



FOODandDIETSsrl

innovative feed

REGOLE DI ACCESSO AI LOCALI PRODUTTIVI PER VISITATORI ESTERNI

ALL PG 02.1 | Rev.01 | del 14.11.2023

Prima di accedere ai locali produttivi, i visitatori autorizzati sono invitati a:

A)  **Prendere visione** della presente informativa.

B)  **Firmare il Registro accessi**, posto sul tavolo all'ingresso.

La **presente informativa** deve essere **rispettata da tutti i visitatori** che, accederanno all'interno dei reparti produttivi.

Si ricorda che, il **visitatore esterno autorizzato potrà accedere** presso il sito produttivo, **soltanto accompagnato da personale interno**, affinché vengano rispettate le norme di sicurezza.

SEQUENZA STAZIONE IGIENIZZANTE

1 Inumidire le mani con l'acqua.



 Detergere bene le mani con il sapone per tutto il tempo previsto dalla stazione igienizzante. **2**

3 Risciacquare le mani per tutto il tempo previsto dalla stazione igienizzante.



 Asciugare le mani e nel mentre... **4^A**

B 4 ... posizionarsi sulle spazzole per pulire le soles delle scarpe.



 Sanificare con il disinfettante mani **5**

Dopo essere transitati attraverso la **STAZIONE IGIENIZZANTE** e aver seguito la **corretta procedura di pulizia e sanificazione mani e scarpe**, deve essere seguita l'infografica...

SEQUENZA di VESTIZIONE

Donna / Uomo

1 **Cuffietta monouso** (obbligatoria per tutti indistintamente)



Donna / Uomo

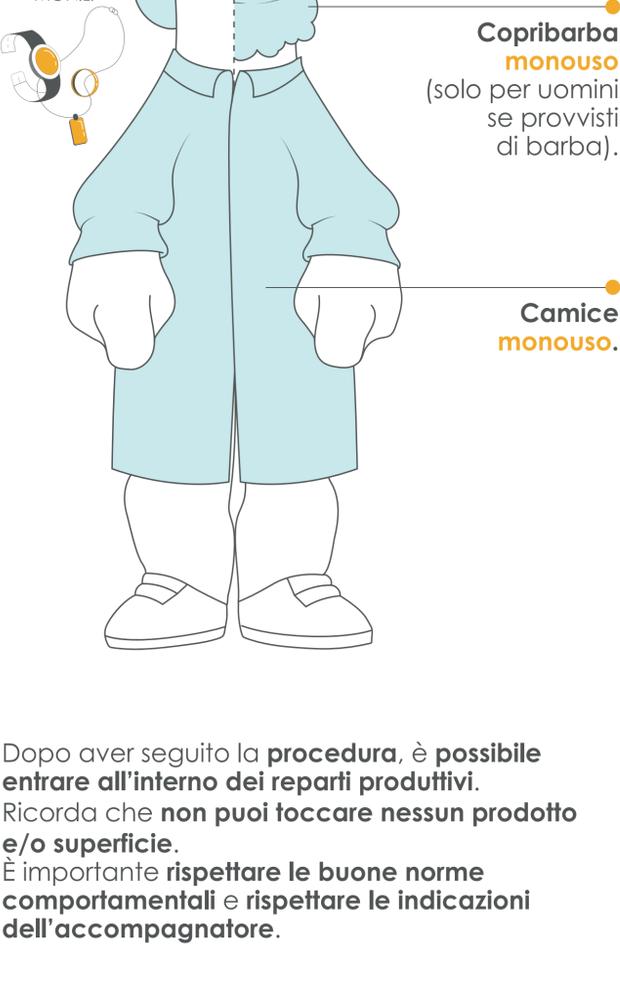
 **Copribarba monouso** (se provvisti di barba e/o baffi, indossarlo il più possibile aderente al viso) **2**

Donna / Uomo

3 **Camice monouso** (completamente chiuso)



Donna / Uomo



Dopo aver seguito la **procedura**, è **possibile entrare all'interno dei reparti produttivi**. Ricorda che **non puoi toccare nessun prodotto e/o superficie**. È importante **rispettare le buone norme comportamentali** e **rispettare le indicazioni dell'accompagnatore**.

Inoltre si ricorda che, **È SEVERAMENTE VIETATO:**

 **Introdurre alimenti e bevande** all'interno dell'area produttiva.

Masticare caramelle e gomme all'interno dell'area di produzione. 

 **Mettere in atto comportamenti potenzialmente dannosi** per la propria sicurezza, per quella del personale addetto e per gli alimenti presenti nell'area.

Introdurre medicinali nell'area di produzione e magazzino al fine di minimizzare il rischio di contaminazioni. 

 **Parlare, tossire o starnutire** sugli alimenti, sulle materie prime, sugli strumenti di lavoro

Entrare all'interno dell'area produttiva se il proprio stato di salute è precario/non ottimale (esempi di malattie: disturbi gastroenterici, febbre, mal di gola, malattie di origine virale...etc). 

 **Fumare in aree non indicate** per l'uso

GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE!



FOODandDIETSsrl

innovative feed