

<b>IO-09</b>	<b>PROTOCOLLO IGIENICO-SANITARIO DEL PERSONALE</b>	
Rev. 1 Ed. 1	Pag. 1 di 5	1 ago 19

## ABBIGLIAMENTO DA LAVORO

### Tipi di abbigliamento permessi

- ***Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e confezionamento dei pasti deve indossare:***
  1. divisa da lavoro (maglietta e pantalone) di colore chiaro (per evidenziarne lo stato di pulizia);
  2. idoneo copricapo (cuffia o berretto) che contenga la capigliatura;
  3. se necessari grembiuli e/o sopravesti

nel caso di preparazione/manipolazione di preparazioni gastronomiche pronte al consumo di linea fredda (es. Insalate di riso, assemblati freddi, desserts freddi, macedonie) e/o preparazioni di linea calda sottoposte a porzionatura o manipolazioni post-cottura il personale addetto deve indossare in aggiunta ai presidi precedenti:

- mascherina di protezione per naso e bocca

Per motivi di sicurezza e igiene il personale ha l'obbligo di indossare inoltre secondo necessità ed in base alle disposizioni aziendali:

- scarpe antinfortunistiche antiscivolo di colore bianco.
- ***Il personale addetto al porzionamento e al servizio dei pasti in refettorio deve indossare almeno:***
  1. idoneo copricapo (cuffia o berretto o bandana) che contenga la capigliatura;
  2. grembiule e, se necessaria, sopraveste.

Per tutti:

- L'abbigliamento deve essere tenuto pulito e in ordine.
- Il cambio degli abiti con l'abbigliamento da lavoro deve essere fatto all'inizio del turno.

### Modalita' di stoccaggio in azienda degli indumenti

- Al termine del turno il vestiario riutilizzabile deve essere riposto nell'armadietto personale (pulito, in ordine a doppio scomparto);
- In occasione di lavorazione di matrici quali uova, carni crude o alimenti particolarmente insudiciati è opportuno verificare il livello di igiene del proprio abbigliamento al fine di valutarne un'eventuale sostituzione con un cambio pulito.
- Ogni dipendente ha a disposizione un armadietto codificato e nominativo in cui sono riposti i nello scomparto pulito i cambi necessari.

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		

<b>IO-09</b>	<b>PROTOCOLLO IGIENICO-SANITARIO DEL PERSONALE</b>	
Rev. 1 Ed. 1	Pag. 2 di 5	1 ago 19

**Frequenza di cambio**

- Il ricambio dell'abbigliamento da lavoro deve essere fatto seguendo il programma minimo settimanale imposto e, sempre, in caso di imbrattamento.

**Modalita' di lavaggio**

- La pulizia degli indumenti di lavoro è a carico del dipendente, che provvederà al lavaggio e sanificazione con trattamento antimicrobico o lavaggio in lavatrice con programma a caldo > 60°C

<b>REDATTO DA: TEAM HACCP</b>	<b>VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO</b>	<b>APPROVATO DA: V. COSTANTINI</b>
<b>S.E.R.I.S. srl</b>		

<b>IO-09</b>	<b>PROTOCOLLO IGIENICO-SANITARIO DEL PERSONALE</b>	
Rev. 1 Ed. 1	Pag. 3 di 5	1 ago 19

## **IDONEITÀ SANITARIA DEL PERSONALE**

Nessun addetto affetto da malattia o portatore sano di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle piaghe o soffra di diarrea è autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti o ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta od indiretta degli alimenti.

### **SINTOMI CHE DEVONO ESSERE SEMPRE COMUNICATI:**

- DOLORI E CRAMPI ADDOMINALI
- DIARREA
- NAUSEA
- VOMITO
- MAL DI GOLA
- FEBBRE ASSOCIATA A MALESSERE GASTROINTESTINALE

### **MALATTIE DIAGNOSTICATE (MANIFESTE O SUPERATE) CHE DEVONO ESSERE SEMPRE COMUNICATE:**

- SALMONELLOSI
- DIARREE DEL VIAGGIATORE
- DIARREA DA ROTAVIRUS
- DIARREA DA CAMPYLOBACTER
- PARASSITOSI INTESTINALI (TENIE, OSSIURI, GIARDIASI, ANISAKIS, ETC)
- FARINGOTONSILLI STAFILOCOCCICHE
- IMPETIGINE E INFEZIONI DELLA PELLE

### **STATI MORBOSI**

- LESIONI DELLA PELLE (TAGLI, FERITE E PIAGHE)
- ASCESSI DENTALI
- RINORREA (NASO CHE COLA)

### **DENUNCIA DI INIDONEITÀ SANITARIA**

Qualsiasi addetto affetto da una delle patologie sopra citate che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, alla Direzione.

### **MISURE DA ADOTTARE**

Il RA stabilisce in base all'entità della patologia, in accordo con il dipendente, le possibili misure precauzionali:

1. malattia domiciliare;
2. attribuzione di mansione lontano dai locali di manipolazione alimenti
  - mansioni di ufficio
  - movimentazione merci
3. utilizzo di presidi di prevenzione (guanti monouso, mascherine, cerotti, etc)
4. altro

### **REINTEGRO DELL'ADDETTO**

Il reintegro dell'addetto alla propria postazione di lavoro nelle condizioni standard è subordinato alla totale guarigione dalla malattia e/o remissione totale dallo stato morboso o sintomo. Eventuali situazioni latenti di portatore sano possono essere approfondite e indagate tramite accertamenti analitici ed esami clinici eseguiti direttamente sull'addetto su matrici di varia natura (coprocoltura, tamponi faringei, tamponi su mani e indumenti di lavoro). In tal caso il reintegro avverrà esclusivamente alla avvenuta constatazione degli esiti negativi di tali esami.

<b>REDATTO DA: TEAM HACCP</b>	<b>VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO</b>	<b>APPROVATO DA: V. COSTANTINI</b>
<b>S.E.R.I.S. srl</b>		

<b>IO-09</b>	<b>PROTOCOLLO IGIENICO-SANITARIO DEL PERSONALE</b>	
Rev. 1 Ed. 1	Pag. 4 di 5	1 ago 19

### **NORME DI IGIENE E DI COMPORTAMENTO**

- INDOSSARE INDUMENTI PULITI
- RACCOGLIERE I CAPELLI CON COPRICAPO ADEGUATO
- NON MANIPOLARE GLI ALIMENTI SENZA ADEGUATA PROTEZIONE DI TAGLI, FERITE E INFEZIONI
- NON STARNUTIRE, TOSSIRE O SOFFIARE SULLE SOSTANZE ALIMENTARI
- NON ASSAGGIARE IL CIBO CON LE DITA
- NON PULIRE LE MANI SUGLI ABITI DA LAVORO
- NON FUMARE DURANTE IL LAVORO
- NON MASTICARE GOMMA AMERICANA
- NON MANGIARE O BERE DURANTE IL LAVORO
- NON TOCCARE IL NASO, I CAPELLI, I BAFFI O ALTRE PARTI DEL CORPO DURANTE IL LAVORO
- LAVARE LE MANI PRIMA DI RIPRENDERE IL LAVORO A SEGUITO DI QUALSIASI INTERRUZIONE
- PULIRE E SI DISINFETTARE SEMPRE LE MANI QUANDO SI PASSA DA UNA LAVORAZIONE ALL'ALTRA
- LAVARE LE MANI DOPO AVER USATO LA TOILETTE
- TOCCARE IL MENO POSSIBILE CON LE MANI LE DIVERSE SOSTANZE ALIMENTARI ED USARE SEMPRE UTENSILI APPROPRIATI
- USARE I GUANTI DOVE È POSSIBILE
- IN CASO DI CONTENITORI SOVRAPPOSTI EVITARE CHE I FONDI DI QUELLI SOVRASTANTI CONTAMININO LE SOSTANZE ALIMENTARI CONTENUTE IN QUELLI SOTTOSTANTI
- EVITARE LA CONTAMINAZIONE MICROBICA CROCIATA TRA UNA SOSTANZA ALIMENTARE E L'ALTRA IN TUTTE LE FASI DI PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI
- PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI
- LAVARE LE MANI DOPO AVER TOCCATO I RIFIUTI E/O IL CONTENITORE DEI RIFIUTI
- CONSERVARE GLI ABITI DA LAVORO IN APPOSITO ARMADIETTO, TENUTO SEMPRE PULITO E BEN VENTILATO, PERIODICAMENTE LAVATO E DISINFETTATO
- AVVISARE I SUPERIORI DI SINTOMI DI EVENTUALI MALATTIE RESPIRATORIE (TOSSE, ESPETTORATO ECC. ) E DELL'INTESTINO (DIARREA ECC. )
- AVVISARE I SUPERIORI DELLO STATO IGIENICO DEGLI ALIMENTI
- SE A CONTATTO CON SOSTANZE ALIMENTARI, NON PORTARE ANELLI, BRACCIALI ECC. ALLE MANI DURANTE LO SVOLGIMENTO DEL PROPRIO LAVORO.

<b>REDATTO DA: TEAM HACCP</b>	<b>VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO</b>	<b>APPROVATO DA: V. COSTANTINI</b>
<b>S.E.R.I.S. srl</b>		

<b>IO-09</b>	<b>PROTOCOLLO IGIENICO-SANITARIO DEL PERSONALE</b>	
Rev. 1 Ed. 1	Pag. 5 di 5	1 ago 19

## LAVAGGIO DELLE MANI

LA PRESENTE ISTRUZIONE DEFINISCE LA CORRETTA SEQUENZA DI OPERAZIONI DA SVOLGERE PER EFFETTUARE IL LAVAGGIO IGIENICO DELLE MANI DA UTILIZZARE OGNI VOLTA:

### QUANDO

1. AD INIZIO LAVORO
2. DOPO AVER UTILIZZATO I SERVIZI IGIENICI
3. DOPO ESSERSI SOFFIATI IL NASO O AVERE STARNUTITO
4. PRIMA DI RIPRENDERE IL LAVORO A SEGUITO DI QUALSIASI INTERRUZIONE
5. DOPO AVER MANIPOLATO I RIFIUTI
6. TRA DUE LAVORAZIONI DIFFERENTI
7. DOPO AVER MANIPOLATO PESCE CRUDO
8. DOPO AVER MANIPOLATO COZZE, VONGOLE E ALTRI MOLLUSCHI
9. DOPO AVER MANIPOLATO SALSICCIA E INSACCATI FRESCHI CRUDI
10. DOPO AVER MANIPOLATO CARNI FRESCHE ROSSE CRUDE
11. DOPO AVER MANIPOLATO CARNI FRESCHE BIANCHE CRUDE
12. DOPO AVER MANIPOLATO VERDURE FRESCHE SPORCHE
13. DOPO AVER MANIPOLATO CARTONI E IMBALLAGGI ESTERNI DI MERCI
14. DOPO AVER EFFETTUATO OPERAZIONI DI PULIZIA

### COME

1	AZIONARE IL LAVANDINO E LASCIARE SCORRERE L'ACQUA FINO AL RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA DI 40/50°C
2	BAGNARE BENE MANI, POLSI E AVAMBRACCI SOTTO IL FLUSSO DELL'ACQUA CORRENTE
3	APPLICARE UNA DOSE DI DETERGENTE/SANIFICANTE SUL PALMO DELLE MANI
4	INSAPONARE MANI, SPAZI FRA LE DITA, POLSI E AVAMBRACCI
5	SPAZZOLARE CON VIGORE LE UNGHIE UTILIZZANDO L'APPOSITO SPAZZOLINO
6	RISCIACQUARE ABBONDANTEMENTE CON ACQUA CORRENTE MANI, POLSI E AVAMBRACCI
7	ASCIUGARSI TAMPONANDOSI CON CARTA MONOUSO E NON STROFINANDO LA PELLE

REDATTO DA: TEAM HACCP	VERIFICATO DA: PATRIZIA FERRANDO	APPROVATO DA: V. COSTANTINI
S.E.R.I.S. srl		