

Regole Esterno

- 1 Spegnere il motore
- 2 Suonare il campanello
- 3 Carico / scarico immediato
- 4 **Vietato** mangiare e bere
- 5 Carico e scarico igienico
- 6 **Vietato** indossare gioielli
- 7 **Vietato** fumare
- 8 Allontanarsi a portellone chiuso

Norme Igieniche Visitatori e Manutentori Esterni

Prima di accedere all'area di produzione, è obbligatorio visionare il regolamento igienico applicabile

- 1 L'accesso all'area di produzione è consentito solo previa autorizzazione e sotto la supervisione di un dipendente incaricato.
- 2 **Vietato** indossare gioielli (orologi, collane, anelli, orecchini).
- 3 L'abbigliamento deve coprire il corpo fin sotto le ginocchia.
- 4 I capelli devono essere completamente coperti.
- 5 Indossare l'abbigliamento e le calzature obbligatorie.
- 6 **Vietato** l'uso di trucco o profumi pesanti.
- 7 Lavare le mani prima di entrare nell'area di produzione.
- 8 È **vietato** mangiare (inclusi medicinali), bere o fumare.
- 9 Evitare ogni tipo di contatto con i prodotti alimentari.

Norme aggiuntive per i meccanici

10 È **vietato** eseguire interventi di manutenzione o riparazione nelle immediate vicinanze di prodotti alimentari.

Qualora fossero necessari interventi di riparazione, contattare preventivamente il responsabile della produzione affinché tutti i generi alimentari possano essere adeguatamente protetti da contaminazioni.

Norme Igieniche per il Personale

Lavaggio delle mani

Le nostre mani sono un'importante potenziale fonte di **contaminazione**. È quindi fondamentale lavarle e disinfettarle nei seguenti casi:

- prima di iniziare il lavoro
- prima e dopo ogni pausa
- dopo ogni utilizzo dei servizi igienici
- al cambio di reparto
- nel passaggio da aree di servizio (bagni, mensa, uffici) a quelle produttive (zone di produzione, magazzini).

Nota: indossare guanti di plastica non è sufficiente. Tali guanti devono essere regolarmente lavati o sostituiti, pulendo contestualmente anche le mani.

Copricapo pulito

Poiché i capelli possono trasportare microrganismi e contaminare l'ambiente, è fondamentale indossare sempre un copricapo.

Abbigliamento da lavoro pulito

In azienda è **obbligatorio** indossare abbigliamento da lavoro. Ciò evita l'ingresso di "sporco esterno" nelle aree di produzione. Assicurarsi di indossare sempre indumenti da lavoro puliti.

Calzature e calzari puliti

Per evitare di contaminare le aree di lavoro, spazzolare a fondo scarpe e stivali quando si passa da una zona sporca a una pulita.

Ferite e cerotti

Coprire le ferite con gli appositi cerotti blu (rilevabili dal metal detector).

Contaminazione crociata

La contaminazione crociata avviene quando i microrganismi si trasferiscono da elementi contaminati a superfici o prodotti puliti. Per prevenirla, è fondamentale pulire accuratamente mani, utensili e ogni attrezzatura di lavoro.

Evitare la contaminazione crociata!

Assunzione di cibo, bevande, medicinali e fumo

È **vietato** mangiare, bere e fumare nell'area di lavoro in quanto il rischio di contaminazione dei prodotti è molto elevato.

Gioielli, smalto per unghie, cosmetici e profumo

Per la sicurezza del personale e per prevenire la contaminazione del prodotto, è **vietato** indossare gioielli. Sono inoltre proibiti smalto per unghie, che può sfaldarsi o nascondere lo sporco, trucco pesante e profumo.

Rifiuti

Gettare sempre i rifiuti negli appositi contenitori.

Ricorda: L'igiene non finisce quando si ferma la produzione!



Lavaggio delle Mani

- Prima di iniziare il lavoro
- Prima di entrare nell'area di produzione
- Al cambio della postazione di lavoro
- Dopo ogni pausa
- Dopo aver usato i servizi igienici
- Dopo aver svuotato i contenitori dei rifiuti
- Dopo aver toccato bocca, naso, capelli, vestiario ecc., o altre persone
- Dopo aver starnutito o tossito nelle mani
- Se le mani sono sporche o presentano residui di cibo
- Dopo le operazioni di pulizia

Procedura per la Sanificazione delle Mani



Bagnare le mani



Prelevare il sapone dal dispenser



Distribuire bene il sapone



Strofinare palmo contro palmo



Palmo contro il dorso della mano: strofinare tra le dita



Palmo contro palmo: strofinare i polpastrelli



Strofinare le dita sul palmo della mano



Strofinare i pollici nel palmo della mano



Strofinare la punta delle dita sul palmo della mano



Sciacquare bene le mani con acqua corrente



Utilizzare salviette di carta usa e getta



Asciugare bene il palmo ed il dorso



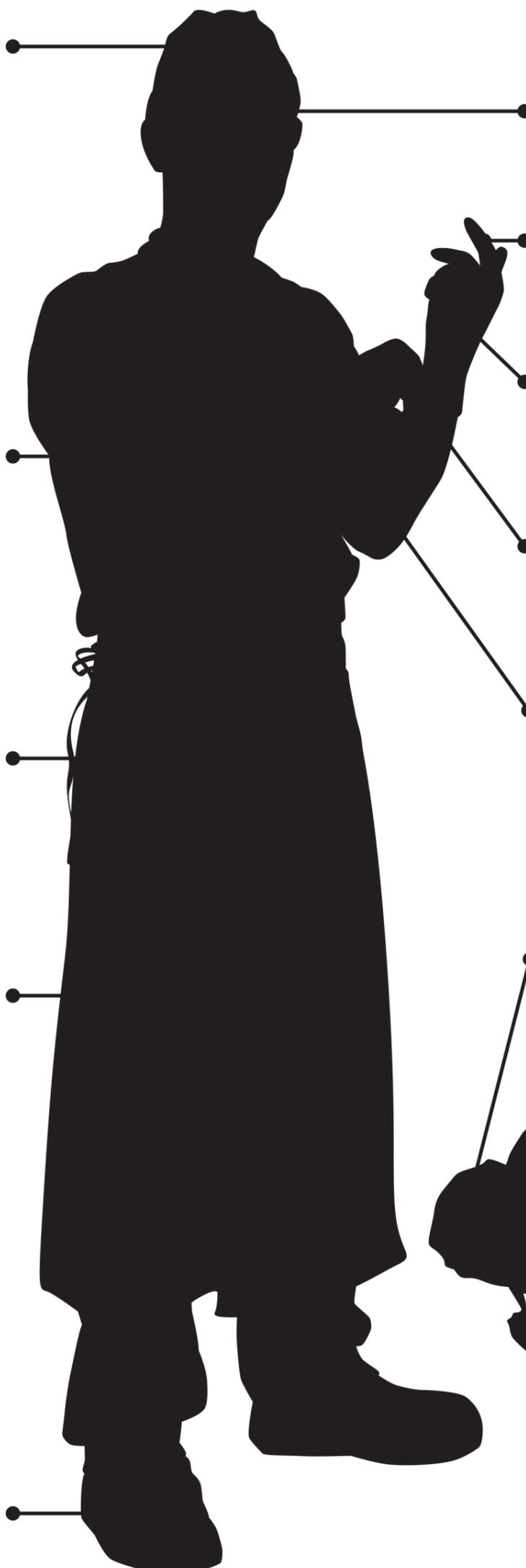
Asciugare bene le dita ed intorno alle unghie



Gettare le salviette nel cestino apposito (senza coperchio)

Regolamento Aree di Produzione

Coprire completamente i capelli



È **vietato** mangiare, bere, fumare o assumere medicinali

Segnalare ogni sintomo di **malattia**, in particolare disturbi gastrointestinali come vomito o diarrea

Indossare sempre l'abbigliamento da lavoro completamente **abbottonato**

Indossare sempre calzature **pulite**

È **vietato** introdurre farmaci nell'area di produzione

Cambiare spesso i **guanti** quando si lavora con prodotti non imballati

È **vietato** indossare gioielli (esclusa fede nuziale liscia)

Igiene delle mani: lavaggio frequente e accurato

Segnalare qualsiasi **lesione** (ferite, tagli, bruciate) o infezione cutanea

È **vietato** introdurre nelle aree di produzione **oggetti personali** come borse, valigie o cancelleria

Regolamento Interno

Il personale è tenuto ad attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

Igiene

- Mantenere il reparto sempre pulito ed ordinato.
- Non appoggiare mai i prodotti direttamente sul pavimento.
- Evitare di appoggiare sul pavimento materiali destinati a entrare in contatto con il prodotto, per prevenire contaminazioni crociate.
- I prodotti non in lavorazione devono essere sempre mantenuti coperti.
- Evitare, ove possibile, le operazioni di pulizia in presenza di prodotto esposto.
In assenza di alternative: coprire interamente il prodotto, posizionarlo a distanza di sicurezza e assicurarsi di non dirigere mai lo spruzzo verso di esso.
- Limitare l'uso di legno e cartone nelle aree di produzione allo stretto necessario.
- Non appoggiare casse, secchi, ecc. a terra, ma su carrelli, roll container o pallet di plastica.
- Proteggere sempre i prodotti con apposita pellicola durante le pause e le fasi di stoccaggio, anche se temporanee.
- Non impilare casse e contenitori, specialmente su prodotti aperti, per evitare rischi di contaminazione crociata.
- Il materiale da imballaggio non in uso deve essere protetto da contaminazioni e riposto tempestivamente nelle aree designate.

Norme Generali

- I prodotti per la pulizia e le sostanze chimiche devono sempre essere etichettati in modo chiaro per identificarne il contenuto.
- L'utilizzo di tali prodotti è consentito esclusivamente al personale formato e autorizzato.
- Dopo l'uso, i prodotti per la pulizia devono essere subito riposti negli appositi spazi, lontano da prodotti non protetti.
- La gestione degli allergeni critici (es. arachidi) richiede procedure rigorose per prevenire il rischio di gravi reazioni allergiche, quali orticaria, edema o shock anafilattico.
- Mantenere le porte chiuse per evitare sbalzi di temperatura e ridurre i consumi energetici.
- È **vietato** introdurre o utilizzare punte metalliche, graffette e lame a scatto nelle aree di produzione.

Ricevimento Merci

- 1** Accettare esclusivamente consegne da fornitori approvati.
- 2** Verificare che i prodotti siano conformi alle specifiche approvate.
- 3** Assicurarsi che siano rispettate le condizioni di fornitura concordate.
- 4** Le operazioni di carico e scarico sono consentite solo a seguito della registrazione del veicolo.
- 5** Autista e veicolo devono essere conformi ai requisiti igienici aziendali.
- 6** L'autista è tenuto a rispettare le norme aziendali previste per il personale esterno.
- 7** L'addetto al ricevimento deve ispezionare i seguenti punti:
 - Quantità dell'ordine
 - Temperatura
 - Condizioni di trasporto
 - Igiene personale dell'autista
 - Imballaggio
 - Etichettatura
- 8** I requisiti di temperatura indicati nel modulo di ricevimento merci devono essere rispettati.
- 9** Il termometro utilizzato per la misurazione deve essere sanificato prima e dopo ogni utilizzo.
- 10** Registrare ogni osservazione, azione correttiva e commento sull'apposito modulo di ricevimento.
- 11** Ogni consegna deve essere registrata nel sistema di tracciabilità interno.
- 12** Se necessario, prelevare un campione della consegna per le opportune verifiche di conformità.

Istruzioni 1: Manutenzione

- 1.1** Durante le attività di manutenzione (es. su macchinari, pulizia, sostituzione vetri), i prodotti nelle immediate vicinanze devono essere rimossi o protetti con apposite coperture.
- 1.2** In caso di manutenzione prolungata, i prodotti interessati devono essere riposti negli appositi frigoriferi o congelatori.
- 1.3** Per la lubrificazione dei macchinari, è consentito l'uso esclusivo di lubrificanti di tipo alimentare.
- 1.4** Nei luoghi in cui vengono utilizzati lubrificanti per macchinari e dove esiste il rischio che questi possano entrare in contatto con il prodotto, le parti rotanti devono essere schermate per mezzo di guarnizioni in plastica.
- 1.5** Registrare sempre gli interventi di manutenzione eseguiti in base ai contratti di servizio.
- 1.6** Le riparazioni specifiche devono essere comunicate tramite il modulo d'ordine di riparazione.
- 1.7** Mantenere aggiornati i registri (logbook) per ogni macchinario.
- 1.8** Adottare la massima cautela nella gestione di componenti in vetro per prevenirne la rottura.

Istruzioni 2: Programmazione macchinari

- 2.1** La programmazione dei macchinari va eseguita in accordo con la Direzione. Tali regolazioni sono da considerarsi segreto aziendale.
- 2.2** Le attrezzature, incluse quelle di nuova acquisizione, devono essere regolate in base alla specifica composizione del prodotto da lavorare.
- 2.3** Ove necessario, regolare l'attrezzatura prima dell'uso per garantire la sicurezza, la qualità e la conformità del prodotto.
- 2.4** In caso di guasto o manutenzione durante l'installazione, ispezionare accuratamente i prodotti per escludere la presenza di difetti.
- 2.5** A seguito della riparazione, i prodotti devono essere ispezionati e approvati prima del loro utilizzo.
- 2.6** In caso di non conformità grave, il prodotto deve essere distrutto secondo la procedura aziendale.