

FORMAZIONE sul sistema HACCP

Igiene del personale

IGIENE DEL PERSONALE

Come può l'operatore contaminare un alimento?

**Attraverso il mancato rispetto delle
norme igieniche PERSONALI ED
ALIMENTARI**

IGIENE DEL PERSONALE

Come può l'operatore contaminare un alimento?

L'igiene della persona rappresenta la condizione indispensabile per evitare contaminazione dei prodotti. Le persone che operano nella filiera produttiva durante le ore di lavoro devono seguire le seguenti regole:

- TOGLIERSI BRACCIALI, ANELLI, ORECCHINI, COLLANE PRIMA DELL'INIZIO DEL LAVORO.
- INDOSSARE NEL LUOGO DI LAVORO ABITI DI COLORE CHIARO E MANTENERLI SEMPRE PULITI ED IN ORDINE.
- INDOSSARE IL COPRICAPO O ALTRI MEZZI PER TRATTENERE I CAPELLI.
- INDOSSARE NEL LUOGO DI LAVORO CALZATURE IDONEE E PULITE, RISERVATE AD USO ESCUSIVO DEL LAVORO.
- ASSENZA DI FERITE E PIAGHE O ABRASIONI CUTANEE IN CORRISPONDENZA DI MANI O BRACCIA ovvero uso di apposite fasciature impermeabili

IGIENE DEL PERSONALE

- ▶ E' VIETATO TENERE ABITI PERSONALI NELL'AMBIENTE DI LAVORO.
- ▶ E' VIETATO FUMARE, MANGIARE E/O BERE SPUTARE MASTICARE DURANTE IL LAVORO.
- ▶ E' VIETATO STARNUTIRE O TOSSIRE IN PROSSIMITA' DEGLI ALIMENTI.

IGIENE DEL PERSONALE

- ▶ LAVARSI E DISINFETTARSI ACCURATAMENTE LE MANI :
 - PRIMA DI INIZIARE IL LAVORO
 - DOPO OGNI ASSENZA DAL LAVORO
 - DOPO AVER TOCCATO SOSTANZE DIVERSE DAL PRODOTTO CHE SI STA LAVORANDO
 - DOPO AVER TOCCATO I RIFIUTI
 - DOPO AVER STARNUTITO, DOPO AVER TOCCATO I CAPELLI O IL NASO O AVER PORTATO LE MANI DAVANTI LA BOCCA



IGIENE DEL PERSONALE

- Il lavaggio accurato delle mani è, ancor oggi, uno dei sistemi più efficaci ed importanti nella prevenzione delle contaminazioni alimentari



- ▶ Verificare il materiale necessario: ossia assicurarsi che sapone liquido, spazzolino per unghie, asciugamani di carta siano disponibili
- ▶ Bagnare mani ed avambracci con acqua corrente intorno a 45 °C

- ▶ Applicare il detergente in quantità idonea sulle mani e sullo spazzolino, per produrre una schiuma sufficiente, sfregare e spazzolare energicamente le unghie, le dita, il dorso ed il palmo della mano (l'azione meccanica dello spazzolino facilita il distacco dello sporco, ed il suo passaggio nella schiuma)
- ▶ Sciacquare abbondantemente mani ed avambracci, sempre con acqua abbastanza calda

- ▶ Prelevare una nuova dose di detergente, lavare nuovamente le mani formando una abbondante schiuma e sfregando particolarmente le zone meno accessibili (per esempio lo spazio fra le dita)
- ▶ Allontanare tutta la schiuma con un secondo abbondante risciacquo
- ▶ Asciugarsi con gli appositi asciugamani di carta, che saranno poi gettati nel cestino.

IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

- ▶ L'ordine generale dei locali e delle attrezzature è di fondamentale importanza per il mantenimento delle adeguate condizioni di igiene e rappresenta una prima valutazione “a vista” della corretta applicazione delle procedure previste dall'HACCP.
- ▶ I locali devono essere tenuti sempre in buone condizioni generali di manutenzione.

IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

- ▶ Verificare sempre la presenza di:
 - macchie di umidità o muffa, distacco di verniciatura o intonaco, crepe e fori nei muri o nei soffitti;
 - pavimentazione sconnessa (distacco piastrelle o consumo del materiale);
 - integrità degli infissi.

In presenza di questi casi si programma tempestivamente i necessari interventi di ripristino o di manutenzione straordinaria (tinteggiatura, ritocco, sostituzione, ecc.).

MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE E UTENSILI



Le attrezzature e gli utensili utilizzati per la lavorazione degli alimenti devono essere fabbricati in acciaio inossidabile e conformi ai regolamenti vigenti;



Devono essere sistemati in maniera tale da essere facilmente accessibili e sanificabili;



Tutti gli utensili utilizzati per la preparazione degli alimenti sono suddivisi in appositi scomparti; i coltelli sono sistemati in un contenitore in acciaio inossidabile, chiuso da un apposito coperchio, inoltre, risultano riconoscibili quelli per la carne cruda e quelli per la carne cotta oltre a quelli per i formaggi.

FRIGORIFERI E CELLE FRIGORIFERE:

sbrinare almeno ogni quindici giorni;
controllare periodicamente lo stato delle guarnizioni delle porte;
controllare periodicamente la taratura dell'indicatore di temperatura;
mantenere pulite le griglie delle ventole di circolazione dell'aria, i compressori, le serpentine di raffreddamento.

FORNO E SCALDAVIVANDE:

evitare che si formino incrostazioni;
verificare almeno mensilmente lo stato del cavo elettrico e delle resistenze
verificare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di lettura della temperatura e del temporizzatore.

COLTELLERIA E ARNESI DA TAGLIO:

tenere ben pulita la lama evitando la presenza di residui alimentari;
tenere al riparo dalla polvere e dall'aria la coltelleria e gli arnesi da taglio quando non sono in uso.

CAPPA ASPIRANTE:

i filtri antigrasso debbono essere tenuti costantemente puliti (pulizia settimanale);
la canna fumaria ed il motore di aspirazione sono sottoposti a periodici interventi di pulizia e manutenzione da parte di aziende specializzate (con frequenza consigliata dal costruttore).

AFFETTATRICI:

spegnere l'affettatrice e azzerare lo spessore dei tagli della lama;
smontare le parti rimovibili e procedere ad una accurata pulizia e disinfezione;
rimontare l'affettatrice assicurandosi del corretto montaggio delle parti;
coprire la macchina con un telo pulito se non viene usata per parecchio tempo.