**Nome dell’evento: …………………………………………… Data di diffusione: ……………………….**

**PROGRAMMA DELLE PULIZIE**

| **COSA** | **CHI** | **COME: Modalità operative** | **QUANDO** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pavimenti** lavabili (SE PRESENTI) | …………………………….  (Usare guanti protettivi) | - Scopatura a secco di tutta la superficie;  - Detersione con acqua e detersivo o candeggina) | Almeno ad ogni INIZIO giornata. |
| **Attrezzature**:  Pulizia Affettatrice | …………………………..  (Usare i guanti antitaglio) | - Scollegarla dalla presa di corrente.  - Indossare i DPI  - Smontare il carter di protezione della lama;  - Pulire bene tutte le parti dell’affettatrice seguendo le istruzioni d’uso dei prodotti utilizzati;  - Sanificare al primo uso;  - Asciugare e rimontare. | - Al primo uso.  - Ad ogni fine giornata.  - Ad ogni cambio di tipologia di alimento affettato *(es. salumi / formaggi /verdure / carne)* |
| **Utensileria** varia *(coltelleria, griglie, pentole, padelle, ecc.)* | …………………………….  (Usare i guanti protettivi) | - Lavare con detergente specifico;  - Sciacquare abbondantemente prima dell’utilizzo. (Guanti usuali in gomma) | - A necessità.  - Evitare troppo accumulo. |
| **Lavandini cucina** | …………………………….  (Usare i guanti protettivi) | - Lavare con prodotti appositi;  - Sanificare ad ogni inizio giornata. | Ad ogni INIZIO giornata e poi anche ad ogni eventuale cambio funzione. |
| **Servizi igienici** | …………………………….  (Usare guanti protettivi AD USO ESCLUSIVO) | - Pulire con detergente specifico. | Ogni fine giornata o all’occorrenza |
| **Igiene personale** | TUTTI (addetti cucina e servizio) | Sapone liquido neutro | **Lavare le mani**:   * + - Prima di iniziare e dopo un’interruzione del lavoro;   + - Dopo aver fatto uso dei servizi igienici;   + - Dopo aver toccato i rifiuti;   + - Dopo aver starnutito o tossito portando le mani verso naso o bocca o essersi soffiati il naso;   + - Dopo aver effettuato operazioni di pulizia, durante le quali si sono manipolati stracci, scope, prodotti per le pulizie, ecc.;   + - Ogni volta che si rischia una contaminazione crociata;   + **Usare i guanti in lattice usa e getta**:   + - In caso di ferite alle mani. |
|  |  |  |  |

Il Responsabile HACCP: ……………………………………………