

Repertorio n. 3887 del 30 dicembre 2019

REPUBBLICA ITALIANA

CITTA' DI IMPERIA

(C.F. 00089700082)

OGGETTO: SCRITTURA PRIVATA INTEGRATIVA DEL CONTRATTO DI SERVIZIO
TRA IL COMUNE DI IMPERIA E LA S.E.R.I.S. S.R.L. PER L' ORGANIZZAZIONE E
LO SVOLGIMENTO DEI SERVIZI INTEGRATI DI PULIZIA DEI MERCATI COPERTI
COMUNALI DI ONEGLIA E DI PORTO MAURIZIO E DEL BAGNO A SERVIZIO DEL
"FARMER MARKET", RELATIVAMENTE AL PERIODO 01.01.2020 – 31.05.2020.

Con la presente scrittura privata in data trenta del mese di dicembre 2019, presso la
sede del Comune di Imperia, in Viale Matteotti

TRA

IL COMUNE DI IMPERIA, nel prosieguo chiamato per brevità anche "Comune"
rappresentato dall'Avv. Manolo Crocetta nato a Verona il 23.11.1972 il quale inter-
viene ed agisce in qualità di Dirigente del Settore Affari Legali, Gare, Contratti,
Appalti, SUAP e URP del Comune stesso, traendo titolo a ciò dal D.lgs. n. 267/2000,
dallo Statuto comunale, dal Regolamento comunale degli uffici e dei servizi e dal
Regolamento comunale dei contratti

E

LA SOCIETA' S.E.R.I.S. S.R.L., nel prosieguo chiamata per brevità anche "S.E.R.I.S."
rappresentata dalla Sig.ra Barbara Nani, nata a Vimercate (MI), residente a Prelà
(IM) in Località Garso 1, la quale interviene ed agisce in qualità di Presidente del
Consiglio di Amministrazione della Società S.E.R.I.S. s.r.l. avente sede legale presso
il Comune di Imperia, Viale Matteotti n. 157, Imperia, C.F. e P.I. n. 01474230081,
come risulta dalla visura della C.C.I.A.A. conservata in atti.

Richiamate integralmente la Delibera del Consiglio Comunale n. 75 del 29.07.2019, la Determina Dirigenziale Settore Servizi Sociali, Prima Infanzia, Attività Educative e Scolastiche n. 985 del 01.08.2019, nonché la Determina Dirigenziale Settore Servizi Sociali, Prima Infanzia, Attività Educative e Scolastiche n. 1655 del 10/12/2019, (conservate in atti).

Vista la Determina Dirigenziale Settore Affari Legali, Gare, Contratti, Appalti, SUAP e URP n. 1831 del 27.12.2019 (conservata in atti) con la quale si approva la scrittura privata per il periodo dal 01.01.2020 al 31.05.2020 della fornitura del servizio di pulizia dei mercati coperti comunali di Oneglia e Porto Maurizio e del bagno di Piazza Roma a servizio del Farmer Market.

Tutto ciò premesso e richiamato come parte integrante del presente atto

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:

Articolo 1

(Oggetto del contratto)

Il "Comune" attribuisce alla "S.E.R.I.S.", la Quale accetta, la realizzazione completa dei servizi integrati di pulizia dei Mercati Coperti di Porto Maurizio ed Oneglia e del bagno di Piazza Roma a servizio del "Farmer Market", con riferimento al periodo 1.01.2020 - 31.05.2020.

Tale servizio si esplicherà come di seguito meglio descritto dal lunedì al sabato:

Mercato coperto di Porto Maurizio:

Prestazioni come da Piano di Autocontrollo pulizie mercato coperto

Mercato coperto di Oneglia:

Prestazioni come da Piano di Autocontrollo pulizie mercato coperto.

Il servizio di pulizia riguarda entrambi i mercati coperti nonché il bagno a servizio del "Farmer Market" (con riferimento alla giornata del martedì) sito in Piazza Roma e

include inoltre:

numero tre puliture straordinarie per eventi nei mercati;

lavaggio delle superfici vetrose a chiamata due volte l'anno;

pulitura e scopatura giornaliera area antistante i mercati.

Eventuali future regolamentazioni e/o integrazioni da parte del Comune di Imperia in

ordine ai servizi in questione saranno fatti oggetto di esplicito recepimento con atti

integrativi del presente.

Articolo 2

(Rapporti economico-finanziari)

Relativamente al Servizio oggetto del presente contratto, le Parti reciprocamente

stabiliscono che il costo per il periodo 01.01.2020 – 31.05.2020 è pari a complessivi

€ 12.083,30, I.V.A. compresa.

Il pagamento, con cadenza mensile, avverrà mediante fatturazione elettronica e

applicazione dello "Split payment" (art. 1, c. 629, lett. b) L. 23/12/2014, n. 190

scissione dei pagamenti, art. 17 ter D.P.R. 633/1972.

Articolo 3

(Obblighi e prestazioni della Società, obiettivi e standard)

La Società, nell'espletamento del servizio meglio declinato al precedente articolo 1,

dovrà garantire il mantenimento degli standard in termini di qualità, igiene e

sicurezza alimentare, sin qui conseguiti, anche ai fini del miglioramento continuo del

servizio, in ottemperanza alle Linee guida dettate con Deliberazione consiliare n.

75/2019, qui integralmente richiamate;

- fruibilità del servizio che risponda alle reali esigenze degli Utenti compatibilmente

con la capacità organizzativa della società e con quanto previsto nei piani di

autocontrollo, "allegato 1" e "allegato 2";

- acquisizione di tutti i visti ed autorizzazioni inerenti il Servizio per quanto necessari, rilasciate dagli Enti competenti.

All'espletamento dei servizi oggetto del presente contratto, la "S.E.R.I.S." provvede nel rispetto dei principi comunitari dell' "in house providing", delle disposizioni statutarie e regolamentari, dei vigenti vincoli prescrittivi posti dal legislatore nazionale all'operatività delle stesse società in house nonché, da ultimo, delle linee di indirizzo dettate dal Consiglio comunale con propri atti, quivi integralmente richiamati:

1) n. 84 del 20.12.2018, ad oggetto "Partecipazioni societarie - Analisi periodica ai sensi dell'art. 20, comma 1 del D.Lgs. 19 agosto 2016 n. 175, come modificato dal Decreto legislativo 16 giugno 2017, n. 100 - Anno 2018";

2) n. 14 del 29.01.2019, ad oggetto "Società partecipate: definizione indirizzi in materia di spese di funzionamento ex art. 19 D.Lgs. n. 175/2016";

3) n. 62 del 3.07.2019 con cui si è proceduto alla revisione dello Statuto di "S.E.R.I.S." ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. n. 175/2016 e s.m.e i.;

4) n. 75 del 29.07.2019, ad oggetto "Affidamento in house a S.E.R.I.S. S.r.l. dei servizi integrati di refezione scolastica a favore delle scuole cittadine e di pulizia immobili comunali".

Articolo 4

(Personale - Tutela sanitaria e previdenziale)

La "S.E.R.I.S." dovrà assicurare i servizi, oggetto del presente contratto, con personale in possesso di idonei requisiti professionali per il cui reclutamento deve attenersi alle vigenti disposizioni di legge, di statuto e di regolamento ed, inoltre, alle

Linee di indirizzo adottate con il già citato atto consiliare n. 14/2019.

La Società è obbligata ad attuare nei confronti di tutti i lavoratori dipendenti occupati per l'esecuzione dei servizi, condizioni retributive e normative non inferiori a quelle

risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria.

Inoltre, essa è obbligata ad effettuare il regolare versamento degli oneri previdenziali ed assistenziali che disposizioni di legge, regolamenti e contratti di lavoro pongono a suo carico, nonché ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori e di prevenzione e protezione sugli infortuni sul lavoro, anche con riguardo al cd. "stato dell'arte tecnico" dei servizi e nella compatibilità con le risorse disponibili contenute nel progetto dei servizi.

Il "Comune" si impegna a collaborare prontamente ed intervenire se del caso per tutto quanto concerne le strutture immobiliari, gli impianti, attrezzature e quant'altro sia utilizzato dalla Società ai presenti fini.

Resta inteso che la conduzione del Personale tutto alle dipendenze della "S.E.R.I.S.", le scelte organizzative, funzionali, operative, contabili, amministrative, di IT, di marketing, fiscali e d'ogni altro genere sono riservate all'autonomia della società medesima, al fine di non precluderne il regolare funzionamento, fatta salva la possibilità, meglio esplicitata al successivo art. 9, da parte del "Comune" di realizzare controlli propulsivi e/o propositivi, ma anche e principalmente di esercitare poteri inibitivi di iniziative e decisioni che si pongono in contrasto con i vincoli di finanza pubblica cui l'ente è sottoposto unitamente alla propria società interamente partecipata.

Articolo 5

(Obblighi del Comune)

Il "Comune" si impegna a fornire tutte le banche dati in suo possesso relative ai servizi di cui trattasi ed ogni altra documentazione necessaria alla relativa gestione amministrativa e contabile da parte della "S.E.R.I.S."

Dovrà, altresì, svolgere costante attività di indirizzo, di vigilanza e controllo delle attività svolte dal Soggetto Gestore garantendo che i servizi vengano svolti nella massima trasparenza ed equità di trattamento tra tutti i destinatari dei servizi medesimi.

A fronte dell'assolvimento di quanto detto da parte della "S.E.R.I.S.", il "Comune" prevede di corrispondere la somma di € 12.083,30 (euro dodicimilaottantatré/30), I.V.A. compresa, per il servizio di pulizia dei Mercati Coperti Comunali e del bagno di Piazza Roma come sopra indicati.

Il "Comune" si impegna a corrispondere quanto dovuto sulla base dei servizi effettivamente realizzati, dietro presentazione mensile di regolari fatture e con pagamenti a termine di legge.

Articolo 6

(Durata del contratto ed esclusione della soluzione di continuità)

La durata del presente contratto di servizio coincide con il periodo 01.01.2020-31.05.2020.

Le Parti si danno reciprocamente atto che, anche qualora insorgessero conflitti potenziali, in ogni caso, stante la tipologia dei servizi affidati, questi non potranno essere sospesi.

Sono fatti salvi i casi, assolutamente giustificati da eventi imprevisi ed imprevedibili che oggettivamente non consentano la prestazione dell'obbligazione principale da parte del Soggetto gestore.

Articolo 7

(Esercizio del controllo analogo)

Il "Comune" esercita il controllo analogo sulla società in house S.E.R.I.S. S.r.l. e sui servizi dalla stessa erogati, in conformità alle disposizioni comunitarie e nazionali

nonché agli atti consiliari sopra citati all'art. 5 ed infine agli artt. 18, 19, 20 e 21 del vigente Statuto della Società medesima, quivi integralmente richiamati.

Articolo 8

(Vigilanza e controllo sui servizi)

Il "Comune" potrà, nello specifico, esercitare il controllo sulle modalità di svolgimento dei servizi attraverso periodiche ispezioni da parte di ogni Dirigente del Settore comunale interessato nonché di personale da quest'ultimo appositamente incaricato con compiti di sorveglianza, valutazione e monitoraggio della qualità dei servizi svolti dalla Società.

Ove il "Comune" rilevi fatti o circostanze od informazioni tali per cui sorgano dubbi o valutazioni negative circa la misura o le modalità secondo i quali ha avuto luogo l'erogazione dei servizi dalla "S.E.R.I.S." può a Questa richiedere chiarimenti od elementi conoscitivi aggiuntivi.

Qualora dai suddetti chiarimenti od elementi conoscitivi aggiuntivi resi dalla "S.E.R.I.S." risulti che, effettivamente, i servizi sono stati resi in misura ridotta rispetto agli standard concordati sia dal punto di vista qualitativo sia dal punto di vista quantitativo, il "Comune" ridetermina in misura correlata, che non è necessariamente direttamente proporzionale ma che deve essere dettagliatamente motivata nell'iter logico che ad essa conduce, l'entità del trasferimento cui deve provvedere: di ciò deve dare comunicazione scritta alla società stessa prima di procedervi.

Articolo 9

(Responsabilità della Società)

La Società è responsabile dell'intera gestione del servizio: verso il "Comune" per quanto riguarda il buon funzionamento dello stesso e verso Terzi per danni provocati a persone o cose durante il loro svolgimento.

A garanzia di tale responsabilità, opera la polizza RCT già in capo al "Comune" stesso.

La Società resta responsabile nei confronti del "Comune" dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal presente contratto e si obbliga, con la sottoscrizione, a tenere indenne l'Ente affidante da ogni pretesa, azione o ragione che possa essere avanzata da Terzi in dipendenza del presente contratto.

Articolo 10

(Garanzia e riservatezza dei dati)

E' fatto obbligo alla Società di osservare le norme del Decreto Legislativo n. 196/2003 e del Reg. Ue 2016/679.

Articolo 11

(Foro competente)

Per la definizione di eventuali controversie, le Parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgono unicamente all'Autorità Giudiziaria Ordinaria.

Il Foro territorialmente competente è quello di Imperia.

Articolo 12

(Norme di rinvio)

Per quanto non espressamente previsto nel presente contratto, si farà riferimento alle vigenti disposizioni di legge in materia nonché alle linee di indirizzo dettate dal Consiglio comunale con propri atti come richiamati al precedente art. 5.

Le norme contenute nel presente contratto sono soggette a subentro qualora diventassero incompatibili con disposti di nuove normative.

ART. 13

(Allegati al contratto)

Formano parte integrante e sostanziale del presente atto i seguenti allegati:

1) piano di autocontrollo mercato di Oneglia e schede di pulizia

2) piano di autocontrollo mercato di Porto Maurizio e schede di pulizia

3) planimetria Piazza Roma

4) planimetria mercato di Oneglia

5) planimetria mercato di Porto Maurizio.

Art. 14

(Norme Finali)

La "S.E.R.I.S." si impegna all'osservanza degli obblighi derivanti dal D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici) e dal vigente Codice di comportamento aziendale, per quanto compatibili con l'attività di cui al presente contratto. In caso di violazione dei predetti obblighi il presente contratto si intenderà risolto di diritto, secondo quanto previsto dall'art. 1456 Cod. civ.

La "S.E.R.I.S." con la sottoscrizione del presente documento, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del D.lgs n. 165/2001, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo.

Ai fini fiscali si dichiara che i servizi dedotti nel presente contratto sono soggetti al pagamento dell'I.V.A., per cui si richiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'art. 3 del D.P.R. 26 ottobre 1972, n. 634.

Letto, confermato e sottoscritto.

Certifico, io sottoscritto Dott. Alessandro Natta, Vice Segretario Generale del Comune di Imperia, che l'Avv. Manolo Crocetta nato a Verona il 23.11.1972 e domiciliato per la carica presso il Comune di Imperia – e la Sig.ra Barbara Nani, - nata a Vimercate (MI) il 07.04.1965 e residente a Prelà (IM) Località Garso 1, della cui personale identità io Vice Segretario Generale sono certo, per conoscenza personale

per quanto riguarda l'Avv. Manolo Crocetta e mediante esibizione di carta d'identità

n. AU 8055235 rilasciata dal Comune di Prelà (IM) in data 27.11.2014 per la Sig.ra

Barbara Nani, - hanno qui sopra apposto la loro firma digitale con certificato valido e

non revocato nonché sui relativi documenti allegati.

**MERCATO COPERTO
“ANDREA DORIA”
IMPERIA ONEGLIA**

**PIANO DI AUTOCONTROLLO
PULIZIE MERCATO COPERTO**

1. ANAGRAFICA ESERCIZIO E ORGANIGRAMMA IN MATERIA DI GESTIONE DEL SISTEMA ALIMENTARE

DATI RELATIVI ALL'AZIENDA

Ubicazione struttura	Mercato Coperto di Imperia Oneglia "Andrea Doria" Piazza Doria 18100 Imperia
Sede legale	Comune di Imperia – Viale Matteotti, 157
Azienda che effettua operazioni di pulizia	SERIS
Tipo di attività	Struttura coperta per accoglienza banchi mercato

ORGANIGRAMMA AZIENDALE

Responsabile struttura Mercato Coperto	Assessore Gianmarco Onéglio
Responsabile delle operazioni di pulizia: controllo re della corretta messa in pratica procedure e compilazione Schede (Responsabile Per il Comune)	Sig.ra Cristina Manozzo
Responsabile delle operazioni di pulizia: controllo re della corretta messa in pratica procedure e compilazione Schede (Responsabile SERIS)	Dott.ssa Barbara Nani
Incaricati ad effettuare le pulizie	

--	--

1.1. DICHIARAZIONE AZIENDA

La struttura del “**Mercato Coperto di Imperia Oneglia**” intende perseguire una politica di garanzia della sicurezza igienica della sede in utilizzata dei detentori dei banchi siti all’interno della struttura del mercato coperto.

La messa in atto di un Piano di Autocontrollo per la previsione dei rischi igienici è il mezzo attraverso il quale la Struttura del Mercato Coperto attua questa politica, ottemperando alle disposizioni di legge in tema di sicurezza e di qualità igienica degli alimenti venduti nella stessa.

La struttura si impegna affinché il Piano di Autocontrollo venga rigorosamente attuato e documentato dalla Ditta individuata a realizzare le operazioni di pulizia ed igiene.

Tutte le operazioni di pulizia effettuate dagli operatori della Ditta designata ad eseguire le pulizie della struttura del Mercato Coperto sono tenuti a rispettare le prescrizioni di questo manuale.

Il Piano di Autocontrollo non viene considerato semplicemente un adempimento legale, ma un mezzo per diffondere la cultura dell’igiene fra tutti gli operatori dell’esercizio.

E’ previsto un meccanismo di continua revisione ed aggiornamento, tale da produrre un continuo miglioramento dell’efficacia ed efficienza del sistema. Il piano di autocontrollo è basato sui seguenti principi dell’HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) come previsto dall’art. 5 del Reg. CE 852/04:

- a) Analisi dei potenziali rischi per l’attività;
- b) Individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi;
- c) Decisioni da adottare riguardo ai punti individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dell’attività;
- d) Individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;

- e) Riesame periodico, ed in occasione di variazione di ogni processo e della tipologia d'esercizio, dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza;

1.2. RUOLI E RESPONSABILITA'

Al Sistema di Autocontrollo fanno capo alcune specifiche funzioni e persone come qui di seguito indicato:

1.2.1. Responsabile del Sistema di Autocontrollo

Il Responsabile del Sistema di Autocontrollo è individuato nel Responsabile della Ditta che effettua le pulizie della Struttura specificatamente delegato. Le sue funzioni sono:

- Redigere ed aggiornare il Manuale di Autocontrollo e vigilare sull'attuazione delle prescrizioni in esso riportate;
- Assicurarsi che tutto il personale coinvolto nell'esercizio del sistema sia correttamente istruito e sia consapevole del ruolo svolto e delle conseguenze che possono derivare dalla mancata osservanza delle prescrizioni;
- Mantenersi aggiornato sulla legislazione in materia di sicurezza e igiene;
- Organizzare e gestire l'esercizio di formazione e aggiornamento del personale in materia igienica;
- Assicurarsi che in occasione di cambiamenti di mansioni o di nuove assunzioni di personale non esperto quest'ultimo venga correttamente istruito in materia di igiene;
- Predisporre e gestire i sistemi di monitoraggio dello stato igienico del personale;
- Verificare la corretta applicazione delle procedure di sanificazione;
- Controllare lo stato igienico dopo la sanificazione e il buono stato di manutenzione delle strutture e degli impianti.

La documentazione comprovante la messa in pratica delle corrette procedure di igiene degli ambienti deve essere custodita presso lo spazio messo a disposizione dalla struttura per gli Operatori della SERIS e messe a disposizione dell'Autorità di Controllo in fase di visita ispettiva.

Le figure individuate essere i Responsabili dell'Autocontrollo sono:

- Responsabile delle operazioni di pulizia: controllo re della corretta messa in pratica procedure e compilazione Schede (Responsabile Per il Comune): controlla che la Ditta incaricata all'effettuazione delle Pulizie e del Monitoraggio degli animali infestanti agisca correttamente e provveda alla compilazione delle Schede allegate al presente Manuale di Autocontrollo. L'esito del controllo viene riferito all'Assessore incaricato.
- Responsabile delle operazioni di pulizia: controllo re della corretta messa in pratica procedure e compilazione Schede (Responsabile SERIS): controlla che gli operatori incaricati dalla propria Ditta per all'effettuazione delle Pulizie e del Monitoraggio degli animali infestanti agiscano correttamente e provvedano alla compilazione delle Schede allegate al presente Manuale di Autocontrollo.

Per presa in carica delle responsabilità gli operatori incaricati ad effettuare tali compiti controfirmano gli spazi qui di seguito per consegna responsabilità:

Responsabile dell'autocontrollo	FIRMA
Responsabile delle operazioni di pulizia: controllore della corretta messa in pratica procedure e compilazione Schede di Autocontrollo (Responsabile Per il Comune): Sig.ra Cristina Manozzo	
Responsabile delle operazioni di pulizia: controllore della corretta messa in pratica procedure e compilazione Schede (Responsabile SERIS): Dott.ssa Barbara Nani	

→ **Fonti di informazione**

Le fonti di aggiornamento tecnico/normativo, per il Responsabile dell'Autocontrollo sono rappresentate da:

- Consulenti esterni qualificati.

1.2.2. Incaricati monitoraggio punti critici

Le sue funzioni sono:

- Definire le procedure di sanificazione degli impianti, strutture e macchinari;
- Effettuare correttamente le procedura di sanificazione;
- Gestire i sistemi di monitoraggio delle infestazioni;
- Controllare le barriere fisiche di prevenzione delle infestazioni all'interno e all'esterno della Struttura;
- Occuparsi dell'istruzione degli operatori coinvolti nelle operazioni di monitoraggio e disinfezione.

Incaricati del monitoraggio:

Nome e Cognome	Firma
Da nominarsi in seguito	

2. NORME DI BUONA PRASSI IGIENICA

La struttura che ospita il “**Mercato Coperto di Imperia Oneglia**” sita in Piazza Doria ad Imperia accoglie i banchi vendita di diversi operatori del settore alimentare. Nello specifico i banchi ospitati dalla struttura sono gestiti nella loro area assegnata e nell’attrezzatura specifica dall’azienda titolare del posto assegnato. Il titolare del Banco vendita provvede in autonomia ad effettuare le pulizie dell’area a lui assegnata e dell’attrezzatura da lui utilizzata.

La struttura del Mercato Coperto tende ad assicurare l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento.

I materiali che costituiscono le superfici degli ambienti (pareti, pavimenti, soffitti) e dei piani di lavoro sono resistenti, non assorbenti, lavabili, non tossici; le superfici sono mantenute nel corretto stato di pulizia; i soffitti e le pareti non devono presentare crepe, ragnatele o muffe.

Le specifiche relative ai locali, alle apparecchiature, agli utensili e alle attrezzature sono personalizzate e descritte dettagliatamente nel punto 3.1. "Descrizione dei locali e delle attrezzature".

3. LE STRUTTURE IN CUI HA LUOGO L'ATTIVITA'

La struttura del "Mercato Coperto di Imperia Oneglia" è organizzata su due piani in cui sono ben organizzati gli spazi che di seguito vengono descritti:

3.1. Esterno struttura

La struttura ospitante il Mercato coperto di Imperia Oneglia è situata al centro della Piazza Andrea Doria con due accessi esclusivi all'area vendita, uno utilizzato sia per l'ingresso nell'area vendita che per nell'area ad uso esclusivo del personale addetto (Vedi descrizione accesso Piano interrato) ed uno ad uso esclusivo del personale addetto per accedere agli spogliatoi dall'esterno (lato San Giovanni). Nella gestione globale di un Piano Pulizia della struttura bisogna prevedere gli interventi a partire dall'area esterna:

- Accesso Via San Giovanni e Via Bastioni di Mezzo: effettuare spazzamento area esterna e scalini di accesso alla struttura giornaliera e pulizia con idropulitrice e prodotti specifici.
- Accesso trasversale tra Via San Giovanni e Via Bastioni di Mezzo: effettuare spazzamento area esterna e scalini di accesso alla struttura giornaliera e pulizia con idropulitrice e prodotti specifici.
- Accesso privato alla sottostante area ad uso magazzini/spogliatoio/servizi igienici: effettuare spazzamento area esterna e scalini di accesso alla struttura giornaliera e pulizia con idropulitrice e prodotti specifici.
- Caditoie: una volta a settimana provvedere allo smontaggio di tutte le caditoie a contorno della struttura eliminando la sporcizia in esse contenute. Lavare con idropulitrice.
- Fontanelle: una volta alla settimana provvedere allo smontaggio delle caditoie a alla base delle fontanelle eliminando la sporcizia in esse contenute. Lavare con idropulitrice.
- Zanzariere: ogni sei mesi effettuare pulizia delle reti antinsetto a maglia fitta con idropulitrice.
- Finestre facciata esterna: una volta ogni sei mesi effettuare la pulizia.
- Lampioni: effettuare pulizia eliminando tracce di sporco e ragnatele ogni sei mesi.

3.2. Piano terra: area vendita banchi

Nel piano terra del merca coperto è organizzata l'area vendita con l'attrezzatura dedicata ad ogni operatore disposta in precise posizioni. Come detto in precedenza le aree vendita sono gestite sotto ogni profilo organizzativo dall'attività a cui sono state assegnate, pulizie incluse. Le aree ed attrezzature che devono essere pulite e sanificate dalla ditta che effettua le pulizie sono le seguenti:

- Pavimento area piano terra ad esclusione dallo spazio dedicato ai singoli banchi vendita;
- Area ingresso alla struttura: Numero tre porte di accesso (accesso Via San Giovanni, accesso Via Bastioni di Mezzo, Accesso via perpendicolare a Via Bastioni di Mezzo) ed annesse aree esterne;
- Lampade;
- Arcate e Travi a sostegno della copertura;
- Scala a chiocciola di accesso al piano superiore: scalini e ringhiera;
- Vetrate interne alla struttura.

Si accede dal piano terra ai bagni e spogliatoi ad uso esclusivo degli operatori del mercato. L'area è delimitata da cancello, le cui chiavi per aprire sono detenute dagli operatori del mercato e dagli operatori che effettuano le pulizie. Di fondamentale importanza è pulire:

- Il cancello: togliere ragnatele e pulire;
- Grata sopra cancello: togliere ragnatele e pulire;
- Scalinate: pulire pavimentazione.

3.2. Piano interrato: servizi igienici clienti, magazzini e spogliatoi

Nel piano interrato sono ubicati i magazzini degli operatori che effettuano la vendita prodotti alimentari nel mercato coperto. Tali magazzini sono gestiti e puliti dagli operatori i quali sono dotati di chiavi per chiudere le porte di accesso ai loro magazzini.

L'area comune ai magazzini deve prevedere la pulizia di:

- Pavimento: pulizia;
- Soffitto: rimozione ragnatele e polvere;
- Pareti: rimozione ragnatele e polvere;
- Canaline dei fili elettrici: rimozione ragnatele e polvere senza l'utilizzo di acqua. Non lavare con acqua per rischio folgorazione!
- Lampade;

Nel piano interrato sono presenti i bagni pubblici che per motivi di sicurezza sono chiusi a chiave.

È presente un gabbiotto di stoccaggio prodotti deterzione utilizzato dalla Ditta che effettua le operazioni di pulizia. È fondamentale che i prodotti chimici utilizzati per svolgere tali operazioni siano stoccati e contingentati all'interno di apposito armadietto. Il gabbiotto deve essere mantenuto in buono stato e pulito. Effettuare pulizia:

- Pavimento;
- Armadio stoccaggio prodotti;
- Pareti a vetrata.

Sono presenti nel piano interrato gli spogliatoi per gli operatori del settore alimentare. In quest'area deve essere effettuata un'operazione di ripulitura straordinaria per ripristinare l'igiene dell'area e delle attrezzature. Per far ciò è importante provvedere a:

- Eliminare materiale in disuso accumulato negli anni;
- Eliminare le ragnatele e la terra presenti;
- Pulire a fondo e sanificare le finestre;
- Pulire a fondo e sanificare gli armadietti;
- Pulire a fondo e sanificare le docce;
- Pulire a fondo e sanificare le pareti: sia area con piastrelle e parete tinteggiata e soffitto;
- Pulire a fondo e sanificare il pavimento.

Provveduto a ripristinare l'area si procederà con le pulizie ordinarie che prevedono:

- Pavimento;
- Docce;
- Finestre;
- Pareti;
- Armadietti.

Si accede dal piano interrato ai bagni utilizzati dagli operatori del mercato:

- Pavimenti;
- Sanitari.

4. PULIZIA, SANIFICAZIONE ED IGIENE LOCALI ED ATTREZZATURE

4.1. RIFIUTI

All'interno dell'attività si possono individuare due tipologie di rifiuti: rifiuti speciali e rifiuti assimilati ai rifiuti urbani.

- **Rifiuti speciali**

I rifiuti speciali generati in tale sede sono prodotti dalle lavorazioni di pulizia del pasce di uno dei banchi vendita ubicato all'interno della struttura. È a carico dell'operatore lo smaltimento del rifiuto di Categoria 3, come da suo Manuale di Autocontrollo, e non della ditta che effettua le pulizie della struttura.

- **Rifiuti assimilati ai Rifiuti urbani**

Punto obbligatorio e fondamentale è la raccolta differenziata per la quale sono necessarie la collaborazione e l'attenzione di tutti.

Gestione dei rifiuti urbani:

- PLASTICA:

In genere sono differenziabili i contenitori per i liquidi in plastica come i contenitori di detersivi, prodotti pulizia, bottiglie;

- LATTINE:

lattine e altri metalli leggeri. Gli imballaggi più comuni in cui l'alluminio è quasi sempre presente sono lattine per bevande, bombolette, scatole e vasche per alimenti, fogli di alluminio, tubetti flessibili;

- CARTA E CARTONE:

Non vanno riciclati nella carta tutti i materiali non cellullosici, i contenitori di prodotti pericolosi, le carte sintetiche;

- VETRO:

Bottiglie di vetro, vasi, vasetti e contenitori in vetro, vetri rotti. Non vanno gettati nel vetro ceramica, porcellana, lampadine e neon;

- RIFIUTI VEGETALI E/O UMIDO:

Provenienti dalla cucina come bucce e avanzi di frutta e verdure, residui di cibo, vivande avariate, filtri di tè, fondi di caffè e rifiuti secchi non riciclabili (accendini, domopack, bottini, gomme, lampadine, sigarette, matite, nastro adesivo, ceramica, penne, piatti, bicchieri, ecc.).

L'immondizia, in quanto richiamo di parassiti e mosche o roditori viene svuotata ogni volta che il contenitore è pieno o comunque ogni fine servizio anche se la pattumiera o i contenitori non saranno ancora pieni.

I rifiuti sono smaltiti attraverso il servizio pubblico differenziando ove possibile.

4.2. SANIFICAZIONE

L'immondizia, in quanto richiamo di parassiti e mosche o roditori viene svuotata ogni volta che il contenitore è pieno o comunque ogni fine servizio anche se la pattumiera o i contenitori non saranno ancora pieni.

I rifiuti sono smaltiti attraverso il servizio pubblico differenziando ove possibile.

4.2.1. PULIZIA E SANIFICAZIONE LOCALI

- Onde evitare possibili contaminazioni dei prodotti alimentari deve essere attivato un adeguato programma di pulizia e disinfezione dei locali (pareti, pavimenti, soffitti, servizi igienici, spogliatoi);
- Alla fine del turno di attività giornaliero, si deve procedere alla pulizia dei locali nei quali vengono lavorati, manipolati o somministrati gli alimenti;
- Per la pulizia delle linee produttive l'acqua impiegata deve essere a temperatura adeguata. Il primo risciacquo dovrebbe essere effettuato a più di 45°C (fusione dei grassi) ed a meno di 60°C (coagulazione delle proteine);
- La segatura o materiali analoghi, o anche fogli di carta, non devono essere sparsi sui pavimenti dei locali di lavoro e di deposito per assorbirne l'umidità;
- Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere definite sotto forma di specifici protocolli che, in ogni caso, non devono prevedere l'impiego di acqua ad alta pressione (per la formazione inopportuna di aerosol);
- Tali operazioni devono concludersi con un processo di asciugatura il più rapido possibile;
- Ogni volta le operazioni devono essere registrate in apposite schede;
- Gli strumenti di pulizia utilizzati devono essere lavati, decontaminati e riposti in un luogo specifico;
- Qualsiasi sostanza potenzialmente tossica e/o non commestibile (rodenticidi, insetticidi, disinfettanti, prodotti per la manutenzione e la pulizia, ecc.) deve essere conservata, in contenitori separati e ben chiusi adeguatamente etichettati, in locali o armadi chiudibili a chiave, per non costituire in alcun modo un rischio di contaminazione degli alimenti.

4.2.2. PULIZIA E SANIFICAZIONE ATTREZZATURE

- I detersivi, i disinfettanti e simili, vanno utilizzati in modo da non avere effetti negativi sulle attrezzature e sugli alimenti. Dopo il loro impiego, le apparecchiature e gli utensili devono essere risciacquati accuratamente con acqua potabile per evitare la contaminazione degli alimenti con eventuali residui. La rotazione periodica dei disinfettanti è auspicabile, per prevenire l'insorgenza di ceppi microbici resistenti.
- Per la pulizia degli utensili e delle linee produttive l'acqua impiegata deve essere a temperatura adeguata. Il primo risciacquo dovrebbe essere effettuato a più di 45°C (fusione dei grassi) ed a meno di 60° (coagulazione delle proteine).

Scopo delle procedure di sanificazione è quello di ridurre drasticamente la carica batterica totale ed eliminare eventuali germi patogeni presenti sulle superfici.

La sanificazione prevede le seguenti fasi:

1. **Prelavaggio:** consiste nell'asportazione dalla superficie di tutto il materiale residuo visibile (sporco grossolano). Può essere realizzata mediante un panno pulito per i residui di più facile asportazione; devono essere utilizzati appositi utensili (spazzole, "raschietti") se presenti residui particolarmente adesi ed acqua tiepida (45-55°C);
2. **Detersione:** consiste nella rimozione di grasso ed incrostazioni nonché di buona parte dei microrganismi presenti. Si effettua mediante un prodotto detergente applicato con acqua potabile a temperatura non superiore a 65° C per evitare la coagulazione delle proteine e non inferiore ai 30° C per impedire la solidificazione dei grassi. È importante rispettare le diluizioni ed i tempi d'azione riportati in etichetta o sulle schede tecniche del prodotto. Se la superficie presenta dello sporco resistente, si utilizzano appositi utensili (spazzole, "raschietti", spugne abrasive);
3. **Risciacquo intermedio:** sciacquare abbondantemente con acqua potabile tutta la schiuma del prodotto detergente; eventuali residui del detergente o di sporco possono infatti inficiare l'efficacia della fase successiva di disinfezione. Se sono presenti ancora tracce di sporco, ripetere la fase di detersione e successivamente quella di risciacquo;
4. **Disinfezione:** consiste nella riduzione della carica batterica della superficie e nella distruzione dei germi patogeni. Dev'essere eseguita rigorosamente dopo la fase di detersione per essere completamente efficace. Se così non fosse infatti, il grasso ancora presente costituirebbe una barriera impermeabile per i microrganismi sottostanti ad esso che non verrebbero quindi a contatto con il principio disinfettante. È importante diluire e lasciare agire il prodotto disinfettante

secondo i modi ed i tempi riportati in etichetta o sulla scheda tecnica (se non è indicato il tempo d'azione, lasciare agire il disinfettante almeno per 15 minuti). Il mancato rispetto delle diluizioni e dei tempi d'azione del disinfettante facilitano la comparsa di biofilm e germi resistenti ad esso;

5. **Risciacquo:** sciacquare abbondantemente con acqua potabile in modo da rimuovere completamente il disinfettante; eventuali residui di prodotto potrebbero infatti costituire un contaminante chimico per gli alimenti;
6. **Asciugatura:** si effettua mediante carta monouso o aria secca filtrata. L'eventuale persistenza di umidità sulle superfici facilita la proliferazione dei batteri e la colonizzazione da parte di muffe e lieviti.

Il Piano di pulizia e disinfezione è stato elaborato tenendo conto di:

- a) Superfici e materiali di costruzione di impianti e attrezzature;
- b) Uso a cui sono destinati gli ambienti e le attrezzature;
- c) Tipologia di matrici alimentari che entrano in contatto con le superfici;
- d) Prodotti impiegati;
- e) Temperature ambientali.

Il programma di sanificazione prevede diverse frequenze di interventi per le diverse superfici. Si sottolinea però che ogniqualvolta si renda necessario (ad esempio per un'accidentale caduta di alimenti) l'intervento di sanificazione deve essere effettuato entro il più breve tempo possibile.

N.B. E' importante alternare, in base alle frequenze riportate, prodotti disinfettanti aventi differenti principi attivi onde evitare lo sviluppo di resistenza batterica e di immunizzazione dei microrganismi.

ELENCO DEI PRODOTTI DETERGENTI E DISINFETTANTI UTILIZZATI IN AZIENDA	
TIPOLOGIA	NOME COMMERCIALE
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	
Detergente <input type="checkbox"/> / Disinfettante <input type="checkbox"/>	

Per quel che riguarda le procedure particolareggiate di pulizia e sanificazione delle superfici nonché delle attrezzature si rimanda alle schede del piano di pulizia e disinfezione allegate al manuale stesso.

La registrazione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature viene effettuata con l'utilizzo di "**Schede Pulizia**" contenute nel Registro di Autocontrollo.

L'Addetto dell'Autocontrollo ha il compito di controllare e registrare la corretta esecuzione dell'attività di pulizia e sanificazione ed il rispetto delle frequenze; Il Responsabile dell'Autocontrollo verifica l'efficacia della messa in atto del Piano di Sanificazione ed evidenzia eventuali difetti del sistema, al fine di apportare le modifiche necessarie alla risoluzione dei problemi emersi, definire eventuali priorità e richiedere, se lo ritiene opportuno, interventi straordinari di pulizia.

Nella tabella di seguito viene riassunto il piano di pulizia e disinfezione:

• **ESTERNO STRUTTURA**

AREA DA PULIRE	FREQUENZA	PRODOTTO	OPERAZIONE
Accesso Via San Giovanni	Giornaliera	Scopa, paletta, idropultrice, prodotto detergente neutro	Effettuare spazzamento area esterna e scalini di accesso alla struttura e pulizia con idropultrice e prodotto detergente neutro
Accesso Via Bastioni di Mezzo	Giornaliera	Scopa, paletta, idropultrice, prodotto detergente neutro	Effettuare spazzamento area esterna e scalini di accesso alla struttura e pulizia con idropultrice e prodotto detergente neutro
Accesso trasversale Via San Giovanni e Via Bastioni	Giornaliera	Scopa, paletta, idropultrice, prodotto detergente neutro	Effettuare spazzamento area esterna e scalini di accesso alla struttura e pulizia con idropultrice e prodotto detergente neutro
Accesso privato a magazzini/spogliatoi/servizi igienici (Lato Via San Giovanni)	Giornaliera	Scopa, paletta, idropultrice, prodotto detergente neutro	Effettuare spazzamento area esterna e scalini di accesso alla struttura e pulizia con idropultrice e prodotto detergente neutro
Caditoie	Settimanale	Scopa, paletta, idropultrice, prodotto detergente neutro	Smontaggio di tutte le caditoie a bordo struttura, eliminare lo sporco presente. Lavare con idropultrice e prodotto detergente neutro
Fontanelle	Settimanale	Scopa, paletta, idropultrice, prodotto detergente neutro	Smontaggio di tutte caditoie delle fontanelle a bordo struttura, eliminare lo sporco presente. Lavare con idropultrice e prodotto detergente neutro
Zanzariere	Ogni sei mesi	Idropultrice e prodotto detergente neutro	Effettuale pulizia delle zanzariere con ausilio di idropultrice e prodotto detergente neutro
Finestre lato esterno	Ogni sei mesi	Idropultrice e prodotto detergente neutro	Effettuale pulizia delle zanzariere con ausilio di idropultrice e prodotto detergente neutro
Lampioni	Ogni sei mesi	Attrezzatura apposita	Effettuare pulizia ed eliminare ragnatele ed eventuali oggetti attorcigliati sui lampioni

• **AREA COMMERCIALE**

AREA DA PULIRE	FREQUENZA	PRODOTTO	OPERAZIONE
Pavimento	Giornaliera	detergente alcalino o neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente alcalino o neutro
Aree di ingresso struttura: Porta di accesso	Settimanale	detergente neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente neutro
Area ingresso struttura: scalini esterno	Giornaliera	Scopa	Spazzare ed eliminare sporco
Lampade	Mensile	Spazzole e detergente neutro	Rimuovere lo sporco ed eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con prodotto neutro
Arcate e Travi a sostegno della struttura	Mensile	Spazzole	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole
Scala a chiocciola di accesso al piano superiore: base scalini	Settimanale	detergente alcalino o neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente alcalino o neutro
Scala a chiocciola di accesso al piano superiore: ringhiera	Settimanale	Spazzole	Rimuovere la polvere e ragnatele
Pareti	Mensile	Spazzole e spugne Detergente neutro e disinfettante con sali quaternari di ammonio	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con detergente neutro e disinfettare con sali quaternari di ammonio
Vetrate tetto	Ogni sei mesi	Spazzole, detergente neutro	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con detergente neutro
Cancello di accesso al piano interrato	Settimanale	Spazzole	Rimuovere la polvere e ragnatele
Grata situata al di sopra del Cancello di	Settimanale	Spazzole	Rimuovere la polvere e ragnatele

accesso al piano interrato			
Scalinata di accesso al piano interrato	Giornaliera	detergente alcalino o neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente alcalino o neutro

PIANO INTERRATO: servizi igienici, magazzini e spogliatoi

- Area comune

AREA DA PULIRE	FREQUENZA	PRODOTTO	OPERAZIONE
Pavimento	Giornaliera	detergente alcalino o neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente alcalino o neutro
Lampade	Settimanale	Spazzole e detergente neutro	Rimuovere lo sporco ed eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con prodotto neutro
Soffitto	Settimanale	Spazzole	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole
Pareti	Mensile	Spazzole e spugne Detergente neutro e disinfettante con sali quaternari di ammonio	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con detergente neutro e disinfettare con sali quaternari di ammonio
Canaline fili elettrici	Mensile	Spazzole NON UTILIZZARE ACQUA!!!	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole e panni senza utilizzo acqua

- Gabbiotto di stoccaggio prodotti deterzione

AREA DA PULIRE	FREQUENZA	PRODOTTO	OPERAZIONE
Pavimento	Settimanale	detergente alcalino o neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente alcalino o neutro
Armadio stoccaggio prodotti detergenti	Settimanale/ all'occorrenza	Detergente neutro/disinfettante a base di Sali quaternari di ammonio o ipoclorito di sodio	Rimuovere eventuali residui sporco e detergente fuoriuscito, quindi applicare la soluzione detergente con l'ausilio di una spugna, risciacquare
Pareti a vetrata	Mensile	Spazzole e spugne Detergente neutro e disinfettante con sali quaternari di ammonio	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con detergente neutro

- **Spogliatoio**

AREA DA PULIRE	FREQUENZA	PRODOTTO	OPERAZIONE
Pavimento	Settimanale/ all'occorrenza	Detergente alcalino o neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente alcalino o neutro
Docce	Settimanale/ all'occorrenza	Detergente neutro/disinfettante a base di Sali quaternari di ammonio o ipoclorito di sodio	Rimuovere eventuali residui sporco, quindi applicare la soluzione detergente con l'ausilio di una spugna, risciacquare ed applicare il disinfettante
Finestre	Mensile	Spazzole e spugne Detergente neutro e disinfettante con sali quaternari di ammonio	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con detergente neutro e disinfettare con sali quaternari di ammonio
Pareti	Mensile	Spazzole e spugne Detergente neutro e disinfettante con sali quaternari di ammonio	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con detergente neutro e disinfettare con sali quaternari di ammonio
Armadietti	Mensile	Spugne Detergente neutro	Rimuovere eventuale sporco con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con detergente neutro e disinfettare con sali quaternari di ammonio

- **Servizi igienici personale**

Pavimento	Settimanale	detergente alcalino o neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente alcalino o neutro
Sanitari	Settimanale/ all'occorrenza	Detergente neutro/disinfettante a base di Sali quaternari di ammonio o ipoclorito di sodio	Rimuovere eventuali residui sporco, quindi applicare la soluzione detergente con l'ausilio di una spugna, risciacquare ed applicare il disinfettante
Pareti	Mensile	Spazzole e spugne Detergente neutro e disinfettante con sali quaternari di ammonio	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con detergente neutro e disinfettare con sali quaternari di ammonio

5. LOTTA CONTRO GLI ANIMALI INFESTANTI

L'Ente gestore del Mercato coperto di Imperia Porto Maurizio, in conformità alle Normative di Settore, deve attuare alcune misure preventive per evitare l'insediamento di infestanti:

- Allontanamento quotidiano dei rifiuti;

- Controllo periodico delle pareti, dei pavimenti e dei soffitti per verificare l'assenza di crepe o cavità; nel caso di riscontro queste devono essere sigillate.

Le aperture e gli infissi devono inoltre essere tali da impedire l'ingresso degli infestanti.

E' opportuno che i mercati con vendita prodotti alimentari siano dotati, nelle aree in cui si affacciano gli stand e sul perimetro esterno, di un sistema di protezione contro l'ingresso dei volatili e di un monitoraggio infestanti.

Le aziende possono affidare il controllo degli animali indesiderati ad una società esterna specializzata per tale controllo, sia per la maggiore competenza che per la corretta gestione e sicurezza dei prodotti utilizzati.

La frequenza degli interventi può variare (da mensile a trimestrale) a seconda delle caratteristiche ambientali, dei prodotti immagazzinati e delle catture riscontrate nell'area; i monitoraggi debbono prevedere il controllo dei roditori, degli insetti striscianti mediante la sistemazione di esche rodenticide contenute in erogatori di sicurezza e/o trappole collanti posizionate all'interno di contenitori di sicurezza; è inoltre necessario prevedere un sistema di controllo dei volatili.

Al presente documento devono essere alligate:

- Planimetria con individuazione della posizione delle singole postazioni;
- Le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti utilizzati per la disinfestazione e derattizzazione.

Le attività condotte nel corso del monitoraggio devono prevedere:

1. Ispezione della struttura;
2. Relativamente ai roditori:
 - Esame dell'esca per valutarne l'eventuale consumo;
 - Sostituzione delle esche e ripristino delle postazioni;
3. Relativamente agli insetti striscianti:
 - Conteggio delle catture.

Ogni intervento, sia esso programmato sia esso straordinario, deve essere registrato; le soglie di cattura devono essere in funzione anche al numero di catture eseguite.

Nel caso di società esterna deve essere rilasciato un report dove viene descritta la situazione ed evidenziata la necessità di effettuare interventi mirati qualora si riscontrino

infestazioni.

In caso di non-conformità, quali la presenza di blatte, di insetti volanti o roditori il Responsabile richiede un tempestivo intervento della Ditta esterna specializzata in disinfestazioni.

Nel caso di non-conformità, quali il mancato intervento da parte della Ditta o registrazione degli interventi non conformi, il Responsabile dell'Autocontrollo, comunica la non-conformità alla ditta stessa.

6. VALIDAZIONE PERIODICA DEL MANUALE

Il presente manuale verrà revisionato e validato con frequenza periodica in base ai controlli effettuati dal Responsabile dell'autocontrollo. In caso di introduzione di nuova strumentazione e cambiamenti nell'attività il presente manuale verrà aggiornato.

7. ALLEGATI:

- Schede pulizie;
- Copia della planimetria del locale;
- Schede tecniche dei prodotti detergenti e disinfettanti.

INDICE DELLE REVISIONI

AZIENDA: Mercato Coperto di Imperia Oneglia "Mercato Andrea Doria"	
DATA	DESCRIZIONE
01/01/2020	Rev00 - PIANO DI AUTOCONTROLLO PULIZIE

**MERCATO COPERTO
IMPERIA
PORTO MAURIZIO**

**PIANO DI AUTOCONTROLLO
PULIZIE MERCATO COPERTO**

1. ANAGRAFICA ESERCIZIO E ORGANIGRAMMA IN MATERIA DI GESTIONE DEL SISTEMA ALIMENTARE

DATI RELATIVI ALL'AZIENDA

Ubicazione struttura	Mercato Coperto di Imperia Porto Maurizio Via Felice Cascione 18100 Imperia
Sede legale	Comune di Imperia – Viale Matteotti, 157
Azienda che effettua operazioni di pulizia	SERIS
Tipo di attività	Struttura coperta per accoglienza banchi mercato

ORGANIGRAMMA AZIENDALE

Responsabile struttura Mercato Coperto	Assessore Gianmarco Oneglio
Responsabile delle operazioni di pulizia: controllore della corretta messa in pratica procedure e compilazione Schede di Autocontrollo (Responsabile Per il Comune)	Sig.ra Cristina Manozzo
Responsabile delle operazioni di pulizia: controllo re della corretta messa in pratica procedure e compilazione Schede (Responsabile SERIS)	Dott.ssa Barbara Nani
Incaricati ad effettuare le pulizie	

--	--

1.1. DICHIARAZIONE AZIENDA

La struttura del “**Mercato Coperto di Imperia Porto Maurizio**” intende perseguire una politica di garanzia della sicurezza igienica della sede in utilizzata dei detentori dei banchi siti all’interno della struttura del mercato coperto.

La messa in atto di un Piano di Autocontrollo per la previsione dei rischi igienici è il mezzo attraverso il quale la Struttura del Mercato Coperto attua questa politica, ottemperando alle disposizioni di legge in tema di sicurezza e di qualità igienica degli alimenti venduti nella stessa.

La struttura si impegna affinché il Piano di Autocontrollo venga rigorosamente attuato e documentato dalla Ditta individuata a realizzare le operazioni di pulizia ed igiene.

Tutte le operazioni di pulizia effettuate dagli operatori della Ditta designata ad eseguire le pulizie della struttura del Mercato Coperto sono tenuti a rispettare le prescrizioni di questo manuale.

Il Piano di Autocontrollo non viene considerato semplicemente un adempimento legale, ma un mezzo per diffondere la cultura dell’igiene fra tutti gli operatori dell’esercizio.

E’ previsto un meccanismo di continua revisione ed aggiornamento, tale da produrre un continuo miglioramento dell’efficacia ed efficienza del sistema. Il piano di autocontrollo è basato sui seguenti principi dell’HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) come previsto dall’art. 5 del Reg. CE 852/04:

- a) Analisi dei potenziali rischi per l’attività;
- b) Individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi;
- c) Decisioni da adottare riguardo ai punti individuati, cioè a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dell’attività;
- d) Individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
- e) Riesame periodico, ed in occasione di variazione di ogni processo e della tipologia d’esercizio, dell’analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza;

1.2. RUOLI E RESPONSABILITA'

Al Sistema di Autocontrollo fanno capo alcune specifiche funzioni e persone come qui di seguito indicato:

1.2.1. Responsabile del Sistema di Autocontrollo

Il Responsabile del Sistema di Autocontrollo è individuato nel Responsabile della Ditta che effettua le pulizie della Struttura specificatamente delegato. Le sue funzioni sono:

- Redigere ed aggiornare il Manuale di Autocontrollo e vigilare sull'attuazione delle prescrizioni in esso riportate;
- Assicurarsi che tutto il personale coinvolto nell'esercizio del sistema sia correttamente istruito e sia consapevole del ruolo svolto e delle conseguenze che possono derivare dalla mancata osservanza delle prescrizioni;
- Mantenersi aggiornato sulla legislazione in materia di sicurezza e igiene;
- Organizzare e gestire l'esercizio di formazione e aggiornamento del personale in materia igienica;
- Assicurarsi che in occasione di cambiamenti di mansioni o di nuove assunzioni di personale non esperto quest'ultimo venga correttamente istruito in materia di igiene;
- Predisporre e gestire i sistemi di monitoraggio dello stato igienico del personale;
- Verificare la corretta applicazione delle procedure di sanificazione;
- Controllare lo stato igienico dopo la sanificazione e il buono stato di manutenzione delle strutture e degli impianti.

La documentazione comprovante la messa in pratica delle corrette procedure di igiene degli ambienti deve essere custodita presso lo spazio messo a disposizione dalla struttura per gli Operatori della SERIS e messe a disposizione dell'Autorità di Controllo in fase di visita ispettiva.

Le figure individuate essere i Responsabili dell'Autocontrollo sono:

- Responsabile delle operazioni di pulizia: controllore della corretta messa in pratica pulizie e compilazione Schede (Responsabile Per il Comune): controlla che la Ditta incaricata all'effettuazione delle Pulizie e del Monitoraggio degli animali infestanti agisca correttamente e provveda alla compilazione delle Schede allegate al presente Manuale di Autocontrollo. L'esito del controllo viene riferito all'Assessore incaricato.
- Responsabile delle operazioni di pulizia: controllore della corretta messa in pratica pulizie e compilazione Schede (Responsabile SERIS): controlla che gli operatori incaricati dalla propria Ditta per all'effettuazione delle Pulizie e del Monitoraggio degli animali infestanti agiscano correttamente e provvedano alla compilazione delle Schede allegate al presente Manuale di Autocontrollo.

Per presa in carica delle responsabilità gli operatori incaricati ad effettuare tali compiti controfirmano gli spazi qui di seguito per consegna responsabilità:

Responsabile dell'autocontrollo	FIRMA
Responsabile delle operazioni di pulizia: controllo re della corretta messa in pratica pulizie e compilazione Schede (Responsabile Per il Comune): Cristina Manozzo	
Responsabile delle operazioni di pulizia: controllo re della corretta messa in pratica pulizie e compilazione Schede (Responsabile SERIS): Dott.ssa Barbara Nani	

→ Fonti di informazione

Le fonti di aggiornamento tecnico/normativo, per il Responsabile dell'Autocontrollo sono rappresentate da:

- Consulenti esterni qualificati.

1.2.2. Incaricati monitoraggio punti critici

Le sue funzioni sono:

- Definire le procedure di sanificazione degli impianti, strutture e macchinari;
- Effettuare correttamente le procedura di sanificazione;
- Gestire i sistemi di monitoraggio delle infestazioni;
- Controllare le barriere fisiche di prevenzione delle infestazioni all'interno e all'esterno della Struttura;
- Occuparsi dell'istruzione degli operatori coinvolti nelle operazioni di monitoraggio e disinfezione.

Incaricati del monitoraggio:

Nome e Cognome da nominarsi in seguito	Firma

2. NORME DI BUONA PRASSI IGIENICA

La struttura che ospita il **“Mercato Coperto di Imperia Porto Maurizio”** sita in Via Felice Cascione ad Imperia accoglie i banchi vendita di diversi operatori del settore alimentare. Nello specifico i banchi ospitati dalla struttura sono gestiti nella loro area assegnata e nell’attrezzatura specifica dall’azienda titolare del posto assegnato. Il titolare del Banco vendita provvede in autonomia ad effettuare le pulizie dell’area a lui assegnata e dell’attrezzatura da lui utilizzata.

Le strutture tendono ad assicurare l’igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento.

I materiali che costituiscono le superfici degli ambienti (pareti, pavimenti, soffitti) e dei piani di lavoro sono resistenti, non assorbenti, lavabili, non tossici; le superfici sono mantenute nel corretto stato di pulizia; i soffitti e le pareti non devono presentare crepe, ragnatele o muffe.

Le specifiche relative ai locali, alle apparecchiature, agli utensili e alle attrezzature sono personalizzate e descritte dettagliatamente nel punto 3.1. **“Descrizione dei locali e delle attrezzature”**.

3. LE STRUTTURE IN CUI HA LUOGO L’ATTIVITA’

La struttura del **“Mercato Coperto di Imperia Porto Maurizio”** è organizzata su due piani in cui sono ben organizzati gli spazi che di seguito vengono descritti:

3.1. Piano terra: area vendita banchi e servizi igienici/spogliatoi personale

Nel piano terra del merca coperto è organizzata l’area vendita con l’attrezzatura dedicata ad ogni operatore disposta in precise posizioni. Come detto in precedenza le aree vendita sono gestite sotto ogni profilo organizzativo dall’attività a cui sono state assegnate, pulizie incluse. Le aree ed attrezzature che devono essere pulite e sanificate dalla ditta che effettua le pulizie sono le seguenti:

- Pavimento area piano terra ad esclusione dallo spazio dedicato ai singoli banchi vendita;
- Area ingresso alla struttura: porta di accesso e area esterna;
- Faretti;
- Travi a sostegno della copertura;
- Tavolini e sedie ubicate davanti al bar;
- Scala di accesso al piano superiore: scalini e ringhiera;
- Vetrate delle pareti ed interne al tetto;
- Innaffiare le piante.

Si accede dal piano terra ai bagni e spogliatoi ad uso esclusivo degli operatori del mercato:

- Pavimenti;
- Sanitari;
- Spogliatoi;

Area ascensore:

- Interno ascensore: pavimento e vetrate;
- Esterno ascensore: colonna vetri esterna.

3.2. Primo piano: servizi igienici clienti

Al primo piano della struttura sono ubicati i servizi igienici accessibili al pubblico, un cavedio tecnico, l'accesso all'ascensore. Escludendo il cavedio tecnico il cui accesso è consentito solamente agli operatori specializzati, le aree da pulire sono le seguenti:

- Pavimento primo piano;
- Ringhiere che delimitano l'area calpestabile;
- Faretti;
- Travi a sostegno del tetto;
- Vetrate delle pareti ed interne al tetto.

Si accede dal primo piano ai bagni pubblici:

- Pavimenti;
- Sanitari.

3.3. Tetto e spazio esterno lato Questura

Per accedere al tetto e all'entrata secondaria del mercato (lato Questura) si deve utilizzare l'ascensore. Le operazioni di pulizia devono prevedere la pulizia dell'area esterna delle falde del tetto ed il piazzale esterno di accesso all'entrata al mercato.

La pulizia dei pannelli solari viene demandata alla Ditta che effettua la manutenzione degli stessi.

4. PULIZIA, SANIFICAZIONE ED IGIENE LOCALI ED ATTREZZATURE

4.1. RIFIUTI

All'interno dell'attività si possono individuare due tipologie di rifiuti: rifiuti speciali e rifiuti assimilati ai rifiuti urbani.

- **Rifiuti speciali**

I rifiuti speciali generati in tale sede sono prodotti dalle lavorazioni di pulizia del pasce di uno dei banchi vendita ubicato all'interno della struttura. È a carico dell'operatore lo smaltimento del rifiuto di Categoria 3, come da suo Manuale di Autocontrollo, e non della ditta che effettua le pulizie della struttura.

- **Rifiuti assimilati ai Rifiuti urbani**

Punto obbligatorio e fondamentale è la raccolta differenziata per la quale sono necessarie la collaborazione e l'attenzione di tutti.

Gestione dei rifiuti urbani:

- **PLASTICA:**

In genere sono differenziabili i contenitori per i liquidi in plastica come i

contenitori di detersivi, prodotti pulizia, bottiglie;

➤ LATTINE:

lattine e altri metalli leggeri. Gli imballaggi più comuni in cui l'alluminio è quasi sempre presente sono lattine per bevande, bombolette, scatole e vasche per alimenti, fogli di alluminio, tubetti flessibili;

➤ CARTA E CARTONE:

Non vanno riciclati nella carta tutti i materiali non cellulósici, i contenitori di prodotti pericolosi, le carte sintetiche;

➤ VETRO:

Bottiglie di vetro, vasi, vasetti e contenitori in vetro, vetri rotti. Non vanno gettati nel vetro ceramica, porcellana, lampadine e neon;

➤ RIFIUTI VEGETALI E/O UMIDO:

Provenienti dalla cucina come bucce e avanzi di frutta e verdure, residui di cibo, vivande avariate, filtri di tè, fondi di caffè e rifiuti secchi non riciclabili (accendini, domopack, bottini, gomme, lampadine, sigarette, matite, nastro adesivo, ceramica, penne, piatti, bicchieri, ecc.).

L'immondizia, in quanto richiamo di parassiti e mosche o roditori viene svuotata ogni volta che il contenitore è pieno o comunque ogni fine servizio anche se la pattumiera o i contenitori non saranno ancora pieni.

I rifiuti sono smaltiti attraverso il servizio pubblico differenziando ove possibile.

4.2. SANIFICAZIONE

L'immondizia, in quanto richiamo di parassiti e mosche o roditori viene svuotata ogni volta che il contenitore è pieno o comunque ogni fine servizio anche se la pattumiera o i contenitori non saranno ancora pieni.

I rifiuti sono smaltiti attraverso il servizio pubblico differenziando ove possibile.

4.2.1. PULIZIA E SANIFICAZIONE LOCALI

- Onde evitare possibili contaminazioni dei prodotti alimentari deve essere attivato un adeguato programma di pulizia e disinfezione dei locali (pareti, pavimenti, soffitti, servizi igienici, spogliatoi);
- Alla fine del turno di attività giornaliero, si deve procedere alla pulizia dei locali nei quali vengono lavorati, manipolati o somministrati gli alimenti;
- Per la pulizia delle linee produttive l'acqua impiegata deve essere a temperatura adeguata. Il primo risciacquo dovrebbe essere effettuato a più di 45°C (fusione dei grassi) ed a meno di 60°C (coagulazione delle proteine);
- La segatura o materiali analoghi, o anche fogli di carta, non devono essere sparsi sui

pavimenti dei locali di lavoro e di deposito per assorbirne l'umidità;

- Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere definite sotto forma di specifici protocolli che, in ogni caso, non devono prevedere l'impiego di acqua ad alta pressione (per la formazione inopportuna di aerosol);
- Tali operazioni devono concludersi con un processo di asciugatura il più rapido possibile;
- Ogni volta le operazioni devono essere registrate in apposite schede;
- Gli strumenti di pulizia utilizzati devono essere lavati, decontaminati e riposti in un luogo specifico;
- Qualsiasi sostanza potenzialmente tossica e/o non commestibile (rodenticidi, insetticidi, disinfettanti, prodotti per la manutenzione e la pulizia, ecc.) deve essere conservata, in contenitori separati e ben chiusi adeguatamente etichettati, in locali o armadi chiudibili a chiave, per non costituire in alcun modo un rischio di contaminazione degli alimenti.

4.2.2. PULIZIA E SANIFICAZIONE ATTREZZATURE

- I detergenti, i disinfettanti e simili, vanno utilizzati in modo da non avere effetti negativi sulle attrezzature e sugli alimenti. Dopo il loro impiego, le apparecchiature e gli utensili devono essere risciacquati accuratamente con acqua potabile per evitare la contaminazione degli alimenti con eventuali residui. La rotazione periodica dei disinfettanti è auspicabile, per prevenire l'insorgenza di ceppi microbici resistenti.
- Per la pulizia degli utensili e delle linee produttive l'acqua impiegata deve essere a temperatura adeguata. Il primo risciacquo dovrebbe essere effettuato a più di 45°C (fusione dei grassi) ed a meno di 60° (coagulazione delle proteine).

Scopo delle procedure di sanificazione è quello di ridurre drasticamente la carica batterica totale ed eliminare eventuali germi patogeni presenti sulle superfici.

La sanificazione prevede le seguenti fasi:

1. **Prelavaggio:** consiste nell'asportazione dalla superficie di tutto il materiale residuo visibile (sporco grossolano). Può essere realizzata mediante un panno pulito per i residui di più facile asportazione; devono essere utilizzati appositi utensili (spazzole, "raschietti") se presenti residui particolarmente adesi ed acqua tiepida (45-55°C);
2. **Detersione:** consiste nella rimozione di grasso ed incrostazioni nonché di buona parte dei microrganismi presenti. Si effettua mediante un prodotto detergente applicato con acqua potabile a temperatura non superiore a 65° C per evitare la

coagulazione delle proteine e non inferiore ai 30° C per impedire la solidificazione dei grassi. E' importante rispettare le diluizioni ed i tempi d'azione riportati in etichetta o sulle scheda tecnica del prodotto. Se la superficie presenta dello sporco resistente, si utilizzano appositi utensili (spazzole, "raschietti", spugne abrasive);

3. **Risciacquo intermedio:** sciacquare abbondantemente con acqua potabile tutta la schiuma del prodotto detergente; eventuali residui del detergente o di sporco possono infatti inficiare l'efficacia della fase successiva di disinfezione. Se sono presenti ancora tracce di sporco, ripetere la fase di detersione e successivamente quella di risciacquo;
4. **Disinfezione:** consiste nella riduzione della carica batterica della superficie e nella distruzione dei germi patogeni. Dev'essere eseguita rigorosamente dopo la fase di detersione per essere completamente efficace. Se così non fosse infatti, il grasso ancora presente costituirebbe una barriera impermeabile per i microrganismi sottostanti ad esso che non verrebbero quindi a contatto con il principio disinfettante. E' importante diluire e lasciare agire il prodotto disinfettante secondo i modi ed i tempi riportati in etichetta o sulla scheda tecnica (se non è indicato il tempo d'azione, lasciare agire il disinfettante almeno per 15 minuti). Il mancato rispetto delle diluizioni e dei tempi d'azione del disinfettante facilitano la comparsa di biofilm e germi resistenti ad esso;
5. **Risciacquo:** sciacquare abbondantemente con acqua potabile in modo da rimuovere completamente il disinfettante; eventuali residui di prodotto potrebbero infatti costituire un contaminante chimico per gli alimenti;
6. **Asciugatura:** si effettua mediante carta monouso o aria secca filtrata. L'eventuale persistenza di umidità sulle superfici facilita la proliferazione dei batteri e la colonizzazione da parte di muffe e lieviti.

Il Piano di pulizia e disinfezione è stato elaborato tenendo conto di:

- a) Superfici e materiali di costruzione di impianti e attrezzature;
- b) Uso a cui sono destinati gli ambienti e le attrezzature;
- c) Tipologia di matrici alimentari che entrano in contatto con le superfici;
- d) Prodotti impiegati;
- e) Temperature ambientali.

Il programma di sanificazione prevede diverse frequenze di interventi per le diverse superfici. Si sottolinea però che ogniqualvolta si renda necessario (ad esempio per un'accidentale caduta di alimenti) l'intervento di sanificazione deve essere effettuato entro il più breve tempo possibile.

N.B. E' importante alternare, in base alle frequenze riportate, prodotti disinfettanti aventi

PIANO TERRA

- Area commerciale

AREA DA PULIRE	FREQUENZA	PRODOTTO	OPERAZIONE
Pavimento	Giornaliera	detergente alcalino o neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente alcalino o neutro
Area ingresso struttura: Porta di accesso	Settimanale	detergente neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente neutro
Area ingresso struttura: piazzale esterno	Giornaliera	Scopa	Spazzare ed eliminare sporco
Faretti	Mensile	Spazzole e detergente neutro	Rimuovere lo sporco ed eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con prodotto neutro
Travi a sostegno della struttura	Mensile	Spazzole	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole
Tavoli e sedie ubicate davanti al bar	Giornaliera	Lavare con detergente e disinfettante	Rimuovere eventuali residui alimentari, quindi applicare la soluzione detergente con l'ausilio di una spugna, risciacquare ed applicare il disinfettante.
Fioriere con panchine	Ogni tre giorni / all'occorrenza	Contenitore acqua, guanti	Rimuovere eventuali oggetti lasciati da clienti, rimuovere erbacce ed innaffiare
Scala di accesso al piano superiore: base scalini	Giornaliera	detergente alcalino o neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente alcalino o neutro
Scala di accesso al piano superiore: ringhiera	Settimanale	detergente a neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente neutro
Pareti	Mensile	Spazzole e spugne Detergente neutro e disinfettante con sali quaternari di ammonio.	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con detergente neutro e disinfettare con sali quaternari di ammonio
Vetrate tetto	Ogni sei mesi	Spazzole, detergente neutro	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con detergente neutro

- **Servizi igienici e spogliatoi**

Pavimento	Settimanale	detergente alcalino o neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente alcalino o neutro
Sanitari	Settimanale/ all'occorrenza	Detergente neutro/disinfettante a base di Sali quaternari di ammonio o ipoclorito di sodio	Rimuovere eventuali residui sporco, quindi applicare la soluzione detergente con l'ausilio di una spugna, risciacquare ed applicare il disinfettante
Armadietti	Settimanale	Detergente neutro/disinfettante a base di Sali quaternari di ammonio, a base di ipoclorito o disinfettanti a base di alcol isopropilico	Rimuovere eventuali residui di sporco, quindi applicare la soluzione detergente con l'ausilio di una spugna, risciacquare ed applicare il disinfettante, infine risciacquare ed asciugare con carta monouso
Pareti	Mensile	Spazzole e spugne Detergente neutro e disinfettante con sali quaternari di ammonio	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con detergente neutro e disinfettare con sali quaternari di ammonio

- **Area ascensore**

Pavimento ascensore	Giornaliera	detergente alcalino o neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente alcalino o neutro
Interno ascensore: vetrate interne	Settimanale	detergente neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente neutro
Esterno ascensore: colonna vetri esterna	Mensile	detergente neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente neutro

PRIMO PIANO

- **Area comune**

AREA DA PULIRE	FREQUENZA	PRODOTTO	OPERAZIONE
Pavimento	Giornaliera	detergente alcalino o neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente alcalino o neutro
Ringhiere che delimitano l'area calpestabile	Settimanale	detergente a neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente neutro
Faretti	Mensile	Spazzole e detergente neutro	Rimuovere lo sporco ed eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con prodotto neutro

Travi a sostegno della struttura	Mensile	Spazzole	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole
Pareti	Mensile	Spazzole e spugne Detergente neutro e disinfettante con sali quaternari di ammonio	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con detergente neutro e disinfettare con sali quaternari di ammonio
Vetrate tetto	Ogni sei mesi	Spazzole, detergente neutro	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con detergente neutro

- **Servizi igienici pubblici**

Pavimento	Settimanale	detergente alcalino o neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente alcalino o neutro
Sanitari	Settimanale/ all'occorrenza	Detergente neutro/disinfettante a base di Sali quaternari di ammonio o ipoclorito di sodio	Rimuovere eventuali residui sporco, quindi applicare la soluzione detergente con l'ausilio di una spugna, risciacquare ed applicare il disinfettante
Pareti	Mensile	Spazzole e spugne Detergente neutro e disinfettante con sali quaternari di ammonio	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con detergente neutro e disinfettare con sali quaternari di ammonio

TETTO E SPAZIO ESTERNO LATO QUESTURA

AREA DA PULIRE	FREQUENZA	PRODOTTO	OPERAZIONE
Pavimento area esterna di accesso al mercato	Giornaliera	Scopa, detergente neutro	Rimuovere la polvere e residui, lavare con detergente neutro
Ringhiere che delimitano l'ingresso mercato	Settimanale	spazzole	Rimuovere la polvere e ragnatele
Vetrate falde tetto	Ogni sei mesi	Spazzole, detergente neutro	Rimuovere eventuali ragnatele con l'ausilio di idonee spazzole. Detergere con detergente neutro

5. LOTTA CONTRO GLI ANIMALI INFESTANTI

L'Ente gestore del Mercato coperto di Imperia Porto Maurizio, in conformità alle Normative di Settore, deve attuare alcune misure preventive per evitare l'insediamento di infestanti:

- Allontanamento quotidiano dei rifiuti;
- Controllo periodico delle pareti, dei pavimenti e dei soffitti per verificare l'assenza di crepe o cavità; nel caso di riscontro queste devono essere sigillate.

Le aperture e gli infissi devono inoltre essere tali da impedire l'ingresso degli infestanti.

E' opportuno che i mercati con vendita prodotti alimentari siano dotati, nelle aree in cui si affacciano gli stand e sul perimetro esterno, di un sistema di protezione contro l'ingresso dei volatili e di un monitoraggio infestanti.

Le aziende possono affidare il controllo degli animali indesiderati ad una società esterna specializzata per tale controllo, sia per la maggiore competenza che per la corretta gestione e sicurezza dei prodotti utilizzati.

La frequenza degli interventi può variare (da mensile a trimestrale) a seconda delle caratteristiche ambientali, dei prodotti immagazzinati e delle catture riscontrate nell'area; i monitoraggi debbono prevedere il controllo dei roditori, degli insetti striscianti mediante la sistemazione di esche rodenticide contenute in erogatori di sicurezza e/o trappole collanti posizionate all'interno di contenitori di sicurezza; è inoltre necessario prevedere un sistema di controllo dei volatili.

Al presente documento devono essere allegate:

- Planimetria con individuazione della posizione delle singole postazioni;
- Le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti utilizzati per la disinfestazione e derattizzazione.

Le attività condotte nel corso del monitoraggio devono prevedere:

1. Ispezione della struttura;
2. Relativamente ai roditori:
 - Esame dell'esca per valutarne l'eventuale consumo;
 - Sostituzione delle esche e ripristino delle postazioni;

3. Relativamente agli insetti striscianti:

- Conteggio delle catture.

Ogni intervento, sia esso programmato sia esso straordinario, deve essere registrato; le soglie di cattura devono essere in funzione anche al numero di catture eseguite.

Nel caso di società esterna deve essere rilasciato un report dove viene descritta la situazione ed evidenziata la necessità di effettuare interventi mirati qualora si riscontrino infestazioni.

In caso di non-conformità, quali la presenza di blatte, di insetti volanti o roditori il Responsabile richiede un tempestivo intervento della Ditta esterna specializzata in disinfestazioni.

Nel caso di non-conformità, quali il mancato intervento da parte della Ditta o registrazione degli interventi non conformi, il Responsabile dell'Autocontrollo, comunica la non-conformità alla ditta stessa.

6. VALIDAZIONE PERIODICA DEL MANUALE

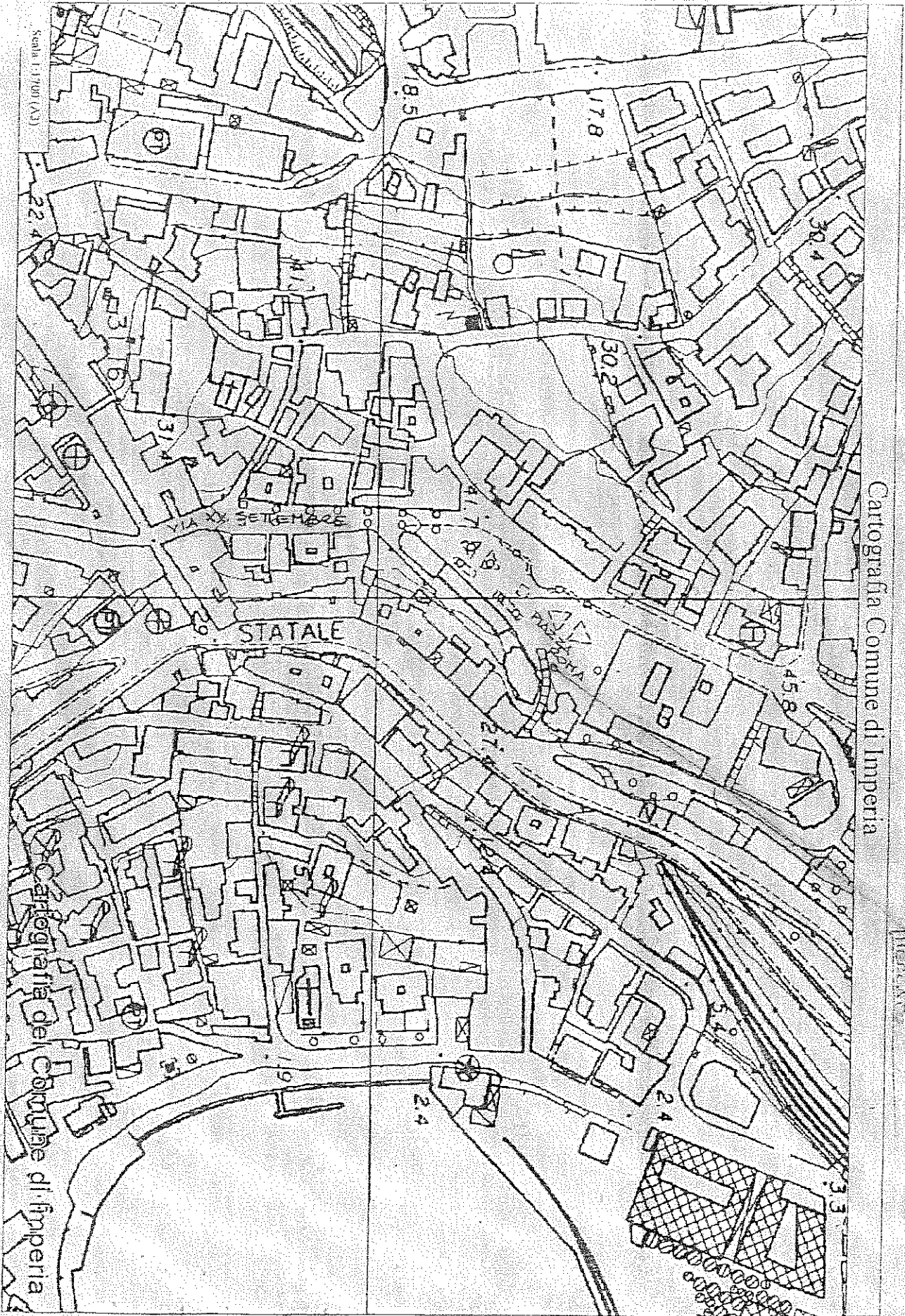
Il presente manuale verrà revisionato e validato con frequenza periodica in base ai controlli effettuati dal Responsabile dell'autocontrollo. In caso di introduzione di nuova strumentazione e cambiamenti nell'attività il presente manuale verrà aggiornato.

7. ALLEGATI:

- Schede pulizie;
- Copia della planimetria del locale;
- Schede tecniche dei prodotti detergenti e disinfettanti.

INDICE DELLE REVISIONI

AZIENDA: Mercato Coperto di Imperia Porto Maurizio	
DATA	DESCRIZIONE
01/01/2020	Rev00 - PIANO DI AUTOCONTROLLO PULIZIE



Cartografia Comune di Imperia

M. V. 1970/1971

Cartografia del Comune di Imperia

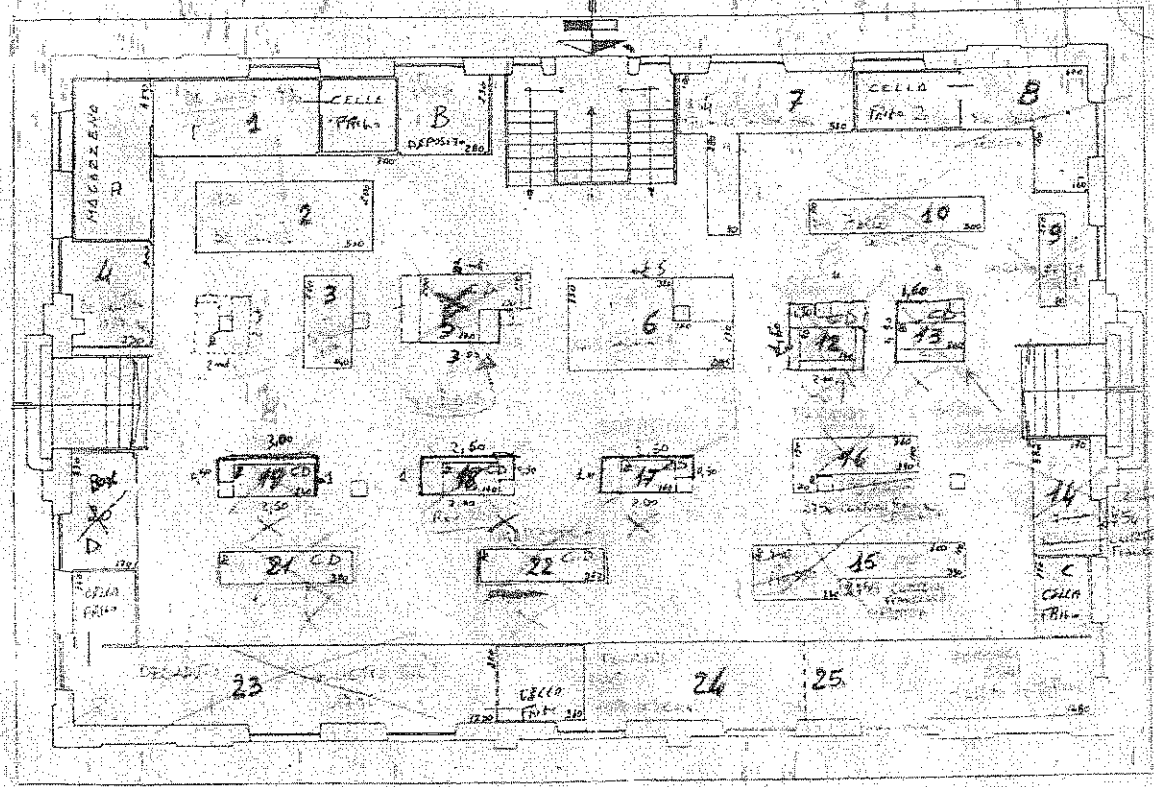
Scala 1:17000 (A3)

n. 16

FLAMINETTIA

S. 1100

M 2



Piano A DENTRO

VIA DE GENEGIS

