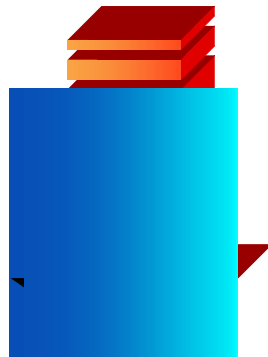

IGIENE DEL PERSONALE

Come può l'operatore contaminare un alimento ?



**Attraverso il mancato rispetto delle norme igieniche
PERSONALI ED ALIMENTARI**

IGIENE DEL PERSONALE

- Le condizioni di rischio più frequenti che possono interessare gli alimenti, sono provocate dai **microrganismi** (o da prodotti del loro metabolismo) che normalmente **vivono nel corpo umano**; in particolare questi possono svilupparsi principalmente su:
 - capelli;
 - naso, bocca, orecchie, gola e mani;
 - intestino e feci;
 - piaghe cutanee;
 - pelle e superfici delle mani.
-

L'igiene della persona rappresenta la condizione indispensabile per evitare contaminazione dei prodotti.

Le persone che operano nella filiera produttiva durante le ore di lavoro devono seguire le seguenti regole:

- **TOGLIERSI BRACCIALI, ANELLI, ORECCHINI, COLLANE PRIMA DELL'INIZIO DEL LAVORO.**
 - **INDOSSARE NEL LUOGO DI LAVORO ABITI DI COLORE CHIARO E MANTENERLI SEMPRE PULITI ED IN ORDINE.**
 - **INDOSSARE IL COPRICAPO O ALTRI MEZZI PER TRATTENERE I CAPELLI.**
 - **INDOSSARE NEL LUOGO DI LAVORO CALZATURE IDONEE E PULITE, RISERVATE AD USO ESCUSIVO DEL LAVORO.**
 - **ASSENZA DI FERITE E PIAGHE O ABRASIONI CUTANEE IN CORRISPONDENZA DI MANI O BRACCIA ovvero uso di apposite fasciature impermeabili**
-

-
- **E' VIETATO TENERE ABITI PERSONALI NELL'AMBIENTE DI LAVORO.**
 - **E' VIETATO FUMARE, MANGIARE E/O BERE SPUTARE MASTICARE DURANTE IL LAVORO.**
 - **E' VIETATO STARNUTIRE O TOSSIRE IN PROSSIMITA' DEGLI ALIMENTI.**
 - **LAVARSI E DISINFETTARSI ACCURATAMENTE LE MANI :**
 - **PRIMA DI INIZIARE IL LAVORO**
 - **DOPO OGNI ASSENZA DAL LAVORO**
 - **DOPO AVER TOCCATO SOSTANZE DIVERSE DAL PRODOTTO CHE SI STA LAVORANDO**
 - **DOPO AVER TOCCATO I RIFIUTI**
 - **DOPO AVER STARNUTITO, DOPO AVER TOCCATO I CAPELLI O IL NASO O AVER PORTATO LE MANI DAVANTI LA BOCCA**
-

-
- DOPO AVER USATO I SERVIZI IGIENICI
 - DOPO AVER TOCCATO IMBALLAGGI, SUPERFICI O UTENSILI SPORCHI
 - DOPO AVER TOCCATO ALIMENTI CRUDI:
 - **E' VIETATO** MANIPOLARE ALIMENTI SENZA ADEGUATA PROTEZIONE DI TAGLI, FERITE O INFEZIONI.
 - **E' VIETATO** ASSAGGIARE GLI ALIMENTI CON LE DITA.
 - TENERE SEMPRE LE UNGHIE CORTE E PULITE.
 - SEGNALARE AL RESPONSABILE DELL'ATTIVITA' SE SI E' AFFETTI DA DIARREA, VOMITO, FEBBRE, TOSSE, CONGIUNTIVITE O MALATTIE DELLA CUTE.
-

**Il lavaggio accurato delle mani è,
ancor oggi, uno dei sistemi più
efficaci ed importanti nella
prevenzione delle
contaminazioni alimentari**

Il lavaggio delle mani

Puoi contribuire a prevenire la diffusione delle infezioni usando una adeguata tecnica di lavaggio:

- **Verificare il materiale necessario: ossia assicurarsi che sapone liquido, spazzolino per unghie, asciugamani di carta siano disponibili**
- **Bagnare mani ed avambracci con acqua corrente intorno a 45 °C**
- **Applicare il detergente in quantità idonea sulle mani e sullo spazzolino, per produrre una schiuma sufficiente, sfregare e spazzolare energicamente le unghie, le dita, il dorso ed il palmo della mano (l'azione meccanica dello spazzolino facilita il distacco dello sporco, ed il suo passaggio nella schiuma)**
- **Sciacquare abbondantemente mani ed avambracci, sempre con acqua abbastanza calda**
- **Prelevare una nuova dose di detergente, lavare nuovamente le mani formando una abbondante schiuma e sfregando particolarmente le zone meno accessibili (per esempio lo spazio fra le dita)**
- **Allontanare tutta la schiuma con un secondo abbondante risciacquo**
- **Asciugarsi con gli appositi asciugamani di carta, che saranno poi gettati nel cestino.**

IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

L'ordine generale dei locali e delle attrezzature è di fondamentale importanza per il mantenimento delle adeguate condizioni di igiene e rappresenta una prima valutazione "a vista" della corretta applicazione delle procedure previste dall'HACCP.

Manutenzione Locali

I locali devono essere tenuti sempre in buone condizioni generali di manutenzione.

Verificare sempre la presenza di:

- macchie di umidità o muffa, distacco di verniciatura o intonaco, crepe e fori nei muri o nei soffitti;
 - pavimentazione sconnessa (distacco piastrelle o consumo del materiale);
 - integrità degli infissi.
 - **In presenza di questi casi si programma tempestivamente i necessari interventi di ripristino o di manutenzione straordinaria (tinteggiatura, ritocco, sostituzione, ecc.).**
-

Manutenzione delle ATTREZZATURE E UTENSILI

- 1. Le attrezzature e gli utensili utilizzati per la lavorazione degli alimenti devono essere fabbricati in acciaio inossidabile e conformi ai regolamenti vigenti;**
 - 2. Devono essere sistemati in maniera tale da essere facilmente accessibili e sanificabili;**
 - 3. Tutti gli utensili utilizzati per la preparazione degli alimenti sono suddivisi in appositi scomparti;**
 - i coltelli sono sistemati in un contenitore in acciaio inossidabile, chiuso da un apposito coperchio, inoltre, risultano riconoscibili quelli per la carne cruda e quelli per la carne cotta oltre a quelli per i formaggi.**
-

FRIGORIFERI E CELLE FRIGORIFERE:

sbrinare almeno ogni quindici giorni;
controllare periodicamente lo stato delle guarnizioni delle porte;
controllare periodicamente la taratura dell'indicatore di temperatura;
mantenere pulite le griglie delle ventole di circolazione dell'aria, i compressori, le serpentine di raffreddamento.

FORNO E SCALDAVIVANDE:

evitare che si formino incrostazioni;
verificare almeno mensilmente lo stato del cavo elettrico e delle resistenze
verificare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di lettura della temperatura e del temporizzatore.

COLTELLERIA E ARNESI DA TAGLIO:

tenere ben pulita la lama evitando la presenza di residui alimentari;
tenere al riparo dalla polvere e dall'aria la coltelleria e gli arnesi da taglio quando non sono in uso.

CAPPA ASPIRANTE:

i filtri antigrasso debbono essere tenuti costantemente puliti (pulizia settimanale);
la canna fumaria ed il motore di aspirazione sono sottoposti a periodici interventi di pulizia e manutenzione da parte di aziende specializzate (con frequenza consigliata dal costruttore).

AFFETTATRICI:

spegnere l'affettatrice e azzerare lo spessore del tagli della lama;
smontare le parti rimovibili e procedere ad una accurata pulizia e disinfezione;
rimontare l'affettatrice assicurandosi del corretto montaggio delle parti;
coprire la macchina con un telo pulito se non viene usata per parecchio tempo.

Procedure per lo smaltimento dei rifiuti

- **I rifiuti prodotti in Azienda possono essere classificati in due gruppi:**
 - **imballaggi vuoti**
 - **scarti di lavorazione.**
 - **Gli imballaggi vuoti, in carta, plastica, vetro eccetera vengono conferiti al Servizio pubblico di raccolta tramite gli appositi cassonetti specializzati.**
 - **Gli scarti di lavorazione, sono raggruppati in un apposito contenitore di plastica, con coperchio apribile, collocato in posizione tale da non rappresentare un pericolo di contaminazione per gli alimenti ed un richiamo per insetti e roditori; il sacco contenente i rifiuti viene eliminato al termine della fase di preparazione degli alimenti e conferito al Servizio pubblico di raccolta tramite gli appositi cassonetti.**
-