

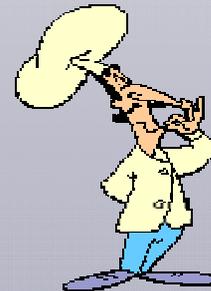
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA



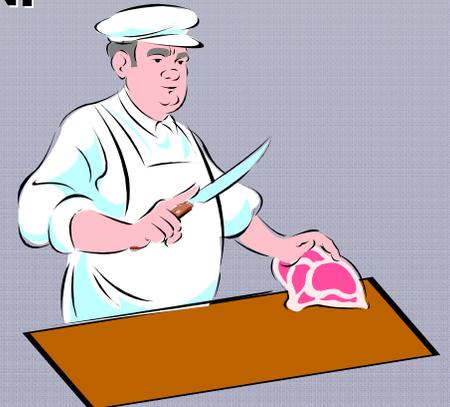
**SICAL** NUOVE COMPETENZE  
PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

# MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

## Parte generale



## 6.4 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI



# Requisiti generali e specifici in materia di igiene

## Reg. 852 art. 4

**Formazione  
e  
Conoscenze  
specialistiche**

**Condizioni edilizie e strutturali**

**Igiene del personale**

**Igiene delle lavorazioni**

**Condizioni di pulizia e  
sanificazione**

**Manutenzione**

**Lotta infestanti**

**Gestione sottoprodotti**

**Gestione temperature**

.....

**Igiene delle produzioni**



## 6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA

### ■ 6.5.1.1 Il programma relativo alla valutazione dell' idoneità sanitaria del personale e della formazione igienica dello stesso prevede :

- l'individuazione delle responsabilità



- che il personale è stato formato ed informato sul la necessità di comunicare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare e di allontanarsi dalle aree di lavorazione



## 6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI - PROGRAMMA

- **6.5.1.1 Il programma relativo alla valutazione dell'idoneità sanitaria del personale e della formazione igienica dello stesso**

Riscontri frequenti ed osservazioni

Assenza di:

Procedure che prevedano una responsabilità formativa, informativa e di controllo sul personale per quanto riguarda lo stato di salute

Istruzioni specifiche oggetto di formazione agli operatori in merito alle condizioni di salute e comunicazione al titolare

## 6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI - PROGRAMMA

- **6.5.1.1 Il programma relativo alla valutazione dell'idoneità sanitaria del personale e della formazione igienica dello stesso prevede :**
  - eventuali documenti e registrazioni relative alla applicazione del programma
  - la gestione degli indumenti da lavoro comprensiva delle modalità di lavaggio e utilizzo;
  - le regole di igiene e le istruzioni per il personale

Riscontri frequenti ed osservazioni

Assenza di:

Registrazioni di sospensione di personale per malattie; controlli in linea sul personale;

Istruzioni per lavaggio ed utilizzo degli indumenti in caso di dotazioni gestite da operatori oppure contratti con ditte specializzate e assicurazioni su metodi di lavaggio

Istruzioni BPL o GHP oggetto di formazione agli operatori, meglio se rilevabili registrazioni di controlli periodici, anche per manutentori, ditte esterne, ecc..

## 6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA

6.5.2.1 Il programma relativo all'igiene delle lavorazioni prevede :

- l'individuazione delle responsabilità
- le modalità di controllo interne sulla disciplina degli accessi alle aree di lavoro;
- le regole di igiene e le istruzioni per il personale
- la revisione dei controlli del processo in caso di risultati insoddisfacenti delle ricerche microbiologiche (eseguite anche ai sensi del REG. 2073/2005 e successive modifiche )
- le azioni correttive da adottare in caso di non conformità
- i documenti e le registrazioni relative alla applicazione del programma ( compreso corso formazione interna)

Riscontri frequenti ed osservazioni:

**Assenza di:**

- **Definizione di aree a diverso grado di rischio e loro diversa gestione, zone filtro, “bussole”,**
- **registrazioni di controlli sulla movimentazione e compartimentazione del personale**
- **Istruzioni BPL o GHP oggetto di formazione agli operatori, meglio se rilevabili registrazioni di controlli periodici**
- **Controlli microbiologici di processo ed eventuali azioni correttive**

## 6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – GESTIONE

**6.5.1.2 Il sopralluogo evidenzia che l'igiene del personale e della lavorazione è idonea e rispondente a quanto previsto dall'OSA a livello documentale.**

**In particolare:**

- il personale utilizza correttamente l'abbigliamento da lavoro,
- segue le regole igieniche personali,
- dimostra di conoscere e applicare le istruzioni fornite dall'OSA

**Riscontri frequenti ed osservazioni:**

**La verifica di conformità a standard di igiene è fondamentalmente basata sulla raccolta di evidenze relative ad aspetti di igiene della persona e delle lavorazioni**

Standard ed aspetti non conformi frequentemente rilevati



**Il primo strumento di lavoro ..... generiche indicazioni per il lavaggio e la disinfezione spesso non sono sufficienti**



# Studi specifici dimostrano che alcune aree specifiche non sono idoneamente sanificate da una tecnica di lavaggio sommaria

Results of ineffective handwashing

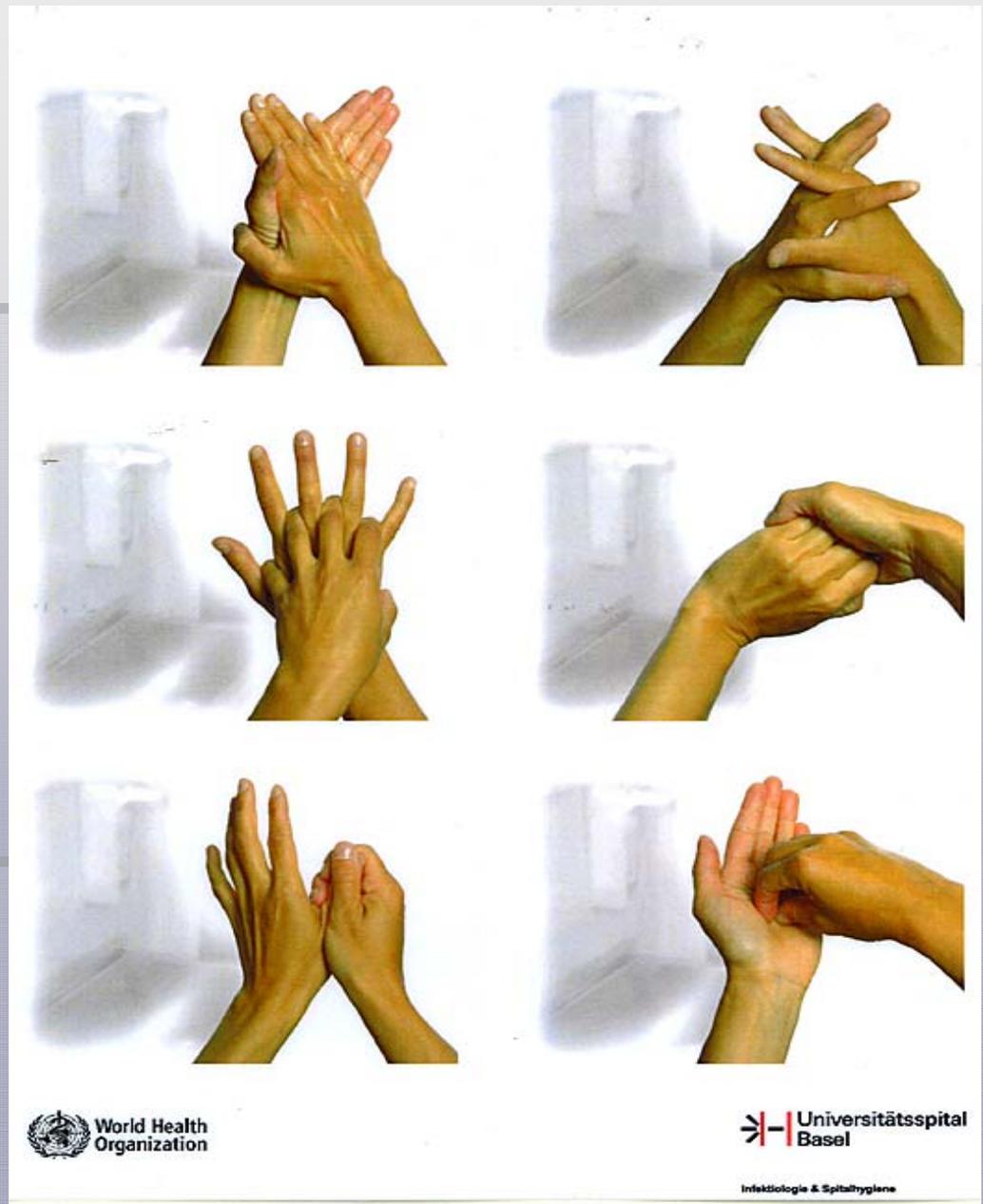
Figure 22a



- Most frequently missed
- Frequently missed
- Less frequently missed

Ineffective handwashing techniques result in some areas of the hands consistently being missed facilitating cross infection by transient bacteria.

**... non frequentemente si rilevano precise istruzioni su questa operazione specifica e controlli in linea sulla sua applicazione da parte del personale**



# Abbigliamento da lavoro e protezioni (cuffie, guanti, mascherine, avanbracci, grembiuli, scarpe....

Idealmente gli indumenti di lavoro dovrebbero essere a maniche lunghe e di colore chiaro (per mostrare aree di imbrattamento), senza tasche esterne, tuttavia la loro tipologia deve adattarsi alle specifiche attività degli operatori



## Sovrabiti protettivi per operatori di magazzini frigoriferi

La gestione di questi sovrabiti negli spogliatoi è spesso critica in quanto per loro natura devono essere arieggiati dopo che sono stati indossati per interi turni di lavoro, ma spesso negli spogliatoi non sono presenti idonei appendiabiti in aree dedicate, con conseguente disordinato ed anti igienico trattamento degli stessi



# Abbigliamento da lavoro e protezioni : cuffie e mascherine ....



Sarebbe buona pratica per il personale mantenere i capelli legati sulla nuca o indossare un cappello o retina per il personale a diretto contatto con gli alimenti.

Se i capelli non sono legati indietro o coperti da un copricapo è facile che possano cadere nell'alimento o che l'addetto se li possa toccare con le mani.



# Abbigliamento da lavoro e protezioni ; guanti, avanbracci monouso, di metallo





## **Regole generali sull'utilizzo dei guanti monouso**

**lavare le mani prima di indossare i guanti**

**lavare le mani dopo aver tolto i guanti**

**l'ambiente caldo e umido creato dai guanti permette ai batteri di moltiplicarsi sulle mani**

**i guanti monouso devono essere cambiati frequentemente seguendo le stesse regole che indicano quando è necessario lavarsi le mani, al termine di ogni operazione specifica per cui sono stati utilizzati e dopo qualsiasi interruzione dell'attività**

**togliere i guanti quando si lascia il posto di lavoro**

**i guanti lacerati o bucati vanno gettati per evitare qualsiasi fuoriuscita del sudore accumulato**

I guanti metallici, utilizzati normalmente nei macelli e nei sezionamenti carni, hanno il problema della loro pulizia.: esistono tuttavia attrezzature per la loro pause di lavorazione e comunque prima dell'inizio



# Abbigliamento da lavoro e protezioni : calzature ....



## Abbigliamento da lavoro e protezioni. grembiali



....cattiva gestione delle protezioni.....



## Zone filtro per la vestizione prima dell'accesso a camere bianche





## Armadietti personali a doppio scomparto per abiti

Abiti appesi all'esterno



Scarpe impropriamente riposte

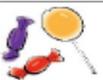
**Monili, orologi, ma anche anelli, orecchini, spille, spille per capelli, piercing...**



**I manutentori..... non sempre al di sopra di ogni sospetto**



# I visitatori.....

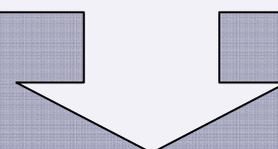
Informazione per i visitatori – Information for visitors	
<p><b>Durante la visita rimanete uniti ed in gruppo, senza allontanarvi dall'accompagnatore</b></p>	<p><b>Please stay with your group during the visit</b></p>
 <p>Prima di iniziare la visita dello stabilimento, segnalate al vostro accompagnatore eventuali problematiche di carattere medico. In ogni caso evitate inutili contatti con i prodotti o superfici.</p>	 <p>Before beginning your visit to the plant, please inform your guide of any personal disease you may be suffering from. In any case, avoid any unnecessary form of contact with the products or surfaces</p>
 <p>Prima di accedere alle aree produttive toglievete gli oggetti personali: anelli (compresa la fede matrimoniale), orologi, orecchini, bracciali, catenine</p>	 <p>Before entering the production areas, please remove your personal objects: rings (including wedding bands), watches, earrings, bracelets, necklaces.</p>
 <p><b>Indossate l'abbigliamento fornitovi dall'azienda:</b> <b>il copricapo, che deve contenere tutta la capigliatura;</b></p>	 <p><b>Wear the clothing that the company will provide you with:</b> <b>the bonnet witch must cover all your hair;</b></p>
 <p><b>il camice bene abbottonato;</b></p>	 <p><b>the coat, which must be buttoned up;</b></p>
 <p>gli stivali (o i copricalzari) e, dove previsto, la mascherina. E' inoltre vietato introdurre borse e/o valigie.</p> 	 <p>the boots (or footwear cover); and, when called for, the safety mask. It is also prohibited to introduce handbags and/or luggage.</p> 
 <p>Non bevete né mangiate durante la visita (neppure caramelle, chewing gum, ecc.)</p>	 <p>Please refrain from eating or drinking during your visit (including candies, chewing gum, etc.)</p>
 <p>E' vietato fumare sia all'interno dello stabilimento che all'esterno, fatta eccezione per le aree appositamente riservate.</p>	 <p>Smoking is strictly prohibited both inside and outside the plant, except for within especially reserved smoking areas.</p>
 <p>Non avvicinatevi agli impianti di produzione e non toccate i prodotti in lavorazione</p>	 <p>Don't get close the production systems and don't touch the products being processed</p>
 <p>Per i rifiuti utilizzate gli appositi contenitori.</p>	 <p>Use the appropriate garbage containers.</p>
 <p><b>Lavatevi le mani prima di entrare nelle aree di produzione.</b></p>	 <p><b>Wash your hands before entering the production areas.</b></p>
<p><b>Grazie per la vostra collaborazione</b></p>	<p><b>Thanks for your cooperation</b></p>

## 6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – GESTIONE

**6.5.2.2 Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale e delle lavorazioni al fine di prevenire l'alterazione e/o contaminazione dei prodotti**



aspetti non conformi  
frequentemente rilevati

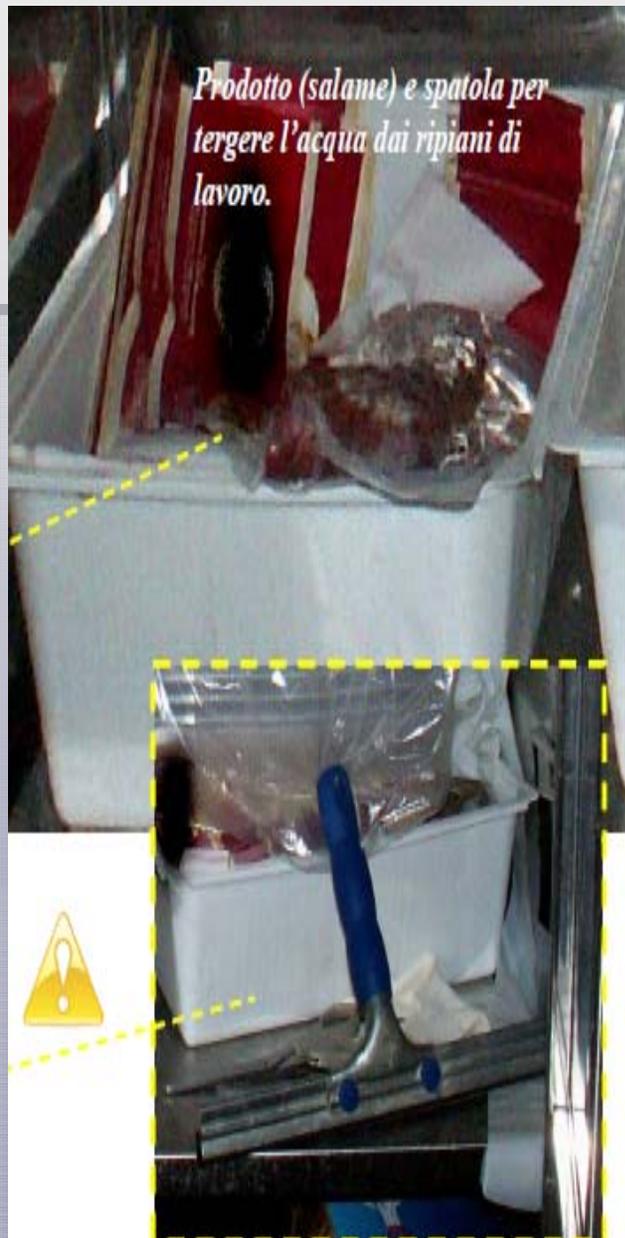


## Ispezionando l'impianto .....















Contaminazioni dirette o indirette



**..... Gravi non conformità nella gestione del prodotto, in questi casi occorre intervenire segregando i prodotti contaminati, toelettare se possibile, comunque eliminare le parti contaminate**



..... Idem



Altri punti di potenziale  
contaminazione degli  
ambienti interni



... i magazzini

