	<b>PROCEDURA GENERALE</b>	<b>PG 02</b>
	<b>PIANO DI PULIZIA E DISINFEZIONE</b>	Rev. 0 Del..... Pagina 1 di 4
	Azienda.....	

### DESTINATARI


- ❖ .....
- ❖ .....
- ❖ .....
- ❖ .....

**Data di emissione**.....

**Redazione**.....

**Approvazione**.....

**Distribuzione**.....

	<b>PROCEDURA GENERALE</b>	<b>PG 02</b>
	<b>PIANO DI PULIZIA E DISINFEZIONE</b>	Rev. 0 Del..... Pagina 2 di 4
	Azienda.....	

## 1. SCOPO E APPLICAZIONE

Il programma di pulizia e disinfezione deve assicurare che tutte le strutture ed attrezzature dell'impianto siano pulite in modo appropriato. I piani di pulizia e disinfezione devono essere monitorati in relazione alla loro efficacia.

La presente Procedura è riferita alle attività svolte dallo stabilimento per mantenere i requisiti igienici di base secondo quanto previsto dai Principi generali di Igiene fissati dal punto 6.1.2 del Codex Alimentarius (*CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003*) relativamente alla struttura ed ai mezzi di trasporto. Per quanto riguarda la pulizia e disinfezione delle attrezzature, dei silos compresi i sistemi di trasporto interni del prodotto si fa riferimento all'allegato 7, (P.G. 04 IMPIANTI ed ATTREZZATURE).

Quanto descritto nella presente Procedura viene applicato ogni qualvolta si renda necessario procedere alla pulizia e disinfezione di:

- Piazzali, superfici interne ed esterne dello stabilimento
- Attrezzature, contenitori
- Mezzi di trasporto e spostamento dei prodotti
- Uffici, spogliatoi, servizi igienici

## 2. DEFINIZIONI

**Pulizia** – rimozione meccanica eventualmente con utilizzo di detergenti acidi od alcalini che creano un film in grado di solubilizzare i micro-organismi, di polveri, residui di mangimi, di sporco, di grasso, olio od altri materiali che possono contaminare i mangimi. Nel caso di utilizzo di detergenti e disinfettanti, dopo il loro utilizzo si deve procedere al risciacquo.

**Contaminazione** – l'introduzione o la comparsa di un contaminante di natura fisica, chimica o biologica nel mangime o nell'ambiente destinato ad ospitare mangimi.

**Disinfezione** – la riduzione mediante sistemi chimici o fisici del numero di micro-organismi ad una dose che non compromette la sicurezza dei mangimi.


## 3. MODALITA' OPERATIVE

### 3.1 Generalità

#### RESPONSABILITA'

Il piano di pulizia e disinfezione viene attuato da:

- personale dell'azienda, responsabile il Sig.....
- da ditte esterne responsabile il Sig.....


	<b>PROCEDURA GENERALE</b>	<b>PG 02</b>
	<b>PIANO DI PULIZIA E DISIFEZIONE</b>	Rev. 0 Del..... Pagina 3 di 4
	Azienda.....	

### Lista dei prodotti utilizzati

Prodotto	Detergente o Disinfettante	Principio attivo

### 3.2 Modalità di intervento

Area di intervento	Procedura	Prodotti	Frequenza	Verifica
Silos	Rimuovere i residui con pala e scopa, se necessario detergere, disinfettare e risciacquare	Detergenti efficaci e disinfettanti con scheda tecnica e di sicurezza	Ad ogni svuotamento dei silos	Visiva Olfattiva
Cassoni, contenitori	Rimuovere i residui, quando necessario lavare, detergere e/o disinfettare, sciacquare	Detergenti efficaci e disinfettanti con scheda tecnica e di sicurezza	Pulizia ad ogni carico Deterzione, disinfezione al bisogno*	Visiva
Magazzini ed aree esterne	Rimuovere i residui con pala e scopa, se necessario detergere, sanificare, disinfettare e risciacquare Disinfestazione mediante piano interno o con ditta convenzionata	Detergenti efficaci e disinfettanti con scheda tecnica e di sicurezza Procedure efficaci a seconda del problema. Prodotti autorizzati	Periodiche e straordinarie	Visiva Monitoraggio

	<b>PROCEDURA GENERALE</b>	<b>PG 02</b>
	<b>PIANO DI PULIZIA E DISIFEZIONE</b>	Rev. 0 Del..... Pagina 4 di 4
	Azienda.....	

### Mezzi di trasporto

<b>Prodotto</b>	<b>Azione</b>
Materie prime per mangimi	Passata con scopa
Terra, pietre, fertilizzanti chimici	Acqua a pressione
Pollina, letame, liquame	Acqua a pressione e disinfezione
Prodotti confezionati	Passata con scopa.

