

Foglio dati relativo ai lavelli a tre compartì

Tutte le apparecchiature alimentari non dotate di lavaggio automatico dei prodotti dovranno essere dotate di un lavello a tre compartì per il lavaggio, risciacquo e sterilizzazione di tutte le apparecchiature, utensili da cucina e servizi da tavola. I compartì del lavello dovranno essere abbastanza grandi da riuscirvi a sistemare le apparecchiature e gli utensili da cucina piú grandi come pentole e tegami.

Una zona lavello ben studiata dovrá disporre di zone per sbucciare e sciacquare gli alimenti in recipienti per le immondizie e scolatoi per le cose sporche e pulite. L'osservanza delle seguenti fasi servirá a garantire che tutte le parti delle apparecchiature, degli utensili e dei servizi da tavola vengano correttamente puliti e sterilizzati:

1. Prima di lavarli sciacquare, sbucciare o mettere a bagno tutti gli articoli.
2. Lavare con una soluzione detergente gli articoli nel primo lavello. Usare una spazzola, un panno o un gorgogliatore di lavaggio per sciogliere e rimuovere lo sporco. La temperatura dell'acqua nel primo compartì deve essere almeno 43°C (110°F). Usare il termometro per controllare la temperatura dell'acqua). Sostituire la soluzione detergente quando non c'è piú schiuma o quando l'acqua risulta sporca.
3. Sciacquare gli articoli lavati nel secondo compartì immergendoli in o spruzzandoli con acqua per il risciacquo. Accertarsi di aver rimosso qualsiasi traccia di alimenti o detergente. La temperatura dell'acqua nel secondo compartì deve risultare pari ad un minimo di 43°C (110°F).
4. Per sterilizzare gli articoli lavati e risciacquati, immergerli nell'acqua bollente contenuta nel terzo compartì. Se si desidera procedere al risciacquo con acqua bollente, la temperatura dell'acqua deve risultare pari ad almeno 77°C (171°F) e gli articoli dovranno rimanervi immersi per almeno 30 secondi. Se si utilizza uno sterilizzatore chimico, questo dovrá essere miscelato in modo da ottenere la giusta concentrazione (per ottenere la giusta concentrazione attenersi alle direttive impartite dal fabbricante).
5. Tutti gli articoli lavati, risciacquati e sterilizzati dovranno essere collocati su uno scolatoio pulito per asciugarsi all'aria.

È importante capire che tutte le apparecchiature alimentari e gli utensili da cucina devono risultare ben puliti e sterilizzati. Mentre la pulizia consente di rimuovere lo sporco e le particelle rimaste sulla superficie, la sterilizzazione serve a ridurre ad un livello di sicurezza il numero di batteri presenti sulla superficie. Inoltre, per ottenere un corretto lavaggio, risciacquo e sterilizzazione delle apparecchiature e degli utensili per la preparazione degli alimenti, è necessario pulire regolarmente tutte le superfici che entrano in contatto con gli alimenti, quali i piani di lavoro, le zone per la preparazione degli alimenti ed i buffet, al fine di evitare la proliferazione dei batteri e la possibilità di una contaminazione incrociata. Tutte le superfici che vengono in contatto con gli alimenti devono essere lavate, risciacquate e sterilizzate:

- Dopo ogni uso.
- Quando si inizia a lavorare con un altro tipo di alimento.
- Ogniqualvolta si viene interrotti nel corso di un lavoro e gli strumenti o gli articoli con cui si stava lavorando potrebbero essere stati contaminati.
- Ad intervalli di quattro ore nel caso in cui le zone o gli articoli siano costantemente utilizzati.

**Per maggiori informazioni circa il funzionamento di uno stabilimento alimentare
contattare l'ufficio sanitario locale.**