bene la base del tavolo	Soluzione detergente calda, spazzola, panno pulito
	7	Risciacquare e asciugare la base del tavolo	Acqua calda pulita, panno asciutto pulito
	8	Riposizionare la bilancia	

(*) Il piatto della bilancia può essere lavato nel lavandino e disinfettato con acqua 65° C per 1 minuto

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 46 di 174	

BOLLITORI E BRASIERA CON MESCOLATORE (manualmente)			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1	Togliere i residui di cibo. La brasiera con mescolatore deve essere rovesciata	Spazzola, sacchetto per le immondizie
	2	Lavare abbondantemente con acqua calda corrente	
	3	Riposizionare la brasiera con miscelatore.	
	4	Riempire i bollitori e la brasiera con soluzione detergente	Acqua e Detergente
	5	Portare l'acqua almeno a 65°C e proseguire per almeno 15 minuti	
	6	Svuotare i bollitori (rovesciare la brasiera) e risciacquare abbondantemente	Acqua calda
	7	Riposizionare la brasiera con miscelatore.	

FRIGGITRICE (manualmente)			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1	Spegnere la friggitrice e lasciare raffreddare l'olio	
	2	Svuotare l'olio esausto nell'apposito bidone Togliere i residui di cibo.	Bidone per rifiuti speciali
	2	Togliere i residui di cibo.	Spazzola, sacchetto per le immondizie
	3	Lavare abbondantemente con acqua calda e detergente. Lasciare agire il detergente	
	4	Strofinare le parti più incrostate	Spugna antigraffio
	5	Mettere in ammollo i cestelli e, successivamente, inserirli nella lavastoviglie	
	6	Risciacquare abbondantemente l'interno della friggitrice	
	7	Asciugare con carta monouso	

**MANUALE DI AUTOCONTROLLO
IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.**

Documento: Manuale H.A.C.C.P.
Revisione: 6
Data creazione: Giugno 1999
Data modifica: Gennaio - Dicembre 2021
Data emissione: Dicembre 2021
Pagina 47 di 174

PENTOLE E PICCOLI UTENSILI (manualmente)

QUANDO	COME	OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1 Mettere le pentole sporche sulla parte sinistra della base del lavello. Mettere i piccoli utensili in una pentola.	Lavello con 3 vasche.
	2 Togliere i residui di cibo dalle pentole	Spazzola, sacchetto per le immondizie
	3 Riempire il lavello per 3/4.	Acqua calda a 40° C circa
	4 Dosare il detergente nel lavello pieno a 3/4	Detergente
	5 Immergere in acqua le pentole e i piccoli utensili dentro la pentola. Precauzioni: non mettere coltelli o utensili taglienti nel lavello. Lasciare le pentole immerse mentre si preparano le altre due vasche del lavello	
	6 Riempire il lavello per il lavaggio per 3/4 , dosare il detergente.	Acqua calda a 65° C , detergente
	7 Lavare energicamente le pentole nella vasca d'ammollo; trasferire in quella per il lavaggio.	Paglietta, spazzola
	8 <ul style="list-style-type: none"> - Lavaggio energico delle pentole. - Trasferire le pentole pulite nella vasca per il risciacquo. - Non inserire le pentole una nell'altra, tenere coltelli e utensili nella loro pentola - Dopo il lavaggio risciacquarli subito e porli ad asciugare su superficie pulita. - Lasciare le pentole immerse per 1 minuto. 	Acqua calda a 65° C o più.
	9 Mettere le pentole sulla base destra del lavello per farli asciugare. Non inserirli una nell'altra.	Gancio a doppia S per estrarre i pezzi dall'acqua. Base pulita.
	10 Riporre le pentole in uno scaffale a più ripiani	
	11 Rimettere i piccoli utensili sul loro gancio e sul loro scaffale.	

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 48 di 174	

PENTOLE E PICCOLI UTENSILI (meccanicamente)			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1	Seguire le stesse istruzioni dal punto 1 al punto 4 per la procedura manuale	
	2	Riempire la lavapiatti	
	3	Riempire il contenitore di detergente	Detergente
	4	Inserire pentole e utensili. Non sovraccaricare o inserire le pentole l'una nell'altra	Cestelli appositi
	5	Premere il tasto d'inizio delle operazioni	
	6	Spingere i cestelli nella macchina	Ciclo automatico per il lavaggio e il risciacquo
	7	Togliere i cestelli dalla macchina	
	8	Lasciare asciugare le pentole: non accatastarle una sopra l'altra	Superficie pulita
	9	Raccogliere le pentole asciutte negli appositi cassetti o scaffali	
	10	Riporre i piccoli utensili negli appositi cassetti o scaffali.	
	11	Cambiare l'acqua nella vasca frequentemente	
	12	Pulire la lavapiatti spesso	

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 49 di 174	

PIATTI, BICCHIERI E POSATE (meccanicamente)		
QUANDO	COME	OCCORRENTE
Dopo l'utilizzo	1 Dare corrente	
	2 Riempire il contenitore di detergente	Detergente
	3 Eliminare i rifiuti e riporre i piatti secondo la misura e il tipo	Sacchetto per rifiuti Cestelli appositi
	4 Mettere bicchieri e tazze nell'apposito spazio	Rastrelliera per tazze e bicchieri
	5 Mettere le posate in un apposito contenitore con fori	Contenitore per posate perforato
	6 Premere il tasto per l'inizio delle operazioni	
	7 Ispezionare le stoviglie lavate e riporle negli appositi armadi	

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
		Revisione: 6	
		Data creazione:	Giugno 1999
		Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
		Data emissione:	Dicembre 2021

Pagina 50 di 174

PAVIMENTI (PERSONALE INTERNO E DITTA ESTERNA)			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Ogni giorno	1	aspirazione meccanica	Aspiratore meccanico
	2	lavaggio a macchina con acqua e detersivi, con spazzole apposite vengono eliminati precedenti strati di cera nonché lo sporco accumulato nelle fughe della pavimentazione, con asciugamento dell'acqua sporca;	macchina lavapavimenti automatica soluzione detergente/disinfettante, dosaggio automatico
	3	dopo la prima asciugatura, il pavimento viene nuovamente risciacquato con acqua contenente la prescritta dose di disinfettante per la eliminazione di eventuali residui acidi o alcalini, lasciati dai detersivi;	soluzione con disinfettante
	4	con altre spazzole MOP si provvede all'asciugatura;	Acqua pulita (da sostituire frequentemente).
	5	sul pavimento così asciugato vengono sparsi <u>strati successivi di cera autoindurente</u> che, penetrando nelle porosità del pavimento formano una pellicola protettiva trasparente, resistente alle abrasioni;	cera autoindurente
	6	pulizia accurata dei battiscopa	

FORNI E PIASTRE DI COTTURA			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Ogni giorno	1	Rimozione dei residui carbonici.	Detergente caustico
	2	Nebulizzare o dosare sulle pareti interne il prodotto detergente	Detergente alcalino
	3	Lasciare agire per il tempo necessario	
	4	Risciacquare abbondantemente	Acqua pulita

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 51 di 174	

SUPERFICI IN ACCIAIO E CARRELLI			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Ogni giorno	1	Preparare la soluzione.	Detergente sanitizzazione - acqua
	2	Spruzzare la soluzione o applicarla e lasciare agire per 5 / 10 minuti	Spruzzino o panno intriso
	3	Pulire le ruote dei carrelli	Spruzzino o panno intriso
	4	Sciacquare con acqua	Panno e acqua pulita

LAVASTOVIGLIE E LAVAPENTOLE (con sanificante)			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Ogni giorno	1	Collegare il contenitore contenente la soluzione sanificante	Prodotto a reazione acida con inibitori di corrosione e tensioattivi.
	2	Effettuare un lavaggio ad attrezzatura vuota	
	3	Sciacquare	Acqua pulita

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 52 di 174	

APRISCATOLE ELETTRICO		
QUANDO	COME	OCCORRENTE
Ogni giorno	1 Togliere le parti mobili e lavabili e portarle nel lavello	
	2 Lavare accuratamente con particolare attenzione alle parti taglienti o appuntite	Soluzione detergente calda e spazzola
	3 Risciacquare	Acqua calda pulita, panno
	4 Asciugare	
	5 Controllare le parti taglienti o appuntite e sostituirle se non in buone condizioni	
	6 Lavare bene la base attaccata al tavolo	Soluzione detergente calda, spazzola
	7 Risciacquare la base	Acqua calda pulita, panno
Periodicamente	Rimuovere la base dal tavolo: <ul style="list-style-type: none"> – Togliere i residui di cibo dalla base – Lavare energicamente la zona – Risciacquare – Rimontare la base sul tavolo 	Cacciavite Coltello Soluzione detergente calda, spazzola Cacciavite

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 53 di 174	

GRATTUGIA ELETTRICA		
QUANDO	COME	OCCORRENTE
Ogni giorno	1 Togliere le parti mobili e lavabili e portarle nel lavello	
	2 Lavare accuratamente con particolare attenzione alle parti taglienti o appuntite	Soluzione detergente calda e spazzola
	3 Risciacquare	Acqua calda pulita, panno
	4 Asciugare	
	5 Controllare le parti taglienti o appuntite e sostituirle se non in buone condizioni	
	6 Lavare bene la base attaccata al tavolo	Soluzione detergente calda, spazzola
	7 Risciacquare la base	Acqua calda pulita, panno
Periodicamente	Rimuovere la base dal tavolo: <ul style="list-style-type: none"> – Togliere i residui di cibo dalla base – Lavare energicamente la zona – Risciacquare – Rimontare la base sul tavolo 	Cacciavite Coltello Soluzione detergente calda, spazzola Cacciavite

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 54 di 174	

TERMOSIGILLATRICI (MANUALE E AUTOMATICA)			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Ogni giorno	1	Scollegare dall'impianto elettrico e lasciare raffreddare la piastra.	
	2	Togliere il film plastico	
	3	Togliere lo stampo in alluminio	
	4	Lavare a mano lo stampo in alluminio con detergente neutro (no lavastoviglie)	
	5	Nebulizzare il detergente su un panno pulito, passarlo sulle superfici della macchina, compresa la maniglia e la piastra (non utilizzare pagliette metalliche)	Soluzione detergente calda e panno o spazzola morbidi
	6	Risciacquare	Acqua calda pulita, panno
	7	Lasciare asciugare	
Al bisogno Termosigillatrice automatica	<ul style="list-style-type: none"> - Rimuovere gli stampi dal carrello (togliere le 4 viti) - Rimuovere i due tubi per aria - Togliere i residui di cibo dalla base - Lavare energicamente la zona - Risciacquare - Rimontare gli stampi 		Chiave a brugola Soluzione detergente calda.

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 55 di 174	

CONTENITORI PER I RIFIUTI			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Ogni giorno	1	Svuotare i contenitori	
	2	Asportare eventuali residui grossolani	
	3	Lavare a fondo con soluzione detergente sia l'interno che l'esterno	Spugna, Panno spugna
	4	Risciacquare con acqua	
		Spruzzare la soluzione sanificante	Sanificante
		Lasciare agire il prodotto, secondo i tempi previsti	
		Risciacquare	
		Lasciare asciugare per evaporazione naturale	

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 56 di 174	

PARETI (limitatamente alle aree di lavorazione) (DITTA ESTERNA)			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Settimanale (al bisogno)	1	Preparare la soluzione detergente-disinfettante (seguire attentamente le istruzioni e le dosi indicate)	
	2	Pulire piccole aree per volta procedendo dall'alto verso il basso	Utilizzare la soluzione detergente -disinfettante
	3	Risciacquare	Acqua pulita (da sostituire frequentemente).

LAVASTOVIGLIE E LAVAPENTOLE (con disincrostante)			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Settimanale	1	Collegare il contenitore contenente la soluzione disincrostante	Prodotto a reazione acida con inibitori di corrosione e tensioattivi.
	2	Effettuare un lavaggio ad attrezzatura vuota	
	3	Sciacquare	Acqua pulita

STERILIZZACOLTELLI			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Settimanale	1	Scollegare lo sterilizzatore dall'impianto elettrico	
	2	Pulire l'apparecchio solo con acqua e detersivi neutri,	Spugna, panno spugna, detergente
	3	Non usare mai prodotti abrasivi, getti d'acqua e vapore, detersivi facilmente infiammabili	
		Risciacquare con acqua	Panno, panno spugna
		Ricollegare lo sterilizzatore all'impianto elettrico	

**MANUALE DI AUTOCONTROLLO
IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.**

Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
Revisione: 6	
Data creazione:	Giugno 1999
Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
Data emissione:	Dicembre 2021
Pagina 57 di 174	

CAPPE

QUANDO	COME		OCCORRENTE
Settimanale	1	Preparare la soluzione	Detergente liquido mediamente alcalino
	2	Spruzzare la soluzione o applicarla e lasciare agire per 5/10 minuti	Spruzzino o panno intriso.
	3	Sciacquare abbondantemente	Panno e acqua pulita

ARMADI CALDI

QUANDO	COME		OCCORRENTE
Settimanale	1	Scollegare dall'impianto elettrico. Sciacquare le pareti interne con acqua	
	2	Nebulizzare o dosare sulle pareti interne il prodotto detergente	Detergente alcalino
	3	Lasciare agire per il tempo necessario	
	4	Risciacquare con abbondante acqua	

BANCO SELF-SERVICE

QUANDO	COME		OCCORRENTE
Settimanale	1	Scollegare il contenitore dalla presa della corrente	
	2	Effettuare un lavaggio ad attrezzatura vuota con disinfettante detergente, al bisogno utilizzare il disincrostante.	Prodotto a reazione acida con inibitori di corrosione e tensioattivi
	3	Sciacquare	Acqua pulita

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 58 di 174	

ABBATTITORI DI TEMPERATURA		
QUANDO	COME	OCCORRENTE
Settimanale I.O 2 CP	1 Togliere la tensione	
	2 Togliere la presa dalla spina	
	3 Svuotare il frigorifero, rimuovendo tutte le griglie	
	4 Rimuovere lo sporco grossolano con una spugna umida	
	5 Lavare l'interno e l'esterno del frigorifero con soluzione di acqua calda e detergente	Acqua e detergente
	6 Lavare le griglie con soluzione di acqua calda e detergente	Acqua e detergente
	7 Risciacquare il frigorifero interno ed esterno con acqua calda pulita	Acqua
	8 Asciugare il frigorifero internamente ed esternamente	Carta monouso
	10 Risciacquare le griglie con acqua calda	Acqua
	11 Asciugare le griglie con carta monouso	Carta monouso
	12 Riporre le griglie all'interno del frigorifero	
	13 Ridare tensione (collegare alla corrente)	

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 59 di 174	

FRIGORIFERI		
QUANDO	COME	OCCORRENTE
Settimanale	1 Togliere la presa dalla spina	
	2 Svuotare il frigorifero, rimuovendo tutte le griglie	
	3 Rimuovere lo sporco grossolano con una spugna umida	
	4 Lavare l'interno e l'esterno del frigorifero con soluzione di acqua calda e detergente	Acqua e detergente
	5 Lavare le griglie con soluzione di acqua calda e detergente	Acqua e detergente
	6 Risciacquare il frigorifero interno ed esterno con acqua calda pulita	Acqua
	7 Asciugare il frigorifero internamente ed esternamente	Carta monouso
	8 Risciacquare le griglie con acqua calda	Acqua
	9 Asciugare le griglie con carta monouso	Carta monouso
	10 Riporre le griglie all'interno del frigorifero	
	11 Ridare tensione (collegare alla corrente)	

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
		Revisione: 6	
		Data creazione:	Giugno 1999
		Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
		Data emissione:	Dicembre 2021

Pagina 60 di 174

ARMADIO CALDO			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Settimanale	1	Togliere la presa dalla spina e svuotare l'armadio termico, rimuovendo tutti i ripiani	
	2	Rimuovere lo sporco grossolano con una spugnetta umida	
	3	Lavare l'interno e l'esterno dell'armadio termico con soluzione di acqua calda e detergente	Acqua e detergente
	4	Lavare i ripiani con soluzione di acqua calda e detergente	Acqua e detergente
	5	Risciacquare l'armadio termico interno ed esterno con acqua calda pulita	Acqua
	6	Asciugare l'armadio termico internamente ed esternamente	Carta monouso
	7	Risciacquare i ripiani con acqua calda	Acqua
	8	Asciugare i ripiani con carta monouso e riporre i ripiani all'interno	Carta monouso
	9	Ridare tensione (collegare alla corrente)	

CONTENITORI "CASSE TERMICHE"			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Settimanale	1	Rimuovere lo sporco grossolano con una spugnetta umida	
	2	Lavare l'interno e l'esterno con soluzione di acqua calda e detergente	Acqua e detergente
	3	Risciacquare con acqua calda pulita	Acqua
	4	Asciugare internamente ed esternamente	Carta monouso

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 61 di 174	

PARETI (in generale) (DITTA ESTERNA)			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Mensile	1	Preparare la soluzione detergente-disinfettante	
	2	Pulire piccole aree per volta procedendo dall'alto verso il basso	Utilizzare la soluzione detergente - disinfettante
	3	Risciacquare	Acqua pulita (da sostituire frequentemente).

VETRI E LAMPADE (DITTA ESTERNA)			
QUANDO	COME		OCCORRENTE
Bimestrale	1	Pulizia di routine.	Panno umido
	2	Pulizia più approfondita	Prodotto specifico
	3	Asciugare	Con tergivetri (non fare asciugare mai al sole)

N.B.	Qualora le procedure esposte non siano effettuate "dopo ogni uso", è prevista una pulizia "secondo necessità" (straordinaria) cioè una procedura attuata dal Personale di Cucina quando siano presenti residui dell'attività produttiva (macchie, tracce di alimenti, polvere ecc.).
-------------	--

IO. 2 CP	PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE REPARTI		
-----------------	---	--	--

FREQUENZE INTERVENTI PRODUZIONE PUNTO DI INTERVENTO	dopo ogni uso	ogni giorno	ogni settimana	mensile
PAVIMENTI				
PARETI (limitatamente alle aree di lavorazione)				
PARETI (in generale)				
SUPERFICI - LAVELLI				
LAVASTOVIGLIE				
FRIGORIFERI DI REPARTO				
PULIZIA CUTTER DI REPARTO				
PULIZIA TEGLIE GASTRONORM (manualmente e meccanicamente)				
PULIZIA CARRELLI TERMICI				
CONTENITORE PORTARIFIUTI				
IMPIANTI SANITARI (LAVANDINI, W.C.)				

DETERSIONE		DISINFEZIONE		DISINCROSTAZIONE	
-------------------	--	---------------------	--	-------------------------	--

N.B.	<p>è prevista una pulizia "secondo necessità" (straordinaria) cioè una procedura attuata dal Personale di Reparto quando siano presenti residui dell'attività produttiva (macchie, tracce di alimenti, polvere ecc.).</p>
-------------	---

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 63 di 174	

I.O. 1 RP		PULIZIA FRIGORIFERI DI REPARTO			
Personale che deve applicare l'I.O:			Personale di Reparto		
Procedura di Pulizia					
1	Togliere la tensione (scollegare dalla corrente)				
2	Svuotare il frigorifero				
3	Togliere le griglie				
4	Rimuovere lo sporco grossolano con spugna umida				
5	Lavare l'interno e l'esterno del frigorifero con soluzione di acqua calda e detergente				
6	Lavare le griglie nel lavandino con soluzione di acqua calda e detergente				
7	Risciacquare interno ed esterno del frigorifero con acqua calda e con panno pulito				
8	Asciugare frigorifero interno ed esterno con carta monouso				
9	Risciacquare le griglie con acqua calda e con panno pulito				
10	Asciugare le griglie con carta monouso				
11	Riporre le griglie all'interno del frigorifero				
12	Ridare tensione (collegare alla corrente)				
Frequenza					
settimanale					
in qualsiasi caso di necessità					

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 64 di 174	

I.O. 2 RP		PULIZIA CUTTER DI REPARTO			
Personale che deve applicare l'I.O:			Personale di Reparto		
1	Lavare accuratamente tutta la superficie (con detersivo per i piatti);				
2	Sanificare (con ossigeno attivo) in una soluzione composta nel seguente modo: 5 gr. = n. 1 cucchiaini da minestra raso in 5 litri di acqua calda; oppure 1 gr. = n.1/2 cucchiaino da caffè in 1 litro di acqua calda.				
3	Porre le attrezzature in ammollo per almeno 10 minuti				
4	Risciacquare accuratamente a mano le parti esterne				
5	Asciugare con carta monouso e riporre in luogo riparato				
6	Il vaso e le lame devono essere risciacquate in lavastoviglie				
Tale operazione deve essere svolta ad ogni pasto (sia a Pranzo che Cena)					
A fine servizio dovrà essere nuovamente lavato (con detersivo per i piatti) e riposto in contenitore chiuso fino al successivo utilizzo, che deve essere preceduto dalla SANIFICAZIONE.					

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 65 di 174	

I.O. 3 RP	PULIZIA TEGLIE GASTRONORM (manualmente e meccanicamente)			
Personale che deve applicare l'I.O:		Personale di Reparto		
1° Fase (manuale)				
1	togliere il residuo del cibo dai contenitori			
2	immergere in acqua i contenitori rimuovendo eventuali incrostazioni manualmente (comprese le scritte di pennarello)			
3	lasciare le pentole in ammollo			
2° Fase (meccanica)				
1	riempire i cestelli con i contenitori stando attenti a non sovrapporre e sovraccaricare i cestelli			
2	premere il tasto d'inizio delle operazioni di lavaggio			
3	a fine del ciclo di lavaggio procedere a togliere i cestelli dalla macchina svuotandolo			
4	lasciare asciugare i contenitori evitando di accatastarli uno sopra l'altro			
5	una volta asciutti prepararli per il rientro in cucina centralizzata			

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno 1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 66 di 174	

I.O. 4 RP	PULIZIA CARRELLI TERMICI		
Personale che deve applicare l'I.O.:		Personale di Reparto	
La procedura per la pulizia del Carrello termico di reparto che si svolge in due fasi distinte, una giornaliera serale, l'altra con cadenza quindicinale fissa.			

1° Pulizia giornaliera da effettuare tutte le sere	
1	Posizionare la bacinella sotto i rubinetti di scarico del carrello termico per la raccolta dell'acqua dei bagnomaria;
2	Svuotare il carrello termico dall'acqua e rimuovere lo sporco residuo sul fondo;
3	Lavare l'interno, l'esterno e le parti inferiori del carrello termico, con detergente per il lavaggio manuale delle stoviglie e risciacquare con cura;
4	Passare un panno inumidito di aceto su tutte le superfici, ed asciugare con cura (utilizzando carta tipo scottex) tutte le parti.
5	Il carrello dovrà essere consegnato in cucina senza acqua nelle vasche, entro le ore 7 del mattino successivo.

Disincrostazione (Frequenza Quindicinale 1° e 3° Venerdì di ogni mese)	
1	Posizionare la bacinella sotto i rubinetti di scarico del carrello termico per la raccolta dell'acqua dei bagnomaria;
2	Svuotare il carrello termico dall'acqua e rimuovere lo sporco residuo sul fondo;
3	Versare il prodotto disincrostante (per acciaio inox) su una spugna o su di un panno e passarlo sulla superficie da disincrostare. Tale operazione deve essere eseguita sia nella parte superiore che in quella inferiore del carrello termico.
4	Risciacquare abbondantemente. Per forti incrostazioni ripetere l'operazione più volte.
5	Lavare l'interno, l'esterno e le parti inferiori del carrello termico con detergente per il lavaggio manuale delle stoviglie e risciacquare con cura.
6	Passare un panno inumidito di aceto ed asciugare con cura (utilizzando carta tipo scottex) tutte le parti.

N.B.	Attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalle schede tecniche e di sicurezza del Detergente e del Disincrostante.
-------------	---

MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO – H.A.C.C.P.	Documento: Manuale H.A.C.C.P.	
	Revisione: 6	
	Data creazione:	Giugno1999
	Data modifica:	Gennaio - Dicembre 2021
	Data emissione:	Dicembre 2021
	Pagina 67 di 174	

I.O. 5 RP		GESTIONE MACCHINA BEVANDE COLAZIONI			
Personale che deve applicare l'I.O.:			Personale di Reparto		
Caricamento prodotti	1	Controllare che le confezioni dei siano integre e non scadute			
	2	Verificare che il prodotto corrisponda a quello in uso nel distributore			
	3	Estrarre il contenitore bianco di plastica			
La procedura per la pulizia della macchina in reparto che si svolge in due fasi distinte, una giornaliera serale, l'altra con cadenza settimanale fissa.					
1° Pulizia giornaliera da effettuare tutte le sere					
1	Aprire la porta e premere il tasto "Washing". Il lavaggio è automatico e consiste nell'attivazione contemporanea dei motofrullatori e delle elettrovalvole. L'azionamento ad intermittenza consente una più agevole eliminazione di eventuali depositi calcarei e residui di prodotto				
2	Pulizia interna	Con un panno carta umido, pulire la parte interna della macchina			
3	Pulizia esterna	Con un panno carta umido, pulire la parte esterna della macchina			
2° Manutenzione da effettuare tutte le settimane					
Erogatori e contenitori	1	Estrarre tutti i contenitori dei prodotti in polvere			
	2	Con un panno carta umido, pulire la parte esterna dei contenitori			
	3	Con un panno carta umido, pulire il piano di appoggio dei contenitori ed eventuali residui di prodotto			
	4	Riposizionare i contenitori, facendo attenzione alla corrispondenza del colore tra etichetta del contenitore ed etichetta sul distributore			
Sanificazione Miscelatori	1	Smontare l'imbuto e il miscelatore (di colore grigio) e procedere alla sanificazione, con acqua calda o con lavaggio in lavastoviglie.			
	2	Rimontare l'imbuto e il miscelatore di scorta (kit igiene), se disponibili, altrimenti, dopo un'accurata asciugatura, rimontare tutte le parti smontate			