Prontuario del perfetto alimentarista

Comportamenti relativi all'igiene della persona

COMPORTAMENTI DA TENERE E COMPORTAMENTI DA EVITARE

_**Lavarsi le mani** (con detergente e acqua calda corrente) e asciugarle completamente con salviette monouso:

- ✔ • prima di iniziare il turno di lavoro,
- ✔ • dopo aver usato il WC,
- ✔ • dopo essersi soffiati il naso,
- ✔ • dopo ogni contatto con oggetti non attinenti la manipolazione degli alimenti (telefono, interruttori elettrici, radio ecc.),
- ✔ • dopo la manipolazione di alimenti diversi con particolare riguardo ai passaggi tra crudo e cotto, tra verdure e carni crude,
- ✔ • dopo aver toccato uova in guscio e dopo aver effettuato le operazioni di sgusciatura,
- ✔ • dopo aver effettuato operazioni di pulizia,
- ✔ • dopo aver provveduto allo smaltimento dei rifiuti,
- ✔ • dopo aver stretto la mano e comunque ogni volta che appaiono sporche.

_ **Le unghie vanno tenute**:

- ✔ • corte,
- ✔ • pulite,
- ✔ • senza smalto.

_ **I capelli vanno tenuti**:

- ✔ • puliti,
- ✔ • ben raccolti nella apposita cuffia/copricapo.

_ **Segnalare** al responsabile dell'igiene del personale eventuali malattie cutanee, gastrointestinali e delle prime vie aeree,
congiuntiviti ed ascessi dentari.

_ **Proteggere eventuali lesioni** cutanee con guanti in gomma con caratteristiche di solidità, pulizia, integrità e cambio frequente.

A tal proposito si rammenta che l'utilizzo dei guanti non esonera dalle operazioni di lavaggio sopra descritte.

_ Usare posate pulite o preferibilmente a perdere ogni volta che sia necessario assaggiare i cibi in corso di preparazione.

- COMPORTAMENTI DA EVITARE

- ✗ _ Fumare.
- ✗ _ Indossare anelli, bracciali e orologi.
- ✗ _ Pulirsi le mani sul camice.

- ✗ _ Tossire e starnutire sugli alimenti.
- ✗ _ Consumare cibi e/o bevande durante le lavorazioni, masticare caramelle e chewing-gum.
- ✗ _ Custodire e nutrire animali.
- ✗ _ Manipolare direttamente con le mani cibi pronti per il consumo o cibi da non sottoporre ad ulteriori trattamenti termici.
- ✗ _ Afferrare posate, bicchieri e stoviglie direttamente con le mani nelle parti destinate al contatto con gli alimenti.
- ✗ _ Usare stuzzicadenti.

Tipologie di vestiario: criteri di utilizzo, monitoraggio, azioni correttive e documentazione

VESTIARIO	CRITERI E UTILIZZO	MONITORAGGIO(*)	AZIONI CORRETTIVE	VERIFICHE
CAMICE o DIVISA *obbligatorio*	• colore chiaro, lavabile a 60°C • pulito, integro, da cambiare ogni giorno	controllo inizio turno	cambiare	audit almeno mensile a cura del Responsabile del Centro
COPRICAPO *obbligatorio*	• deve contenere i capelli • ben posizionato • da cambiare ogni giorno • colore chiaro lavabile a 60°C	controllo inizio turno	cambiare	audit almeno mensile a cura del Responsabile del Centro
SCARPE *obbligatorie*	• suola e zoccolo di gomma, impermeabili, • colore chiaro • ad esclusivo uso lavorativo, pulite	controllo inizio turno	cambiare	audit almeno mensile a cura del Responsabile del Centro
GUANTI MONOUSO	obbligatori in caso di ferite e lesioni delle mani	controllo inizio turno	indossare	audit giornaliero a cura del Responsabile del Centro
GUANTI A MAGLIE D'ACCIAIO *obbligatori per disosso di carni fresche e prosciutti*	• integri • disinfettabili • visibilmente puliti	controllo durante il turno	• cambiare • lavaggio energico + disinfezione	audit almeno mensile a cura del Responsabile del Centro
GUANTI GOMMA *facoltativi per lavaggio verdure e operazioni di pulizia*	• solidi, puliti • integri • cambiare frequentemente	controllo durante il turno	cambiare	audit almeno mensile a cura del Responsabile del Centro
GREMBIULE GOMMA *obbligatorio per lavaggio verdure e operazioni di pulizia*	• chiaro, lavabile 60°C • integro, pulito • lavare dopo l'uso, indossare pulito	controllo durante il turno	cambiare	audit almeno mensile a cura del Responsabile del Centro
MASCHERINA *consigliabile alla porzionatura*	• monouso • obbligatoria in caso di infezioni dell'apparato respiratorio	controllo durante il turno	indossare	audit almeno mensile a cura del Responsabile del Centro

(*) Indicare le registrazioni del monitoraggio sulle schede dedicate (Scheda di sorveglianza delle BPI [*BUONE PRASSI IGIENICHE]*del personale di cucina).

Responsabile igiene del personale

Nell'organizzazione del Centro Produzione Pasti deve essere individuato il Responsabile dell'igiene del personale il quale ogni giorno deve sorvegliare la corretta applicazione delle misure di barriera e delle norme di igiene personale (vedi schede di monitoraggio nel capitolo Documentazione).

Quando viene riscontrata la non conformità è necessario fare un richiamo (verbale la prima volta, scritto la seconda) all'operatore e un richiamo verbale al capoturno per una più attenta sorveglianza.

Formazione del personale
Al momento dell'assunzione di un nuovo operatore si deve effettuare una valutazione della formazione, dell'esperienza e delle capacità cognitive della persona, tramite un colloquio con il Responsabile del Centro, o suo delegato, e la somministrazione di un questionario di base sugli aspetti specifici della professione.
Il nuovo operatore può iniziare l'attività in affiancamento ad una unità esperta e gli si può fornire del materiale bibliografico per un autoapprendimento specifico.
Deve inoltre partecipare ad un corso di formazione di base di almeno 12 ore che verte, per quanto riguarda gli aspetti igienico-sanitari, sui seguenti temi:
• microrganismi e loro fattori di crescita,
• tossinfezioni alimentari,
• corrette procedure di lavorazione (i percorsi, i tempi e le temperature di cottura e riscaldamento, la contaminazione crociata, ecc.),
• corrette procedure di conservazione dei cibi (refrigerazione, congelamento, surgelazione, sottovuoto, ecc.),
• fornitura di materie prime (capitolati, etichettatura, ecc.) e trasporto,
• carni,
• uova e ovoprodotti,
• igiene della persona e possesso del libretto di idoneità sanitaria,
• sanificazione degli ambienti e delle attrezzature (pulizia, disinfezione e disinfestazione),
• elementi di legislazione degli alimenti.

Il corso di formazione prevede la somministrazione di un test di valutazione d'ingresso e di uno analogo in uscita e la partecipazione attiva dei discenti con lavori di gruppo, verifiche sul campo e valutazioni di rischio, simulazioni di casi di
tossinfezioni alimentari o prove sperimentali di sviluppo microbico con piastre, ecc.
Saranno poi programmati corsi di aggiornamento con frequenza annuale per l'approfondimento di specifiche tematiche.
Gli operatori del settore alimentare possono subire interventi di tipo informativo al momento del rilascio/rinnovo annuale del libretto di idoneità sanitaria presso gli ambulatori del Servizio di Igiene Pubblica, tramite schede informative, questionari ed un colloquio con il medico igienista. Tali interventi forniscono annualmente messaggi specifici e differenziati per categorie di lavoratori.
Obblighi normativi a carico del dipendente alimentarista
• Libretto di idoneità sanitaria (art. 14 della Legge n. 283/62 e art. 37 del D.P.R. n. 327/80).
• Certificato medico da presentare al datore di lavoro in caso di assenze per malattia di oltre 5 giorni (art. 41, 3° comma del D.P.R. n. 327/80)
• Comunicazione di eventuali disturbi riferibili a malattie infettive e contagiose al datore di lavoro affinché questi possa produrre la segnalazione all'Autorità Sanitaria (art. 41 2° comma del D.P.R. n. 327/80)