



Divisione Sicurezza e Igiene degli alimenti

Pulizia e sanificazione

Qualunque intervento di pulizia innanzitutto ha lo scopo di rimuovere il residuo di materiale organico presente che può essere una fonte di contaminazione.



Strati o grumi di materiali, soprattutto proteici o lipidici, costituiscono una barriera protettiva per la popolazione microbica vanificando così l'azione degli agenti disinfettanti.



L'acqua utilizzata per le operazioni di pulizia deve possedere i requisiti di potabilità e dovrebbe presentare una durezza totale (contenuto di sali di calcio e di magnesio) non eccessiva.





In caso contrario ridurrebbe sensibilmente l'attività di detergenti anionici, nonché l'azione di diversi disinfettanti.

É opportuno utilizzare acqua tiepida (30/40°C) per evitare la solidificazione dei grassi a temperature troppo basse o la denaturazione delle proteine a temperature troppo alte.







I detergenti da aggiungere all'acqua per le operazioni di pulizia devono essere scelti in base allo sporco da rimuovere e devono essere atossici e biodegradabili.





Devono sempre essere seguite le istruzioni contenute nella scheda tecnica del detergente utilizzato (le schede tecniche o copia delle etichette devono essere archiviate e disponibili).

I disinfettanti più utilizzati per la sanificazione nell'industria alimentare non sono molti, e forse i più comuni sono gli alogeni (cloro e iodio) e i loro derivati, per l'elevata attività, la scarsa pericolosità, la semplicità d'impiego e il costo contenuto.



Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere sempre seguite da un abbondante risciacquo per evitare la contaminazione chimica degli alimenti.





**Consulenza   Formazione   Servizi tecnici**

[www.censet.it](http://www.censet.it)