

PULIRE SENZA SPORCARE

È necessario garantire adeguati livelli di igiene in tutti i locali che frequentiamo, soprattutto nei luoghi dove si producono, manipolano e trasformano alimenti oppure nelle strutture sanitarie. Per tale motivo ci sono regolamenti specifici che determinano il livello di igiene da rispettare ed i relativi controlli.

Ma sorge una domanda: Da cosa è composto principalmente lo sporco?

Grassi e oli

Si tratta dei trigliceridi degli acidi grassi e possono variare in consistenza da solidi cerosi a liquidi E sono di difficile asportazione. In presenza di aria tendono a ossidarsi e unirsi in polimeri più grandi che si legano in maniera più solida alle superfici. In presenza di alte temperature carbonizzano e rendendone la rimozione difficile. Sono riconoscibili dall'untuosità delle superfici e dalla repellenza all'acqua.

Proteine

Molto difficili da rimuovere perchè spesso sono troppo grandi per essere disciolte in acqua e perché tendono a denaturare (soprattutto in presenza di calore moderato) che le porta ad aderire con forza al substrato. È importante da considerare il fatto che spesso gli allergeni sono proteine.

Carboidrati (zuccheri e amidi)

Sono probabilmente il residuo più semplice da asportare in quanto generalmente solubili in acqua eccetto che dopo esposizione ad alte temperature (caramellizzazione).

Sali minerali - polveri

Composti da Sali derivanti da reazioni acido/base, da acque dure, dalla rideposizione di sostanze inquinanti, fuliggini ecc.. Qui non c'è una regola generale per rimuoverli, la loro facilità di asportazione varia ma le temperature non sono un parametro che possa influire.

Microrganismi/virus:

Molti microrganismi hanno la capacità di aderire a più tipi di superfici (acciaio, inox, ghisa, vetro, formica ecc.) moltiplicandosi rapidamente grazie al deposito di materiale organico e alla loro capacità di autoprodurre una matrice adesiva e protettiva per proteggersi, chiamata biofilm. Questo accumulo di materia organica (residui di cibo ad esempio) costituisce un ambiente adatto a far aderire batteri alla superficie, formando così un piccolo strato molto sottile che costituisce la colonia iniziale.

LA SANIFICAZIONE NEL SETTORE ALIMENTARE

Nel settore alimentare un alimento manipolato in modo non appropriato o esposto ad inquinanti di varia natura può causare danni alla salute del consumatore e del lavoratore.

Durante la produzione, la lavorazione, la conservazione e il trasporto, qualsiasi alimento può essere contaminato da sostanze tossiche o microrganismi patogeni (ad esempio Salmonella typhi, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Clostridium botulinum e C. perfringens, Escherichia Coli ecc.), virus (epatite A, enterovirus, rotavirus, norwalk, ecc.), protozoi (Giardia, ecc.), elminti (Echinococcus granulosus) o funghi (Aspergillus fumigatus).

Nel settore della microbiologia dei prodotti destinati all'alimentazione umana ed animale, ci sono diverse norme tecniche emanate sul prelievo e l'analisi dei campioni. I campionamenti sono

condotti ai fini dell'Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), cioè della prevenzione dei pericoli di contaminazione degli alimenti.

Asl e Nas sono gli organi preposti a verificare che il regolamento venga rispettato, che le aziende siano dotate di uno specifico manuale di autocontrollo e che nelle superfici di lavoro non vi siano cariche microbiche.

Il controllo avviene tramite varie metodiche previste dalla normativa ed in laboratori accreditati a partire dal prelievo (tramite tamponi o piastre a contatto o altri strumenti) di una porzione di campione degli inquinanti sulle superfici o sugli alimenti.

Al termine del test microbiologico in laboratorio, il risultato viene espresso in Unità Formanti Colonie (UFC) /unità di superficie ovvero il numero di microrganismi presenti in 1 cm².

Le analisi microbiologiche si eseguono su tutte quelle superfici che, entrando a diretto contatto con alimenti e bevande, possono provocare delle contaminazioni. Per superfici non si intendono solo i banchi di lavoro ed i ripiani. Sono considerate tali tutte le attrezzature e strumentazioni (posate, affettatrici, pentole, forni, automezzi, pareti, vetrine, ecc) che vengono impiegate nelle fasi di produzione e trasformazione dell'alimento.

L'IGIENE ALLA BASE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Effettuare le periodiche analisi microbiologiche delle superfici salvaguarda la salute del consumatore finale ed evita di incorrere in sanzioni da parte degli organi di controllo o sospensione dell'attività. È, quindi, indispensabile per le aziende operanti nel settore alimentare mostrare sensibilità ed attenzione alla tematica dell'igiene.

MA COSA SIGNIFICA PULIRE/IGIENIZZARE, DISINFETTARE, SANIFICARE?

L'igienizzazione (o pulizia) è un procedimento atto a rimuovere polveri, materiale non desiderati o sporcizia da superfici, oggetti o ambienti chiusi.

Con disinfezione si intendono i procedimenti e le operazioni atte a distruggere o inattivare microrganismi patogeni che crescono nello sporco.

La sanificazione è l'insieme dei procedimenti e delle operazioni atte ad igienizzare determinati ambienti e mezzi mediante l'attività di igienizzazione/pulizia e di disinfezione.

La superficie deve essere pulita adottando una buona strategia di sanificazione che tradizionalmente prevede tutti o una parte di questi passaggi con una serie di prodotti diversi a seconda del tipo di sporco (ad esempio alcalino per togliere grassi o acido per togliere sali) ed a seconda del tipo di superficie per evitare che essa si rovini:

- Rimozione per azione meccanica;
- Detersione, rimozione con detergente e acqua calda (50-60°C) dello sporco persistente;
- Risciacquo intermedio, allontanamento con acqua fredda del detergente e dello sporco;
- Disinfezione, distruzione dei microrganismi patogeni e riduzione della carica microbica, ad esempio con disinfettanti;
- Risciacquo finale per l'allontanamento dei residui di disinfettanti.

PRM SRL, attraverso studi e test tramite un laboratorio accreditato, ha attestato che una corretta sanificazione, nel rispetto delle norme igieniche internazionali, può essere realizzata evitando tutti questi passaggi utilizzando solo panni in microfibra di qualità.