

## ATTIVITÀ di INIZIO GIORNATA {apertura}

ALL'INIZIO DI OGNI GIORNATA LAVORATIVA, PRIMA DI AVVIARE LE LAVORAZIONI, È IMPORTANTE VERIFICARE L'IDONEITÀ DEGLI AMBIENTI DI LAVORO, DELLE ATTREZZATURE E DEL PERSONALE.

Problemi presenti in questa fase (*per esempio superfici e attrezzature non adeguatamente sanificate, utilizzo di abbigliamento non pulito o presenza di tracce d'infestazione*) possono compromettere la sicurezza igienico sanitaria della produzione del giorno.



Lo scopo dei controlli pre-operativi è garantire che le lavorazioni avvengano nelle migliori condizioni igienico-sanitarie.

## LE ATTIVITÀ DA ESEGUIRE SONO LE SEGUENTI:

1. **VERIFICA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO:** è necessario controllare la struttura periodicamente (*per esempio ogni mese*) e annotare eventuali problemi (*es. finestre e piastrelle rotte, muri o pareti scrostate, ecc.*), valutare le condizioni dei porta rifiuti, che devono essere stati accuratamente svuotati, puliti e sanificati.

**NO!**



2. **VERIFICA DELLE SUPERFICI DI LAVORO:** devono essere state adeguatamente pulite e sanificate al termine della giornata precedente; le superfici da controllare comprendono sia quelle a contatto con gli alimenti, sia i punti non a contatto con gli alimenti.
3. **VERIFICA DELL'EVENTUALE PRESENZA O PASSAGGIO DI ANIMALI INFESTANTI** (*roditori, blatte, altri insetti, ecc.*).



SERVIZIO MONITORAGGIO INFESTANTI

RODITORI POSTAZIONE N°	INSETTI POSTAZIONE N°
<input type="checkbox"/> TRAPPOLA MULTICATTURA	<input type="checkbox"/> TRAPPOLA PER TIGNOLE
<input type="checkbox"/> TRAPPOLA COLLANTE	<input type="checkbox"/> TRAPPOLA PER TRIBOLI
<input checked="" type="checkbox"/> DISTRIBUTORE D'ESCA A BASE DI ANTICOAGULANTE ANTIDOTO GENERICO VITAMINA K	<input type="checkbox"/> TRAPPOLA PER BLATTE
<input type="checkbox"/> LAMPADE PER INSETTI VOLANTI	<input type="checkbox"/> TRAPPOLA PER LASSODERMA
	<input type="checkbox"/> TRAPPOLA PER FUNTERUOLI
	<input type="checkbox"/> LAMPADE PER INSETTI VOLANTI

↓





**4. VERIFICA DEL PERSONALE:** gli abiti devono essere puliti in quanto possono essere fonte di contaminazione per gli alimenti. Gli abiti da lavoro vanno indossati in appositi spogliatoi e non devono entrare in contatto con gli abiti personali, riposti in un altro luogo, armadietto o scomparto. Tutti gli operatori devono essere in buone condizioni di salute (*es. assenza di diarrea, vomito, tagli o ferite sulle mani, ecc.*).

**Sì!**



5. **VERIFICA DELLE ATTREZZATURE:** è necessario accertare il corretto funzionamento di frigoriferi, congelatori, forni, ecc. e segnalare eventuali anomalie.



6. **VERIFICA DEI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI):** verificare che gli operatori indossino i DPI adeguati (per esempio guanto anti-taglio).

7. **VERIFICA DEGLI UTENSILI:** controllare che gli strumenti utilizzati per le preparazioni siano puliti ed integri, senza parti rotte.



8. **VERIFICA DEI MATERIALI PER LA PULIZIA:** valutare il corretto funzionamento dei lavandini, degli scarichi, la presenza di sapone, detersivi, disinfettanti, panni in carta, ecc.

Sì!



9. **EVENTUALI VISITATORI** devono essere accompagnati nei locali dell'azienda muniti di abbigliamento monouso in quanto chiunque può veicolare microrganismi potenzialmente patogeni.

