

REGOLAMENTO IGIENICO AZIENDALE

- 1) Lavarsi le mani quando:
 - a) Prima di iniziare il lavoro
 - b) Dopo aver fatto la pausa pranzo
 - c) Dopo aver fatto uso dei servizi igienici
 - d) Dopo aver starnutito o tossito
 - e) Quando ci si è toccati naso, bocca, orecchie, capelli
 - f) Dopo aver fatto uso di sostanze detergenti o disinfettanti
 - g) Dopo aver eseguito operazioni di pulizia o manutenzione
 - h) Dopo aver manipolato rifiuti o materiali di scarto
 - i) Le stesse regole si adottano quando si utilizzano guanti non monouso
 - j) Dopo essersi tolti i guanti e le mascherine
 - k) Dopo aver fumato

- 2) Le eventuali patologie infettive (raffreddori, influenza ecc.) devono essere comunicate al responsabile del reparto o alla direzione.
La sintomatologia di tali malattie può essere la seguente:
 - Dolori articolari diffusi
 - Brividi
 - Mal di testa
 - Dolori al petto e difficoltà respiratorie con tosse
 - Mal di gola e abbassamento della voce
 - Tosse
 - Dolori intestinali
 - Vomito o dissenteria
 - Arrossamento o bruciore oculare
 - Temperatura corporea sopra i 37° C

- 3) Abbigliamento e comportamento in produzione.
 - a) Divisa aziendale per tutti gli operatori, a seconda della stagione costituita da:
 - polo/magliette
 - pantaloni
 - giubbino/gilet
 - felpa
 - camice
 - scarpe e stivali

- 4) Utilizzare le divise aziendali secondo le seguenti regole:
 - a) Portate al lavoro in un sacchetto di plastica pulito
 - b) Indossate prima dell'inizio del lavoro
 - c) Riposte nell'apposito armadietto personale
 - d) Evitarne l'uso nei trasferimenti casa lavoro

- 5) Le divise aziendali devono essere cambiate dal personale secondo le necessità in modo da garantire un livello di pulizia adeguato, in particolare:
 - a) Le divise pulite sono mantenute separate dalle divise in uso.
 - b) Le divise non possono essere utilizzate fuori dalle aree aziendali
 - c) Le divise non possono essere utilizzate per nessuna attività al di fuori delle aree aziendali

- 6) Lavaggio delle divise a cura del personale.
 - a) La temperatura di lavaggio deve essere almeno di 60°C
 - b) Quando necessario, per eliminare macchie difficili, provvedere all'aggiunta di perborato o candeggina durante il ciclo di lavaggio
 - c) Asciugare le divise in un'area coperta
 - d) Trasportare le divise pulite in stabilimento utilizzando un sacchetto pulito

- 7) Comportamenti vietati.
 - a) Fumare in tutti i reparti ed aree aziendali al di fuori delle aree fumo
 - b) Indossare orologi, orecchini, bracciali, piercing, collane; è autorizzata la sola fede nuziale
 - c) Avere unghie finte o smaltate
 - d) Avere unghie lunghe e non curate
 - e) Utilizzare quantità eccessive di dopobarba e profumi
 - f) Utilizzare pomate o creme anche a scopo medicinale
 - g) Utilizzare cerotti diversi da quelli in dotazione al reparto
 - h) Utilizzare cerotti su parti scoperte delle mani, in caso di necessità usare i guanti
 - i) Bere in vicinanza delle lavorazioni del prodotto e bere bibite nei reparti di produzione
 - j) Conservare alimenti negli armadietti
 - k) Mangiare in reparto produttivo e negli spogliatoi
 - l) Consumare alimenti durante le pause, al di fuori delle aree di ristoro
 - m) Consumare gomma da masticare in reparto produttivo
 - n) Consumare alimenti nelle aree esterne dello stabilimento

- o) Consumare medicinali, ad eccezione di farmaci salvavita, all'interno dei reparti di produzione ed immagazzinamento
- 8) La conservazione degli alimenti del personale deve avvenire nell'apposito frigorifero o nell'armadietto in dotazione.
 - 9) Le operazioni di pulizia devono essere eseguite secondo gli appositi piani e in modo da evitare possibili contaminazioni del prodotto; i materiali e le sostanze utilizzate devono essere riposti nelle apposite aree.
 - 10) Gli armadietti degli spogliatoi devono essere mantenuti puliti all'interno a cura dell'assegnatario, secondo quanto previsto dal piano igienico.
 - 11) Quando richiesto da RHACCP gli armadietti devono essere resi ispezionabili.
 - 12) Gli armadietti aziendali personali sono divisi in 2 scomparti e sono destinati a contenere esclusivamente e separatamente: uno gli abbigliamento civili e l'altro le divise da lavoro pulite ed in uso
 - 13) I mezzi aziendali che hanno accesso ai reparti di produzione devono essere mantenuti in condizioni di pulizia adeguati.
 - 14) L'introduzione nei reparti di produzione di legno, vetro, plastiche dure, oggetti taglienti e qualsiasi materiale fragile, è vietata per evitare che possano essere fonte di contaminazione del PF.
 - 15) Gli oggetti metallici taglienti non devono essere a lama segmentata e devono essere immediatamente sostituiti se presentano tracce di ruggine.
 - 16) Le vie d'accesso ai reparti aziendali di produzione devono essere sempre mantenute chiuse, è vietato l'accesso ai reparti produttivi a personale non autorizzato.
 - 17) Devono sempre essere impiegati i DPI messi a disposizione dalla Direzione per lo svolgimento di quelle attività che ne prevedono l'utilizzo.

**TEMPO NECESSARIO 40
SECONDI**

1		Bagnare completamente le mani con acqua tiepida
2		Prelevare una dose sufficiente di sapone liquido per cospargere completamente le mani
3		Strofinare accuratamente i palmi delle mani
4		Lavare il dorso di entrambe le mani con il palmo sul dorso incrociando le dita
5		Lavare le dita incrociandole palmo contro palmo
6		Lavare le dita racchiuse palmo contro palmo
7		Lavare entrambi i pollici con il palmo della mano
8		Strofinare la punta delle dita con rotazioni su entrambi i palmi
9		Risciacquare completamente con acqua tiepida
10		Asciugare completamente con l'apposita carta usa e getta

LA DIREZIONE