

Norme igieniche per il personale

Norme di igiene del personale addetto

Il personale provvede alla pulizia e all'igiene della propria persona.

Al fine di prevenire i rischi di contaminazione il personale provvede all'accurato lavaggio delle mani e degli avambracci (con acqua e sapone) prima dell'entrata in servizio e comunque nei seguenti casi:

- a) prima di iniziare ogni tipo di lavorazione o manipolazione dei prodotti
- b) dopo avere utilizzato i servizi igienici;
- c) dopo avere maneggiato rifiuti
- d) dopo aver starnutito o tossito
- f) passando dalla manipolazione di alimenti crudi a quella di alimenti cotti;
- g) al rientro nell'attività produttiva da pause;

Per le operazioni di pulizia personale devono essere utilizzate salviette monouso.

PERSONALE CENTRO PASTI

Il personale in servizio presso i **Centri Produzione pasti** deve essere in possesso dell'Attestato di Idoneità Sanitaria rilasciato dalle autorità competenti.

Il personale che entra in cucina o in dispensa , deve attenersi alle seguenti regole di igiene:

1. Deve indossare il copricapo in dotazione in modo da contenerci la capigliatura
2. Deve utilizzare le mascherine facciali durante le operazioni di ultimazione delle preparazioni (mescolatura nella fase finale, porzionamento /confezionamento e messa in termica....)
3. E' vietato portare anelli, braccialetti, orecchini, piercing o altri oggetti personali durante la manipolazione degli alimenti
4. Il cibo deve essere assaggiato utilizzando esclusivamente posate pulite.
5. Le ferite e le escoriazioni devono essere coperte con guanti monouso.
6. Devono essere evitate azioni chiaramente antigieniche, quali masticare gomme , starnutire o tossire vicino agli alimenti, sputare .
7. Non si deve fumare, mangiare e bere nelle zone di lavorazione
8. Il termometro utilizzato per il controllo delle temperature, ogni qualvolta si passa da una rilevazione ad un'altra, deve essere lavato sotto l'acqua corrente
9. Si devono tenere le unghie sempre ben curate, pulite, corte; in presenza di unghie ricostruite e/o smaltate si devono indossare guanti monouso
10. Devono essere indossati correttamente i guanti: toglierli / sostituirli al cambio di ogni lavorazione, non portarli al di fuori delle zone di lavorazione, sostituirli ogni qualvolta risulta evidente la compromissione della loro igienicità.
11. Non devono essere presenti prodotti medicinali che possono essere conservati ed assunti esclusivamente nelle zone spogliatoio/bagno
12. Le assistenti sul territorio devono indossare il camice bianco ed il copricapo quando effettuano le rilevazioni delle temperature nel corso delle indagini presso le scuole.

PERSONALE ADDETTO ALLO SCODELLAMENTO

Il personale addetto allo scodellamento deve essere in possesso e portare sempre con se l'Attestato di Idoneità Sanitaria rilasciato dalle autorità competenti e deve attenersi alle seguenti regole di igiene:

Allegato 6 Norme igieniche per il personale

1. Avere sempre la divisa in ordine e ben pulita, munita di camice dedicato , paragrembo e copricapo con copertura totale della capigliatura
2. Prima dell'inizio dello scodellamento devono essere indossati i guanti monouso dopo essersi lavate accuratamente le mani e asciugate con carta a perdere, sostituendoli ogni qualvolta risulta evidente la compromissione della loro igienicità (quando i guanti sono sporchi o rotti, dopo l'utilizzo dei servizi igienici, dopo aver maneggiato rifiuti, cartoni e imballi vari, dopo aver toccato naso, bocca, capelli, orecchie, ogni volta che ci si soffia il naso, dopo aver tossito o starnutito)
3. E' vietato portare anelli, braccialetti, orecchini, piercing o altri oggetti personali durante la manipolazione degli alimenti
4. Non fumare nei locali di lavoro
5. Devono essere evitate azioni chiaramente antigieniche, quali masticare gomme , starnutire o tossire vicino agli alimenti, sputare .
6. Devono essere utilizzati utensili (posate, molle o altro) quando si manipolano gli alimenti

CORRETTO UTILIZZO VESTIARIO

Il personale dei Centri produzione pasti è tenuto:

1. ad utilizzare, sul luogo di lavoro, esclusivamente gli indumenti e le calzature in dotazione, pulite e in buono stato;
2. provvedere al cambio del vestiario all'inizio e alla fine del turno di lavoro, oppure ogni qualvolta sia necessario;
3. riporre gli indumenti e le calzature negli appositi armadietti collocati nello spogliatoio del centro pasti, che devono essere mantenuti puliti e in ordine.

Gli scodellatori al momento della distribuzione del pasto sono tenuti a :

1. indossare l'adeguata massa vestiarie, consistente in camice o similare, grembiule a pettorina, cuffia /copricapo bianco , guanti (durante lo scodellamento)
2. provvedere al cambio del vestiario all'inizio e alla fine del turno di lavoro, oppure ogni qualvolta sia necessario;
3. riporre gli indumenti al termine del turno di lavoro che devono essere mantenuti puliti e in ordine.