

L'importanza di mantenere ELEVATI STANDARD DI PULIZIA



La pulizia nella GDO e nelle industrie alimentari è un elemento cruciale per garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti offerti. Ma ci sono zone ad alto rischio, come pozzetti e griglie di scarico, che possono diventare veri e propri ricettacoli di sporcizia, con potenziali conseguenze per la salute di operatori e clienti.

di Carlo Ortega

Ormai non siamo più disposti a transigere su certe cose. Quando mettiamo piede in un centro commerciale pretendiamo un elevato standard di pulizia e cura degli ambienti.

La difficoltà di pulire strutture complesse

Si tratta ormai di strutture complesse, in cui si fa la spesa, certo, ma sempre più spesso ci si ferma anche a mangiare e bere, si utilizzano le toilette e si passeggia, magari accomodandosi su sedili e panchine. Ed è proprio lì che l'occhio finisce per soffermarsi sui "punti critici": tra questi alcune superfici, pavimenti, scaffali, carrelli. Lo stesso si può dire anche per l'industria: chi si affiderebbe a una realtà del food che si sa non perfettamente al passo con l'igiene? Nessuno, vero?

La pulizia che si vede

Non bisogna dimenticare infatti due aspetti essenziali: il primo è che il cliente ha accesso solo all'area vendita e che comunque il suo criterio di valutazione è necessariamente legato a canoni visivi-olfattivi. Passando per le corsie il cliente potrà stupirsi della pulizia degli scaffali o dei pavimenti, sorprendersi della totale assenza di odori. Si tratta dunque di una percezione di natura visivo-olfattiva, ben lontano da una precisa valutazione igienica. La pulizia varia dunque da zona a zona: in tutte le aree vendita accessibili ai clienti, la pulizia fa rima con pulito, lucentezza ed accoglienza.

... e quella nascosta

Quando si parla di laboratori alimentari, invece, la questione si fa più complessa. Negli ambienti di lavorazione delle industrie alimentari e negli atelier della GDO, infatti, la pulizia diventa tecnica, deve declinarsi e conformarsi ad una serie di procedure di autocontrollo. Per



questo molto di sovente capita di lavorare a due mani: da una parte l'impresa a cui viene terziarizzato il servizio di pulizia di pavimenti, pareti, celle etc. e ad il personale interno – opportunamente formato – che si occupa della sanificazione dei piani e attrezzature da lavoro seguendo il modello dell'autoservizio in capo agli operatori che lavorano quotidianamente negli atelier. Si capisce dunque bene che, in tutte queste aree "nascoste ad occhi indiscreti" i criteri di pulizia saranno sostanzialmente diversi e l'obiettivo passa dall'effetto estetico ad una corretta igienizzazione.

Pozzetti, chiusini e griglie di scarico: come assicurarsi l'igiene?

Uno dei punti più critici dell'autocontrollo è rappresentato dalle griglie di scarico a terra, dove si accumulano moltissimi depositi di scarti alimentari, quali cibo, grassi e sostanze organiche, che intasandoli ne pregiudicano la funzionalità. I grassi depositati sono inoltre fonte di cattivi odori e costituiscono uno dei punti soggetti a controlli ispettivi. Una corretta prassi di igienizzazione di queste aree a cura dell'impresa di servizi (o in autoservizio) permette di evitare inutili sanzioni da parte degli organi ispettivi.

Cosa guardano i controllori?

Bisogna infatti considerare che gli organi preposti al controllo come le ASL, sono tenuti a considerare sia il livello di pulizia dell'area vendita che, a maggior ragione, quello dei punti



critici, dove il cibo viene preparato e lavorato. Ai fini dell'autocontrollo è bene dunque saper assegnare con precisione il valore strategico della pulizia di queste componenti, per evitare sanzioni con una possibile ricaduta d'immagine.

I prodotti enzimatici

Oltre alle operazioni necessarie alla rimozione di ogni residuo, in alcuni casi risulta utile l'uso di prodotti enzimatici, sostanze capaci di agire sulla struttura chimica dello sporco in maniera rapida sopprimendo gli odori molesti. Questi prodotti sono efficaci per tamponare situazioni di inefficienza del sistema di drenaggio, delle vasche di raccolta di più collettori fognari, dei pozzi neri, delle dorsali fognarie con inclinazioni non corrette, delle lunghe griglie di raccolta delle acque del pavimento difficilmente ispezionabili, permettendo di evitare che il problema degeneri (es. continua riduzione del diametro di uno scarico fognario). In tali casi l'applicazione degli enzimi deve essere costante, possibilmente mediante dispositivi automatici che ad orari stabiliti versano il prodotto in quantità corrette, evitando interazioni sfavorevoli con altri prodotti e dosaggi inefficaci. Il problema meccanico e "cosmetico" non è l'unico.

Scegliere la giusta pendenza

I pozzetti di scarico dei pavimenti devono essere progettati per il controllo delle infestazioni di insetti e degli odori. Per evitare accumulo di acqua e residui sui pavimenti, è raccomandata

una pendenza del 2% circa nelle griglie e nei tubi di scarico, residui che possono ostacolare la sanificazione e favorire la crescita anche di *Listeria monocitogenes*. In particolare, questo patogeno è difficile da eradicare negli ambienti di lavorazione in quanto può aderire alle superfici e proteggersi mediante la formazione di biofilm. Da un'indagine svolta in 41 stabilimenti di prodotti carnei il 39% di pozzetti è risultato positivo per *Listeria m.*

Attenzione anche agli strumenti per pulizia

Spesso tale patogeno si trova anche sugli strumenti per pulizia (mop e spugne) e la formazione di biofilm si intensifica nelle strutture più vecchie e di difficile pulizia. Per eliminare il virus patogeno sono stati provati diversi detergenti neutri e alcalini, e disinfettanti (es. ipoclorito di sodio, acido paracetico, composti di ammonio quaternario) e prodotti enzimatici appositamente studiati. In particolare, questi ultimi associati o meno a disinfettanti esplicano un'azione fondamentale nell'eliminazione del biofilm permettendo poi al disinfettante di agire.

Una pulizia professionale a misura di lavatrice!

Tuttavia, lo sporco presente sugli strumenti di lavoro è una questione che, lungi dall'essere sottovalutata, deve far riflettere perché coinvolge direttamente sia l'impresa appaltatrice del servizio di pulizia che il personale della struttura in autoservizio. Entrambi i soggetti devono infatti assicurarsi di pulire accuratamente gli attrezzi che vengono impiegati per la pulizia, per evitare il rischio di contamina-

zioni crociate. A suggello poi della sicurezza professionale, sarebbe inoltre opportuno fornire ogni cantiere con almeno una lavatrice con cui sanificare, alle giuste temperature e coniugandovi i prodotti appropriati, mop, spugne, panni in microfibra, etc.

Occhio alla manutenzione

In generale è di primaria importanza la rimozione meccanica dei residui alimentari e l'aspirazione dell'acqua residua, tale operazione deve essere giornaliera ed associata alla disinfezione. Spesso queste operazioni sono sufficienti per risolvere i problemi di cattivi odori senza ricorrere ad ulteriori trattamenti, anche enzimatici. Altrettanto importante è una corretta manutenzione del pozzetto: si deve evitare la rimozione di griglie o filtri che facilita il passaggio di residui grossolani nello scarico, la pulizia di tutte le parti mobili è fondamentale, il raccordo con il pavimento non deve presentare discontinuità.

Affidarsi a chi è capace

Solo dopo aver verificato questi punti si deve procedere all'analisi di ulteriori soluzioni quali gli enzimi. Prima dell'impiego in ambienti adibiti alla produzione di alimenti si deve conoscere la composizione batterica ed enzimatica del prodotto da utilizzare e verificare le condizioni di impiego e stoccaggio. Queste informazioni sono infatti indispensabili per il corretto utilizzo del prodotto ed evitare errori che ne inficino l'efficacia. Comunque vada, vale sempre la regola d'oro che andiamo predicando ormai da anni: affidarsi ai professionisti è decisamente meglio che improvvisare. Soprattutto quando in ballo c'è la salute di tutti.

