



ZORZI®

Noleggio e vendita espositori refrigerati
attrezzature per la cottura ed il
lavaggio professionali

Refrigeration and catering equipment rental

PROTOCOLLO DI SANIFICAZIONE SPECIALE COVID-19 E ADEGUAMENTO SANITARIO

(in riferimento al piano di autocontrollo adottato dalla nostra azienda)

La situazione attuale porta a una nuova riflessione e prospettiva su tutto quello che riguarda il sistema di accoglienza e la ricettività nel mondo delle fiere e della ristorazione e in ogni situazione dove si somministrano cibo e bevande.

La nostra azienda ha sempre avuto una sensibilità in merito adottando delle procedure atte a ottenere la massima igienizzazione e sanificazione del prodotto.

Con questa emergenza in corso il nostro standard si è ulteriormente evoluto integrando a quello che è la nostra procedura standard qui di seguito descritta degli accorgimenti ulteriori.

Noleggiare un prodotto che viene a contatto con gli alimenti, per ciò che riguarda la somministrazione il trasporto, la lavorazione, la cottura e la conservazione vuol dire anche rendersi responsabili non solo del buon funzionamento tecnico ma anche della relativa sanificazione e garanzia. L'Utilizzatore della macchina che sarà anche responsabile sotto l'aspetto sanitario della corretta applicazione delle norme igienico sanitarie si deve sentire rassicurato dalla nostra professionalità che può certificare che il prodotto consegnato sino al luogo dell'utilizzo dal nostro personale sia stato trattato e garantito in tutti i suoi passaggi.

Per fare questo l'azienda con riferimento alle norme sanitarie dettate dal ministero della salute ha deciso di integrare le seguenti procedure:

1 Camera di ozonizzazione

Nel nostro ciclo di ricondizionamento dei prodotti tra un utilizzo e un altro è stato inserito una fase denominata camera di ozonizzazione, i prodotti dopo la pulizia verranno inseriti in una cella con un ambiente saturo di ozono questo trattamento viene adottato per ciò che riguarda le macchine per la conservazione e per la somministrazione, compreso teglie, pentole, taglieri, calici e in più in genere tutta la minuteria, il tempo di permanenza nella cella sarà tale per garantire la corretta efficienza sulla inattivazione dei virus e l'eliminazione di funghi e batteri.

L'azione ossidante esplicata dall'ozono ha fatto sì che sin dalla scoperta fosse utilizzato come agente battericida, fungicida e inattivante dei virus (Tabella 2).



ZORZI s.r.l.

SEDE - MAGAZZINO NOLEGGIO: Via Lussemburgo, 20/22
SHOW ROOM - MAGAZZINO: Via Roveggia, 69

37136 Verona (VR)

Tel. +39 045 956917 • Fax +39 045 8621285

P.I. 03904820234 • REA VR-375156 • Cap. soc. € 110.000,00 i.v.



info@zorzi.vr.it
www.zorzi.vr.it





ZORZI®

Noleggio e vendita espositori refrigerati
attrezzature per la cottura ed il
lavaggio professionali

Refrigeration and catering equipment rental



Cella di ozonizzazione

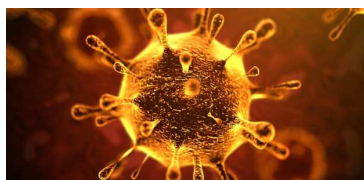


Generatore di ozono

Tabella 2. Inattivazione di batteri, virus, funghi, muffe ed insetti in seguito ad ozonizzazione

(Fonti: Edelstein et al., 1982; Joret et al., 1982; Farooq and Akhlaque, 1983; Harakeh and Butle, 1985; Kawamuram et al. 1986)

ORGANISMO	CONCENTRAZIONE	TEMPO DI ESPOSIZIONE
BATTERI (<i>E. Coli</i> , <i>Legionella</i> , <i>Mycobacterium</i> , <i>Fecal Streptococcus</i>)	0,23 ppm - 2,2 ppm	< 20 minuti
VIRUS (<i>Poliovirus type-1</i> , <i>Human Rotavirus</i> , <i>Enteric virus</i>)	0,2 ppm - 4,1 ppm	< 20 minuti
MUFFE (<i>Aspergillus Niger</i> , vari ceppi di <i>Penicillium</i> , <i>Cladosporium</i>)	2ppm	60 minuti
FUNGHI (<i>Candida Parapsilosis</i> , <i>Candida Tropicalis</i>)	0,02 ppm - 0,26 ppm	< 1,67 minuti
INSETTI (<i>Acarus Siro</i> , <i>Tyrophagus Casei</i> , <i>Tyrophagus Putrescentiae</i>)	1,5 - 2 ppm	30 minuti?



Batteri



Virus



Funghi



ZORZI s.r.l.

SEDE - MAGAZZINO NOLEGGIO: Via Lussemburgo, 20/22
SHOW ROOM - MAGAZZINO: Via Roveggia, 69

37136 Verona (VR)

Tel. +39 045 956917 • Fax +39 045 8621285

P.I. 03904820234 • REA VR-375156 • Cap. soc. € 110.000,00 i.v.



info@zorzi.vr.it
www.zorzi.vr.it





ZORZI®

Noleggio e vendita espositori refrigerati
attrezzature per la cottura ed il
lavaggio professionali

Refrigeration and catering equipment rental

2 Dispositivi D.P.I.

Abbiamo integrato i normali dispositivi D.P.I. già previsti dal nostro protocollo con protezioni individuali aggiuntive nel rispetto sanitario per la protezione del personale addetto e nel rispetto del trattamento dei nostri prodotti.



Mascherina e cuffia



Maschera di protezione



Guanti

3 Certificazione di sanificazione e controllo

I prodotti sanificati vengono dotati di bollino e/o sigillo che ne conferma la corretta sanificazione



4 Imballaggio con adozione di coperture a cappuccio e confezionamento con termo sigillatrice per tutti i componenti tipologia utensileria e pentolame.

Confezione per singolo prodotto con nylon a sacchetto per completa protezione durante il trasporto.



5 Consegna del prodotto sino allo stand con protezione garantita

6 Lavaggio stoviglie e bicchieri con adeguato prodotto a garanzia di un trattamento virucida sulle stoviglie.

La sicurezza igienica ha la massima priorità nei casi di pandemia, anche per la tecnologia di lavaggio.

Nei casi di pandemia, si pensa spesso agli ospedali, ma non al fatto che l'agente patogeno può diffondersi in particolare nelle aree aperte al pubblico e quindi anche nei ristoranti e nelle mense: "Stoviglie e posate erano e sono ancora considerati punti critici nella ristorazione."



ZORZI s.r.l.

SEDE - MAGAZZINO NOLEGGIO: Via Lussemburgo, 20/22
SHOW ROOM - MAGAZZINO: Via Roveggia, 69

37136 Verona (VR)

Tel. +39 045 956917 • Fax +39 045 8621285

P.I. 03904820234 • REA VR-375156 • Cap. soc. € 110.000,00 i.v.



info@zorzi.vr.it
www.zorzi.vr.it





ZORZI®

Noleggio e vendita espositori refrigerati
attrezzature per la cottura ed il
lavaggio professionali

Refrigeration and catering equipment rental

Garantire stoviglie e posate perfette dal punto di vista igienico è una delle competenze chiave delle attrezzature da noi fornite.

Gli agenti patogeni non costituiscono un problema per una lavastoviglie di alta gamma fornita con il nostro servizio di noleggio, grazie alla tecnologia utilizzata, allo speciale meccanismo di lavaggio (temperature ed efficienza) ed ai prodotti chimici utilizzati.

I nostri modelli LS35-LS55-LS65 Electrolux inoltre garantiscono la corretta portata e temperatura di acqua nella fase di risciacquo a prescindere dalle condizioni di pressione di alimentazione dell'acqua. Stessa, per questo motivo godono di certificazione ETL e sono conformi alle direttive DIN10512



- 1. Ingresso acqua**, con una pressione da 0,5 a 7 bar (a seconda dell'acqua di alimentazione)
- 2. Uscita salto in aria**, la pressione dell'acqua raggiunge 0,9-1 bar (a seconda del tipo di installazione) mentre la temperatura rimane costante alle condizioni dell'acqua in ingresso
- 3. Uscita boiler**, l'acqua raggiunge 84°C mentre la pressione rimane costante a 0,9-1 bar
- 4. Uscita pompa di risciacquo**, la pressione dell'acqua raggiunge 6 bar mentre la temperatura rimane a 84°C
- 5. Uscita ugelli di risciacquo**, ad ogni ugello la pressione scende a 0,4-0,5 bar mentre la temperatura rimane a 84°C



- Il **salto in aria** impedisce il ritorno dell'acqua di lavaggio nella rete idrica nel caso di un improvviso calo di pressione
- Il **boiler atmosferico** fornisce una grande quantità di acqua calda ad un'alta e costante temperatura
- Il **dispositivo di attesa boiler** assicura che la fase di risciacquo si attivi solo quando l'acqua raggiunge la giusta temperatura
- La **pompa di risciacquo** spinge acqua ad una pressione elevata e costante. La rimozione del detergente viene garantita anche con l'immissione di acqua a bassa pressione
- La **valvola solenoide** permette il riempimento del boiler direttamente dall'acqua di rete

L'ambiente alcalino, le temperature e la permanenza del lavaggio e del risciacquo danno garanzia sull'azione battericida e virucida, inoltre è stata adottata una detergenza a base di cloro.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha posto il tema dell'igiene delle mani ai massimi livelli di priorità. Viene consigliato di lavarsi le mani regolarmente e accuratamente con sapone o prodotti a base di alcol.

Nel caso del coronavirus, oltre alla tecnologia di lavaggio si applicano requisiti e misure igieniche superiori anche per il personale addetto al lavaggio.

Per il personale di lavaggio professionale, si applicano regole igieniche aggiuntive, come indossare abiti da lavoro e guanti speciali quando si maneggiano stoviglie, posate, vassoi e altri oggetti da lavare usati e quindi potenzialmente contaminati.

Pertanto, ogni mensa, ristorante e struttura che fornisce cibo alle persone deve essere in grado di eseguire operazioni di lavaggio in modo sicuro e igienico.



ZORZI s.r.l.
SEDE - MAGAZZINO NOLEGGIO: Via Lussemburgo, 20/22
SHOW ROOM - MAGAZZINO: Via Roveggia, 69
37136 Verona (VR)
Tel. +39 045 956917 • Fax +39 045 8621285
P.I. 03904820234 • REA VR-375156 • Cap. soc. € 110.000,00 i.v.



info@zorzi.vr.it
www.zorzi.vr.it





ZORZI®

Noleggio e vendita espositori refrigerati
attrezzature per la cottura ed il
lavaggio professionali

Refrigeration and catering equipment rental



PROGRAMMA IGIENE SICURA



IL FUTURO HA BISOGNO DI SOLUZIONI NUOVE

UN LAVORO CERTIFICATO

è una garanzia di qualità.

1

REPARTO LAVAGGIO STOVIGLIE



ZORZI s.r.l.
SEDE - MAGAZZINO NOLEGGIO: Via Lussemburgo, 20/22
SHOW ROOM - MAGAZZINO: Via Roveggia, 69
37136 Verona (VR)
Tel. +39 045 956917 • Fax +39 045 8621285
P.I. 03904820234 • REA VR-375156 • Cap. soc. € 110.000,00 i.v.



info@zorzi.vr.it
www.zorzi.vr.it





ZORZI®

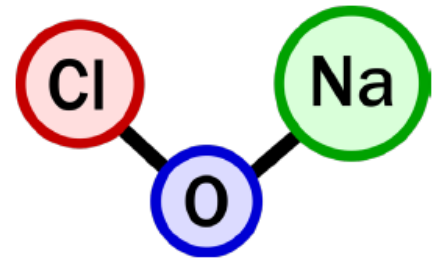
Noleggio e vendita espositori refrigerati
attrezzature per la cottura ed il
lavaggio professionali

Refrigeration and catering equipment rental

L'IMPORTANZA DEL CLORO NEL PROCESSO DI LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE

L'ipoclorito di Sodio al 17% presente nei formulati PRE WASH Ammollo Stoviglie e detergente MAGIC L. EXTRA CLORO ATTIVO, per la sua azione ossidante, oltre che esser utilizzato come sbiancante e disinfettante, è uno sporicida, un fungicida e un virucida già a dosaggi 0,1 – 0,5%,

Oggi piu' che mai e' necessario in tutta la filiera alimentare «alzare il livello di guardia», implementando programmi e metodiche di pulizia mirate e verificate.



I bicchieri di qualità hanno il loro prezzo e di conseguenza devono essere trattati con attenzione. Questa è una considerazione generale e vale ovunque. Poiché un bicchiere pulito e bello svolge una funzione importante, gli organizzatori di eventi, gli albergatori, i gestori di ristoranti, bar e caffetterie sono tutti ugualmente interessati a presentare nel miglior modo queste preziose stoviglie, che fanno colpo sia sui clienti che sui ristoratori.

- La qualità del vetro è fondamentale

Nel settore della ristorazione i bicchieri sono soggetti a sollecitazioni molto elevate e vengono lavati più volte al giorno, per questo devono essere di alta qualità. Così si riduce il rischio di corrosione del vetro e aumenta notevolmente la durata dei bicchieri.

- Non lavare a temperature troppo elevate

I bicchieri delicati dovrebbero essere lavati in lavastoviglie a una temperatura compresa fra 60 e al massimo 63 gradi (secondo DIN e VGG), e possibilmente solo con il programma per stoviglie delicate. A temperature più elevate e dopo un uso prolungato possono verificarsi danni ai bicchieri, che possono infatti intorbidirsi. Si raccomanda inoltre di usare uno speciale detergente

- Migliorare la qualità dell'acqua = non è necessario asciugare

Un fattore importante è la qualità dell'acqua durante il processo di lavaggio. Se l'acqua non è stata adeguatamente trattata per il lavaggio, lascia aloni e depositi di calcare sul bicchiere, anche dopo un ciclo di lavaggio intensivo. Per contrastare questo fenomeno, i nostri modelli LS35-LS55-LS65 sono dotati di un modulo aggiuntivo per il trattamento dell'acqua in ingresso che rimuove tutti i minerali (compresi batteri e virus) e consente di ottenere un'acqua di risciacquo purissima.



ZORZI s.r.l.
SEDE - MAGAZZINO NOLEGGIO: Via Lussemburgo, 20/22
SHOW ROOM - MAGAZZINO: Via Roveggia, 69
37136 Verona (VR)
Tel. +39 045 956917 • Fax +39 045 8621285
P.I. 03904820234 • REA VR-375156 • Cap. soc. € 110.000,00 i.v.



info@zorzi.vr.it
www.zorzi.vr.it





ZORZI®

Noleggio e vendita espositori refrigerati
attrezzature per la cottura ed il
lavaggio professionali

Refrigeration and catering equipment rental

Un'acqua di questa qualità è il requisito fondamentale per un risultato di lavaggio brillante, senza macchie e igienicamente pulito. In questo modo i bicchieri e le posate non devono più essere lucidati a mano, il che fa risparmiare tempo e denaro. **Per motivi igienici, si sconsiglia** in ogni caso la asciugatura manuale con uno strofinaccio.



- Conservare in un luogo inodore

Anche da puliti i bicchieri assorbono rapidamente gli odori dell'ambiente. Se non è possibile predisporre un luogo inodore dove riporre i bicchieri, è necessario risciacquare brevemente i bicchieri con acqua pulita prima dell'uso

A questo scopo è stato adottato un apposito imballo a protezione dei bicchieri e delle stoviglie lavate.



PROTOCOLLO DI SANIFICAZIONE STANDARD, OPERAZIONI DA ESEGUIRE :

Premesso che il fine di questa procedura è l'identificazione dei processi necessari per attuare le corrette prassi di sanificazione ed igienizzazione dell'attrezzatura **refrigerante/ cottura/ lavaggio/ utensileria varia** sotto identificata e fornita in noleggio d'opera a ristoratori, espositori e allestitori di varie manifestazioni ed eventi.

• **Identificazione dei prodotti:**

- **REFRIGERANTI** (vedi allegato 1 elenco elementi di refrigerazione).
- **COTTURA** (vedi allegato 2 elenco elementi di cottura).
- **LAVAGGIO** (vedi allegato 3 elenco elementi per il lavaggio).
- **UTENSILERIA** (vedi allegato 4 elenco utensili).



ZORZI s.r.l.
SEDE - MAGAZZINO NOLEGGIO: Via Lussemburgo, 20/22
SHOW ROOM - MAGAZZINO: Via Roveggia, 69
37136 Verona (VR)
Tel. +39 045 956917 • Fax +39 045 8621285
P.I. 03904820234 • REA VR-375156 • Cap. soc. € 110.000,00 i.v.



info@zorzi.vr.it
www.zorzi.vr.it





ZORZI®

Noleggio e vendita espositori refrigerati
attrezzature per la cottura ed il
lavaggio professionali

Refrigeration and catering equipment rental

- **Caratteristiche dei prodotti**

- Vedi scheda tecnica in riferimento al macchinario utilizzato.

Regolamento Europeo n. 852/2004 Allegato II Capitolo I di riferimento per l'igienizzazione e sanificazione dei macchinari.

Definizione del sistema di sanificazione ordinaria/straordinaria

- Il materiale, le apparecchiature e/o attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono essere efficacemente igienizzati e sanificati.
- L'igienizzazione e la sanificazione deve avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione, chimica, fisica e/o microbiologica.
- Attuare una costante frequenza prestabilita, consente di prevenire eventuali contaminazioni e/o accumuli di sporco, lo stesso processo va intercalato con un sistema di verifica continuativa delle condizioni manutentive dei refrigerante/cottura/lavaggio/utensileria varia sopra identificati.

I refrigerante/cottura/ lavaggio /utensileria varia richiedono un sistema di sanificazione ben definito, chiaro e atto a rendere minimo il rischio di proliferazione batterica.

Pertanto il ristoratore/espositore/allestitore che ne farà uso dovrà garantire **Pulizia ordinaria, sanificazione e igienizzazione settimanale/straordinaria** delle attrezzature dall'apertura dell'attività e a chiusura della stessa. Previo trasferimento dei prodotti alimentari in altra attrezzatura in regime di refrigerazione.

Procedura di igienizzazione e sanificazione

La procedura di corretta sanificazione dei refrigerante/cottura/ lavaggio /utensileria varia prevede, per la pulizia ordinaria:

1. Eliminazione fisica di residui grossolani.
2. Operazione di detergenza con prodotti chimici.
3. Disinfezione con prodotti chimici.
4. Operazione di risciacquo.

La procedura deve essere eseguita a mezzo di:

- Semplice raccolta manuale.



ZORZI s.r.l.

SEDE - MAGAZZINO NOLEGGIO: Via Lussemburgo, 20/22
SHOW ROOM - MAGAZZINO: Via Roveggia, 69

37136 Verona (VR)

Tel. +39 045 956917 • Fax +39 045 8621285

P.I. 03904820234 • REA VR-375156 • Cap. soc. € 110.000,00 i.v.



info@zorzi.vr.it
www.zorzi.vr.it





ZORZI®

Noleggio e vendita espositori refrigerati
attrezzature per la cottura ed il
lavaggio professionali

Refrigeration and catering equipment rental

- Panni monouso di carta a secco e/o tessuto.
- Apparecchi aspiranti.
- Getti d'acqua a pressione.

Per l'attuazione di una corretta procedura di detersione si prevede l'impiego di:

- Metodi manuali con spazzole e strofinacci.
- Idropulitrice.
- Pulitore a vapore.
- Apparecchi lancia schiuma.

Non far asciugare le soluzioni detergenti al fine di non annullare l'azione di mantenimento in sospensione dello sporco.

La classe chimica del detergente da impiegare per la sanificazione deve essere valutata volta per volta in base ai residui da asportare, pertanto per residui di grassi e/o di proteine impiegare detergenti a base alcalina mentre per residui calcarei impiegare detergenti a base acida.

Per superficie e/o sistemi aperti la scelta va canalizzata su prodotti schiumogeni mentre in caso di sistemi di ricircolo impianti chiusi, la scelta va canalizzata su prodotti non schiumogeni.

Detergere univocamente, lasciare agire il detergente secondo quanto prescritto nella scheda tecnica del prodotto impiegato.

- L'azione del detergente consigliato sarà indirizzata a diminuire la tensione superficiale della soluzione, facilitando così l'asportazione di sporco.
- L'asportazione di sporco, dettata dall'aggressione chimico molecolare delle molecole dei residui di sporco, conduce alla solubilizzazione dello stesso, trasformando le particelle in micelle tensioattive sollevandole per il flusso d'acqua di risciacquo.
- L'operazione di detersione è disinfezione con prodotti chimici deve essere eseguita a mezzo di spruzzatura diretta.
- Concentrazione di temperatura e pressione valutata in base alla scheda tecnica del prodotto utilizzato.
- Il risciacquo, come meglio descritto nella scheda tecnica del detergente selezionato, è un passaggio cruciale per eliminare il principio attivo rilasciato dal detergente per l'eliminazione dello sporco.

Sintesi operativa della procedura

1. svuotare completamente i **refrigerante/cottura/ lavaggio /utensileria varia.**
2. Asportare eventualmente residui grossolani, rimozione di particelle di sudiciume e residui di materiale alimentare: questa fase è molto importante in quando detti residui e particelle sono un substrato idoneo alla sopravvivenza dei germi. Per questo tipo di operazione possono essere utilizzate spazzole , acqua tiepida, aria compressa ecc....., a seconda del tipo di lavorazione ad esempio: per la rimozione di materiale polverulento e da preferirsi l'aspirazione, mentre per rimuovere residui essiccati conviene procedere con un'azione di raschiamento.
3. Lavare a fondo con la soluzione detergente e straccio o spugna.



ZORZI s.r.l.

SEDE - MAGAZZINO NOLEGGIO: Via Lussemburgo, 20/22
SHOW ROOM - MAGAZZINO: Via Roveggia, 69

37136 Verona (VR)

Tel. +39 045 956917 • Fax +39 045 8621285

P.I. 03904820234 • REA VR-375156 • Cap. soc. € 110.000,00 i.v.



 info@zorzi.vr.it
 www.zorzi.vr.it





ZORZI®

Noleggio e vendita espositori refrigerati
attrezzature per la cottura ed il
lavaggio professionali

Refrigeration and catering equipment rental

4. Risciacquare con acqua.
5. Spruzzare la soluzione disinfettante.
6. Lasciare agire la soluzione disinfettante per almeno 5 minuti, la disinfezione in oggetto può essere condotta sia con mezzi fisici (calore, raggi ultravioletti, ecc.....) , che con mezzi chimici (antisettici). L'antisettico, a seconda della propria natura, può espletare la sua azione in modi diversi a anche a seconda delle dosi di impiego può esercitare azione batteriostatica o battericida. L'azione degli antisettici è influenzata da: concentrazione, temperatura, ph e concentrazione di Sali quaternari presenti (es. calcio, magnesio). Nella scelta dei prodotti utilizzati per la disinfezione messi in commercio, è opportuno l'alternanza per evitare che si formino popolazioni microbiche resistenti. Le operazioni di disinfezione non devono essere effettuate contemporaneamente alla manipolazione degli ambienti. Durante le operazioni di disinfezione occorre evitare che i detersivi e i disinfettanti vengano a contatto con i prodotti alimentari, procedere ad un accurato risciacquo delle superfici trattate.
7. Risciacquare accuratamente.
8. Lasciare asciugare per evaporizzazione naturale.
9. Lasciare a bagno stracci e spugne nella soluzione disinfettante.

Analisi empirica della corretta sanificazione

Le attrezzature devono essere tenute in buone condizioni di manutenzione e pulizia, per evitare la contaminazione delle materie prime.

Il piano di disinfezione prevede:

- Individuazione dell'elemento da pulire e disinfettare;
 1. Refrigerante/cottura/ lavaggio /utensileria varia.
- Frequenza del trattamento;
 1. Pulizia giornaliera delle particelle grossolane.
 2. Sanificazione settimanale.
- Procedure specifiche:
 1. Lavare a fondo con la soluzione detergente con straccio o spugna.
 2. Risciacquare con acqua.
 3. Spruzzare la soluzione disinfettante.
 4. Lasciare agire la soluzione disinfettante per almeno 5 minuti.
 5. Risciacquare accuratamente.
 6. Lasciare asciugare per evaporazione naturale.



ZORZI s.r.l.
SEDE - MAGAZZINO NOLEGGIO: Via Lussemburgo, 20/22
SHOW ROOM - MAGAZZINO: Via Roveggia, 69
37136 Verona (VR)
Tel. +39 045 956917 • Fax +39 045 8621285
P.I. 03904820234 • REA VR-375156 • Cap. soc. € 110.000,00 i.v.



info@zorzi.vr.it
www.zorzi.vr.it





ZORZI®

Noleggio e vendita espositori refrigerati
attrezzature per la cottura ed il
lavaggio professionali

Refrigeration and catering equipment rental

- Tipo di prodotto da utilizzare:
 1. **NEW SUPER 100 SAN per la detersione e igienizzazione di tutte le superfici**, (Vv. schede tecniche allegate).
 2. **SANITI FOOD 3C 70% per la sanificazione di tutte le superfici con garanzia di igienizzazione ad effetto virulicida** (formulato su specifiche definite in materia di COVID-19 dall'OMS Vv. schede tecniche allegate).
 3. **SANACLOR per la detersione e sanificazione di: celle frigorifere; taglieri; piani di lavoro e superfici compatibili con prodotti soluzioni a base cloro** (formulato su specifiche definite in materia di COVID-19 dall'OMS Vv. schede tecniche allegate).
- Verifica dell'efficacia:
 1. Controllo ottico
 2. Tamponi superficiali.

Attività preventiva

Al fine di garantire efficacia all'operazione di sanificazione eseguire metodicamente le operazioni sopra descritte con continuità, senza permettere accumuli di sporco e di resti grossolani.

Azione correttiva: qualora una delle operazioni sopra espresse non venisse svolta in modo soddisfacente, ripetere nuovamente l'operazione

- Se il risultato rimanesse nuovamente insufficiente, nonostante il secondo trattamento, cambiare il detergente impiegato.

Dispositivi di protezione individuale (DPI) necessari per la sanificazione

La procedura di sanificazione qui descritta va eseguita in armonia con le linee guida dettate del D. lgs. n. 81/2008 e smi, pertanto in completa sicurezza, sia della struttura sia del lavoratore.

Pertanto il lavoratore che si occuperà dell'igienizzazione e della sanificazione dei refrigerante/cottura/ lavaggio /utensileria varia dovrà essere stato formato e informato ai sensi del nuovo accordo Stato-Regioni e Provincia autonome di Trento e Bolzano del 21 Dicembre 2011.

Gli operatori dovutamente formati ed informati, attenendosi alle linee guida del piano di autocontrollo dell'azienda, dovranno essere dotati dei seguenti DPI ove garantire agli stessi di poter operare in completa sicurezza:

- ❖ Guanti di gomma/lattice monouso.



ZORZI s.r.l.
SEDE - MAGAZZINO NOLEGGIO: Via Lussemburgo, 20/22
SHOW ROOM - MAGAZZINO: Via Roveggia, 69
37136 Verona (VR)
Tel. +39 045 956917 • Fax +39 045 8621285
P.I. 03904820234 • REA VR-375156 • Cap. soc. € 110.000,00 i.v.



info@zorzi.vr.it
www.zorzi.vr.it





ZORZI®

Noleggio e vendita espositori refrigerati
attrezzature per la cottura ed il
lavaggio professionali

Refrigeration and catering equipment rental

- ❖ Mascherine.
- ❖ Stivali di gomma.
- ❖ Tute.
- ❖ Occhiali di protezione.

Accorgimenti per attuare il sistema di sanificazione ordinario/straordinario

L'operatore prima di attuare le procedure di disinfezione/sanificazione dovrà verificare:

- ❖ Gli apparati elettrici devono essere scollegati prima di dare inizio alle operazioni di pulizia.
- ❖ Tutti gli apparati potenzialmente danneggiabili dall'ingresso d'acqua, devono essere avvolti con politene.

Verona 24/04/2020 REV.01 SPECIALE COVID19

CEO

ZORZI GIULIANO



ZORZI s.r.l.

SEDE - MAGAZZINO NOLEGGIO: Via Lussemburgo, 20/22
SHOW ROOM - MAGAZZINO: Via Roveggia, 69

37136 Verona (VR)

Tel. +39 045 956917 • Fax +39 045 8621285

P.I. 03904820234 • REA VR-375156 • Cap. soc. € 110.000,00 i.v.



 info@zorzi.vr.it
 www.zorzi.vr.it

