



AGGIORNAMENTO NORMATIVO

Norme di igiene e sicurezza alimentare per il settore della panificazione

Indicazioni tecniche a cura del consulente in materia igienico sanitaria e controllo qualità Silvano Gottardi

NORME DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

- LAVAGGIO FREQUENTE ED ACCURATO DELLE MANI (ALMENO 20 SECONDI, PALMO, DORSO E ANCHE INFRADITA) CON ACQUA E SAPONE O CON DETERGENTI IGIENIZZANTI.
- Presentarsi con mani lavate ed unghie corte e prive di smalti.
- Non sono consentite le unghie finte.
- LE MANI DEVONO ESSERE LAVATE NEGLI APPOSITI LAVABI LAVAMANI (con comandi di apertura e chiusura dell'erogazione dell'acqua non manuali - ad es. maniglioni "a gomito", fotocellula, pedale -).
- Il lavaggio delle mani dovrà essere sempre garantito:
 - prima di accedere ai luoghi di lavorazione
 - dopo aver utilizzato i servizi igienici
 - dopo aver fumato
 - dopo aver mangiato
 - dopo aver manipolato uova
 - dopo aver manipolato rifiuti o accumuli di sporco.
- Si deve aver cura di effettuare un approfondito lavaggio utilizzando gli appositi prodotti di sapone liquido applicati in prossimità dei lavabi stessi. Il lavaggio deve essere seguito dal risciacquo delle mani e dalla loro asciugatura mediante sistemi igienici (ad es. carta asciugamani monouso).
- Il lavaggio delle mani deve essere ripetuto durante l'attività lavorativa ed in ogni caso ogni volta che le mani possano essere state sporcate (manutenzione attrezzature, conferimento negli appositi cassonetti della spazzatura, uscite all'esterno dello stabilimento).
- Evitare in modo assoluto di maneggiare contemporaneamente denaro e alimenti usare appositi guanti o lavarsi preventivamente le mani.
- IN CASO DI TOSSE O STARNUTI EVITARE DI COPRIRSI BOCCA E NASO CON LE MANI MA FARLO CON IL GOMITO.
- UTILIZZARE FAZZOLETTI A PERDERE E GETTARLI IMMEDIATAMENTE IN CESTINI CHIUSI. PRIMA DI RIPRENDERE IL LAVORO LAVARSI LE MANI.
- PORRE PARTICOLARE ATTENZIONE AL LAVAGGIO DI FRUTTA O VERDURA DA CONSUMARE CRUDE (ripetuti lavaggi in acqua corrente).
- Indossare un abbigliamento da lavoro pulito (divisa aziendale).
- Indossare oltre alla divisa aziendale il copricapo dato in dotazione in modo corretto atto a contenere tutti i capelli al suo interno (o legati in coda se escono).
- Indossare le calzature pulite destinate unicamente ad essere indossate all'interno dello stabilimento.
- In caso di ferite o abrasioni alle mani, queste devono essere coperte con un cerotto plastificato preferibilmente di colore blu. Se del caso indossare anche gli appositi guanti protettivi monouso, puliti, integri, sostituiti frequentemente (preferibilmente di colore blu).
- Togliersi il camice da lavoro pulito qualora si debba uscire temporaneamente all'esterno del reparto (stabilimento) per effettuare operazioni che potrebbero sporcare tale indumento.
- Garantire sempre la netta separazione fra indumenti protettivi puliti e indumenti sporchi o abiti civili.
- Se si utilizzano guanti, questi devono essere del tipo protettivi monouso, puliti, integri, sostituiti frequentemente (preferibilmente di colore blu).
- I camici di lavoro devono essere puliti quando visivamente presentano indicatori di sporco, contaminazioni ecc. In ogni caso i camici devono essere lavati minimo una/due volte alla settimana. Il lavaggio dovrà avvenire in lavatrice o a mano usando detersivi e acqua calda (min. 60°C + candeggina) e non mescolando l'abbigliamento da lavoro con gli abiti civili.
- Non indossare orologi, anelli, braccialetti, catenine, orecchini e altri monili "pendenti".
- Non permettere l'accesso nei reparti dello stabilimento a personale esterno, se tale personale non sia stato informato delle regole aziendali e delle procedure di igiene personale da adottare.
- Va ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori; qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni (impresa di pulizie, manutenzione...), gli stessi dovranno sottostare a tutte le regole aziendali.
- I prodotti di pulizia ed i detersivi devono essere conservati in appositi armadietti/locali dedicati e chiusi.
- Le operazioni di pulizia e lavaggio delle superfici di lavoro e delle attrezzature di lavorazione devono avvenire in momenti distinti dall'attività di produzione/confezionamento.
- Le superfici di lavoro devono essere pulite e sanificate con idonei prodotti detergenti/igienizzanti, risciacquate e asciugate con carta monouso.
- Le attrezzature di lavoro devono essere pulite e sanificate con idonei prodotti detergenti/igienizzanti, risciacquate e asciugate. Se si utilizza la lavastoviglie/lava-pentole verificare che la stessa garantisca un'adeguata temperatura dell'acqua di lavaggio e risciacquo.
- Evitare l'accumulo di rifiuti nei locali dello stabilimento. I contenitori dei rifiuti presenti all'interno dello stabilimento devono essere sempre chiusi (comando non manuale). Dopo aver manipolato rifiuti o il contenitore dei rifiuti lavarsi sempre le mani.