





# IGIENE GENERALE DEGLI ALIMENTI

La LEGISLAZIONE ALIMENTARE si occupa degli aspetti igienico-sanitari relativi all'alimento in tutte le sue fasi: produzione, lavorazione, confezionamento, distribuzione, deposito, vendita, somministrazione.



## AUTOCONTROLLO E HACCP

Le imprese di produzione e distribuzione del settore alimentare sono tenute ad attuare programmi di autocontrollo secondo i principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Points).



## LABORATORI DI AUTOCONTROLLO

Per gli operatori del settore alimentare (OSA) c'è l'obbligo di garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene.



## QUALITA' IGIENICA

Il termine "igiene" deriva dalla lingua greca e significa "salute". Nel caso specifico della filiera alimentare, significa mettere sul mercato cibi che non arrechino alcun tipo di danno al consumatore finale.

La qualità organolettica di un prodotto è sempre strettamente connessa alla sua qualità igienica. La qualità igienica di un prodotto è, innanzitutto, la conformità dello stesso alle norme di legge che impongono l'assenza di germi patogeni e, quindi, garantiscono la massima sicurezza per la salute del consumatore.



# L'IGIENE NELLE CUCINE: DETERGENZA E SANIFICAZIONE

La prevenzione contro le infezioni e le intossicazioni alimentari è senza dubbio legata, in modo molto importante alla pulizia dell'ambiente e delle attrezzature. Come ben noto, la semplice "pulizia", l'impressione visiva di pulito, non è sempre garanzia di igiene.

Il concetto di IGIENE infatti, necessita una distinzione tra la DETERGENZA, consistente nella pura e semplice rimozione dello sporco evidente, e la SANIFICAZIONE, che richiede invece, un processo molto più complesso, al fine di eliminare i microrganismi potenzialmente nocivi, che sono presenti nell'ambiente, sulle attrezzature e sulle stoviglie.

## LA DETERGENZA: IL PRIMO PASSO

Eliminare dalle superfici lo sporco visibile, ad esempio olio, grasso, zuccheri, costituisce la prima fase di sanificazione in cucina, e questo riguarda le superfici presenti nell'ambiente che possono essere di tipi diversi: lisce (vetro, ceramica, materie plastiche); rugose (per esempio i metalli e il marmo), porose (il legno) e fibrose (i tessuti).

## LA SANITIZZAZIONE: IL SECONDO PASSO

La detergenza, che ha lo scopo di eliminare lo sporco visibile, non è comunque efficace nell'eliminazione di germi nocivi, presenti sulle attrezzature a seguito del loro uso. E' quindi necessario compiere un'operazione complementare: la sanitizzazione. Ciò ha lo scopo di provocare una significativa diminuzione del numero di germi nocivi presenti sulle attrezzature, sugli utensili e nell'ambiente.



# LE SOLUZIONI DI ALLEGRIINI

## JAMINAL PLUS

**detergenza e sanitizzazione in una sola operazione**

**Jaminal Plus** è un **detergente sanitizzante** inodore ad ampio spettro che diminuisce sensibilmente la possibilità di contaminazioni.

Permette di effettuare in un'unica operazione pulizia e sanitizzazione delle superfici dure. Ideale per la pulizia e sanitizzazione di attrezzature (affettatrici, coltelli, attrezzature alimentari, piani di lavoro ecc.) nell'ambito delle **preparazioni alimentari** e nelle situazioni previste dal sistema **H.A.C.C.P.** ma non solo; il suo impiego è consigliato in tutte le situazioni che richiedono il massimo controllo nonché l'abbattimento della carica batterica. Permette di effettuare in **un'unica operazione pulizia e sanitizzazione** delle superfici dure. Abbatte la carica batterica residua da superfici piastrellate, acciaio, vetro, alluminio, plastica e teflon.



### TEMPI DI CONTATTO CONSIGLIATI:



EFFETTO  
BATTERICIDA



EFFETTO  
VIRUCIDA



EFFETTO  
FUGICIDA



EFFETTO  
SPORICIDA



## NOVITA'

**JP READY**  
**SOL. 5% DI JAMINAL PLUS**

Pronto all'uso in pratico flacone 750ml con erogatore spray.

# TEST D'EFFICACIA

ESEGUITO NEL LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA ALLEGRINI



Piano di lavoro in acciaio pulito in maniera distinta con detergente generico e Jp Ready in seguito ad una lavorazione alimentare. Mediante l'utilizzo di slide per il controllo batteriologico è stata rilevata la **conta batterica della superficie**.



Le slide rimangono **in incubazione** ad una temperatura stabile di **36°C per 24 ore**.



Slide del piano di lavoro **pulito con detergente multiuso generico**.



Slide del piano di lavoro **pulito e sanitizzato con JP READY**.

## CONCLUSIONI:

Si riscontra una netta differenza tra la superficie trattata con un **detergente multiuso generico** e una trattata con **JP READY**.

Guarda il video didattico sul canale [YouTube](#) di **allegrini**

# CERTIFICAZIONI OTTENUTE

## EFFICACIA GARANTITA DA OLTRE 20 TEST

### EN 1040

Effetto Battericida, ceppi testati: P. Aeruginosa e S. Aureus  
Risultato: 0.025 % 5 min.  
Certificato: Lonza Basel, Laboratory OPC-E, 30. July 2004

### EN 1276

Effetto Battericida  
Ceppi testati: P. aeruginosa, S. aureus, E. coli e E. hirae  
Risultato: 20°C 2.0 % (3.0 g/l Albumina) 5 min.  
Certificate (GLP): Eurofins, 9 August 2011

### EN 1276

Effetto Battericida a freddo  
Ceppi testati: P. aeruginosa, S. aureus, E. coli e E. hirae  
Risultato: 10°C 2.0 % (3.0 g/l Albumina) 5 min.  
Certificate: Lonza Basel, Laboratory OPC-E, 13 January 2006

### EN 1276 (modificato, 4 log riduzione richiesta)

Ceppi testati: L. interrogans (malattia di Weil)  
Effetto Battericida  
Risultato: 1.0 % (0.3 g/l Albumina) 5 min.  
Certificate: Blue Scientific Test Data, Glasgow (UK), August 2009

### EN 1276 (MRSA)

Ceppo testato: S. aureus MRSA ATCC 33592  
Effetto Battericida  
Risultato: 20°C 1.0 % (3.0 g/l Albumina) 5 min.  
Certificate: L + S AG, Bad Bocklet (Germany), June 2010

### EN 1650

Effetto Fungicida  
Ceppi testati: A. niger e C. albicans  
Risultato: 2.5 % (0.3 g/l Albumina) 15 min.  
Certificate (GLP): Eurofins, 17 June 2011

### EN 13697 (Test di superficie)

Effetto Battericida  
Ceppi testati: P. aeruginosa, S. aureus, E. coli e E. hirae  
Result: 2.5 % (3.0 g/l Albumina) 5 min.

### Effetto Fungicida

Ceppi Testati: A. niger e C. albicans  
Risultato: 4.0 % (3.0 g/l Albumina) 15 min.  
Certificates: Eurofins-Biolab Spa, Vimodrone / Italy, 23 April 2007 / 30 July 2007

### EN 1656 (Veterinaria)

Effetto Battericida  
Ceppi testati: P. aeruginosa, S. aureus, P. vulgaris and E. hirae  
Risultati: 10°C 2.0 % condizione di pulito 30 min.  
10°C 3.0 % condizioni di sporco 30 min.  
Certificates: Lonza Basel, Laboratory OPC-E, 3 September 2007

### EN 1657 (Veterinaria)

Effetto Fungicida  
Ceppi testati: A. niger e C. albicans  
Risultato: 10°C 2.0 % (3.0 g/l Albumina) 30 min.  
Certificate: Lonza Basel, Laboratory OPC-E, 3 September 2007

**EN 13704 (Bacillus cereus)**

Effetto Sporicida in accordo con EN 13704 nei confronti di B. cereus

Risultato: 2.0 % (0.3 g/l Albumina) 30 min. + 60 min.

Certificate: L+S, Bad Bocklet, 15 September 2011

**EN 13704 (Clostridium difficile)**

Effetto Sporicida in accordo con EN 13704 nei confronti di C. difficile

Risultati: 5.0 % (0.3 g/l Albumina) 60 min.

5.0 % (senza Albumina) 60 min.

Certificate: Dr. Brill + Partner GmbH, Hamburg, 13 March 2009

**EN 13704:2002 (Bacillus subtilis)**

Effetto Sporicida in accordo con EN 13704 nei confronti di C. difficile B. subtilis in presenza di sporgo organico (albumina)

Risultati: 5.0 % (0.3 g/l Albumina) 60 min.

Certificate: L+S, Bad Bocklet, 23 April 2012

**EN 13610:2002**

Attività virucida nei confronti dei batteriofagi secondo EN 13610:2002 in presenza di sporgo organico (1% latte scremato)

Risultati:

Lactococcus lactis subsp. lactis phage P001: 3.0 % 15 min.

Lactococcus lactis subsp. lactis phage P008: 3.0 % 15 min.

Certificate: Dr. Brill + Partner GmbH, Hamburg, 25 February 2014

**EN 14561**

Effetto Battericida

Ceppi testati: P. aeruginosa, S. aureus e E. hirae

Risultato: 2.5 % (0.3 g/l Albumina) 15 min.

Certificate (GLP): Eurofins, 23 September 2011

**EN 14562**

Effetto Fungicida

Ceppo testato: C. albicans

Risultato: 3.0 % (0.3 g/l Albumina) 15 min.

Certificate (GLP): Eurofins, 23 September 2011

**EN 13727**

Effetto Battericida

Ceppi testati: P. aeruginosa, S. aureus e E. hirae

Risultato: 2.0 % (3.0 g/l Albumina + Eritrociti di pecora) 5 min.

Certificate (GLP): Eurofins, 17 June 2011

**EN 13624**

Effetto Battericida

Ceppi testati: C. albicans and A. niger

Risultato: 3.0 % (0.3 g/l Albumina) 15 min.

Certificate (GLP): Eurofins, 17 June 2011

**Testati in accordo con EN 14476**

**Polio virus** Risultati secondo EN 14476:2007-2

Condizioni di pulito 4.0 % 30 min.

Condizioni di sporco 6.0 % 120 min.

**Adeno virus** Risultati secondo EN 14476:2007-2

Condizioni di pulito 2.0 % 60 min.

4.0 % 30 min.

Condizioni di sporco 2.0 % 60 min.

4.0 % 30 min.

Dopo valutazione con Polio virus e Adeno virus il prodotto Jaminal Plus può essere dichiarato "virucida" in accordo con EN



14476:2005.

Pertanto, dopo gli esperimenti di successo con i virus non incapsulati di cui sopra, Jaminal Plus è efficace anche contro i virus incapsulati compresi HBV, HCV e HIV. \*

\* un biocida attivo contro i virus non incapsulati è pienamente attivo anche nei confronti degli incapsulati e non viceversa.  
Certificates: Dr. J. Steinmann, Bremen, 14 May 2007

#### **Virus influenza A (H1N1)**

Test secondo EN 14476:2005

Condizioni sporco 0.5% 15 min.

Certificate: LONZA Microbial Control Laboratory, Allendale (USA), 18 September 2009

#### **Virus influenza aviaria (H3N8 / H5N1)**

Test secondo EN 14476:2005

Il virus dell'influenza A/anatra/Ukraine/1/63 (H3N8), è stato incorporato come surrogato del virus dell'influenza aviaria (H5N1) per motivi di bio sicurezza.

Condizioni di pulito 0.5 % 10 min.

1.0 % 5 min.

Condizioni di sporco 0.5 % 30 min.

1.0 % 10 min.

#### **Influenza A (H7N9) virus**

Test secondo EN 14476:2005 +A1:2006

Condizioni di sporco 0.5 % 5 min.

Certificate: Microbac Laboratory, Sterling VA20164 (USA), 13 September 2013

#### **Noro virus (Muridae Norovirus come surrogato del Norovirus umano)**

Test secondo EN 14476:2013

Condizioni di pulito 2.0 % 5 min.

Condizioni di sporco 2.0 % 15 min.

Certificate: Dr. J. Steinmann, MikroLab Bremen, 1 April 2014

Dopo valutazione con Polio virus, Adeno virus e MNV (muridae Norovirus) il disinfettante per superfici "Jaminal Plus" si può dichiarare "virucida" in accordo alla EN 14476.

Pertanto, dopo gli esperimenti di successo con i virus non incapsulati di cui sopra, Jaminal Plus è efficace anche contro i virus incapsulati compresi HBV, HCV e HIV. \* e tutti i membri della famiglia Coronaviridae compresi MERS-CoV e tutti i membri della famiglia Filoviridae incluso il virus Ebola

\* un biocida attivo contro i virus non incapsulati è pienamente attivo anche nei confronti degli incapsulati e non viceversa.

Condizioni di pulito 4.0 % 30 min.

Condizioni di sporco 6.0 % 120 min.

Certificate: Dr. J. Steinmann, Bremen, 5 May 2014

#### **Testati in accordo con BGA (ora RKI) / DVV**

Certificate: Dr. J. Steinmann, Bremen, 9 May 2007

#### **Polio virus**

Con interferenti 5.0 % 15 min.

4.0 % 60 min.

#### **ECBO virus**

Con interferenti 5.0 % 30 min.

3.0 % 60 min.

**Adeno virus**

Con interferenti 4.0% 30 min.

**Noro (Norwalk) virus**

Feline calici virus (FCV)

Con interferenti 4.0 % 30 min.

**Rota virus**

Senza interferenti 3.0 % 15 min.

**Vaccinia virus**

Con interferenti 2.0 % 5 min.

**Polyoma virus SV 40 (precedentemente Papova virus)**

Con interferenti 2.0 % 30 min.

**Conclusioni Dr. J. Steinmann, MikroLab Bremen**

Il prodotto Jaminal Plus risponde pienamente alla definizione „virucida“ definita dal gruppo di lavoro „Viruzidie“ del Robert Koch-Institute (RKI), dal gruppo esperti del DWV (German Association for the Control of Virus Diseases) „virus disinfection“ e dalla commissione disinfettanti del DGHM (attuale VAH).

Seguendo queste raccomandazioni un disinfettante può definirsi „virucida“, se è in grado di inattivare i seguenti virus (Polio-, Adeno-, Vaccinia- e Polyoma virus (SV40)) in un test di sospensione quantitativo in condizioni controllate.

Pertanto, dopo i successi degli esperimenti con i quattro virus sopra riportati, Jaminal Plus è efficace anche contro tutti i virus incapsulati e non, inclusa la famiglia dei Orthomyxoviridae (compresi i virus influenzali umani e animali).

Le seguenti concentrazioni e tempi di esposizione sono necessari per l'inattivazione dei suddetti quattro virus di prova:

4.0% 60 minuti

5.0% 15 minuti

Certificate: Dr. J. Steinmann, Bremen, 8 May 2009

**Compatibilità dei materiali**

Campioni dei tipici materiali utilizzati in ambito sanitario e dell'industria alimentare sono stati testati per immersione alla temperatura di 20°C fino a 30 giorni.

Alluminio anodizzato, Acciaio nickelato, Polietilene, Polimetacrilato, Acciai al tungsteno e nickel, Linoleum, PVC, Gomme butiliche, Policarbonato, Ceramica.

I risultati assicurano compatibilità d'uso alle concentrazioni d'uso consigliate tuttavia, vista la molteplicità dei materiali usati, in caso di dubbio si consiglia di testare preliminarmente il prodotto in una piccola area.





**allegrini**

Allegrini S.p.A.  
Vicolo Salvo D'Acquisto, 2 - 24050 Grassobbio (BG)  
Tel.: +39.035.4242111 Fax: +39.035.526588  
info@allegrini.com

[www.allegrini.com](http://www.allegrini.com)

