

Spumador SpA	PO – Procedura di igiene del personale	Rev. 02 del 13/01/15 Pagina 1 di 4
--------------	--	--

LO SCOPO

Lo scopo fondamentale di questa procedura è quello di descrivere le operazioni d'igiene cui si deve attenere il personale destinato a venire in contatto con alimenti, al fine di evitare di introdurre ulteriori contaminazioni.

IL CAMPO D'APPLICAZIONE

La procedura è applicata a tutti quei lavoratori che sono addetti a qualsiasi titolo alla manipolazione d'alimenti e ai visitatori che hanno accesso alle aree di produzione.

LE RESPONSABILITA'

Il Gruppo di Lavoro HACCP Team e i responsabili aziendali tutti sono coinvolti nella verifica dei comportamenti relativi all'igiene del personale addetto alla manipolazione degli alimenti.

ASPETTI GENERALI

Ogni consumatore ha il diritto di aspettarsi che il prodotto che consuma sia sicuro e adatto al consumo stesso, in particolare nel caso specifico di prodotti alimentari. I produttori hanno l'obbligo e la responsabilità di assicurare che il loro prodotto sia sicuro. Per questo motivo mission di Spumador è garantire la qualità dei propri prodotti. Il conseguimento di tale obiettivo è possibile anche attraverso l'applicazione di buone pratiche di produzione rivolte all'igiene del personale, all'igiene del posto di lavoro, alla sicurezza, e instaurando nel personale stesso una forte cultura della qualità.

1. IGIENE PERSONALE

Gli addetti alla manipolazione di alimenti rappresentano uno dei maggiori rischi di contaminazione, in quanto i microrganismi presenti sul corpo o sul vestiario possono moltiplicarsi fino a raggiungere soglie di rischio. La contaminazione di alimenti avviene di solito per un'inadeguata applicazione delle norme di corretta prassi igienica. Parti del corpo non protette o vestiario in condizioni igieniche inadeguate sono una possibile fonte di contaminazione di alimenti e attrezzature.

Quale misura di prevenzione si rende pertanto necessaria un'accurata igiene e cura da parte del personale del proprio corpo e del proprio abbigliamento per garantire sicurezza alla lavorazione e ai prodotti. Tali norme e raccomandazioni vengono riassunte in cartelli esposti nei locali di spogliatoio e di lavoro per rendere il personale adeguatamente informato. Il personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di prodotti alimentari deve essere in regola con le normative sanitarie. Al momento dell'assunzione i lavoratori sono sottoposti a visita medica di carattere generico sulla condizioni fisiche della persona, in particolare riferimento al ruolo da essa ricoperto. In questa fase viene posta inoltre attenzione alla prevenzione dei rischi professionali.

Questo incontro con il Medico del Lavoro viene inoltre effettuato con una frequenza annuale per i dipendenti già assunti.

L'esito di tali visite viene ritenuto informazione strettamente riservata registrata e conservata nella documentazione aziendale nel Registro Idoneità.

La Spumador, in caso di malattia infettiva e contagiosa, deve avvisare l'autorità sanitaria per l'adozione di provvedimenti necessari.

Anche l'operatore, in caso di malattia trasmissibile con alimenti, deve avvisare l'ufficio personale che è tenuto a sospenderlo dall'attività.

In caso di malattia per un periodo superiore ai 5 giorni, al momento del rientro sul posto di lavoro, l'operatore dovrà presentare un idoneo certificato medico che attesti l'assenza di rischi di contaminazione per alimenti da trattare.

Secondo quanto prescritto dal Reg CE 852/2004, Allegato II capitolo 8, "Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi."

2. IGIENE DEL POSTO DI LAVORO

Gli ambienti di lavoro devono essere mantenuti puliti e in modo ordinato; sono stati definiti dei piani di intervento per diserbo, salvaguardia del verde, disinfestazione, derattizzazione. Tali interventi programmati a scadenze regolari sono stati affidati ad una ditta esterna, che garantisce la prevenzione degli infestanti, il monitoraggio e provvede alle eventuali disinfestazioni degli ambienti stessi.

Gli ambienti devono essere puliti secondo le frequenze e le modalità riportate nelle apposite procedure.

Gli scarti di produzione devono essere rimossi tempestivamente dai luoghi di produzione e non devono comunque esser stoccati nelle vicinanze delle aree critiche di lavorazione. Nell'ambiente di produzione deve essere presente solo il materiale necessario alla produzione stessa.

Spumador SpA	PO – Igiene del personale	Rev. 02 del 13/01/15 Pagina 2 di 4
--------------	---------------------------	--

Per minimizzare le possibilità di contaminazione occorre ridurre anche i tempi di contatto diretto tra operatore e alimento, e i tempi in cui l'alimento stesso rimane esposto al contagio via aerea.

3. SICUREZZA E MONITORAGGIO INQUINAMENTO

L'accesso ai vari reparti è consentito ai soli operatori impegnati nell'attività di produzione, manutenzione e controllo della produzione.

Gli eventuali visitatori alle aree di produzione, autorizzati e/o accompagnati da un responsabile Spumador vengono accolti nella reception dove prendono visione e sottoscrivono le norme igieniche e di sicurezza che regolano l'accesso ai vari reparti riportate in un apposito opuscolo (vedi [regole di accesso](#)).

Gli ambienti stessi di produzione devono avere sempre porte e finestre chiuse (o protette da zanzariere).

Il materiale, i macchinari e gli ambienti devono essere monitorati per evitare deterioramenti che possano contaminare il prodotto.

E' perciò responsabilità di tutti i lavoratori verificare che le attrezzature impiegate siano idonee allo scopo a cui sono destinate e non presentino elementi di rischio di contaminazione per il prodotto (ed esempio possibilità di contaminazione da corpi estranei ecc), segnalando sempre le possibili anomalie ai propri responsabili.

I prodotti chimici non in utilizzo non devono essere stoccati nei reparti di produzione ma in appositi locali dedicati.

4. CULTURA DELL'IGIENE

E' importante che coloro che manipolano alimenti siano a conoscenza dei pericoli che possono comportare l'applicazione di pratiche considerate non igieniche.

Il personale viene edotto attraverso una formazione continua (on the job) da parte dei propri colleghi e superiori attraverso momenti di incontro generali o specifici tenuti da responsabili interni o esterni.

La formazione e l'efficacia della stessa viene registrata su appositi moduli (SR- formazione del personale).

Esistono norme comportamentali per ridurre al minimo le modalità di contaminazione:

- Utilizzare esclusivamente vestiario fornito dall'azienda; indossare sempre prima dell'accesso ai reparti di produzione le cuffie/cappellini forniti e verificare che i capelli siano completamente contenuti dai copricapi;
- Indossare indumenti puliti e mantenere un alto grado di pulizia personale;
- Lavarsi accuratamente le mani con mezzi adeguati (sapone e disinfettanti); quando si viene a contatto con oggetti potenzialmente contaminati è necessario sempre lavarsi accuratamente le mani.
- Togliere bracciali e anelli o altri oggetti che non possono essere resi adeguatamente igienici quando si manipolano gli alimenti;
tali oggetti possono inoltre essere fonti di contaminazione fisica dell'alimento stesso;
- Mantenere integri e puliti i guanti eventualmente usati durante la lavorazione;
- Non consumare cibi o bevande e non fare uso di tabacco;
- Coprire tagli ed escoriazioni con protezioni impermeabili;
- Non tossire né starnutire su cibi non protetti;
- Pulire le postazioni di lavoro a fine lavorazione;
- Utilizzare gli appositi percorsi per spostarsi all'interno dello stabilimento.

IGIENE DEL PERSONALE

Lavare mani e avambracci utilizzando sapone liquido ad azione sanificante distribuito mediante distributore automatico a muro utilizzando per l'asciugatura tessuto, carta monouso o aria.

Le mani devono essere lavate:

- prima di iniziare ogni tipo di lavorazione di prodotti;
- ogni qualvolta si passi da una lavorazione ad un'altra;
- prima di riprendere il lavoro dopo le pause;
- dopo avere maneggiato imballaggi, superfici o utensili sporchi;
- dopo aver usufruito di servizi igienici;
- dopo aver fumato, starnutito, tossito o portato la mano davanti alla bocca;
- in generale dopo ogni situazione a rischio contaminazione.

Le modalità di lavaggio mani più corrette sono:

- bagnarsi con acqua a temperatura 40-45 gradi;
- insaponarsi con sapone liquido disinfettante, non utilizzare sapone a pezzi perché può contaminarsi;
- sfregarsi vigorosamente mani e avambracci;
- risciacquarsi con abbondante acqua ;
- asciugarsi con panno carta, carta monouso o aria calda;

Spumador SpA	PO – Igiene del personale	Rev. 02 del 13/01/15 Pagina 3 di 4
--------------	---------------------------	--

- smaltire la carta nell'apposito cestino, evitando di toccarlo.

Tenere sempre unghie corte e ben pulite senza usare smalto che potrebbe diventare ricettacolo per germi; non roscchiarsi le unghie: nell'ambiente e negli anfratti proliferano germi.

Il Laboratorio Controllo Qualità effettua verifiche dell'efficacia del lavaggio anche attraverso le analisi microbiologiche delle superfici delle mani stesse, prima e dopo il lavaggio.

ABBIGLIAMENTO

Tutto il personale durante il lavoro deve indossare abbigliamento adeguato fornito dall'azienda. Il vestiario deve essere mantenuto in buone condizioni igieniche.

Il personale Spumador che accede saltuariamente ai reparti di produzione (impiegati, responsabili di produzione o controllo qualità) viene dotato di camice bianco e copricapo.

Il personale addetto all'imbottigliamento, confezionamento, preparazione sciroppi, manutenzione al momento dell'ingresso in azienda e comunque prima di accedere ai reparti di produzione deve indossare il vestiario fornito dall'azienda (scarpe, pantaloni, magliette, giubbotti, cappello o cuffia).

Nelle seguenti aree sono previste norme di comportamento specifiche.

❖ SALA SCIROPPI

Gli addetti alle sale sciroppi devono indossare il vestiario e il copricapo dato in dotazione dall'azienda, mantenerli puliti e sostituirli prontamente in caso di imbrattamento eccessivo durante la preparazione delle bevande. Non devono indossare gioielli o piercing o devono essere previsti sistemi di protezione/contenimento degli stessi.

Nelle fasi di preparazione delle bevande che prevedano la possibilità di contatto con le materie prime devono essere indossati guanti in lattice di colore chiaro

❖ RIEMPITRICE ASETTICA

Per l'accesso alle zone delle riempitrici asettiche gli operatori non devono indossare gioielli o piercing, e rispettare le norme generali sopra descritte.

Prima di entrare in una zona della riempitrice deve indossare il vestiario di protezione monouso: cuffia, tuta sterile, copri scarpe, guanti in lattice, mascherina. Prima di indossare gli indumenti di protezione deve lavarsi accuratamente le mani e sanificarle con alcol isopropilico (Alcoderm). Indossare i guanti per ultimi e disinfettarli con alcol isopropilico. Sostituire i guanti nel caso si tocchi o si raccolga qualcosa al di fuori delle camere bianche.

❖ AREA RIEMPITRICE ACQUA MINERALE E BIBITE GASSATE

All'interno dell'area della riempitrice acqua minerale e bibite gassate gli operatori devono indossare il vestiario e il copricapo dato in dotazione dall'azienda, mantenerli puliti e sostituirli prontamente in caso di imbrattamento eccessivo durante la preparazione delle bevande. Non devono indossare gioielli o piercing o devono essere previsti sistemi di protezione/contenimento degli stessi.

❖ INTERVENTI DI MANUTENZIONE

In caso di accesso alle sale sciroppi, alle riempitrici asettiche e all'area della riempitrice acqua minerale e bibite gassate valgono le regole sopra riportate per le aree specifiche. In caso di accessi alle altre aree di produzione valgono le regole generali sul corretto utilizzo del vestiario.

L'azienda fornisce inoltre Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) che proteggono il lavoratore da eventuali infortuni e possibilità di contagi di malattie professionali.

Non sono accettati abbigliamento diversi da quelli forniti.

Il vestiario deve essere mantenuto in buone condizioni e deve essere pulito.

Il lavaggio degli indumenti è a carico del lavoratore che deve lavarli secondo le indicazioni riportate sulle apposite etichette. Gli operatori addetti alle aree più critiche (dove si può entrare a contatto con il prodotto finito - sala preparazione sciroppi, riempitrice) devono garantire uno stato igienico del vestiario adeguato aggiungendo al normale detersivo prodotti igienizzanti (es. Omio Bianco, Napisan ecc).

E' cura del personale del LCQ effettuare verifiche sulle condizioni igieniche del vestiario mediante analisi microbiologica. Tali verifiche possono essere condotte anche attraverso analisi per contatto dei vestiti con piastre Petri di diametro 60 mm contenenti terreno nutritivo.

Spumador SpA	PO – Igiene del personale	Rev. 02 del 13/01/15 Pagina 4 di 4
--------------	---------------------------	--

Storicamente, nei capi verificati non devono essere rilevabili coliformi totali mentre la carica microbica totale a 37°C per 48 h deve essere indicativamente di 300 ufc/petri per i capi non lavati e di circa 10-20 ufc per quelli lavati.

I risultati ottenuti vanno registrati su apposito modulo.

FERITE

In caso di ferite di lieve entità l'operatore deve allontanarsi dall'area di produzione e deve essere accompagnato in infermeria dove il personale che ha fatto corsi di pronto soccorso provvederà a medicare la ferita (eventualmente indirizzando l'infortunato al Pronto Soccorso). Nel caso di ferite alle mani, al fine di proteggere la medicazione, verrà applicato un guanto in lattice sterile.

Gli indumenti eventualmente sporchi di sangue devono essere sostituiti prima dell'accesso ai reparti di produzione.

In caso di ferita con perdita di sangue, i colleghi di reparto del ferito in collaborazione con personale del Controllo Qualità devono verificare l'eventuale contaminazione di materie prime, (ingredienti o materiale di confezionamento), prodotto finito, impianti e strutture. Le materie prime e il prodotto finito contaminato devono essere avviati alla distruzione. Gli impianti e le strutture devono essere puliti con prodotti detergenti e successivamente disinfettati: a seconda delle aree interessate, possono essere impiegati carta, spugne o dispositivi di lavaggio manuali o automatici con irrorazione delle soluzioni detergenti e disinfettanti in pressione (per esempio all'interno delle riempitrici). I principi attivi dei prodotti disinfettanti da impiegarsi possono essere: acido peracetico, acqua ossigenata, cloro o alchil dimetil benzil ammonio cloruro. Al termine delle operazioni di detergenza e disinfezione, la carta e/o le spugne devono essere gettate e il contenitore dei rifiuti portato al di fuori del reparto di produzione.