1. **SCOPO**

Definire i principi riguardanti l’igiene e il comportamento da mantenere nei locali destinati al trattamento di alimenti, in modo da prevenire e ridurre al minimo qualunque tipo di contaminazione microbiologica e fisica ad opera personale

Il rischio di contaminazione deve essere chiaro a tutti coloro che manipolano gli alimenti.

1. **CAMPO DI APPLICAZIONE**

Si applica in tutti i locali di lavorazione delle materie prime, produzione e confezionamento del prodotto.

Sono coinvolti tutti gli operatori della produzione, nonché il personale a tempo determinato addetto alle manutenzioni e i visitatori.

1. **RESPONSABILITÀ**

È affidata al Responsabile Qualità che si avvale della collaborazione del Responsabile Produzione sughi e pesti e del Responsabile Produzione conserve in olio.

1. **MODALITÀ OPERATIVE**
   1. *Pulizia e comportamento del personale*

* Le unghie vanno tenute sempre corte, pulite e senza smalto. Non sono consentite unghie finte.
* È vietato indossare monili vari (orologi, bracciali, collane, orecchini, anelli, fermagli, spille, sciarpe etc.).
* L’ingresso del personale addetto alla produzione deve avvenire dalla zona dove sono ubicati gli spogliatoi.
* Il personale addetto alla produzione, prima di accedere nei locali di produzione, deve indossare la divisa di lavoro nello spogliatoio.
* Le mani e gli avambracci (se scoperti) devono essere adeguatamente lavati con sapone, eventualmente disinfettati, sciacquati sotto un getto di acqua corrente calda e potabile e asciugati tamponando con salviette monouso.  
  Tale operazione va effettuata frequentemente durante le ore di lavoro (anche se si utilizzano guanti) e inoltre:
* Prima di entrare nella zona produttiva, sia ad inizio giornata che durante;
* Prima di toccare il cibo;
* Dopo aver toccato cibi non cotti;
* Dopo la lavorazione di qualsiasi prodotto sporco;
* Tra due lavorazioni di alimenti differenti;
* Dopo aver toccato apparecchiature o materiali sporchi;
* Dopo aver usato i servizi igienici;
* Dopo aver fumato;
* Dopo ogni pausa;
* Dopo aver tossito, starnutito o essersi soffiati il naso;
* Dopo aver toccato oggetti non attinenti la manipolazione degli alimenti (telefoni cellulari, borse, monete, interruttori elettrici, radio etc.);
* Dopo la manipolazione di alimenti diversi con particolare attenzione ai passaggi tra cotto e crudo;
* Dopo aver effettuato le operazioni di pulizia;
* Dopo aver provveduto allo smaltimento dei rifiuti;
* Ogni qualvolta vi è stata occasione di contaminazione o di insudiciamento
* I capelli vanno tenuti puliti e ben raccolti nell’apposita cuffia/copricapo   
  (la cuffia va indossata prima dell’ingresso in produzione).
* La barba va tenuta corta o protetta da adeguato copribarba  
  (Il copribarba va indossato prima dell’ingresso in produzione).
* Ogni volta sia necessario assaggiare i cibi durante la preparazione, il personale deve utilizzare posate pulite, preferibilmente a perdere.
* Il personale addetto alla produzione, inoltre, non deve:
* Pulirsi le mani sul camice;
* Starnutire o tossire sugli alimenti;
* Consumare cibi e/o bevande durante le lavorazioni degli alimenti;
* Masticare caramelle o chewing-gum;
* Manipolare direttamente con le mani i cibi che non dovranno subire altri trattamenti termici.
* Il personale che abbia contratto malattia infettiva (malattie cutanee, gastrointestinali, delle prime vie aeree, ascessi dentali, congiuntiviti) o ne manifesti i sintomi, non deve venire a contatto con gli alimenti e i relativi imballaggi, e deve segnalare l’avvenimento al Responsabile.
* Eventuali tagli o escoriazioni della pelle esposta devono essere segnalati al Responsabile e protetti da guanti igienici e da cerotti ben visibili. Tali cerotti devono essere controllati frequentemente.
* Il personale dell’ufficio o persone esterne all’azienda possono accedere in produzione solo dopo aver indossato appositi indumenti di protezione.
  1. *Abbigliamento*
* Gli abiti civili del personale devono essere depositati negli spogliatoio in appositi armadietti.
* Ogni persona che entra nel laboratorio di produzione, deve indossare camice pulito, copricapo e, ove necessario, copribarba a perdere.
* Le divise da lavoro sporche non devono entrare in contatto con quelle pulite in modo da evitare ogni tipo di contaminazione crociata.
* L’abbigliamento da lavoro deve essere di colore chiaro in modo da evidenziare eventuale sudiciume.
* Le calzature da lavoro devono essere pulite, integre e distinte da quelle civili.
* L’abbigliamento da lavoro va cambiato ogni giorno.
* L’abbigliamento da lavoro deve essere lavato ad almeno 60°, preferibilmente utilizzando candeggina.
* Durante la lavorazione i capelli devono essere completamente coperti da opportuni copricapo.
* Durante la lavorazione il personale con barba lunga deve indossare adeguati copribarba.
* Il copribarba va cambiato ad ogni pausa.
* I guanti utilizzati durante la lavorazione degli alimenti vanno frequentemente cambiati.
* L’utilizzo dei guanti non dispensa l’operatore dal lavaggio delle mani.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VESTIARIO** | **UTILIZZO** | **CARATTERISTICHE** | **FREQUENZA CAMBIO** | **MONITORAGGIO** | **AZIONI CORRETTIVE** |
| **CAMICE O DIVISA** | obbligatorio | colore chiaro, lavabile a 60°C, pulito, integro | ogni giorno | Controllo inizio turno | Cambio |
| **COPRICAPO** | obbligatorio | colore chiaro, lavabile a 60°C, pulito, integro | ogni giorno | Controllo inizio turno | Cambio |
| **SCARPE** | obbligatorie | antinfortunistiche, integre, pulite |  | Controllo inizio turno | Cambio |
| **GREMBIULE GOMMA** |  | colore chiaro, lavabile a 60°C, pulito, integro | ogni giorno | Controllo inizio turno | Cambio |
| **COPRIBARBA** | obbligatorio | monouso | frequentemente | Controllo durante il turno | Cambio |
| **GUANTI IN LATTICE** | obbligatorio durante manipolazione alimenti | monouso | frequentemente | Controllo durante il turno | Cambio |
| **MASCHERINA** | obbligatorio per personale esterno | monouso |  | Controllo prima dell'ingresso in produzione |  |