

**IMPRESA SICURA**

RUBRICA



**COSA SI NASCONDE NELLE SPUGNE E NEGLI STROFINACCI DELLA CUCINA?**

Spugne e strofinacci sono strumenti indispensabili per mantenere la corretta igiene dei piatti in cui mangiamo, degli utensili con cui prepariamo i pasti e dell'intera cucina. Tuttavia, anche spugnette e canovacci, se non sono gestiti correttamente, possono trasformarsi in un ricettacolo di batteri, anche pericolosi, finendo per contaminare il cibo che consumiamo, come racconta un video realizzato dall'Istituto **zooprofilattico sperimentale delle Venezie**. (<https://www.izsvenezie.it/rischi-spugne-strofinacci-video/>)  
Tutto dipende dalle nostre abitudini:

un loro uso troppo prolungato oppure lasciare le spugne bagnate sul fondo del lavandino sono comportamenti che possono favorire la contaminazione crociata tra superfici, utensili e cibo. Se non sono mantenute correttamente, nelle spugne si possono contare fino a un miliardo di batteri per cm<sup>3</sup>, compresi microrganismi pericolosi come *Listeria monocytogenes* e *Salmonella*. Ma anche gli strofinacci non scherzano in quanto a ricettacolo per la carica batterica. Per evitare una crescita eccessiva di batteri e la contaminazione del cibo, l'Istituto **zooprofilattico** raccoman-



da di lavare e risciacquare con cura le spugne dopo l'uso, disinfettarle periodicamente e non lasciarle sul fondo del lavandino, riporre spugne e strofinacci asciutti in luoghi puliti, cambiarli frequentemente e non usarli al di fuori della cucina. Come procedura di **Buona prassi igienica** nelle cucine degli esercizi pubblici rimane sempre quella di limitare l'uso di spugne e stracci puliti alle sole attività di pulizia mentre

per l'asciugatura di utensili e piani di lavoro è preferibile l'utilizzo di carta a perdere.



**I NOSTRI PRINCIPALI SERVIZI**

**SICUREZZA SUL LAVORO**

- Consulenza e redazione di tutta la documentazione relativa alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).
- Assunzione incarico di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)
- Consulenza in materia di legionella
- Stesura piani di emergenza
- Servizio Medicina del lavoro

**HACCP**

- Consulenza in materia di igiene alimentare
- Redazione del Piano HACCP (Hazard Analysis and Critical

Control Point) in conformità al PACCHETTO IGIENE (Regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 e direttiva 41/161/CE)

**ANALISI**

- Tamponi ambientali
- Analisi su alimenti
- Analisi acqua piscina
- Analisi legionella
- Analisi potabilità acqua

**FORMAZIONE E LAVORO**

- Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP).
- Rappresentante Lavoratori per la Sicurezza (RLS).

- Addetto al Primo Soccorso.
- Addetto antincendio a rischio basso medio - elevato.
- Addetti manipolazione alimenti (HACCP)
- Dirigenti/Preposti
- Lavoratori (ai sensi del nuovo accordo Stato Regioni)
- Gestione formazione aziendale con Fondi Paritetici Interprofessionali.
- Gestione formazione apprendisti
- Attivazione tirocini formativi

**FINANZA AGEVOLATA**

- Gestione richieste di finanziamento a livello nazionale, regionale, provinciale
- FSE, fondi interprofessionali, pratiche INAIL e CCIA

**PRIVACY**

- Sopralluogo e audit del Titolare del trattamento
- Redazione del Registro delle attività di trattamento
- Redazione della DPIA
- Redazione informative e consensi
- Nomine responsabili e designazione incarichi
- Formazione

**IMPRESA SICURA s.r.l**  
Consulenza e Formazione  
Viale Mazzini n. 119/1 - 47042 Cesenatico (FC) tel. 0547.675661 / fax 0547.678877

Viale Carducci n. 23 - 47521 Cesena (FC) Tel. 0547/1825394  
mail [info@impresasicurasrl.it](mailto:info@impresasicurasrl.it) p.iva/c.f. 02687140406 [www.impresasicurasrl.it](http://www.impresasicurasrl.it)

