



*Barriere e
cross contaminazioni*

19-20 maggio 2015

25-28 maggio 2015

9-11 giugno 2015

Seguire un approccio metodico





**DEFINIRE IL LIVELLO DI
ATTENZIONE DI OGNI REPARTO**

Consapevolezza di:

BARRIERE



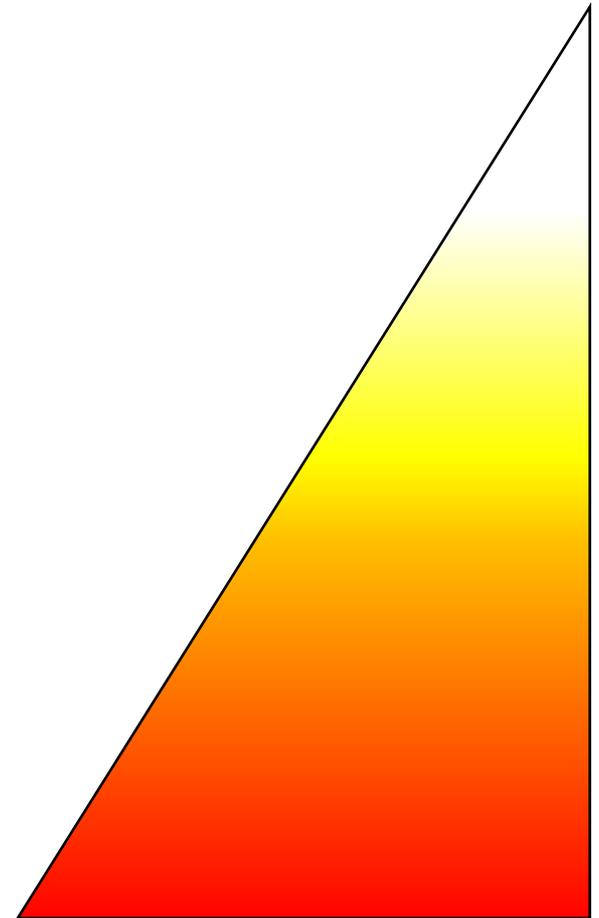
FATTORI DI CROSS-CONTAM.



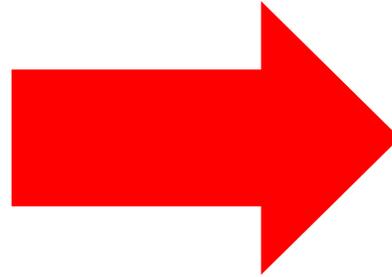
1. Reparto a bassa attenzione

2. Reparto a media attenzione

3. Reparto ad alta attenzione



Reparto fresco



Reparto stagionato

Reparto di disosso

Reparto di affettamento



Reparto a **bassa** attenzione

**FASI SUCCESSIVE
GARANTISCONO SALUBRITA'**

FRESCO

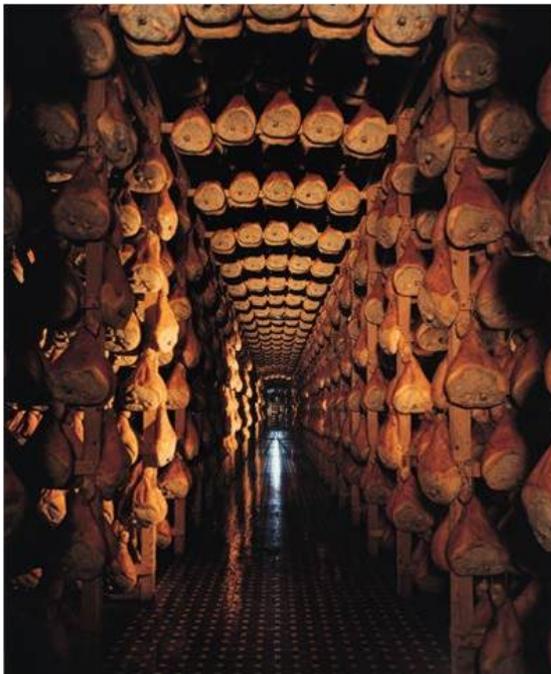


Reparto a **media** attenzione

Fasi precedenti hanno portato alla salubrità

MA

la manipolazione che avviene comporta un
rischio **MEDIO** di ricontaminazione



STAGIONATO

Reparto ad **alta** attenzione

Fasi precedenti hanno portato alla salubrità

MA

la manipolazione che avviene comporta un
rischio ALTO di ricontaminazione



DISOSSO

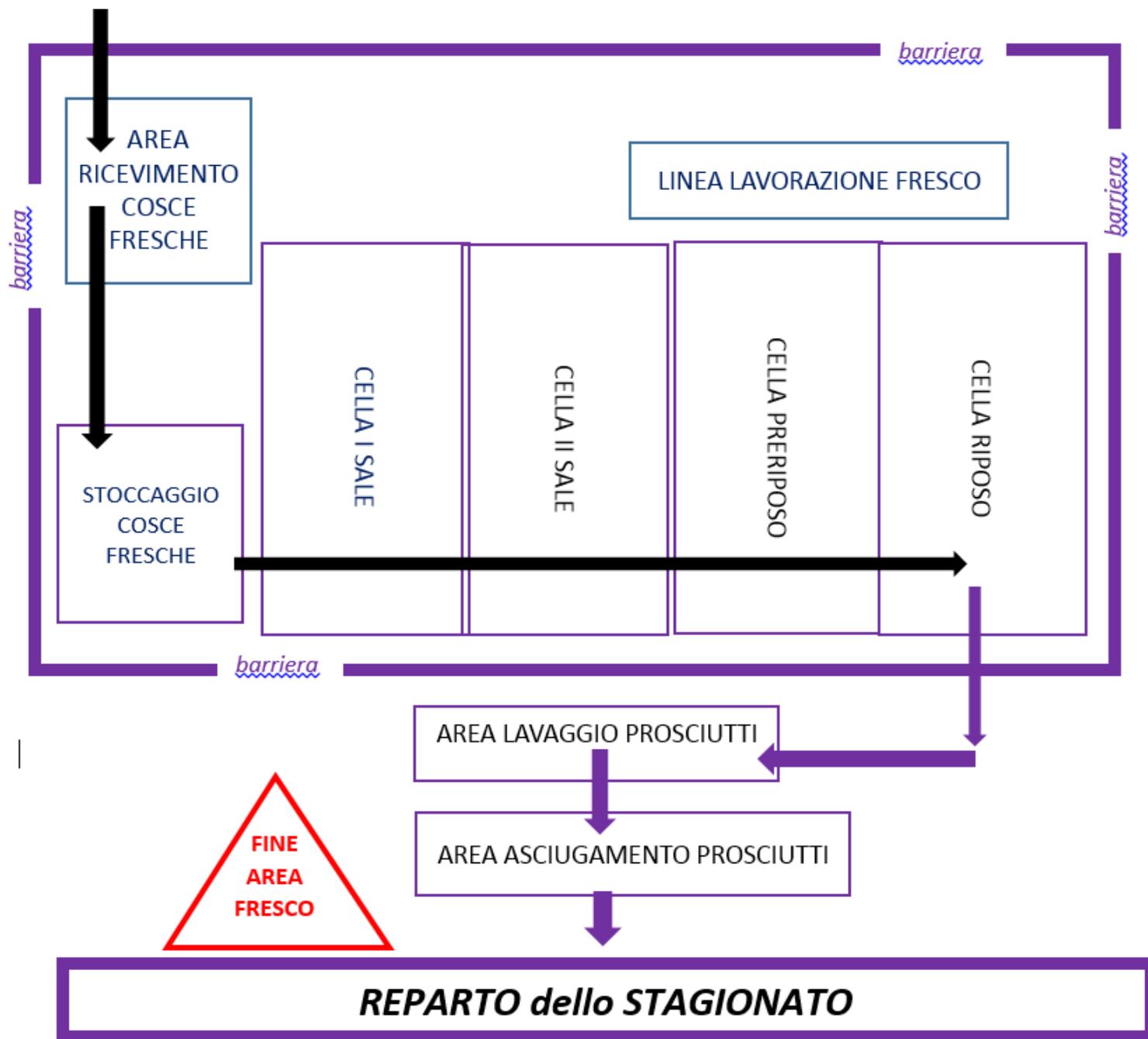
AFFETTAMENTO



**VALUTARE IL REALE STATO DI
SEGREGAZIONE DEI REPARTI**

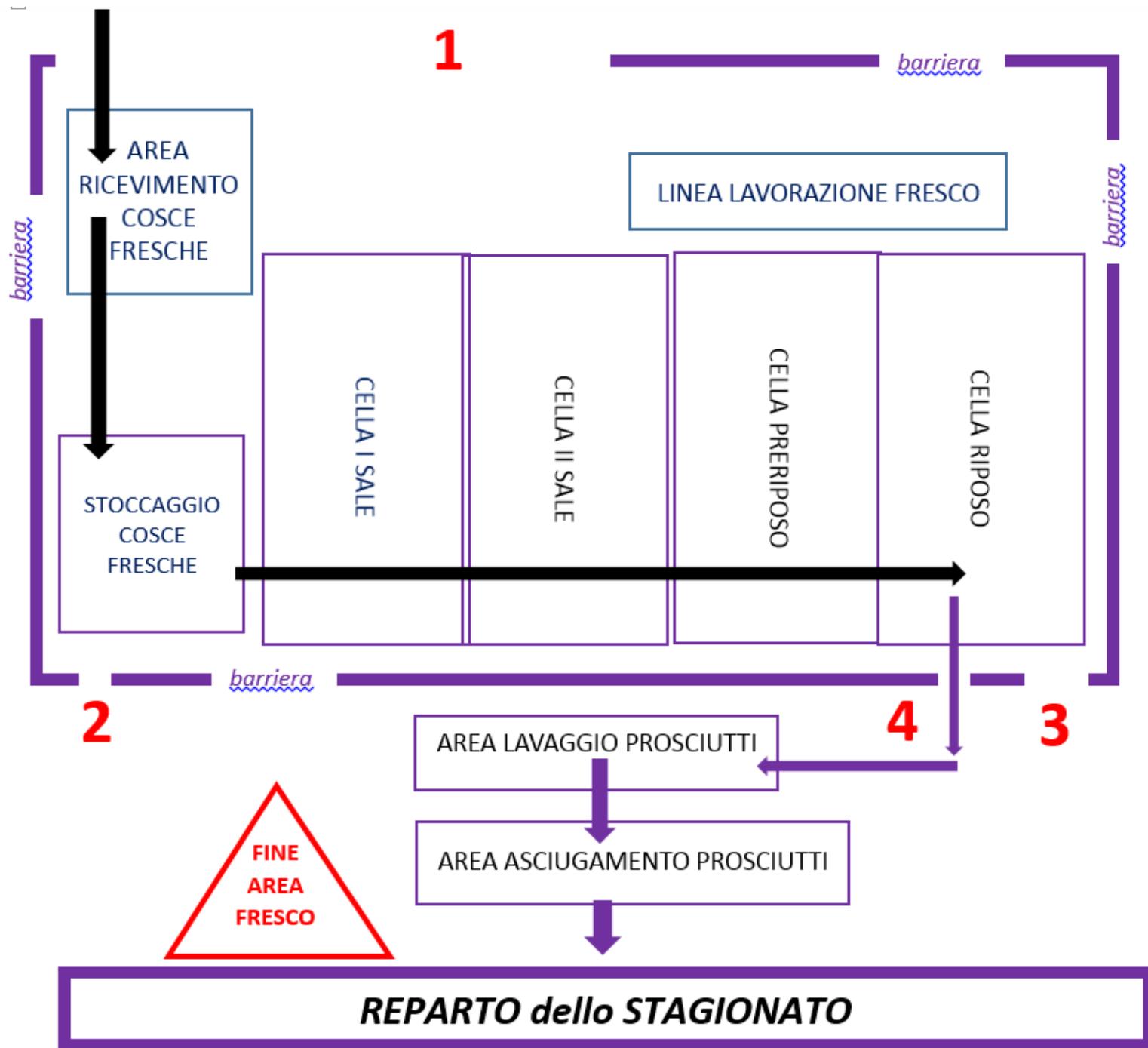
A.

**IDENTIFICARE LE BARRIERE DEI
DIVERSI REPARTI SULLA PLANIMETRIA**



B.

**IDENTIFICARE CIASCUNA APERTURA
SULLA PLANIMETRIA**

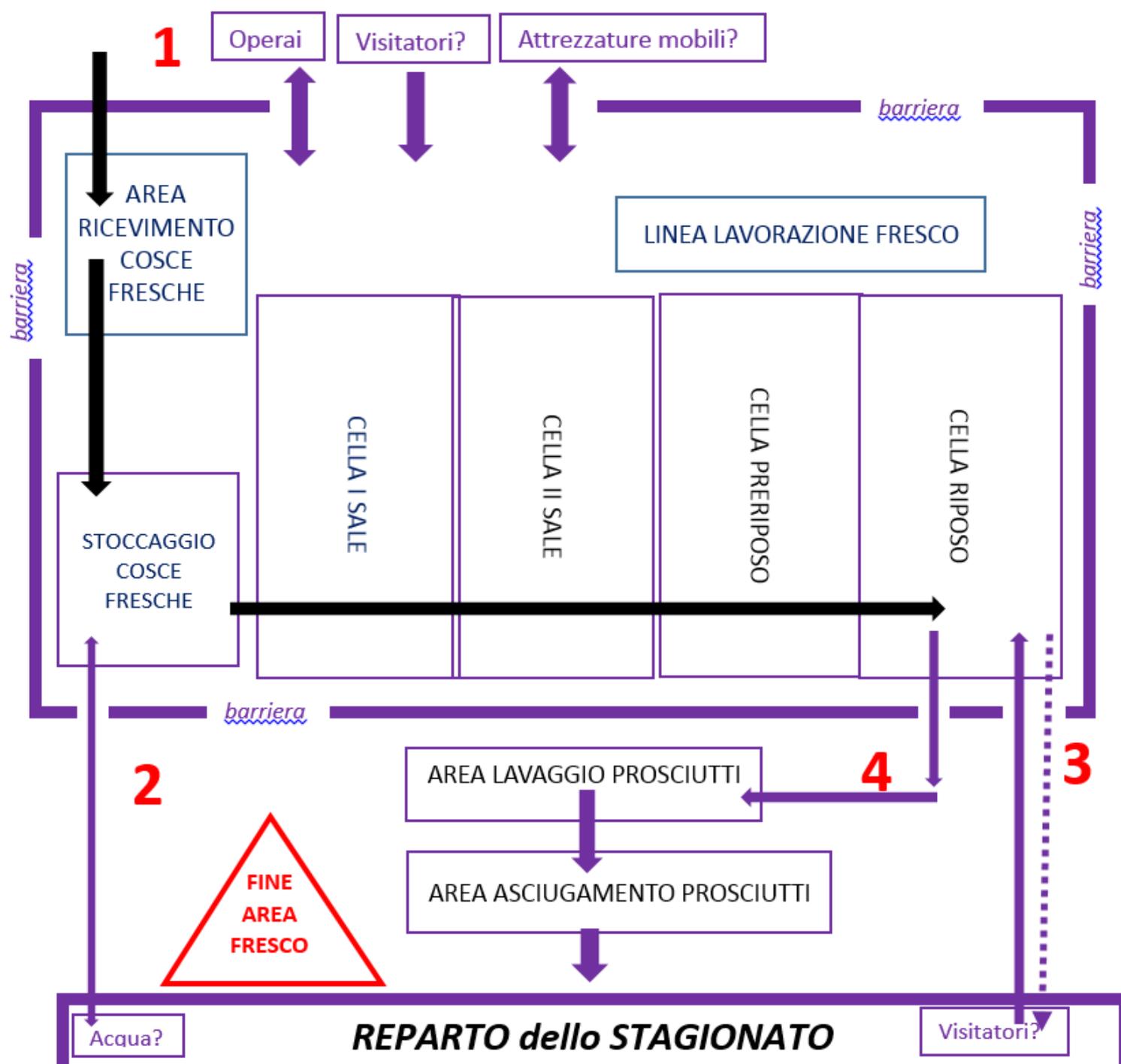




VALUTAZIONE DEI FATTORI DI CROSS CONTAMINAZIONE

C.

**IDENTIFICARE TUTTO CIÒ CHE
ATTRAVERSA LA BARRIERA,
mettendo in comunicazione i
diversi reparti, abbinandolo ad
una certa apertura.**



D.

**COME VIENE GESTITO QUESTO
PASSAGGIO?**

**Descrivere il metodo/procedura di
controllo della cross contaminazione**

FATTORE DI CROSS CONTAMINAZIONE

Controllo del potenziale contaminante

Visitatori

- Vestiario ad hoc usa e getta
- Rapido training prima di entrare in produzione (non toccare, togliere anelli, orecchini, orologi, no gomme da masticare, ecc...)
- Limitare al massimo gli ingressi, soprattutto in disosso e affettamento
- Sempre accompagnati da personale aziendale
- Ove possibile effettuare visita nella direzione "APHIS" cioè dallo stagionato al fresco. Se questo non è possibile e la direzione della visita è dall'area fresco allo stagionato, predisporre un cambio di vestiario ed il lavaggio delle mani prima di entrare nell'area di stagionatura



**VALUTAZIONE DELL'EFFICACIA
DELLE PROCEDURE DEI GESTIONE
DELLE CROSS CONTAMINAZIONI**



AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE



DEFINIRE IL LIVELLO DI ATTENZIONE DI OGNI REPARTO

- FRESCO: basso
- STAGIONATO: medio
- DISOSSO e AFFETTAMENTO: alto



VALUTARE IL REALE STATO DI
SEGREGAZIONE DEI REPARTI

BARRIERE? APERTURE?



VALUTAZIONE DEI FATTORI DI CROSS CONTAMINAZIONE

COSA? COME?



**VALUTAZIONE DELL'EFFICACIA
DELLE PROCEDURE DEI GESTIONE
DELLE CROSS CONTAMINAZIONI**



AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

תודה

Dankie Gracias

Спасибо

شكراً

Merci Takk

Köszönjük

Terima kasih

Grazie Dziękujemy

Dėkojame

Ďakujeme

Vielen Dank

Paldies

Kiitos

Tänname teid

谢谢

Thank You

Tak

感謝您

Obrigado

Teşekkür Ederiz

감사합니다

Σας ευχαριστούμε

ଧନ୍ୟବାଦ

Bedankt

Děkujeme vám

ありがとうございます

Tack