

Food Safety

IGIENE

1.1 Introduzione

“ Il fattore più importante per assicurare il successo del nostro Business è la qualità e la sicurezza degli alimenti che noi serviamo ogni giorno ai nostri clienti.

1.2 Igiene

Il nostro obiettivo è di costruire una barriera contro i microrganismi:

- Evitare la contaminazione (es. mani, divise, attrezzi o superfici contaminate).
- Limitare la proliferazione (es. mantenere le temperature di consegna e di conservazione, ecc.).
- Distruggere i microrganismi (es. temperature e tempi di cottura, 5 passaggi di lavaggio, ecc.).

Igiene personale

- Lavare e sanitzare le mani con sapone germicida.
- Divisa pulita/Grembiule pulito.
- Aspetto curato.
- Evitare l'uso di bigiotteria.

Lavaggio delle mani

- Da effettuare almeno una volta all'ora.
 - Da effettuare **comunque** quando si viene a contatto con superfici o **materiali non sanitizzati**.
 - Il manager è responsabile di firmare **ogni ora** l'apposito foglio che certifica l'avvenuto lavaggio mani di tutta la squadra.
1. Bagnare le mani.
 2. Spruzzare 1 dose di sapone germicida.
 3. Strofinare le mani fino all'avambraccio per almeno 20 secondi.
 4. Risciacquare abbondantemente con acqua calda (38°-42°C).
 5. Chiudere il rubinetto senza toccarlo direttamente con le mani.
 6. Asciugare le mani con carta.



ATTENZIONE

Schede di formazione, igiene alimentare e sicurezza sono obbligatorie e devono essere aggiornate ogni 6 mesi.

2.1 Manipolazione e stoccaggio dei prodotti crudi

Consegna:

- Eseguire il controllo delle temperature sul camion.
- Controllo rigoroso della qualità dei prodotti (temperatura, date, codici, aspetto dei prodotti e integrità dei cartoni).
- Controllare almeno 2 cartoni per prodotto (Nuggets o Chicken patties per prodotti congelati, confezioni di formaggio, mix Shake/Sundae o insalata per prodotti refrigerati).
- Non lasciare mai incustodita la merce.
- **Prodotti Surgelati:**
 - 1) Temperatura target alla consegna: -18°C \ -23°C
 - 2) Temperatura motivo di rifiuto: uguale o superiore a -15°C
- **Prodotti Refrigerati:**
 - 1) Temperatura target alla consegna: $+1^{\circ}\text{C}$ \ $+4^{\circ}\text{C}$
 - 2) Temperatura motivo di rifiuto $+7^{\circ}\text{C}$

Attenzione: Durante il controllo delle celle le temperature di **display**, **aria** e **prodotto** non devono differenziarsi di oltre 1°C . (VEDI MANUALE HACCP).

Controllare che la scadenza residua per i prodotti a lunga conservazione sia almeno pari al 25% della durata assoluta.

Stoccaggio dei prodotti crudi:

- Temperatura nei freezer e nei frigoriferi:
 - Frigorifero: da $+0,1^{\circ}\text{C}$ a 4°C (spegnere e svuotare ogni sera. Lavare e sanitzare prima di riutilizzarlo).
 - Freezer: da -18°C o inferiore (spegnere e svuotare ogni sera. Lavare e sanitzare prima di riutilizzarlo).
- Rispetto delle scadenze assolute e della rotazione FIFO.
- Rispetto della scadenza secondaria

Durante la delivery e gli stoccaggi della merce nelle celle, lasciare le tende parafreddo in posizione e non lavorare con la porta della cella aperta. Nel ristorante oltre alla cella principale esistono diversi tipi di freezer:

Freezer di Back-up: un freezer a colonna posto in cucina per lo stoccaggio della merce nei cartoni interi, al fine di evitare il continuo accesso alla cella principale. **Gli alimenti contenuti in questo freezer durano fino al raggiungimento della scadenza primaria.**

Se la temperatura del prodotto rilevata in chiusura non supera i -15°C , il prodotto può essere riposto in cella ed essere utilizzato per primo il giorno seguente, altrimenti va eliminato.

Reach in freezer: sono i freezer a pozzetto per la carne e quelli (a muro o a colonna) utilizzati per lo stoccaggio dei prodotti Fritti/Bop. **In questi freezer gli alimenti devono essere conservati fuor dal cartone, in contenitori cambro chiusi con coperchio (ad esclusione dei periodi di rush) o nei loro sacchetti.**

La scadenza secondaria di questi prodotti è di 2 ore.

Se la temperatura dei prodotti rilevata in chiusura non supera i -15°C , i prodotti possono essere riposti in cella principale ed utilizzati il giorno successivo, per primi e per la durata della scadenza secondaria residua.

Pozzetto freezer per carne ad aria forzata:

nel nuovo pozzetto ad aria forzata dotato di due cassette per lo stoccaggio della carne non è necessaria la scadenza secondaria di 2 ore e il prodotto può essere posizionato senza il cambro, ma direttamente nel proprio sacchetto ben richiuso in modo da proteggere la carne dalla disidratazione. **In caso di prodotto con bassa rotazione si raccomanda comunque l'utilizzo di cambro con coperchio.** Svuotare a fine giornata.

Nel caso in cui la temperatura non sia superiore a -15°C , i prodotti avanzati nel pozzetto potranno essere riportati nella cella negativa, per lo stoccaggio notturno, e potranno poi essere utilizzati giorno seguente.

Distanze:

- 15 cm dal pavimento.
- 5 cm dalle pareti.
- 3 cm spazio tra i cartoni di un prodotto diverso.
- 30 cm dall'evaporatore in tutte le direzioni.
- scadenze visibili e FIFO.
- corretto accatastamento.

Criticità dei prodotti crudi e posizionamento in cella negativa

Super e Molto critici: devono essere conservati nella parte più fredda della cella (il più lontano possibile dalla porta e dall'evaporatore).

La carne BOVINA è l'unico prodotto che non deve essere posizionato sotto l'evaporatore.

2.2 Collocazione prodotto

Prodotto	Collocazione in cella
Carne	Super critico
Filetti Pesce	Molto critico
Patate	Molto critico
Ceste Pane	Moderatamente critico
Ceste Muffin	Moderatamente critico

“Il funzionamento sempre al 100% delle nostre celle di mantenimento è di sicuro supporto alla Food Safety ed alla qualità dei prodotti finiti”.

DIGITAL FS:

Qualora sia stato installato il sistema di registrazione ed acquisizione in continuo delle temperature con l'aggiunta di allarmi al raggiungimento di temperature oltre i limiti critici, controllare la temperatura del prodotto e dell'aria in caso di ricezione di allarme ed effettuare le azioni correttive previste dall'HACCP.

TEMPERATURA DEL CIBO E LA SUA CONSERVAZIONE

I microrganismi possono crescere nel cibo e avariarlo se non è conservato alla giusta temperatura.

Ecco perchè è importante seguire le procedure di cottura e conservazione del cibo.

Mantieni i prodotti freddi al fresco e quelli caldi al caldo per impedire e rallentare la crescita microbica.



Da 0°C a 4°C

I prodotti refrigerati devono essere mantenuti tra +0,1°C e +4°C... I prodotti surgelati devono essere mantenuti a temperature pari o inferiori a -18° C. A questa temperatura non cresce nessun microrganismo.

Da 4°C a 60°C

Gli alimenti quali la carne, il pollo, le uova, l'insalata e le cipolle esposti in questo intervallo di temperatura, sono sottoposti ad una rapida crescita batterica. Ecco perchè è importante attenersi alla scadenza secondaria.

Da 60°C a 65°C

Le alte temperature prevengono la crescita batterica. Ecco perchè i prodotti cotti devono essere tenuti negli apparecchi di conservazione ad una temperatura superiore a 65°C sino al loro uso.

Da 66°C a 74°C

I batteri eventualmente presenti nei cibi crudi, a base di pollo o bovino vengono uccisi se trattati a queste temperature.

2.3 Lavaggio e sanitizzazione degli utensili o delle attrezzature

I **5 passaggi** sono:

1. Prelavaggio con acqua calda
 - Indispensabile per eliminare i residui alimentari più grossolani.
2. Lavaggio
 - Lavandino riempito di acqua per 3/4 e una dose di detergente.
 - Temperatura dell'acqua da 43° a 49°C.
 - Utilizzare una spazzola per assicurarsi di rimuovere le piccole particelle alimentari.
3. Risciacquo con acqua calda
 - Lavandino vuoto.
 - Risciacquo sotto il getto dell'acqua calda. È essenziale risciacquare con l'acqua calda per eliminare tutte le tracce di detergente. Il detergente impedisce l'azione del sanitizzante.
4. Sanitizzazione
 - Lavandino riempito per 3/4 (40 litri) con soluzione sanitizzante.
 - L'azione del sanitizzante dura per un massimo di 4 ore.
 - Temperatura dell'acqua tiepida.
 - Immersione per 5 minuti minimo.
 - Sciacquare con acqua fredda corrente.
5. Asciugatura ad aria
 - È essenziale che si esegua su una superficie pulita e sanitizzata, avendo cura che gli oggetti siano ad almeno 15 cm di distanza dal pavimento.

Le piccole attrezzature (utensili, portautensili, vassoio UHC) dovranno essere lavate e sanitizzate almeno ogni 4 ore. Per poter monitorare costantemente questa procedura, si consiglia di utilizzare il foglio lavaggio mani o un foglio apposito, registrando orario e firma Manager.

“Insieme al lavaggio periodico delle mani, i guanti monouso rappresentano una misura aggiuntiva per prevenire la contaminazione alimentare e garantire ai clienti la sicurezza degli alimenti.

I guanti **monouso** colorati, blu/verdi, devono essere indossati quando si manipola la carne, per la preparazione delle farciture toast e per la manipolazione degli ingredienti nella fase di assemblaggio insalate.”

2.4 Sanitizzazione prodotti freschi interi

Pomodori, pomodorini cherry e arance (per i ristoranti con McCafè) sono tutti prodotti freschi interi, che necessitano di una preparazione presso i ristoranti, prima di essere utilizzati. Più precisamente è necessario e molto importante effettuare correttamente la procedura di lavaggio e sanificazione:

Procedura sanitizzazione frutta e verdura con l'utilizzo del Sanichlor (per i ristoranti Ecolab) o Suma Tab D4 (per i ristoranti Diversey).

1. Selezionare il prodotto da utilizzare e portarlo in prossimità dell'area di preparazione (es.: selezionare i pomodori più maturi).
2. Sciacquare i vegetali con l'acqua potabile
3. Preparare la soluzione in un contenitore pulito e sanitizzato, di dimensioni adeguate a contenere i prodotti da sanitizzare.
Aggiungere 1 pastiglia di Sanichlor IT o Suma Tab D4 per ogni 10 L di acqua fresca.
4. Nel caso di utilizzo del Sanichlor IT, lasciare in immersione i vegetali per almeno 15 minuti. Nel caso del Suma Tab D4, lasciare in immersione i vegetali per 5 minuti. I prodotti devono essere completamente immersi.
5. Trascorso il rispettivo tempo di immersione, sarà necessario scolare i prodotti ed eliminare la soluzione sanitizzante (utilizzabile una sola volta).
6. Risciacquare i prodotti scolati nel contenitore con abbondante acqua potabile.

La banda istruttiva per la sanitizzazione dei prodotti freschi interi è disponibile sul DAM ai Link di percorso riportati nella spalla destra dei contenuti in evidenza.

2.5 Qualità dell'olio di frittura

Controllare ogni giorno la qualità dell'olio di tutte le vasche presenti nel ristorante, mediante lo strumento.

Pre-requisiti:

Verifica certificazione strumento: da rinnovare una volta all'anno.

Il ristorante deve avere 2 strumenti (1 di scorta).

È necessario verificare la precisione dello strumento eseguendo una misurazione comparativa con l'olio di riferimento contenuto nell'ampolla ed eventualmente ricalibrare la sonda se scalibrata (apporre scadenza 6 mesi una volta aperta).



Modalità esecuzione test:

Cosa non fare:

- **Non** usare lo strumento senza l'apposita protezione del sensore.
- **Non** misurare la qualità dell'olio durante la cottura di un prodotto.
- Una volta terminata la cottura di un prodotto attendere almeno **5 minuti** dal termine di questa per effettuare la misurazione.
- **Non** effettuare la misurazione se la temperatura dell'olio è inferiore ai **40° C**

Cosa fare:

- Inserire lo strumento testo nell'olio tra le tacche livello Min e Max.
- Attendere che il valore si stabilizzi (lampeggia per più volte lo stesso valore).
- Pulire lo strumento dopo ogni uso sotto un getto di acqua calda e asciugarlo tamponando il sensore senza strofinarlo, con un panno o della carta.

LETTURA:

- **FINO A 22,9% OLIO OK**
- **DA 23% OLIO DA SOSTITUIRE**

2.6 Procedure fondamentali per il filtraggio

- Indossare gli indumenti protettivi DPI adatti per il filtraggio (grembiule, maschera, guanti di protezione)
- Scaldare l'olio e portarlo ad una temperatura di almeno 140°.
- Utilizzare il filtro con Magnesole riporlo nel cassetto filtro con la parte ruvida rivolta verso l'alto.
- Durante le operazioni di filtraggio utilizzare ogni giorno il prodotto specifico, se previsto (ad es. Kay Fryer Cleanser per i soli ristoranti Ecolab), con un panno griglia per rimuovere i residui carboniosi dalle vasche.
- Far ricircolare l'olio per almeno 5 minuti (dove presente utilizzare la funzione Filter)
- La sequenza di filtraggio delle vasche è: Patate, McNuggets, Patty Premiere, Patty Mythic, Finger Food, Filetto di Pesce
- Sostituire il filtro con magnesol ogni 4/5 vasche split (piccole) da 12,5lt.
- Per la manutenzione delle friggitrici e delle resistenze, è importante fare il Boil-out ogni 3 mesi.
- NB: Se si dispone di friggitrici LOV autofiltranti, il filtraggio automatico deve essere disabilitato per le vasche del Filetto e Alette, per evitare la commistione dell'olio proveniente da queste ultime con quello delle altre vasche.
- **Att. Ne Friggitrici LOV: l'esecuzione dei filtri automatici non esclude il filtraggio giornaliero obbligatorio.**

3.1 Panni per pulire

- 4 lavaggi minimo/giorno: da 30 a 40 panni-banco; da 18 a 20 panni-griglia.
- Immergere i panni in una soluzione sanitizzante.
- Scadenza 4 ore.
- Cambio stracci in uso almeno ogni ora.
- **Gli stracci sporchi vanno immersi in 3,8 litri circa di acqua calda e detergente.**
- Panno Area Griglia(solo per pulizia spatola, raschietto e pinza carne): panno pesante bianco.
- Panno Area Griglia(solo per pulizia superfici): Panno bianco con bande di colore rosso.
- **Panno Area Patate: panno pesante bianco per rimozione/pulizia sale dalle vasche della bagging station.**
- Panno Area Banco/Sala: Panno bianco con bande di colore rosso.
- Panno Area Bagni: Panno bianco con bande di colore blu.
- Panno Polifix: panno in microfibra blu per la sala nei ristoranti New Décor.

3.2 Preparazione e verifica delle soluzioni sanizzanti

Sanizzazione stracci

Preparare il secchio degli stracci con 9,5 lt di acqua tiepida (21-32°C - la temperatura errata rende la soluzione inefficace) e 1 bustina di Kay 5 Sanitizer (per i ristoranti che utilizzano i prodotti Ecolab) e 1 pastiglia di Suma Tab D4 (per i ristoranti che utilizzano i prodotti Diversey).

La verifica delle soluzioni sanizzanti va effettuata al momento della preparazione della soluzione per accertarsi di poterla utilizzare **e successivamente almeno ogni 2 ore** o anche prima se lo ritenete necessario, per verificare che l'attività della soluzione non sia scesa sotto le soglie indicate. Ad ogni tipologia di sanizzante è associata una diversa strip di verifica:

- **Strip per soluzione K 5 Sanitizer**
(K. Cloro Test Sanitizer in Havi Logistics)
- **Strip per soluzione Suma Tab D4**
(Divr.Chlorine Test Kit in Havi Logistics)

Verificare con le apposite strisce reattive che la soluzione abbia un valore pari o superiore a 100 ppm. Immergere la striscia e rimuoverla immediatamente - confrontare la striscia con l'apposita chart a colori. Con esito positivo procedere inserendo nella soluzione gli stracci puliti (massimo 35-40). La soluzione ha una scadenza di 4 ore.

Almeno ogni 2 ore verificare che la soluzione non sia scesa sotto i 50 ppm (in tal caso rifare la soluzione); con l'occasione verificare anche che l'acqua sia pulita, limpida e priva di sporcizia. In caso contrario sostituire l'acqua, anche in presenza di soluzione sanizzante ancora attiva.

Cambiare la soluzione anche prima delle 2 o 4 ore, in caso di:

- aggiunta nuovi stracci
- acqua sporca

Sanizzazione Utensili E Soluzione Per Spruzzini

- **Strip per soluzione Solidsense Sanitizer**
(K. Quat Test Sanitizer in Havi Logistics)
- **Strip per soluzione Suma D10**
(Divr.Quat Check 1000 in Havi Logistics)

Utilizzando l'apposito dosatore automatico montato sulle vasche del lavaggio, riempire con acqua tiepida la vasca dedicata alla sanizzazione degli utensili.

Verificare con le apposite strisce reattive, che la soluzione abbia un valore compreso tra 400 e 600 ppm.

Attendere che la soluzione si sia raffreddata (max 24 °C) e immergere la striscia (non nella schiuma), per 10" - non agitare la striscia - rimuoverla dall'acqua senza scuoterla - confrontare la striscia con l'apposita chart a colori.

Con esito positivo:

- procedere con la sanizzazione degli utensili
- procedere con il riempimento degli spruzzini immergendoli nella vasca del lavaggio riempita di soluzione

La soluzione ha una scadenza di 4 ore, ma: Almeno ogni 2 ore verificare che la soluzione non sia scesa sotto i 200 ppm (in tal caso rifare la soluzione); con l'occasione verificare anche che l'acqua sia pulita, limpida e priva di sporcizia. In caso contrario sostituire l'acqua, anche in presenza di soluzione sanitizzante ancora attiva.

Cambiare la soluzione anche prima delle 2 o 4 ore, in caso di:

- acqua sporca o contaminata

Spruzzini: cambiare la soluzione ogni 24 ore.

Spruzzare la soluzione sul panno e non direttamente sulle superfici.

Sanitizzazione sonda ad ago del termometro:

per la sanitizzazione della sonda del termometro dopo ogni utilizzo, è sufficiente utilizzare un panno dedicato sanitizzato.

3.3 Vassoi, clienti e seggiolini

- Sanitizzare e asciugare i vassoi con un panno banda rossa pulito e sanitizzato, ogni volta dopo l'uso.
- Lavare, risciacquare e sanitizzare i seggiolini almeno una volta al giorno.

3.4 MOP, scope e bidoni rifiuti

- Lavare i mop separatamente dagli stracci.
- Contraddistinguere le scope e i mop per le diverse aree (cucina, sala, bagni).
- I contenitori dei rifiuti devono essere a pedale.

3.5 Panni polifix blu

- Possono essere lavati fino a 90°C, dopo il lavaggio vanno lasciati asciugare
- Vanno usati asciutti o leggermente umidi (per una migliore resa)
- Spruzzare il detergente multiuso sul panno e poi passarlo sulla superficie da pulire.
- Non usare per la pulizia della superficie dei tavoli della sala.

3.6 Prodotti di pulizia Diversey

Prodotto	Descrizione
McD GR	Detergente energico monodose per la pulizia delle superfici calde delle clamshell e delle piastre griglia.
McD FC conc	Detergente liquido superconcentrato per il lavaggio di pavimenti con mop o con lavasciuga. Efficace sullo sporco pesante.
Suma D10 conc	Disinfettante concentrato contenente come principio attivo un sale di ammonio quaternario, che consente di ottenere una rapida attività battericida.
McD FR	Detergente energico per la rimozione delle tracce di grasso e sporco carbonizzato nelle figgitrici e per la pulizia periodica dei filtri delle cappe
McD HA conc	Detergente liquido superconcentrato per lavaggio manuale stoviglie
McD KL	Disincrostante acido liquido per la rimozione di depositi calcarei dalle attrezzature.
McD SK conc	Detergente liquido superconcentrato per la pulizia di vetri, specchi e altre superfici lucide e resistenti all'acqua.
McD TR	Detergente pronto all'uso per la rimozione di residui calcarei da WC ed orinatoi.
McD UR conc	Detergente liquido superconcentrato multiuso per la pulizia di tutte le superfici dure. Rimuove efficacemente ogni tipo di sporco e grasso.
McD UW	Detergente liquido non corrosivo per il lavaggio meccanico di stoviglie, specialmente formulato per assicurare un'ottima rimozione dello sporco in acque di qualsiasi durezza.
Suma Nova L6	Detergente liquido concentrato per il lavaggio meccanico stoviglie (per Mc Café).
McD RA	Brillantante neutro concentrato in formato Safe Pack per il lavaggio meccanico stoviglie.
Suma rinse A5	Brillantante neutro concentrato per il lavaggio meccanico stoviglie (per Mc Café).
Soft Care Sensisept	Detergente germicida per il lavaggio delle mani.
Soft Care Star	Sapone per lavaggio delle mani clienti.
Good Sense 30 Days Refill	Deodorante neutralizzatore di odori per ambienti. Particolarmente adatto per bagni e Superlizzy
Good Sense 30 Days Dispenser	Dispenser per deodorante Good Sense 30 Days Refill
Clax Profi Forte	Detergente liquido strutturato per capi molto sporchi e per acque dure.
Clax Pura	Detergente in polvere esente da fosfati per ottimi risultati di lavaggio, specialmente adatto a basse temperature.
Suma Des T30	Detergente smacchiante superconcentrato per lavaggio meccanico stoviglie. Formulato per assicurare un'eccellente rimozione delle macchie in abbinamento con i detergenti per lavastoviglie Diversey.
Suma Freeze D2.9	Detergente liquido pronto all'uso specifico per la pulizia delle celle frigorifere.
TASKI Sprint Spitfire	Detergente multiuso per sporco pesante, particolarmente adatto alla rimozione di oli e grassi minerali e vegetali, di graffiti e segni di inchiostro.
McD SG	Lucidante pronto all'uso per superfici in acciaio inossidabile non a contatto con gli alimenti.
McD WC conc	Detergente acido concentrato per la pulizia quotidiana di ogni superficie del bagno.
Suma D4 TAB	Disinfettante battericida clorattivo per la disinfezione dei panni e la sanitizzazione di frutta e verdura.
Tiket	Pulitore universale concentrato per aree esterne, particolarmente adatto alla rimozione di macchie di benzina.
Suma Anti-Stick	Agente anti-aderente che impedisce al pane di attaccarsi al toaster.
Good Sense BreakDown	Neutralizzante dei cattivi odori a base di enzimi.
Oxivir N+ Spray	Detergente igienizzante da utilizzare per la pulizia, la sanificazione di tutte le superfici dure e resistenti all'acqua e per la pulizia e la disinfezione a seguito di incidente non alimentare.
Suma Drain GTS Plus	Prodotto biologico enzimatico per il trattamento degli scarichi.
Oxivir Refill Spill Kit	Kit da utilizzare con Oxivir N+ Spray, per la pulizia e la disinfezione a seguito di incidente non alimentare.
Suma Café GrinderClean C4.1	Detergente granulare per macinacaffè.

3.7 Prodotti di pulizia Kay Chemical (ECOLAB)

Prodotto	Descrizione
Epicare 5C	Detergente germicida per lavaggio delle mani.
KayLotionHandWash	Sapone per lavaggio delle mani clienti.
Solid Sense Apsc	Detergente concentrato solidoper lapuliziadiattrezzature e utensili
Kay 5 Sanitizer (bustina verde)	Sanitizzante a base di cloro: 1 conf. per 9,5 lt di acqua tiepida. -shake e sundae. secchi con panni puliti.
Solid Sense Sanitizer	Sanitizzante a base di ammonio quaternario per sanitizzazione utensili e soluzioni negli spruzzini
Easy Wash Extra 1bustinaperlavaggio	Detersivo e candeggiante per lavatrice: lavaggio panni, mop e grembiuli (senza prelavaggio)
QSR Hi Temp grill Cleaner	Detergente per piastre: griglia clamshell, toaster
Kay Fryer Cleanser	Detergente friggitrici per rimuovere il carbone al momento del filtraggio; si immerge il panno in un contenitore d’acqua pulita e lo si passa sulla superficie. Si asciuga con carta, primadi (ri) mettere l’olio.
Bun toaster Release Agent	Crea un film antiaderente che impedisce al pane di attaccarsi al toaster
Delimer	Anticalcare disincrostante, rimuove il calcare: Macchina del ghiaccio. Disincrostante per bagni. Steamer. Macchina del gelato, per rimuoverela "pietralatte"
Kay Specialty Cleaner & Polish	Lucidante acciai, per lucidare e proteggere acciai inossidabili e pannelli di legno.
Restroom Cleaner	Detergente per bagni e lavandini.
Aromist Air Freshening System	Kit iniziale con 1 apparecchio Deodorante per ambienti
Aromist Air Freshening System	4 ricariche per deodorante ambienti
NO-Thaw Freezer / Cooler	Detergente per la pulizia delle celle frigorifere e freezer.
Pep-Ex	Detergente per la rimozione dei graffi e inchiostro.
Super contact Cleaner	Detergente forno e sporco ostinato in generale
Durashield Hand Lotion	Crema protettiva per le mani.
Waterless urinal & toilet cleaner (detergente biologico)	Pulizia urinatoir senz’acqua, contenitori per l'immondizia, compattatori rifiuti, etc.
KayEsteemDryall10 L	Brillantante per lavastoviglie / Lavapezzi industriale.
Top Rinse Uni 1 L	Brillantante per lavastoviglie (McCafé).
Ecocleaner pastiglie	Pastiglie per pulizia linea caffè macchine Cimbali (McCafé).
Ecocleaner polvere	Detergente per macchine manuali (McCafé).
Rancilio Pastiglie	Pastiglie per pulizia linea caffè macchine Rancilio (McCafé)
Detergente linea latte	Detergente per linee, per lavare i tubi delle linee del latte per macchine con cabinet del latte.
Esteem warewashing detergent 10L	Detergente lavastoviglie, lava pezzi.
SolidSense Floorcare A/B	Detergente concentrato solido da diluire tramite l'apposito apparecchio erogatore Solidsense per la pulizia dei pavimenti.
Multi Surface & Glass Cleaner	Detergente concentrato liquido da diluire tramite l'apposito erogatore Solidsense per la pulizia di tutte le superfici e vetri.
SolidSense Sanitizer	Sanitizzante concentrato solido da diluire tramite l'apposito erogatore Solidsense, per la sanitizzazione di attrezzature e small equipment. Adatto al riempimento negli appositi spruzzini per la sanitizzazione di superfici, bancone e tavolo condimenti.
HeavyDutyDegreaser	Sgrassante concentrato liquido da diluire tramite l'apposito Solidsense per Boil-out delle friggitrici- aree di parcheggio + Drive Thru
Sirafan Speed	Specifico per la pulizia e la disinfezione a seguito di incidente non alimentare e per la sanitizzazionedi attrezzature e superfici in generale, senza bisogno di risciacquo.



ATTENZIONE

Tutti i prodotti chimici utilizzati devono essere approvati da McDonald’s.Devono essere conservati in un magazzino apposito lontano dagli alimenti.



ATTENZIONE

Per conoscere i rischi chimici di ogni prodotto impiegato, è necessario conservare nel ristorante tutte le schede tecniche e di sicurezza.

Per l'utilizzo dei prodotti di pulizia, è importante conoscere i rischi e i pericoli che possono derivare da un utilizzo scorretto o improprio degli stessi. Le tabelle di seguito, vi illustrano la nuova simbologia di rischio e pericolo associata ai prodotti chimici e le diverse categorie di pericolo.

4.1 Pericolo chimico fisico



Simbolo: **E**

Classificazione: **ESPLOSIVO**

Spiegazione: **Sostanza solida che può, per reazione chimica, sviluppare gas e causare danni nell'area circostante.**



Simbolo: **F+**

Classificazione: **Estremamente infiammabile**

Spiegazione: **Sostanza avente un punto di infiammabilità inferiore a 0°C e un infiammabile punto di ebollizione inferiore a 35°C.**



Simbolo: **F**

Classificazione: **Facilmente infiammabile**

Spiegazione: **Sostanza avente un punto di infiammabilità inferiore a 0°C, ma infiammabile non estremamente infiammabile.**



Simbolo: **O**

Classificazione: **Ossidante**

Spiegazione: **Sostanza che può causare la combustione di altri materiali, generalmente cedendo ossigeno.**

4.2 Pericoli per la salute



Simbolo: **T+**

Classificazione: **Molto tossico**

Spiegazione: **Sostanza che può provocare la morte o gravi danni alla salute a basse concentrazioni per ingestione, inalazione, contatto con la pelle.**



Simbolo: **T**

Classificazione: **Tossico**

Spiegazione: **Sostanza che può provocare la morte o gravi danni alla salute per ingestione, inalazione, contatto con la pelle.**



Simbolo: **C**

Classificazione: **Corrosivo**

Spiegazione: **Sostanza che può provocare una distruzione visibile o lesioni irreversibili del tessuto vivente (pelle) nell'area di contatto.**



Simbolo: **Xn**

Classificazione: **Nocivo**

Spiegazione: **Sostanza che può provocare danni alla salute per ingestione, inalazione, contatto con la pelle.**



Simbolo: **Xi**

Classificazione: **Irritante**

Spiegazione: **Sostanza che può provocare infiammazione significativa della pelle e/o degli occhi, ovvero gravi irritazioni delle vie respiratorie.**

4.3 Pericoli per l'ambiente



Simbolo: **N**

Classificazione: **Pericoloso per l'ambiente**

Spiegazione: **Sostanza che presenta effetti a breve/lungo termine.**