

M02 bis Buone pratiche aziendali

Il/la sottoscritto/a in qualità di operatore che effettua:

- Corso**
- Degustazione**
- Evento**
- Altro**

Dichiara di essere a conoscenza delle sotto elencate buone pratiche aziendali e si impegna a rispettarle durante la sua permanenza presso l'azienda.

Cognome e Nome

Data

Firma

BUONE PRATICHE AZIENDALI

Nel punto vendita devono essere adottate delle pratiche che consentono di tenere sotto controllo i seguenti pericoli:

Fisici: bottoni, vetri, plastica, schegge di legno, anelli, orecchini, bulloni, biro, graffette, punti metallici, plexiglas

Chimici: detersivi, lubrificanti, solventi

Biologici : Batteri e Virus provenienti dalle vie aeree, dalla bocca, dal naso, dall' intestino, dalle ferite oppure dalle contaminazioni crociate

Per questo si applicano le seguenti regole:

- Divieto di fumare, mangiare e masticare nell'area di lavorazione e somministrazione.
- Obbligo di indossare abbigliamento idoneo comprensivo di copricapo, ed eventuale copri camice e guanti. Tale regola è applicabile solo se la mansione svolta lo richiede.
- I capelli devono stare legati o raccolti sotto la cuffia.
- Divieto di toccarsi il naso o le orecchie durante il lavoro
- Obbligo di lavarsi le mani prima dell'inizio del lavoro e al termine di ogni pausa nei servizi adiacenti al locale di lavorazione o all'occorrenza, utilizzando il sapone.
- Utilizzare esclusivamente la carta asciugamani per asciugarsi e segnalarne l'eventuale mancanza.
- Obbligo di utilizzare solo guanti per alimenti e, nel caso in cui vengano indossati, sostituirli immediatamente se si rompono.
- Obbligo di lavare settimanalmente gli indumenti separatamente da altro utilizzando un detersivo sanificante.
- Obbligo di presentarsi sul luogo di lavoro con indumenti che non perdano bottoni o altre parti che possano staccarsi e contaminare il prodotto.
- Obbligo di tenere le unghie corte.
- Divieto di impiego di gioielli ad esclusione della fede nuziale.
- Divieto di accedere ai locali se affetti da una malattia infettiva.
- Divieto di starnutire sugli alimenti.
- Divieto di manipolazione del prodotto senza adeguata protezione di eventuali tagli e/o ferite.
- Obbligo di informare l'azienda in caso di disturbi di salute o nel caso si sia venuti in contatto con persone affette da malattie infettive.
- Obbligo di segnalare tempestivamente qualunque anomalia (rottura vetri, segni di presenza di parassiti, rifiuti fuori posto, perdita di pezzi metallici o di parti di guanti o bottoni, presenza di bancali scheggiati ecc.) relativa alle condizioni igieniche o al funzionamento delle macchine o a rotture che avvengano durante il lavoro identificando il prodotto potenzialmente a rischio.
- Obbligo di verificare e riordinare la dotazione di utensili e ricambi alla fine di ogni attività di manutenzione o regolazione onde evitare di disperdere parti metalliche nell'ambiente.
- Mantenere detersivi e lubrificanti nelle aree apposite.
- Mantenere gli imballi primari (cartoni) lontani dal prodotto nudo
- Svolgere l'attività di pulizia e sanificazione come indicato nel piano di pulizia.
- Non trascurare nessuna area (scale vani, attrezzature).
- Mantenere ben separati gli abiti da lavoro e quelli civili.
- Segnalare qualunque presenza di estranei o segno di effrazione.
- Nel caso si manipolino prodotti deperibili mantenere sempre la catena del freddo
- Registrare la temperatura dei frigoriferi o, in caso di utilizzo di contenitori isotermitici, verificare con un termometro il mantenimento della temperatura.
- I prodotti devono essere conservati a T<4° C (frigo o ghiaccio) oppure a T>72° C
- Nel caso in cui, durante una degustazione, il prodotto in origine refrigerato stia fuori frigo per troppo tempo questo deve essere eliminato e sostituito
- Esporre i prezzi secondo il Codice di consumo
- Esporre le etichette dei prodotti in degustazione con gli allergeni ben in evidenza, o nel caso di eventi (quali cene) compilare l'informativa allergeni
- Conservare le etichette e le bolle dei prodotti ai fini della tracciabilità.
- Impegnarsi ad evitare contaminazioni da allergeni non dichiarati.