



ISTITUTO G. CAPORALE  
TERAMO

Formazione Molise  
2010-2011

# Valutazione dei prerequisiti

Requisiti relativi al personale

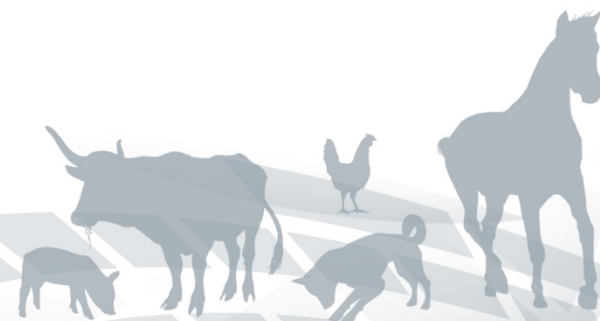
Vincenza Prencipe  
Campobasso



# Requisiti relativi all'igiene del personale

## Requisito

- Obbligo di mantenere un elevato standard di pulizia personale
- Obbligo di mantenere comportamenti adeguati
- Obbligo di indossare indumenti adeguati e puliti e/o protettivi
- Obbligo di comunicare al responsabile dell'industria alimentare la propria malattia o i sintomi





ISTITUTO G. CAPORALE  
TERAMO

# Requisiti relativi all'igiene del personale

## Raccolta delle informazioni - come valutare

### ● Pulizia

- Le persone a contatto con il prodotto, con le superfici a contatto e con i materiali per il confezionamento del prodotto si attengono alla regole di igiene?
- Il personale ha cura della pulizia della propria persona e in particolare delle mani?
- Il comportamento del personale è adeguato al tipo di attività?
- E' presente qualche addetto alla manipolazione che indossi monili, come anelli, bracciali o simili o porti smalto sulle unghie?

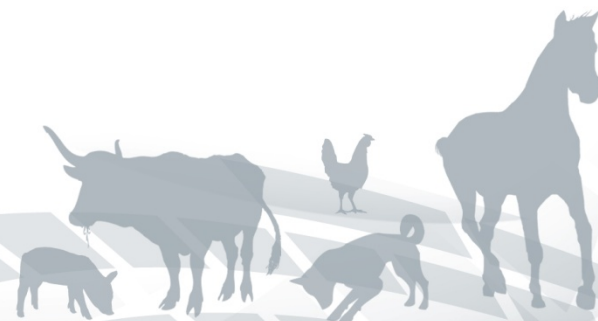


# Requisiti relativi all'igiene del personale

## Raccolta delle informazioni - come valutare

- Vestiario

- Il personale che manipola il prodotto indossa tute o sopravesti di colore chiaro?
- Il personale indossa idonei copricapo che contengano la capigliatura?
- I grembiuli e tutti gli altri indumenti da lavoro che possono venire a contatto con l'alimento, indossati dagli addetti alla lavorazione del prodotto, sono facilmente lavabili o monouso?
- Le tute, le giacche, le sopravesti e i copricapo sono tenuti puliti e cambiati ogni volta che se ne presenti la necessità?

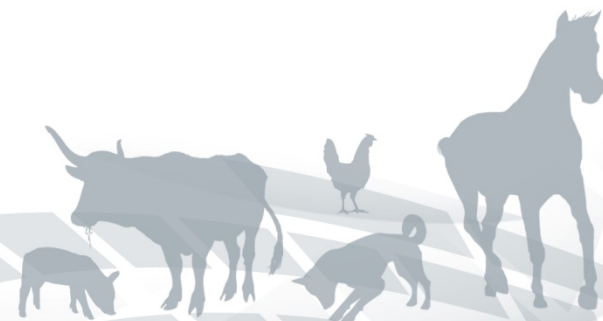


# Requisiti relativi all'igiene del personale

## Raccolta delle informazioni - come valutare

- Controllo delle malattie

- Il personale affetto da una malattia infettiva, che presenta una lesione esposta, (foruncoli, piaghe o ferite infette) o qualsiasi altra condizione che possa determinare alterazione del prodotto, viene escluso da qualunque attività al fine di evitare ogni possibile contaminazione del prodotto e creazione di condizioni insalubri?

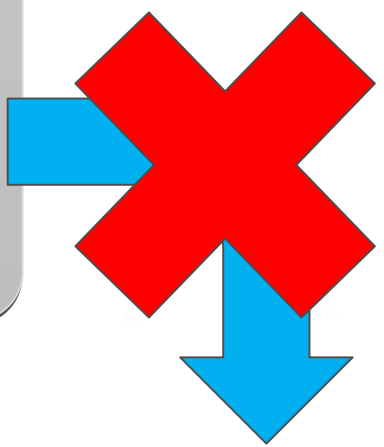


# Requisiti relativi all'igiene del personale

## Un caso concreto



L'ispettore osserva un operatore che indossa un grembiule sporco dalla lavorazione del giorno precedente.



Valutare situazione.  
L'operatore provvede a pulire il grembiule accuratamente prima di iniziare il lavoro?

NO

NON CONFORME

SI

CONFORME





# Requisiti relativi all'igiene del personale

## Esempi di non conformità

- Un'operatrice con le unghie smaltate maneggia il prodotto non protetto con le mani nude
- Un operatore si pulisce il naso sulla manica del suo indumento di lavoro
- Due operatori maneggiano il prodotto non protetto senza adottare le misure atte a prevenire la caduta di capelli nel prodotto
- Un operatore maneggia il prodotto pronto per il consumo indossando un indumento macchiato durante la lavorazione del giorno precedente



# Requisiti relativi all'igiene del personale

## Esempi di non conformità

- All'inizio delle attività, due operatori hanno grembiuli con residui di prodotto del giorno precedente
- Un operatore maneggia il prodotto pur avendo una piaga non protetta sull'avambraccio nudo
- Un operatore manipola i prodotti alimentari manifestando raffreddore o altri sintomi come tosse persistente, starnuti ecc

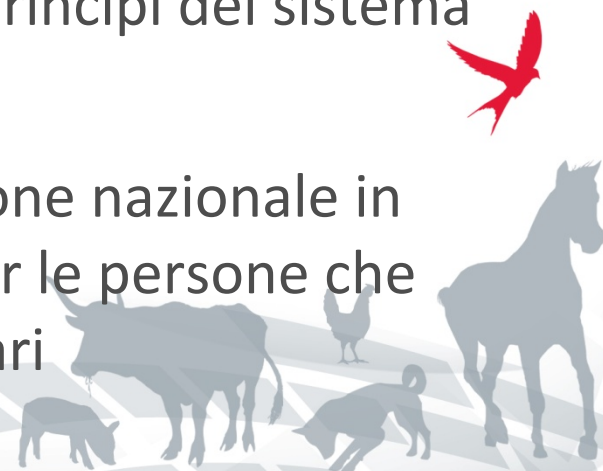




# Requisiti relativi alla formazione

## Requisito

- Obbligo da parte dei responsabili dell'industria alimentare a garantire che:
  - gli addetti alla manipolazione di alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività
  - i responsabili del piano di autocontrollo abbiano ricevuto una formazione adeguata in merito ai principi del sistema HACCP
  - siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari





# Requisiti relativi alla formazione

## Raccolta delle informazioni - come valutare

- Esiste una procedura per la formazione e l'addestramento del personale?
- E' stato individuato il responsabile per l'implementazione ed il mantenimento di tale procedura?
- In caso di registrazione delle attività di formazione su specifici documenti, esistono regole per la loro gestione?
- Il personale è consapevole del proprio ruolo e delle proprie responsabilità nel proteggere gli alimenti da contaminazione e deterioramento?
- Il personale è a conoscenza dei contenuti delle procedure operative adottate in azienda?





# Requisiti relativi alla formazione

## Raccolta delle informazioni - come valutare

- Gli operatori hanno le conoscenze e le capacità necessarie per manipolare igienicamente gli alimenti?
- Viene svolta una formazione specifica per chi manipoli sostanze pericolose (es. sostanze chimiche)?
- Viene valutato il livello di addestramento del personale (es. con l'utilizzo di check-list di valutazione)?
- Vengono svolti incontri di formazione di aggiornamento per garantire la costante adeguatezza delle conoscenze del personale?

