

IGIENE E DISINFEZIONE PER AZIENDE ALIMENTARI

Igienizzare e disinfettare aiutano a prevenire la crescita e diffusione degli organismi che provocano le malattie di origine alimentare e a ridurre la presenza di animali infestanti nei locali di produzione alimentare.

È richiesto a tutte le imprese alimentari di attenersi alla norma 3.2.2, clausola 19, del codice di sicurezza alimentare (Food Standards Code), che afferma che i locali di produzione alimentare, inclusi gli impianti, le attrezzature e gli accessori devono rispondere a uno standard di **igiene** tale da evitare l'accumulo di :

- rifiuti e sostanze riciclabili
- scarti alimentari
- sporco
- grasso
- altre sostanze visibili.

Nota bene : 'igiene' significa che le superfici sono pulite al tatto, prive di sostanze visibili e senza cattivo odore.

Igienizzare e disinfettare attrezzature speciali

Nell'industria alimentare, l'igiene e la disinfezione sono due concetti distinti e molto importanti.

Secondo la norma 3.2.2, clausola 20, del codice di sicurezza alimentare (Food Standards Code), un'impresa alimentare deve assicurare che tutti gli *utensili per mangiare e bere e le superfici delle attrezzature a contatto con gli alimenti* siano entrambi puliti e disinfettati.

Che cos'è l'igiene?

Igienizzare generalmente comporta le seguenti fasi :

1. Raschiare, strofinare o spazzare via scarti alimentari e sciacquare con acqua
2. Lavare con acqua calda e detergente per rimuovere il grasso e lo sporco (potrebbe essere necessario usare guanti protettivi)
3. Risciacquare e rimuovere ogni residuo di sporco o detersivo.

Che cosa significa disinfettare?

Disinfettare è il processo mediante il quale si applicano calore e/o sostanze chimiche (o altri processi approvati) su una superficie pulita per ridurre il numero di batteri e altri organismi a un livello sicuro. Si può disinfettare usando una lavastoviglie o delle sostanze chimiche.

Come disinfettare in modo efficace

Assicurarsi che l'oggetto da disinfettare sia pulito. La disinfezione non è efficace su superfici sporche.

Lavastoviglie

Per disinfettare con una lavastoviglie:

1. Usare il tipo giusto di detergente o disinfettante
2. Usare il ciclo di risciacquo alla temperatura più alta disponibile (il ciclo economico di una lavastoviglie domestica non è adeguato)
3. Controllare le attrezzature e gli utensili dopo il lavaggio in lavastoviglie per assicurarsi che siano puliti.
4. Pulire la lavastoviglie per far sì che non ci sia un accumulo di residui alimentari
5. Fare la manutenzione regolarmente secondo le istruzioni del produttore.

Sostanze chimiche

Le sostanze chimiche disinfettanti di solito sono composti a base di cloro o di ammonio. Usare solamente sostanze chimiche che siano state progettate per l'uso in locali di produzione alimentare.

I prodotti idonei per l'uso nelle aziende alimentari sono disponibili presso i fornitori e i rivenditori di sostanze chimiche. È consigliato farsi consigliare da un rivenditore di fiducia.

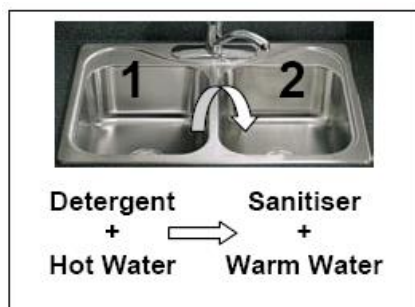
Grado di diluizione, tempi di contatto, e norme di sicurezza variano da prodotto a prodotto. Quando si usano e si conservano prodotti chimici (inclusa la candeggina), seguire sempre le istruzioni.

Gli articoli che entrano nel lavandino possono essere lavati e igienizzati nel lavello a sinistra e poi immersi in



una soluzione chimica disinfettante nel lavello di destra.

Se un articolo è stato lavato ma è troppo grande per essere immerso nel lavello di destra per la disinfezione, la soluzione disinfettante può essere applicata usando una bottiglietta spray.



Ecco come un lavello con due vasche può essere usato per igienizzare e disinfettare utensili per bere e mangiare e le superfici delle attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti.

Usare aceto e alcool denaturato come

L'aceto e l'alcool denaturato non dovrebbero essere usati come disinfettanti. L'aceto è un acido debole e non efficace e l'alcool denaturato potrebbe lasciare residui chimici sulle superfici.

Usare la candeggina come disinfettante

La candeggina inodore è un prodotto chimico a base di cloro che può essere usato per disinfettare le superfici a contatto con il cibo se diluita correttamente. Una concentrazione di candeggina di 50 ppm è efficace solo se utilizzata calda (38°).

La tabella 1 mostra come diluire la candeggina. Il tempo di contatto con il disinfettante dovrebbe essere di almeno 7 secondi.

Maggiori informazioni

- È possibile chiamare il funzionario addetto all'igiene ambientale (Environmental Health Officer) del comune per informazioni sui risultati delle ispezioni o le norme da seguire. Possono infatti chiarire che tipo di lavoro deve essere fatto e quando farlo.
- Scaricare il Codice di sicurezza alimentare (Food Standard Code –Norma 3.2.2) [Regole sulla sicurezza alimentare e requisiti generali](#)
- Visitate il sito della Food Authority: www.foodauthority.nsw.gov.au
- Chiamate la helpline della Food Authority al numero 1300 552 406.

Tabella 1 : Usare la candeggina come disinfettante

Quanta acqua?	Quanta candeggina?					
	Uso domestico (4% di cloro)		Maggiore uso domestico (6% di cloro)		Uso commerciale (10% di cloro)	
Concentrazione richiesta (ppm)	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm
Temperatura dell'acqua	Calda	Fredda	Calda	Fredda	Calda	Fredda
1 litro	1,25 ml	2,5 ml	0,85 ml	1,7 ml	0,5 ml	1 ml
10 litri	12,5 ml	25 ml	8,5 ml	17 ml	5 ml	10 ml
50 litri	62,5 ml	125 ml	42,5 ml	85 ml	25 ml	50 ml

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).