

	Manuale Sistema Qualità MANUTENZIONE E PULIZIA VENTILCONVETTORI	All. 05 / Sez.6 Pag. 1 di 4
		Rif. : Sez. 6 Norma UNI EN ISO 9001
		Rev. 01 del 07/10/2025

SOMMARIO

1. *Premessa*
2. *Scopo*
3. *Campo di applicazione*
4. *Modalità operative*
5. *Periodicità*
6. *Bibliografia*

Verifica		Approvazione	
Firma		Firma	
data	9/10/25	data	14/10/25
		casa di cura città di bra S.p.A. Il Presidente	

1. Premessa

Un'adeguata manutenzione ed una efficace pulizia dei ventilconvettori sono indispensabili per garantire il mantenimento delle performance delle apparecchiature nel tempo ed un'elevata qualità dell'aria erogata. Formazione di cariche batteriche, riduzione delle portate, riduzione della capacità di trattare entalpicamente l'aria e diminuzione dell'efficacia degli stadi filtranti sono le problematiche che possono incorrere in caso manutenzione e pulizia scarsa o assente.

2. Scopo

Lo scopo della presente procedura è di garantire la corretta esecuzione delle pratiche di pulizia e manutenzione fine di mantenere l'efficacia dei Ventilconvettori a servizio dei vari locali della Casa di Cura. anche in ottemperanza alle linee guida di riferimento ed alle vigenti normative.

3. Campo di applicazione

Sono coinvolti tutti i Ventilconvettori presenti in struttura, di seguito riepilogate:

- n° 21 presenti al P. Seminterrato
- n° 50 presenti al P. Terreno
- n° 16 presenti al P. Primo
- n° 13 presenti al P. Secondo
- n° 6 presenti al P. Terzo
- n° 8 presenti al P. Terzo
- UTA Sala E ISO 5 - Blocco

4. Modalità operative

4.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

Il personale della ditta incaricata procede con la messa in sicurezza mediante lo sgancio dell'interruttore presente sul QE, che ne comanda l'arresto ed apre il circuito elettrico, eliminando quindi la presenza di corrente negli apparati posti all'interno ed in prossimità della macchina.

Esegue quindi l'ispezione visiva degli elementi meccanici quali, ventilatore, centralina, filtri etc.

Se durante l'ispezione l'operatore dovesse riscontrare delle parti colpite da ruggine, esegue il trattamento con prodotto specifico.

Una volta riaccesa la macchina si verifica il corretto funzionamento della stessa e l'assenza di anomalie sul sistema di telegestione.

4.2 PULIZIA

Il personale della ditta incaricata, in seguito alla messa in sicurezza della macchina, procede con lo smontaggio degli stadi filtranti presenti.

Esegue quindi la pulizia meccanica e l'aspirazione di polveri ed eventuali incrostazioni in tutte le sezioni ispezionabili della macchina. Procede con la pulizia, utilizzando appositi prodotti, di tutte le batterie presenti (B+, B-).

Si effettua infine la sanificazione di tutti i vani tecnici, delle vasche di raccolta condensa, delle sedi di alloggio dei filtri, con idonee attrezzature e prodotti specifici.

4.3 SANIFICAZIONE

Sanificazione tramite MACCHINARIO DI EROGAZIONE DEL VAPORE, in particolare:

- FASE 1: il personale specializzato dopo aver indossato tutti i dpi indispensabili per la sanificazione procede alla sterilizza delle superfici dure o tessili con l'utilizzo di un macchinario di erogazione del vapore per eliminare germi e batteri. Il macchinario deve essere collegato alla corrente elettrica per poter funzionare. Lo sporco viene sciolto dal calore del vapore e i batteri rimossi in pochi secondi.

- FASE 2: utilizzando il medesimo macchinario di erogazione del vapore si innesta un apposito accessorio in cui è contenuto un battericida che viene nuovamente diffuso nell'ambiente e su tutte le superfici.

Il nostro sanificante ha le seguenti caratteristiche:

- Viene usato come pulitore nel settore della ristorazione e come detergente batteriostatico in quello alimentare.
- È un prodotto idoneo all'autocontrollo HACCP (Reg. Com. n.852/2004) Non lascia residui sulle superfici trattate e non necessita di risciacquo.
- Pronto all'uso per il trattamento di superfici in teflon, plastificate, in acciaio inox, alluminio o smaltate che vengono abitualmente a contatto con alimenti.
- L'elevato potere sgrassante e l'ottima azione igienizzante ne consigliano l'uso come pulitore nel settore della grande ristorazione e come detergente igienizzante in quello alimentare.
- Grazie alla sua elevata evaporabilità non lascia residui sulle superfici trattate, non necessita di risciacquo e quindi può essere impiegato anche durante i cicli di lavorazione degli alimenti.

5. Periodicità

Le operazioni di manutenzione ordinaria, pulizia e sanificazione dei ventilconvettori vengono effettuate con cadenza semestrale / Annuale.

6. Bibliografia

- Testo unico per la Salute e la Sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. n. 81/2008);
- Norma tecnica UNI EN 15780:2011 "Ventilazione degli edifici – condotte – pulizia dei sistemi di ventilazione";
- Linee Guida per la definizione di protocolli tecnici di manutenzione predittiva sugli impianti di climatizzazione del 2006;
- Procedura operativa per la valutazione e la gestione dei rischi correlati all'igiene degli impianti di trattamento dell'aria del 2013.