

STANDARDE DE CURĂȚENIE PENTRU LOCATARI SPAȚIILOR DIN FOOD COURT

I. REGULAMENT PRIVIND MANAGEMENTUL DEȘEURILOR

1. Scopul regulamentului

- Scopul acestui regulament este de a veni în sprijinul operatorilor și chiriașilor din ansamblul Palas pentru aplicarea legislației în vigoare privind managementul deșeurilor și protecția mediului.
- Printre angajamentele asumate de România față de Uniunea Europeană se numără și desfășurarea de activități legate de colectarea, reciclarea și tratarea deșeurilor. Legea 27 din 2007 este actul normativ care obligă populația și agenții economici să sorteze deșeurile. Prin Legea 132 din 2010 cu privire la colectarea selectivă a deșeurilor, toate instituțiile publice sunt obligate să implementeze, un plan de colectare a deșeurilor sortate.

2. Beneficii ale colectării selective a deșeurilor

- Creșterea calității vieții și a standardului serviciilor de salubritate în Palas și în orașul Iași.
- Reducerea impactului negativ al deșeurilor asupra mediului și a sănătății populației, iar aici menționăm: poluarea aerului și a apelor de suprafață, atragerea de dăunători (insecte/rozătoare) care răspândesc boli și infecții, disconfort vizual, modificări de peisaj, etc.
- Optimizarea activităților de evacuare a deșeurilor și utilizarea în bune condiții a camerelor de colectare și stocare a deșeurilor puse la dispoziția operatorilor și chiriașilor de către administrația Palas.
- Îmbunătățirea nivelului de informare, conștientizare și implicare a cetățenilor cu privire la obligativitatea respectării legislației în domeniu și importanța reciclării deșeurilor.
- Evitarea aplicării unor sancțiuni/amenzi din partea autorităților abilitate (în cazul nerespectării legislației în vigoare privind colectarea separată a deșeurilor).

3. Colectarea selectivă

- Colectarea selectivă presupune a împărți deșeurile pe categorii, ca mai apoi acestea să fie duse în camerele de stocare pentru deșeuri și depozitate în pubelele speciale, amenajate și inscripționate pentru diversele categorii.
- Camerele de stocare și depozitare deșeuri sunt inscripționate/semnalizate corespunzător și au fost împărțite în două incinte distincte: una pentru depozitarea deșeurului menajer, iar cealaltă pentru depozitarea deșeurilor reciclabile, colectate separat de către fiecare operator;
- Pentru zonele de Retail există preso-containere de colectare gunoi menajer și preso-containere de colectare carton, containere pentru colectare sticlă și plastic/folie/PET-uri, toate fiind semnalizate corespunzător.
- Soluția este la îndemâna noastră și constă în depozitarea selectivă a deșeurilor. Mai precis, trebuie să depozităm deșeurile în locurile special amenajate și pe următoarele categorii: carton, ambalaje din carton, plastic, metal, sticlă.

4. Ce se colectează?

Sticlă	
Se colectează selectiv	Nu se colectează selectiv
<ul style="list-style-type: none"> • Recipiente din sticlă provenite de la băuturi și produse alimentare, borcane 	<ul style="list-style-type: none"> • Geamuri și oglinzi, ghivece, becuri și lămpi, veselă, pahare, parbrize
Plastic și metal	
Se colectează selectiv	Nu se colectează selectiv
<ul style="list-style-type: none"> • Recipiente din plastic pentru băuturi (PET) și recipiente de la produse lactate. Recipientele produselor cosmetice și detergenților, caserole din plastic și polistiren, veselă din plastic, pungi de plastic necontaminate de resturi menajere • Recipiente din plastic pentru alimente • Ambalaje din plastic tip folie 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacele recipientelor care nu sunt din plastic, jucării de plastic, sacoșe, ghivece de plastic, produse mixte (combinații plastic/metal), folie de plastic contaminată de resturi menajere
Hârtie și carton	
Se colectează selectiv	Nu se colectează selectiv
<ul style="list-style-type: none"> • Ambalaje de hârtie-carton, cutii de carton pentru băuturi și alte produse. • Cutii de la aparatură casnică • Cutii de la pasta de dinți • Cutii de la detergenți • Cutii de la cosmetice • Pungi de hârtie • Ambalaje de carton de la băuturi 	<ul style="list-style-type: none"> • Hârtia cerată, produse mixte (hârtie cu metal)

Cum se colectează?

- ✓ **Identificarea** – Identifică deșeurile de ambalaje din zona de lucru.
- ✓ **Presarea** – Înainte de depozitare, presează deșeurile de ambalaje din plastic și metal sau cartoanele pentru a economisi spațiul.
- ✓ **Evacuarea** – Depunerea deșeurilor în locurile special amenajate și semnalizate corespunzător fiecărui tip de deșeu: deșeu menajer, deșeu reciclabil din sticlă, plastic sau hârtie.

II. IGIENA PERSONALĂ

1. Uniforma

Uniforma este aranjată și curată.

2. Părul

Părul este îndepărtat de pe față și strâns complet.

3. Spălarea mâinilor

Spălarea corectă și frecventă a mâinilor este cheia unor bune practici de manipulare a alimentelor și de servire a unor alimente sănătoase. Spălați-vă pe mâini timp de 20 de secunde, cel puțin o dată la o jumătate de oră!

4. Păstrați unghiile tăiate!

Unghiile lungi sunt greu de menținut curate și pot păstra bacterii între unghie și piele, care ar putea fi transferate în mâncare la atingerea acesteia.

5. Starea de sănătate

Angajații din restaurant trebuie să fie sănătoși și să nu sufere de boli sau afecțiuni contagioase care pot afecta siguranța alimentară. Managerul restaurantului verifică vizual starea de sănătate și igiena a fiecărui angajat la intrarea pe schimb.

III. CONTAMINAREA CHIMICĂ

Alimentele pot deveni periculoase pentru consum prin contaminarea chimică. Prin folosirea neadecvată a substanțelor chimice în restaurant sau prin depozitarea incorectă a acestora, se poate cauza contaminarea alimentelor.

- Depozitarea alimentelor la cel puțin 15 cm distanță de podea.
- Respectarea instrucțiunilor de pe produsele de curățare.
- Păstrarea substanțelor chimice în zonele de depozitare desemnate, niciodată în zonele de depozitare a alimentelor.
- Păstrarea substanțelor chimice în recipiente etichetate corespunzător.
- Evitarea punerii substanțelor chimice în recipientele pentru alimente sau băuturi.

IV. CONTAMINAREA FIZICĂ

Alimentele pot deveni periculoase pentru consum prin contaminarea fizică sau prin corpuri străine care pot cauza accidentări dacă pătrund în mâncare (de exemplu, bucăți de pungă de plastic care pot pătrunde în mâncare).

A se evita crearea de situații în care se pot produce contaminări. De exemplu: acoperiți alimentele corespunzător înainte de a le depozita, nu așezați recipientele cu mâncare pe podea.

V. PROCEDURI DE CURĂȚENIE ZILNICE

Manager Restaurant – Verificări înainte de începerea programului:

1. Managerul din tura de dimineață verifică curățenia lăsată din ziua anterioară.
2. Semnalează și remediază dacă sunt probleme.

Personal Angajat – Proceduri curățenie înainte de începerea programului:

1. Spală vitrinele de prezentare, mobilierul, toate ușile.

2. Curăță și fac ordine pe rafturile din spațiile de depozitare.
3. Spală echipamentele de preparare a mâncării.

Personal Angajat – Proceduri în timpul programului:

1. Mențin curățenia bancurilor de lucru.
2. Mențin curățenia pardoselilor.
3. Mențin curățenia în spațiul de vânzare.
4. Golesc coșurile de gunoi dacă este necesar.
5. În timpul procedurilor de curățenie, se folosesc mănuși de unică folosință care se schimbă atunci când procedura se încheie.

Personal Angajat – Proceduri la finalizarea programului:

1. Aruncă toate produsele și materiile prime care nu se mai pot folosi în următoarea zi.
2. Curăță frigiderule și spațiile de depozitare din bucătărie.
3. Curăță și dezinfectează ustensilele de lucru și mesele de lucru cu soluții de igienizare.
4. Curăță friteuzele/aparatele de gătit și cuptoarele cu soluții degresante.
5. Golesc și curăță separatoarele de grăsimi instalate la scurgeri. În sifoanele de pardoseală și în scurgerile de la chiuvete se vor turna soluții de dezinfectare.
6. Golesc toate coșurile de gunoi și pubelele.
7. Golesc toate vitrinele și spațiile de depozitare de materii prime și produse perisabile peste noapte.
8. Curăță podelele, inclusiv pe sub spațiile greu accesibile de sub rafturi și de sub frigider, prin măturare, apoi freacă cu peria și cu soluție degresantă pentru podele toate murdăria depusă în timpul zilei, iar la final clătesc cu mop și apă curată.
9. Eliberează și curăță spațiul comun de pe hol din dreptul restaurantului.

Manager Restaurant – Verificări la închiderea restaurantului:

1. Managerul verifică dacă toate procedurile de curățenie au fost îndeplinite corespunzător.
 - ✓ închide gazul;
 - ✓ închide vitrinele frigorifice;
 - ✓ verifică siguranțele tabloului electric;
 - ✓ scoate din priză toată aparatele (friteuze, malaxor, mixer, plite electrice), cu excepția frigiderelor.

VI. CURĂȚENIE GENERALĂ SĂPTĂMÂNALĂ

Curățenia generală are loc în fiecare zi de luni după ora 22:00 și durează două ore. În plus față de curățenia zilnică, la curățenia generală se mai execută următoarele operațiuni:

- ✓ se curăță hota, gurile de aerisire, gurile de ventilație;
- ✓ se curăță cu compresorul și peria depunerile de pe radiatoarele frigiderelor;
- ✓ se trag de pe poziție echipamentele de lucru pentru a se curăță suprafețele greu accesibile la curățenia zilnică;
- ✓ se spală, clătesc și dezinfectează toate frigiderule și vitrinele în interior cu soluții de igienizare.

VII. ALTE ASPECTE LEGATE DE CURĂȚENIE

Ce înseamnă „curat”?

„Curat” înseamnă ca nu există niciun fel de resturi vizibile pe tejghea sau pe suprafața echipamentelor. Înseamnă că nu există niciun fel de firimituri, salată, ceapă, felii de roșii, grăsimi, etc. De asemenea, nu trebuie să existe niciun fel de resturi pe podea.

Ce înseamnă „igienizat”?

„Igienizat” înseamnă lipsa unor niveluri periculoase de factori de contaminare, precum bacteriile provocatoare de infecții și boli.

În cazul spațiilor de alimentație publică sunt necesare tehnici și produse speciale de curățare, cum sunt dezinfectanții și degresanții. Articolele de curățenie și detergenții trebuie depozitate cu atenție și departe de alimente, pentru a preveni contaminarea.

La intrarea în spațiul de lucru se vor monta dozatoare pentru spălarea și dezinfectarea mâinilor, dotate cu soluții speciale.

De asemenea, se vor monta dozatoare care conțin substanțe speciale pentru curățarea pardoselilor, dozatoare care sunt setate să asigure dozajul necesar de substanță degresantă și dezinfectantă, astfel încât procesul să nu fie afectat de intervenția umană.

Personalul trebuie instruit pe fiecare sector în parte, astfel încât fiecare să își cunoască atribuțiile în procesul de curățenie.

VIII. OPERAȚIUNI DE DEZINSECȚIE/DERATIZARE

Operațiunile de dezinfecție/deratizare din spațiul fiecărui operator din Food Court se vor efectua pentru a preîntâmpina apariția și înmulțirea insectelor și a dăunătorilor din categoria rozătoare. Dezinfecția și deratizarea se vor realiza atât în bucătăria, magazii, spații de depozitare și mijloace de transport, cât și pe spațiile comune, în mod sincronizat și/sau conform instrucțiunilor Locatorului în acest sens.

Aspecte importante în combaterea dăunătorilor:

1. Se identifică tipul de dăunător care trebuie combătut (rozătoare, târătoare, zburătoare, etc).
2. Se identifică locurile prin care pot pătrunde (găuri în pereți, tocuri de uși, pardoseli, hote și tubulaturi de evacuare, zone de trecere pentru cabluri electrice și zone de trecere pentru conducte de alimentare/scurgere apă, canalizări, magazii de marfă, cu transportatorii de marfă, etc.) și se iau măsuri punctuale pentru fiecare situație.
3. Se etanșează toate locurile din bucătăria, spațiile de expunere și spațiile de depozitare prin care pot pătrunde dăunătorii și unde aceștia se pot dezvolta.
4. Se stabilește metoda de control și monitorizare prin aplicarea de stații martor pentru capturare și monitorizare în fiecare locație.
5. Intervențiile de combatere a dăunătorilor se vor face cu personal autorizat și instruit, utilizând metode și substanțe chimice de combatere avizate de *Autoritatea Sanitar-Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor*, care nu contaminează produsele alimentare și nici personalul care operează pe spațiile tratate.
6. Toate vehiculele contractate și utilizate pentru **transportul materiilor prime** trebuie să fie

permanent în stare bună, curate, igienizate și supuse frecvent operațiilor de dezinsecție. Operatorul din Food Court/Restaurant trebuie să solicite documente care să ateste că mijloacele de transport sunt supuse lunar operațiilor de igienizare și dezinsecție. Aceste documente trebuie puse la dispoziția organelor de control, adică DSP și DSV, respectiv a șefului de Food Court, atunci când sunt solicitate.