



Unione europea
Fondo sociale europeo
Investiamo nel vostro futuro



MINISTERO DEL LAVORO,
DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI
Direzione Generale per le Politiche
per l'Orientamento e la Formazione



ASSESSORATO SCUOLA, FORMAZIONE PROFESSIONALE
UNIVERSITÀ, LAVORO, PARI OPPORTUNITÀ



Provincia
di Modena

OPUSCOLO INFORMATIVO
PER LAVORATORI STRANIERI DEL DISTRETTO
DELLE CARNI DI CASTELNUOVO RANGONE

SICUREZZA SUL LAVORO SAFETY AT WORK

السلامة في العمل

SICUREZZA ALIMENTARE FOOD SAFETY

السلامة الغذائية



Comune
di Castelnuovo
Rangone



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

Curatori

Antonio Lauriola

Azienda USL Modena, Dipartimento di Sanità Pubblica, Servizio Veterinario – INFORMO

Morena Piumi

Azienda USL Modena, Dipartimento di Sanità Pubblica, Servizio Veterinario – INFORMO

Renato Di Rico

Azienda USL Modena, Dipartimento di Sanità Pubblica, Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro

Arcangelo Migliore

Azienda USL Modena, Dipartimento di Sanità Pubblica, Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro

Editing

Irina Sansò

Modena Formazione srl

Progetto grafico e impaginazione

ADA

Traduzioni

Cooperativa Sociale Mediazione Linguistico Culturale Integra

Si ringraziano Villani Spa e Castelcarni Spa per la collaborazione nella realizzazione del presente opuscolo

SICUREZZA SUL LAVORO SICUREZZA ALIMENTARE

SAFETY AT WORK FOOD SAFETY

السلامة في العمل السلامة الغذائية

INDICE / INDEX / دليل

1. Sicurezza sul lavoro Safety at work السلامة في العمل	3
2. Prevenzione di rischi e danni da lavoro Preventing risks and hazards in the workplace الوقاية من أخطار وأضرار ناشئة عن العمل	4
3. Soggetti della prevenzione aziendale Corporate Prevention Organs المسؤولين عن الوقاية في الشركة	6
4. Rischio da esposizione ad agenti chimici per i lavoratori Risk for employees of exposure to chemical agents خطر التعرض لعوامل كيميائية بالنسبة للعاملين	8
5. Rischio da esposizione ad agenti biologici per i lavoratori Risk for employees of exposure to biological agents خطر التعرض لعوامل بيولوجية بالنسبة للعاملين	10
6. Misure di protezione dei lavoratori e sorveglianza sanitaria Employee safety measures and health surveillance إجراءات حماية العاملين والمراقبة الصحية	12
7. Impianti, attrezzature e strumenti di lavoro Work systems, equipment, and tools تجهيزات ومعدات وأدوات العمل	14
8. Compiti e funzioni degli organi di controllo Duties and functions of Regulatory Bodies واجبات ووظائف هيئات الرقابة	16
9. Dispositivi di protezione individuale Personal safety gear تجهيزات الحماية الفردية	18

10. Infortuni e indicazioni di prevenzione	20
Accidents and prevention instructions	
حوادث العمل وتعليمات الوقاية	
11. Lesioni da sforzo, malattie da lavoro e azioni correttive	22
Injuries from exertion, and occupational diseases - corrective measures	
إصابات الإجهاد، أمراض العمل، وأعمال تصحيحية	
12. Pericoli degli alimenti	24
Food hazards	
أخطار الأغذية	
13. Batteri	26
Bacteria	
بكتريا	
14. Fonti di contaminazione	28
Sources of contamination	
مصادر التلوث	
15. Igiene del personale	30
Hygiene for Personnel	
الصحة العامة للعاملين	
16. Personale, igiene delle mani	32
Hygiene of the hands for Personnel	
العاملون ونظافة اليدين	
17. Igiene personale	34
Personal Hygiene	
الصحة العامة للعاملين	
18. Sanificazione, detersione	36
Sanitizing and deterging process	
التعقيم، التنظيف	
19. Sanificazione, disinfezione	38
Sanitizing and disinfection process	
التعقيم، التطهير	
20. Sanificazione	40
Sanitizing process	
التعقيم	
21. Lotta agli animali indesiderati e infestati	42
Fight Against Pests and Infestation	
محاربة الحيوانات غير المرغوب فيها والمؤذية (المعدية)	
22. Rifiuti	44
Waste	
نفايات	
23. Schema lavorazioni	46
Work Process	
مخطط الأعمال	

SICUREZZA SUL LAVORO

SAFETY AT WORK

السلامة في العمل



LA NORMATIVA VIGENTE PER LE IMPRESE DI LAVORAZIONE CARNI PREVEDE:

- miglioramento della salute e sicurezza dei lavoratori
- sicurezza e igienicità degli alimenti prodotti.

PER GARANTIRE CIÒ L'IMPRENDITORE DEVE:

- valutare preventivamente tutti i rischi
- controllare sistematicamente le materie prime, i processi produttivi, le condizioni ambientali ed operative
- programmare la formazione permanente dei lavoratori addetti
- garantire il monitoraggio ed il miglioramento continuo.

THE NORMS THAT REGULATE MEAT PROCESSING PLANTS PROVIDE IN:

- improving the health and safety of employees
- safety and hygiene of the food produced

TO GUARANTEE SUCH, THE EMPLOYER MUST:

- previously evaluate all risks and hazards
- systematically inspect all raw materials, production processes, as well as environmental and operative conditions
- program the permanent training of assigned employees
- guarantee continuous monitoring and improvement.



يحدد القانون الساري مفعوله لشركات تصنيع اللحوم ما يلي:

- تحسين صحة وسلامة العمال
- سلامة ونظافة المواد الغذائية المصنعة

لضمان ذلك، على المفاوض احترام ما يلي:

- تقييم جميع الأخطار مسبقاً
- أن يقوم باستمرار بمراقبة المواد الأولية وإجراءات الإنتاج والظروف البيئية والعملية
- برمجة تأهيل وتعليم العمال المكلفين دوماً
- ضمان المراقبة والتحسين المستمر

PREVENZIONE DI RISCHI E DANNI DA LAVORO

PREVENTING RISKS AND HAZARDS IN THE WORKPLACE

الوقاية من أخطار وأضرار ناشئة عن العمل



DEFINIZIONI

- **PERICOLO**: proprietà di materiali, attrezzature e metodi di lavoro nel provocare danni alla salute
- **RISCHIO**: probabilità che dall'esposizione ad un fattore pericoloso si manifesti un danno alla salute o alla sicurezza
- **DANNO**: lesione dell'integrità psicofisica (infortunio sul lavoro) o alterazione dello stato di salute (malattia da lavoro) con conseguenze temporanee o permanenti
- **VALUTAZIONE DEI RISCHI**: individuazione di tutti i pericoli e i relativi interventi per evitare o limitare i danni e per garantire il miglioramento continuo delle condizioni di lavoro
- **PREVENZIONE**: misure necessarie (secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica) per evitare o ridurre i rischi lavorativi
- **SALUTE**: stato di completo benessere fisico, mentale e sociale e non solo assenza di malattia
- **PROMOZIONE DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA**: interventi finalizzati a migliorare le condizioni di salute e di sicurezza.



DEFINITION:

- **DANGER**: characteristics of work materials, equipment, and methods, which can provoke health hazards
- **RISKS**: probability that, from exposure to hazardous factors, health or safety conditions can be harmed
- **HARM**: lesion to psychological and physical integrity (accident on the workplace) or alteration of health conditions (work provoked illness) with temporary or permanent consequences
- **RISK EVALUATION**: detection of all hazards and relevant interventions to perform, in order to prevent or limit damages and guarantee the continuous improvement of work conditions
- **PREVENTION**: measures required (according to work specifications, experiences, and techniques) to prevent and reduce work hazards
- **HEALTH**: state of complete physical, mental, and social health and not only absence of illnesses
- **PROMOTING HEALTH AND SAFETY**: interventions aimed at improving health and safety conditions.



RISCHI LAVORATIVI

<i>Rischi per la sicurezza, di natura infortunistica dovuti a</i>	Strutture Macchine, attrezzature e impianti Sostanze pericolose Incendi - esplosioni
<i>Rischi per la salute, di natura igienico-ambientale dovuti a</i>	Agenti chimici Agenti fisici Agenti biologici
<i>Rischi per la sicurezza la salute, di tipo organizzativo dovuti a</i>	Organizzazione del lavoro (turni) Fattori ergonomici e psicologici Condizioni di lavoro difficili

WORK HAZARDS AND RISKS

<i>Safety hazards, of accidental nature, caused by:</i>	Structures Machinery, equipment, and systems Hazardous substances Fires – explosions
<i>Health risks, of a hygienic-environmental nature, caused by:</i>	Chemical agents Physical agents Biological agents
<i>Safety hazards and health risks, of an organizational nature, caused by:</i>	Work organization (shifts) Ergonomic and psychological factors Difficult working conditions

تعريف المصطلحات

- **خطر:** خواص مواد العمل وتجهيزاته وطرقه التي تسبب ضرراً على الصحة
- **مخاطر:** احتمال أن يؤدي التعرض إلى أحد عوامل الخطر إلى ضرر على الصحة والسلامة
- **ضرر:** إصابة تؤثر على الحالة النفسية الجسدية (حادث أثناء العمل) أو تغير حالة الصحة (مرض ناشئ عن العمل) لهما تأثير مؤقت أو دائم.
- **تقييم الأخطار:** تحديد الأخطار جميعها والتدخلات المتعلقة بها لتفادي أو تقليل الأضرار ولضمان التحسين المستمر لظروف العمل
- **الوقاية:** إجراءات ضرورية (وفقاً لخصوصية العمل والخبرة الفنية) لتفادي أو تقليل مخاطر العمل
- **الصحة:** حالة اكتمال الرفاهية البدنية والذهنية والاجتماعية وليس فقط غياب المرض
- **ترويج الصحة والسلامة:** تدخلات تستهدف تحسين أحوال الصحة والسلامة.

مخاطر العمل

الهياكل ماكينات ومعدات وتجهيزات مواد خطيرة حرائق – انفجارات	مخاطر على السلامة لها طبيعة تتعلق بإصابات عمل ناتجة من
عوامل كيميائية عوامل فيزيائية عوامل بيولوجية	مخاطر على الصحة، لها طبيعة نظافة وصحة عامة – بيئية ناشئة عن
تنظيم العمل (نوبات) عوامل أوضاع العمل المناسبة للصحة وعوامل نفسية ظروف عمل شاقة	مخاطر على السلامة والصحة من نوع تنظيمي ناتجة من

SOGGETTI DELLA PREVENZIONE AZIENDALE

CORPORATE PREVENTION ORGANS

المسؤولين عن الوقاية في الشركة



DATORE DI LAVORO

Persona che ha il potere decisionale ed il potere finanziario per organizzare e dirigere le attività lavorative all'interno della propria azienda mettendo in atto tutte le misure di prevenzione e protezione per garantire la salute dei lavoratori.

DIRIGENTE

Persona che collabora con il datore di lavoro per organizzare e dirigere le attività dell'impresa.

PREPOSTO

Persona con compiti di vigilanza e coordinamento della corretta esecuzione dell'attività lavorativa svolta dai lavoratori subordinati.

LAVORATORE

Persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa alle dipendenze di un datore di lavoro.



RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA

Persona eletta o designata dai lavoratori per rappresentarli nel processo di valutazione dei rischi e messa in atto delle misure per garantire la salute e la sicurezza durante il lavoro.

RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Persona in possesso di capacità competenze adeguate, designata dal datore di lavoro per coordinare le attività del servizio di prevenzione e protezione finalizzate alla prevenzione dei rischi lavorativi.

ADDETTO AL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Componente del servizio con capacità e formazione specifiche.

MEDICO COMPETENTE

Medico specialista o competente in medicina del lavoro nominato dal datore di lavoro per la sorveglianza sanitaria dei lavoratori esposti a rischi professionali e per collaborare nelle attività di informazione, formazione, valutazione dei rischi e della efficacia delle misure preventive adottate.

ADDETTI PRIMO SOCCORSO, ADDETTI EMERGENZE, ADDETTI PREVENZIONE INCENDI

Lavoratori specificamente formati e opportunamente organizzati per garantire le attività di primo soccorso, gestione delle emergenze e prevenzione incendi.



EMPLOYER

Person who has the decision-making and financial power to organize and direct the work activities within his/her own company, actuating all prevention and protection methods required to guarantee proper health conditions for the employees.

MANAGER

Person who collaborates with the employer in organizing and managing the company activities.

SUPERVISOR

Person who is responsible for supervising and coordinating the correct execution of the work activities carried out by subordinate employees.

EMPLOYEE

Person who, regardless of the type of contract stipulated, carries out a work activity, dependant on an employer.

WORKERS SAFETY REPRESENTATIVE

Person elected or appointed by employees to represent them during the risk evaluation process and the actuation of safety measures required to guarantee health and safety in the workplace.

PREVENTION AND PROTECTION SERVICE MANAGER

Person with adequate experience and capacities, appointed by the employer to coordinate activities related to prevention and protection services aimed at preventing work hazards.

PREVENTION AND PROTECTION SERVICE ASSISTANT

Component of the service personnel with specific skills and training experience.

QUALIFIED PHYSICIAN

Physician specialized or qualified in occupational health, appointed by the employer for health surveillance of the employees exposed to professional hazards and for collaboration in activities related to informing, training, risk evaluation, and controlling the effectiveness of the preventive measures adopted.

FIRST-AID SUPERVISORS, EMERGENCY SUPERVISORS, FIRE PREVENTION SUPERVISORS

Employees specifically trained and opportunely organized to guarantee for first-aid interventions, emergency management, and fire prevention.

صاحب العمل

شخص لديه سلطة اتخاذ القرار والسلطة المالية لتنظيم وإدارة أنشطة العمل داخل شركته الخاصة منفذا جميع إجراءات الوقاية والحماية لضمان صحة العاملين.

مدير

شخص يتعاون مع صاحب العمل لتنظيم وإدارة أنشطة الشركة.

رئيس العاملين

شخص له واجبات المراقبة والتنسيق من أجل التنفيذ الصحيح لأنشطة العمل التي تقوم بها العاملون التابعون.

عامل

شخص يقوم بأنشطة عمل لدى صاحب العمل بغض النظر عن نوع العقد.

ممثل العمال لشئون السلامة

شخص منتخب أو معين لتمثيلهم في عملية تقييم الأخطار وتنفيذ إجراءات ضمان الصحة والسلامة أثناء العمل.

مسئول خدمة الوقاية والحماية

شخص لديه قدرات واختصاصات مناسبة يعينه صاحب العمل لتنسيق أنشطة خدمة الوقاية والحماية التي تستهدف الوقاية من مخاطر العمل.

مسئول خدمة الوقاية والحماية

مختص بالخدمة لديه كفاءات ومؤهلات متخصصة.

طبيب مختص

طبيب مختص أو متخصص في الطب المهني يعينه صاحب العمل للمراقبة الصحية للعاملين من الأخطار المهنية وللتعاون في أنشطة المعلومات والتأهيل وتقييم المخاطر وكفاءة إجراءات الوقاية الواجب إتباعها.

عاملون مختصون بالإسعافات الأولية وعاملو طوارئ وعاملون متخصصون في الوقاية من الحريق

عاملون مؤهلون تأهيلا متخصصا ومنظمون على نحو ملائم لضمان أنشطة الإسعافات الأولية وإدارة الطوارئ والوقاية من الحرائق.

RISCHIO DA ESPOSIZIONE AD AGENTI CHIMICI PER I LAVORATORI

RISK FOR EMPLOYEES OF EXPOSURE TO CHEMICAL AGENTS

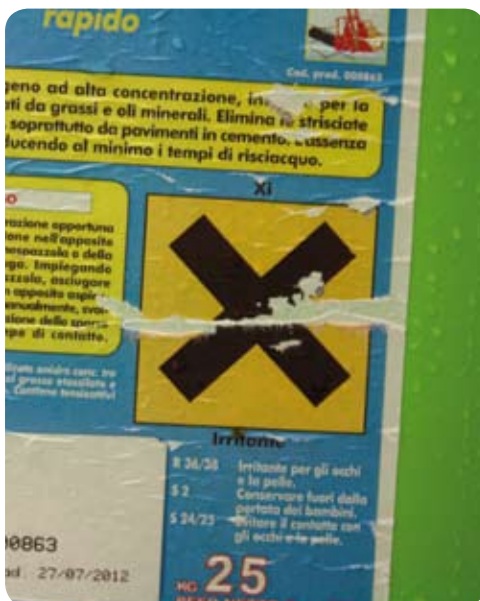
خطر التعرض لعوامل كيميائية بالنسبة للعاملين



Si può verificare durante le operazioni di **pulizia** e **sanificazione** di ambienti, impianti ed attrezzature e durante le operazioni di manutenzione. Dalla esposizione possono derivare **effetti irritativi, corrosivi, allergici, nocivi o tossici** per contatto o inalazione di prodotti pericolosi.

MISURE PREVENTIVE:

- conoscere tutte le sostanze ed i preparati utilizzati ed i loro effetti sulla salute e sicurezza
- verificare l'etichettatura e le schede dei dati di sicurezza
- utilizzare attrezzature per le pulizie aspiranti ed evitare diffusione di polveri, vapori e gas
- utilizzare adeguati Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) per il corpo, per le mani e per le vie respiratorie
- rispettare le procedure di sicurezza (ad esempio non mescolare sostanze diverse).



Can occur when **cleaning** and **sanitizing** work environments, plants, systems, and equipment, and during maintenance interventions.

Noxious or toxic irritation, corrosion, or allergies can derive from exposure through contact with or inhalation of hazardous products.

PREVENTIVE MEASURES:

- be familiar with all substances and preparations used and their effects on health and safety conditions
- check labels and safety data forms
- use suction cleaning equipment, and prevent the diffusion of dust, vapors, and gases
- use adequate Personal Safety Gear for the body, hands, and respiratory tract
- respect all safety procedures (ex. do not mix together different substances).



يمكن أن يقع أثناء عمليات **تنظيف وتطهير** الأماكن والتجهيزات والمعدات وأثناء عمليات الصيانة.
من التعرض يمكن أن تنشأ آثار **تهيجية أو مدمرة أو مثيرة للحساسية أو ضارة أو سمية** نتيجة ملامسة أو استنشاق المنتجات الخطرة.

إجراءات الوقاية:

- معرفة المواد والمستحضرات المستخدمة جميعها، وآثارها على الصحة والسلامة
- التحقق من الماركات وبيانات تواريخ السلامة
- استخدام التجهيزات للتنظيف بالشفط وتقادي انتشار الغبار والأبخرة والغازات
- استخدام أدوات حماية فردية DPI ملائمة للجسم واليدين والقنوت التنفسية
- احترام إجراءات السلامة (على سبيل المثال لا تمزج العناصر المختلفة).

RISCHIO DA ESPOSIZIONE AD AGENTI BIOLOGICI PER I LAVORATORI

RISK FOR EMPLOYEES OF EXPOSURE TO BIOLOGICAL AGENTS

خطر التعرض لعوامل بيولوجية بالنسبة للعاملين



È possibile l'esposizione dei lavoratori ad agenti biologici dannosi per la salute quando si verifica:

- contatto con virus che provocano verruche cutanee, presenti nella carne fresca e trasmessi da uomo a uomo. Le verruche sono normalmente presenti nel 4-5% di soggetti nella popolazione generale; negli addetti alla lavorazione delle carni e questa quota può arrivare fino al 30% e sono riconosciute dall'INAIL, se opportunamente denunciate, come infortunio sul lavoro
- manipolazione di visceri o di materiali contaminati con sangue, feci, urine di animali infetti o portatori di patologie
- inalazione o contatto con microrganismi patogeni liberati dai sistemi di raffreddamento e condizionamento dell'aria.

MISURE PREVENTIVE:

- manutenzione e controllo periodico di impianti e attrezzature
- accurata pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature
- formazione specifica di lavoratori e preposti
- utilizzo di adeguati dispositivi di protezione individuale (guanti e visiere)
- uso strettamente personale dei coltelli di lavoro
- corretta pulizia e sanificazione di ambienti, attrezzature, indumenti e dispositivi di protezione individuale, a cura della ditta
- uso di salviette asciugamani in carta
- uso di distributori di sapone e di rubinetti azionati a pedale e sistemi di "apertura porte" non manuale
- uso di armadietti a doppio scomparto in cui riporre separatamente gli indumenti civili e quelli da lavoro
- controlli sanitari, ed eventuali vaccinazioni, specifici.





Employees can be exposed to harmful biological agents when the following occurs:

- coming into contact with viruses present in raw meat and that are transmitted among human beings, which can then cause skin warts. Warts are usually present in 4-5% of individuals throughout the population, in general. In those who handle and process meat, this number can reach 30% and is recognized by the INAIL (National Worker's Insurance Institute) as a work acquired illness if opportunely claimed;
- handling innards or parts that are contaminated by animal blood, feces, or urine that is infected or that derive from animals that are carriers of diseases;
- inhaling or coming into contact with pathogenic microorganisms found in the cooling and air conditioning systems.

PREVENTIVE MEASURES:

- periodic maintenance and inspection of systems and equipment;
- accurately clean and sanitize the work environment and equipment;
- specific training for employees and managers/supervisors;
- use of special personal protective gear (gloves and masks/visors);
- strict personal use of knives and blades on the workplace;
- correct and accurate cleaning and sanitizing of the work environment, equipment, and personal protective gear, which is the responsibility of the company;
- use of paper towels;
- use of pedal-activated soap distributors and faucets and non-manual "door opening" systems;
- use of double compartment lockers where civilian clothes can be kept separate from work clothes;
- health inspections and, if necessary, perform specific immunizations.

من الممكن تعرض العاملين والعوامل البيولوجية المضرة على الصحة عندما يحدث:

- ملامسة بالفيروس التي تسبب تآليل جلدية، الموجودة في اللحوم الطازجة وتنتقل من الإنسان إلى الإنسان. التآليل توجد على نحو عادي في 4-5% من المعرضين عادة من السكان؛ أما في العاملين في اللحوم فإن هذه النسبة ترتفع إلى 30% وهي معترف بها من INAIL إذا تم الإبلاغ عنها بطريقة صحيحة كإصابة حادث عمل.
- التعامل مع الأحشاء أو المواد الملوثة بدماء وبراز وبول الحيوانات المصابة أو الحاملة للمرض.
- استنشاق أو ملامسة الكائنات الدقيقة المرضية التي تنطلق من أنظمة التبريد وتكييف الهواء.

إجراءات الوقاية:

- صيانة ومراقبة دورية للتجهيزات والمعدات
- تنظيف دقيق وتطهير الأماكن والمعدات
- تأهيل العاملين ورؤساء العاملين تأهيلاً متخصصاً
- استخدام أدوات مناسبة للحماية الفردية (قفازات وأقنعة وجه).
- تقيد العاملين باستخدام الشخصي لسكاكين العمل
- تنظيف وتطهير صحيح لأماكن ومعدات وملابس وأدوات الحماية الفردية، بإشراف الشركة
- استخدام مناشف ورقية لتجفيف اليد
- استخدام موزعات الصابون والصنابير التي تعمل بدواسة القدم ونظم "فتح باب" غير يدوية
- استخدام خزانات ملابس لها قطاعات مزدوجة لكي يتم الفصل بين الملابس المدنية وملابس العمل.
- تفتيش صحي متخصص، والتحصين (التلقيح) متى كان ضرورياً.

MISURE DI PROTEZIONE DEI LAVORATORI E SORVEGLIANZA SANITARIA

EMPLOYEE SAFETY MEASURES AND HEALTH SURVEILLANCE

إجراءات حماية العاملين والمراقبة الصحية



Le misure di tutela non devono comportare in nessun caso oneri finanziari per i lavoratori. Il datore di lavoro, con la collaborazione del Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale, del medico competente e del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), è tenuto a:

- valutare tutti i rischi per la salute e la sicurezza per i lavoratori, attuare misure di protezione e programmare azioni di miglioramento continuo dei livelli di sicurezza
- informare, formare ed addestrare i lavoratori sulle procedure di lavoro più sicure
- vigilare sul rispetto delle procedure tecniche ed organizzative da parte di tutti i lavoratori
- predisporre il controllo sanitario mirato ai rischi lavorativi da parte del medico competente da lui nominato per la sorveglianza sanitaria dei lavoratori
- a seguito degli accertamenti sanitari preventivi, periodici o a richiesta del lavoratore il medico competente è tenuto a rilasciare (al lavoratore e al datore di lavoro) un giudizio scritto di idoneità alla mansione svolta
- sia il lavoratore sia il datore di lavoro possono presentare ricorso contro il giudizio espresso dal medico competente all'Organo di Vigilanza: Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di lavoro (SPSAL) dell'AUSL competente per territorio.



The safety measures implemented in the workplace must not entail any financial burden for employees. The employer, in collaboration with the Corporate Protection and Prevention Services, with an authorized physician, and with the Employee Safety Representative (RLS), is responsible for:

- evaluating health and safety risks involving employees, actuating protective measures, and programming continuous improvement actions aimed at the various levels of safety;
- informing, training, and educating employees regarding safe working procedures;
- verifying that employees respect organizational and technical procedures;
- providing for employee health inspections, aimed at work hazards, through a physician authorized by the employer;
- following preventive or periodic verifications, or verifications requested by an employee, the authorized physician is responsible for issuing (to the employee or the employer) a written qualifying assessment regarding the work and tasks performed;
- both the employee, as well as the employer, may appeal to a Regulatory Body against the assessment expressed by the authorized physician: Workplace Safety and Prevention Services (SPSAL) of the authorized AUSL (Local Health Unit) on the territory.



- إجراءات الحماية لا يجب أن تنطوي بأي حال على أعباء مالية للعاملين. صاحب العمل بالتعاون مع إدارة الوقاية والحماية في الشركة والطبيب المختص وممثل العاملين للسلامة RLS مطالبون بـ:
- تقييم جميع مخاطر الصحة والسلامة على العاملين؛ تنفيذ إجراءات حماية وبرمجة أعمال تحسين مستمرة لمستويات السلامة
 - إطلاع، تأهيل وتدريب العاملين على إجراءات العمل الآمن
 - مراقبة احترام الإجراءات الفنية والتنظيمية من جانب العاملين جميعاً
 - تجهيز المراقبة الصحيحة المستهدفة لأخطار العمل من جانب الطبيب المختص المعين من جانبه لمراقبة صحة العاملين
 - عقب التفقد الصحي الوقائي الدوري أو بناء على طلب العامل، يطلب من الطبيب المختص إصدار شهادة (للعامل أو لصاحب العمل) تحريرية بصلاحية العامل للمهمة التي يقوم بها.
 - سواء العامل أو صاحب العمل بوسعهما الطعن في الرأي الذي يقرره الطبيب لدى هيئة الحماية المعنية: إدارة الوقاية والسلامة في أماكن العمل (SPASAL) وAUSL صاحب الاختصاص المكاني.

IMPIANTI, ATTREZZATURE E STRUMENTI DI LAVORO

WORK SYSTEMS, EQUIPMENT, AND TOOLS

تجهيزات ومعدات وأدوات العمل



REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI IMPIANTI

Macchine ed impianti di lavoro devono rispettare i requisiti essenziali di sicurezza previsti dalla Unione Europea a norma CE. Devono essere marcati CE e devono essere utilizzati secondo le indicazioni dei costruttori. Le macchine ed attrezzature devono essere conformi ai requisiti tecnici di sicurezza elettrica e meccanica ed adattabili alle caratteristiche dell'utilizzatore. Devono essere dotate, inoltre, di protezioni delle parti pericolose e di dispositivi di comando/arresto sicuri.

L'operatore può intervenire solo sull'impianto fermo richiedendo l'intervento del personale autorizzato e appositamente formato per le operazioni di manutenzione o di particolare complessità. I programmi di manutenzione preventiva e periodica sono finalizzati a evitare pericoli da uso e da usura, devono essere conformi alle indicazioni dei costruttori ed effettuati da personale adeguatamente formato. Gli impianti elettrici devono essere dotati di messa a terra e devono essere conformi alle norme tecniche CEI con protezioni specifiche per ambienti bagnati. Gli utensili elettrici portatili devono essere dotati di trasformatori di tensione o alimentati a 50 V. Gli impianti frigoriferi, di riscaldamento e condizionamento devono essere autorizzati specificamente per la prevenzione del rischio atmosfere esplosive e incendio. Gli impianti di movimentazione di materiali con trasporto aereo devono essere dotati dispositivi di sicurezza (impianti in birotaia, carrucole con sistemi di sicurezza) atti a prevenire i rischi di caduta del carico.

SYSTEM SAFETY REQUIREMENTS

Machines and equipment in the workplace must respect the essential safety requirements provided for by the European Union and by EC standards. These must be EC approved and stamped and must be utilized according to the manufacturer's instructions.

The machines and equipment must conform to technical requisites regarding mechanical and electrical safety and must be adaptable to the characteristics of the user. They must also be equipped with guards for hazardous parts and components and with safety controlling and stopping devices.

Operators can only intervene on machines that are not running and are turned off, and must request the intervention of authorized personnel specially trained in maintenance procedures or particularly complex procedures. Preventive and periodic maintenance programs are aimed at preventing risks that may arise from use and wear and must be carried out by specially trained personnel. The electrical systems must be equipped



with a grounding system that conforms to CEI technical standards, and with specific safety devices if used in wet or humid environments. Portable electrical tools and equipment must be equipped with tension transformers or be powered at 50V. The cooling, heating, or air conditioning systems must be specifically authorized in preventing explosions or fires. The equipment and machinery used for the aerial transport and movement of material must be equipped with safety devices (double-track systems and pulleys with safety systems) aimed at preventing the risk of loads from falling when maneuvered.

شروط السلامة في التجهيزات

الماكينات ومعدات العمل يجب أن تحترم الشروط الأساسية للسلامة المنصوص عليها في شروط الاتحاد الأوروبي. ويجب أنها تكون مزودة بماركة CE كما يجب أن تستخدم طبقاً لإرشادات الصانعين. الماكينات والمعدات يجب أن تكون متوافقة مع شروط السلامة الكهربائية والميكانيكية الفنية ويمكن ملائمتها لخصائص المستخدم. يجب أن تجهز علاوة على هذا بالحماية للأجزاء الخطيرة وبأدوات التحكم والإيقاف الآمن.

يمكن أن يتدخل المشغل عندما يكون النظام متوقفاً فقط طالبا تدخل العاملين المرخص لهم والمؤهلين تأهيلاً مناسباً لعمليات الصيانة أو لها صعوبة خاصة. تستهدف برامج الصيانة الوقائية والدورية تفادي أخطار الاستخدام والاستهلاك، ويجب أن تكون متوافقة مع إرشادات الصانعين ومنفذة بواسطة العاملين المؤهلين تأهيلاً مناسباً. التجهيزات الكهربائية يجب أن تكون مزودة بالأرضي ويجب أن تتوافق مع القواعد الفنية CEI مع حماية خاصة للأماكن المبللة. الأجهزة الكهربائية المحمولة يجب أن تكون مجهزة بمحولات جهد أو تغذي بتيار 50 فولت. تجهيزات التبريد والتدفئة والتكييف يجب أن تكون مرخص بها خصيصاً للوقاية من مخاطر الأجواء الانفجارية والحريق. أجهزة نقل الخامات بالنقل الجوي يجب أن تكون مزودة بأدوات سلامة (وسائل النقل الزوجية والبكرات المجهزة بنظم سلامة) تأخذ في حسابها مخاطر سقوط الحمولة.

COMPITI E FUNZIONI DEGLI ORGANI DI CONTROLLO

DUTIES AND FUNCTIONS OF REGULATORY BODIES

واجبات ووظائف هيئات الرقابة

INDIRIZZI DELLE SEDI DISTRETTUALI PER INFORMAZIONI ADDRESSES OF DISTRICT OFFICES FOR INFORMATION

عناوين المقرات الفرعية لطلب
معلومات

MIRANDOLA via Smerieri, 3
tel. 0535 602 850

CARPI piazzale Donatori di Sangue, 3
tel. 059 659 932

MODENA via Finzi, 211
tel. 059 435 102

VIGNOLA via Libertà, 799
tel. 059 777 033

SASSUOLO via Cavallotti, 136
tel. 0536 863 741

PAVULLO viale Martiri, 63
tel. 0536 294 98

AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE. SERVIZIO PREVENZIONE E SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Svolge attività di informazione, formazione, assistenza, vigilanza e controllo sull'applicazione delle norme vigenti, al fine di promuovere la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro, ridurre gli infortuni e le malattie da lavoro, in collaborazione con tutti gli altri soggetti coinvolti.

DIREZIONE PROVINCIALE DEL LAVORO

Effettua controlli e fornisce informazioni sulla regolarità dei contratti di lavoro, sulla regolarità contributiva e retributiva, sul rispetto dei tempi di lavoro, straordinari e ferie. Fornisce intermediazione gratuita per la risoluzione di controversie in materia di lavoro fra datore di lavoro e lavoratore. Indirizzo della sede per informazioni:

Modena, piazza della Cittadella 8/9 – tel. 059 224 955 / 223 430

VIGILI DEL FUOCO

Vigilanza e controllo in materia di prevenzione incendi.

Indirizzo della sede per informazioni:

Modena, strada Formigina 125 – tel. 059 824 711

INAIL Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali

Fornisce prestazioni economiche e sanitarie ai lavoratori infortunati o con malattie da lavoro. Indirizzo della sede per informazioni:

Modena, via Cesare Costa 29/31 – tel. 059 884 111

INPS Istituto nazionale previdenza sociale

Fornisce prestazioni previdenziali ed economiche per lavoratori affetti da malattie comuni. Indirizzo della sede per informazioni:

Modena, viale Reiter 72 – tel. 059 307 702 / 307 703

ARPA Agenzia prevenzione ambiente

Effettua controlli per la tutela dell'ambiente (acqua, aria, suolo).

Indirizzo della sede per informazioni:

Modena, viale Fontanelli 23 – tel. 059 433 611

PATRONATI PRESSO LE ORGANIZZAZIONI SINDACALI (CGIL-CISL-UIL...)

Si occupano della difesa dei diritti dei lavoratori e forniscono assistenza in caso di infortuni e malattie professionali.

LOCAL HEALTH UNIT (AUSL) – WORKPLACE SAFETY AND PREVENTION SERVICES

Carries out informative, training, assistance, surveillance, and inspection activities regarding the application of current laws in force, in order to promote health and safety in the workplace, and reduce work provoked accidents and illnesses, in collaboration with all other subjects involved.

PROVINCIAL EMPLOYMENT DEPARTMENT

Carries out inspections and divulges information regarding legality in employment contracts, contributions and remuneration, respecting work

**COMPITI DEL SERVIZIO
VETERINARIO, DIPARTIMENTO
DI SANITÀ PUBBLICA,
AZIENDA USL DI MODENA**

"tutela della salute umana attraverso
il controllo sulla produzione e la
manipolazione degli
alimenti di origine animale"

**DUTIES OF VETERINARY SERVICES,
PUBLIC HEALTH DEPARTMENT, USL
(LOCAL HEALTH UNIT) OF MODENA**
"Safeguards the health of humans through
inspecting and controlling the production
and handling of food of animal origin."

واجبات خدمة طب البيطرة
قسم الصحة العمومية، المجمع
الصحي المحلي في مودينا
"رعاية صحة الناس بتطبيق نظم
مراقبة الإنتاج ومعالجة المواد الغذائية
الحيوانية"

**SEDI SERVIZIO VETERINARIO
DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA
VETERINARY SERVICES – PUBLIC
HEALTH DEPARTMENT OFFICES**

مقرات خدمة طب البيطرة
قسم الصحة العمومي

MODENA – via Finzi, 211
tel. 059 435 447 / 448

MARANO – via Del Commercio, 280
tel. 059 757 460 0

CARPI – p.le Donatori di Sangue, 3
tel. 059 659 945

SASSUOLO – via Valle D'Aosta, 57
tel. 0536 874 050

S. CESARIO s/P – corso Libertà, 66
tel. 059 929 400

MIRANDOLA – via L. Smerieri, 1/3
tel. 0535 602 800

PAVULLO – v.Le Martiri, 63
tel. 0536 294 65

INFORMO – via Rio dei Gamberi, 1
tel. 059 213 472 0

time, overtime, and vacation time. This body also furnishes free mediation
for resolving controversies regarding employment matters between
employers and employees. For information - address:
Piazza Cittadella 8/9, Modena – tel. 059 224 955 / 223 430

FIRE DEPARTMENT

Surveillance and inspection regarding fire prevention matters.
For information - address: Strada Formigina 125, Modena – tel. 059 824 711

INAIL (National Worker's Insurance Institute)

Furnishes financial and health services to injured employees or employees
affected by work provoked illnesses. For information - address:
Via Cesare Costa 29/31, Modena – tel. 059 884 111

INPS (National Insurance Funds Institute)

Furnishes financial and social security information for employees affected
by common illnesses. For information - address:
Viale Reiter 72, Modena – tel. 059 307 702 / 307 703

ARPA (Regional Environmental Protection Agency)

Carries out inspections regarding environmental protection (water, air, land).
For information - address: Viale Fontanelli 23, Modena – tel. 059 433 611

PATRONAGE OF UNION ORGANIZATIONS (CGIL-CISL-UIL – etc.)

Defends the rights of employees, and offers assistance in the event of
professional/work provoked accidents and illnesses.

المجمع الصحي المحلي. إدارة الوقاية والسلامة في أماكن العمل

تقوم بأنشطة المعلومات والتأهيل والمساندة والحراسة والرقابة على
تطبيق القوانين السارية، بهدف التشجيع على حماية الصحة والسلامة
في أماكن العمل، وتقليل حوادث العمل والأمراض المهنية، بالتعاون
مع الأشخاص المشاركين.

الإدارة الإقليمية للعمل

تقوم بعمل الرقابة وتمتد بالمعلومات حول نظامية عقود العمل، ونظامية
دفع الرسوم المتوجبة والرواتب، واحترام أوقات العمل، وساعات العمل
الإضافي والعطلات. يوفر وساطة مجانية لحل الخلافات في موضوع
العمل بين صاحب العمل والعامل.
عنوان المقر لطلب المعلومات:

059 224 955 / 223 430 هاتف piazza della Cittadella, Modena 9/8

شرطة الإطفاء

تحرص وتراقب في مجال الوقاية من الحرائق.
عنوان المقر لطلب المعلومات:

059 824 711 هاتف strada Formigina, Modena 125

INAIL هو المعهد القومي للتأمين ضد حوادث العمل والأمراض المهنية.

يوفر خدمات اقتصادية وصحية للعاملين المصابين أو الذي يعانون من
أمراض ناشئة عن العمل. عنوان المقر لطلب المعلومات:

059 884 111 هاتف: via Cesare Costa, Modena 31/29

INPS المعهد القومي للرعاية الاجتماعية

يوفر خدمات عناية واقتصادية للعاملين المصابين بأمراض شائعة.
عنوان المقر لطلب المعلومات:

059 307 702 / 307 703 هاتف: viale Reiter, Modena 72

ARPA وكالة حماية البيئة

تقوم بالتفتيش لحماية البيئة (ماء، هواء، تربة).
عنوان المقر لطلب المعلومات:

059 433 611 هاتف: Fontanelli, Modena 23

جمعيات رعاية لدى المنظمات النقابية

(... UIL-CISL-CGIL)

تهتم بالدفاع عن حقوق العاملين وتمتد بالمساعدة في حالة حوادث العمل
والأمراض المهنية.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

PERSONAL SAFETY GEAR

تجهيزات الحماية الفردية



COSA SONO I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Sono tutti i dispositivi, compresi gli indumenti da lavoro, indossati dai lavoratori per la protezione da uno o più rischi, per la salute e la sicurezza, durante il lavoro. Devono essere utilizzati solo quando non è possibile eliminare o ridurre il rischio con misure tecniche e organizzative collettive. In base ai requisiti tecnici si distinguono in tre categorie :

- 1° categoria, per proteggere da danni di lieve entità (ad esempio guanti di protezione per contatto con soluzioni detergenti diluite)
- 2° categoria, per proteggere da rischi intermedi (ad esempio guanti per rischi meccanici, scarpe, protettori auricolari, occhiali di protezione, guanti in maglia metallica)
- 3° categoria, per proteggere da rischi gravi o mortali (ad esempio dispositivi anticaduta dall'alto, protezione delle vie respiratorie, guanti antitaglio in fibra, grembiule o corpetto in maglia o piastrina metallica).



Devono avere requisiti essenziali di salute e sicurezza, dichiarazione di conformità CE, marcatura CE e nota informativa in lingua italiana. Devono essere ergonomici (adattabili alle caratteristiche dell'utilizzatore), confortevoli (non provocare ulteriori disagi), efficaci e compatibili in caso di uso simultaneo.

WHAT IS PERSONAL SAFETY GEAR?

This includes all equipment and devices, as well as work clothes, worn by employees for protection against work risks and hazards, for the health and safety of employees on the job. These must be utilized only when eliminating or reducing risks is not possible through collective organizational and technical measures. In relation to particular technical requisites, this gear is distinguished in three categories:

- 1st category: protects against damage/injuries of moderate entity (for example, protective gloves used when coming into contact with diluted detergent solutions).
- 2nd category: protects against intermediate risks (for example, work gloves against mechanical hazards, work shoes, ear plugs, goggles, metal mesh gloves).
- 3rd category: protects against serious or mortal risks (for example, fall prevention equipment, respiratory masks, fiber cut-resistant gloves, metal or mesh aprons or smocks).

This gear must be approved for essential health and safety requisites, and accompanied by EC declarations of conformity and EC markings, along with informational data in Italian. It must also be ergonomically adaptable to the characteristics of the user, comfortable (preventing additional discomfort), effective, and compatible in the event of simultaneous use.



ما هي أدوات الحماية الفردية

هي كل تلك الأدوات، بما في ذلك ملابس العمل، التي يرتديها العاملون لحماية الصحة والسلامة من أحد المخاطر أو أكثر أثناء العمل. يجب أن تستخدم فقط عندما لا يكون ممكناً إزالة أو تقليل المخاطر بإجراءات فنية وتنظيمية جماعية.

على أساس الشروط الفنية تنقسم إلى ثلاث فئات:

الفئة الأولى، للحماية من الأخطار الخفيفة (مثل قفازات الحماية من ملامسة محاليل التنظيف المخففة)

الفئة الثانية للحماية من الأخطار المتوسطة (مثل القفازات الخاصة بالمخاطر الميكانيكية، الأحذية، وحماية الأذن، ونظارات الحماية، والقفازات المعدنية)

الفئة الثالثة للحماية من الأخطار الفادحة أو المميتة (مثل أدوات الحماية من السقوط من أعلى، حماية القنوات التنفسية، قفازات الحماية من الجروح بالألياف، المرايل، أو الأغشية القماش أو العناصر المعدنية) يجب أن تتمتع بالشروط الأساسية للصحة والسلامة، إعلان التوافق مع شروط الاتحاد الأوروبي، وأن تكون مزودة بماركة CE ومذكرة معلومات باللغة الإيطالية.

يجب أن تكون مهيأة للاستعمال الصحي (يمكن موافقتها لمواصفات المستخدم)، ومريحة (لا تسبب مزيداً من المضايقات أو الإزعاج) وفعالة ومتوافقة عند استخدامها فوراً.



CE

CONFORMITE' EUROPEENNE
EUROPEAN CONFORMITY
التوافق الأوروبي

INFORTUNI E INDICAZIONI DI PREVENZIONE

ACCIDENTS AND PREVENTION INSTRUCTIONS

حوادث العمل وتعليمات الوقاية



Da indagini effettuate dalla AUSL nel settore lavorazione carni emergono, come frequenza e gravità, le seguenti tipologie di infortuni:

- ferite da coltello
- traumi da caduta
- lesioni da sforzo alla colonna vertebrale ed agli arti superiori
- lesioni traumatiche da giostre, carrelli e carrelli elevatori (muletti)

INDICAZIONI DI PREVENZIONE

COLTELLI

- utilizzare coltelli con impugnature adatte alle caratteristiche dell'addetto e protezione antiscivolo
- provvedere a frequente affilatura e divieto d'uso di lame con punte eccessivamente assottigliate
- prevedere spazi sufficienti al compito
- adeguata informazione, formazione e addestramento degli addetti
- uso di (DPI) Dispositivi di protezione individuali adeguati (per arti superiori, arti inferiori, torace e addome).

PAVIMENTI, SCALE E PASSERELLE

- la progettazione di strutture e percorsi deve essere idonea
- i pavimenti devono garantire lavabilità, resistenza all'usura, aderenza ed attrito antisdrucciolo
- vanno usate scarpe antinfortunistiche con necessarie caratteristiche antiscivolo
- i percorsi devono essere lasciati liberi da ingombri e vanno evitati affollamenti.

GIOSTRE, CARRELLI E CARRELLI ELEVATORI

- evitare movimentazione manuale di carichi ed utilizzare adeguatamente transpallet
- mantenere i mezzi in condizioni di efficienza e di sicurezza
- non stazionare sotto carichi sospesi o sotto forche di carico/scarico
- garantire la transitabilità dei percorsi
- stabilire regole di circolazione chiare e provvedere a formazione/addestramento adeguati.

From research performed by the AUSL (Local Health Unit) in the meat processing sector, the following types of frequent, serious accidents emerged:

- knife cuts/wounds
- traumas from falls
- lesions to the spinal column and upper limbs from exertion
- traumatic lesions caused by carousels, carts, stackers, and forklifts

PREVENTION INSTRUCTIONS

KNIVES AND BLADES

- Use knives and blades with handles suitable for the characteristics of the user and that are equipped with non-slip guards.
- Provide in frequently sharpening knives, and prohibit the use of blades with excessively sharp points.
- Provide for sufficient work spaces.



- Furnish adequate information, training, and education for employees.
- Use adequate Personal Safety Gear (for upper limbs, lower limbs, chest, and abdomen).

FLOORS, STAIRS, AND BRIDGES

- Provide in suitably planning and designing structures and walkways.
- Floors should be washable, resistant to wear, adherent, and slip resistant.
- Use work boots/shoes with special non-slip characteristics.
- Passages must be kept free of obstacles, and crowding should be prevented.

CAROUSELS, CARTS, STACKERS, AND FORKLIFTS

- Avoid manually handling or moving loads and properly use stackers.
- Maintain vehicles and equipment in efficient, safe conditions.
- Do not stand under suspended loads or under loading and unloading forklifts.
- Guarantee sufficient passing space on walkways.
- establish clear rules of circulation and provide in specialized training course.



من الدراسات التي قامت بها AUSL (المجمع الصحي المحلي) في قطاع تصنيع اللحوم تظهر أنواع الإصابات التالية مرتبة حسب ترددها وخطورتها:

- جروح السكاكين
- إصابات السقوط
- إصابات إجهاد العمود الفقري والأطراف العليا الأخرى
- إصابات من وسائل النقل الدوارة وعربات النقل والروافع (الرافعات الشوكية)

إرشادات الوقاية:

سكاكين

- استخدام السكاكين ذات المقابض المناسبة لصفات العامل والحماية ضد الانزلاق
- توفير الشدح باستمرار ومنع استخدام النصل (الشفرات) ذي الطرف المسنون أكثر من اللازم
- تخصيص مساحات كافية للعمل
- معلومات وتأهيل وتدريب مناسب للعاملين المختصين
- استخدام أدوات الوقاية الفردية المناسبة (للأطراف العليا والأطراف السفلى، والجزع والحوض أو البطن).



أرضيات وسلالم وجسور

- تصميم الهياكل والمسارات يجب أن يكون مناسباً
- الأرضيات يجب أن تضمن إمكانية الغسل ومقاومة التآكل، والالتصاق واحتكاك مضاد للانزلاق
- يجب استخدام الأحذية المضادة للإصابات بحوادث العمل بمواصفات ضرورية مضادة للانزلاق
- المسارات يجب أن تترك خالية من الإشغالات (أي شيء يعيق التحرك) ويجب تجنب الزحام.

عربات النقل الدوارة والعربات والرافعة

- تجنب النقل اليدوي للحمولات واستخدام أدوات نقل مناسبة (المنصات)
- الحفاظ على كفاءة وسلامة الأدوات والوسائل
- لا تقف تحت الحمولات المعلقة أو تحت الروافع الشوكية للتحميل أو التفريغ
- ضمان قابلية المسارات للسير
- إقرار قواعد المرور بوضوح وتخصيص تأهيل وتدريب مناسبين.

LESIONI DA SFORZO, MALATTIE DA LAVORO E AZIONI CORRETTIVE

INJURIES FROM EXERTION AND OCCUPATIONAL DISEASES - CORRECTIVE MEASURES

إصابات الإجهاد، أمراض العمل، وأعمال تصحيحية



Nel settore lavorazione carni sono presenti numerose operazioni che comportano movimentazione manuale di carichi, con sollevamento o con traino/spinta di pesi (carico e scarico, aggancio o sgancio di prosciutti da giostre e carrelli, trasferimento in celle frigo, confezionamento, spedizioni ...). A causa di questo tipo di rischio possono verificarsi danni alla colonna vertebrale, e agli arti superiori di tipo acuto (infortuni: blocchi funzionali della schiena, tendiniti...) o cronico (artropatie, neuropatie da compressione...).

I disturbi dell'arto superiore e le patologie osteoarticolari sono a carico di muscoli, tendini, legamenti con compressione di nervi (artropatie scapolo-omerale, epicondiliti, sindrome del tunnel carpale...) e sono collegate ad operazioni che comportano forza eccessiva o sforzi, ripetitività elevata di azioni, posizioni viziate e inadeguate, insufficienti pause di recupero funzionale, uso di strumenti vibranti, basse temperature.

AZIONI CORRETTIVE

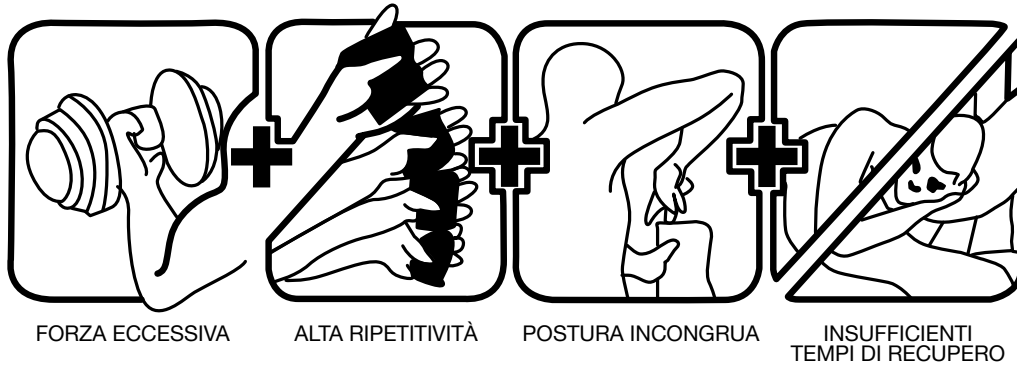
La **movimentazione manuale di carichi** deve essere evitata o automatizzando l'attività lavorativa oppure adottando ausili meccanici (paranchi, pinze, pallettizzatori) e/o modificando e riprogettando le postazioni di lavoro.

I lavoratori addetti a mansioni che comportano una movimentazione manuale di carichi devono essere informati sulle caratteristiche del carico da movimentare, devono ricevere un'adeguata formazione sulle procedure di lavoro corrette e devono essere sottoposti a sorveglianza sanitaria mirata da parte del medico competente.



Per prevenire disturbi e lesioni da sovraccarico cumulativo da **sollecitazione eccessiva degli arti superiori per movimenti e sforzi ripetitivi (disosso, rifilatura, lavorazione in linea)** è necessario:

- valutare i tempi e i metodi di lavoro
- riprogettare i compiti disergonomici
- addestrare gli addetti ed evitare le azioni superflue
- aumentare il numero di addetti sulla linea o rallentare la velocità della linea
- effettuare pause e rotazione di mansioni adeguate (10' di lavoro non ripetitivo o pause ogni 50' di lavoro ripetitivo)
- correggere le posizioni e i movimenti impropri
- usare coltelli adatti e affilati
- effettuare controlli sanitari mirati, presso il medico competente, per un pronto riconoscimento e cura dei sintomi.



In the meat processing sector, there are numerous procedures that involve manually moving loads through hoisting or pulling and pushing maneuvers (for example, loading and unloading or hooking and unhooking hams from carousels and carts, transferring to refrigerator cells, packaging, shipping, etc.).

These types of risks can cause acute damage to the spine and upper limbs (accidents: back sprain, tendonitis, ...) or chronic damage (compression arthropathy, neuropathy, ...).

Disturbances to upper limbs and osteoarticular pathologies that bear on muscles, tendons, ligaments with nerve compression (shoulder/shoulder blade arthropathies, epicondylitis (tennis elbow), carpal tunnel syndrome, ...) and are connected to maneuvers that require excessive strain or strength, repeated actions, incorrect and inadequate positions, insufficient breaks for recuperating, use of vibrating tools or equipment, and low temperatures.

CORRECTIVE ACTION

Manually moving or handling loads must be avoided. Working processes should be automated, or mechanical aids should be utilized (hoists, grippers, pallets...) and/or work stations should be modified and redesigned.

Employees responsible for tasks that involve manual handling or movement of loads must be informed regarding the characteristics of the loads to be moved, and must receive adequate training regarding correct work procedures, as well undergo specific health inspections by an authorized physician.

To prevent injuries and lesions caused by cumulative overload and excessive strain on limbs (ex. from deboning, trimming, working on lines) the following must be taken into consideration:

- evaluate disergonomic tasks
- train employees and prevent superfluous movements
- increase the number of employees on the line or slow down the speed
- adequate breaks and task rotations (10min. of non-repetitive work or breaks every 50min. of repetitive work)
- correct any incorrect position and movement
- use special, properly sharpened knives and blades
- undergo specific check-ups with a competent physician, in order to quickly determine and cure symptoms.

في قطاع تصنيع اللحوم توجد عمليات كثيرة تنطوي على نقل يدوي للحمولات، مع رفع أو جر أو دفع أوزان ثقيلة (تحميل وتفريغ، تعليق وفك شرائح اللحوم من العربات الدوارة والانتقال إلى غرف التبريد، والتعبئة والإرسال...) بسبب هذا النوع من المخاطر يمكن أن تقع أضرار للعمود الفقري، وللأطراف العليا، من النوع الحاد (إصابات حوادث عمل: عرقلة وظائف الظهر، التهاب الأوتار...) اضطرابات الأطراف العلوية وأمراض تصلب المفاصل تضغط على العضلات والأربطة والأوتار مع انضغاط الأعصاب (أمراض المفاصل والكتف وعلة نفق الرسغ...) وهي مرتبطة بعمليات تنطوي على جهد مفرط أو إجهاد، وتكرار كثير للأعمال، وأوضاع جسم خاطئة وغير مناسبة، وعدم وجود فترات راحة كافية للاستعادة الكفاءة الوظيفية، واستخدام أدوات هزاة ودرجات الحرارة المنخفضة.

أعمال تصحيحية

يجب تجنب النقل اليدوي للأحمال أو جعل نشاط التصنيع أوتوماتيكياً أو استخدام أجهزة ميكانيكية مساعدة (المرفاع، الكماشة، الناقلات الأتوماتيكية) و/أو تعديل وإعادة تصميم محطات العمل.

العاملون المكلفون بمهام تنطوي على نقل يدوي لأحمال يجب أن يتم إعلامهم بمواصفات الحمولة المطلوب نقلها، ويجب أن يتلقوا تأهيلاً مناسباً حول إجراءات العمل الصحيحة ويجب أن يخضعوا لتفتيش صحي مستهدف بواسطة الطبيب المختص.

للقاية من الإزعاج والإصابات الناشئة عن الحملة الزائدة الإجمالية بما يرهق الأطراف العلوية إرهاقاً زائداً بسبب الحركات والجهود المتكررة (نزع العظام، السن أو الجليخ، التصنيع في خط الإنتاج) من اللازم:

- تقييم أزمدة العمل وطرقه
- إعادة تصميم الأعمال المنسقة تنسيقاً غير صحي
- تدريب العاملين المختصين وتقادي الأعمال الزائدة
- زيادة عدد العاملين المختصين على الخط أو إبطاء سرعة الخط
- تطبيق فترات راحة وتناوب فترات العمل بشكل ملائم (10' عمل غير متكرر أو فترات راحة كل 50' من العمل المتكرر)
- تصحيح الأوضاع والحركات غير الصحيحة
- استخدام سكاكين مناسبة ومسنونة
- عمل تفتيش صحي مستهدف لدى الطبيب المختص، للتعرف السريع وعلاج الأعراض.

PERICOLI DEGLI ALIMENTI

FOOD HAZARDS

أخطار الأغذية

SICUREZZA
ALIMENTARE
FOOD SAFETY
السلامة الغذائية



Pericoli degli alimenti possono provenire da:

ORGANISMI VIVENTI (pericoli biologici):

- **MUFFE**: si sviluppano in ambienti umidi e si diffondono attraverso l'aria. Sono responsabili di molte alterazioni degli alimenti e possono anche produrre, in alcuni casi, sostanze tossiche come le micotossine
- **LIEVITI**: si sviluppano in alimenti ricchi di zuccheri e possono alterare gli alimenti
- **VIRUS**: si moltiplicano solo all'interno di altre cellule viventi come ad esempio il virus dell'epatite A e virus di Norwalk
- **PARASSITI**: provengono da animali infestati: es. *Trichinella spiralis* dai maiali e il verme solitario (tenia) dal bovino o dal maiale
- **BATTERI**: organismi invisibili a occhio nudo e formati da un'unica cellula. Sono autosufficienti e quando si trovano in ambienti favorevoli per la presenza di nutrienti, temperature e umidità si riproducono molto velocemente: la cellula madre si divide in due cellule figlie, le quali a loro volta si divideranno dando luogo a quattro cellule figlie, poi otto, poi sedici e così via; in poche ore dalla singola cellula madre si può arrivare a milioni di cellule.

CORPI ESTRANEI (pericoli fisici):

peli, cartilagini, ossa, legno, vetro, metalli, gomma/plastica.

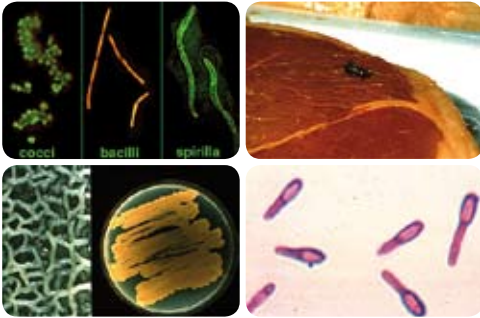
SOSTANZE CHIMICHE (pericoli chimici):

disinfettanti, detersivi, additivi, coadiuvanti, farmaci, pesticidi, metalli pesanti, ecc.... Questi pericoli possono derivare: dalle materie prime o altri ingredienti, dall'ambiente di lavorazione o dal processo produttivo.

Food hazards can derive from:

LIVING ORGANISMS (biological hazards):

- **MOLDS**: develop in moist environments and are diffused through the air. They are responsible for many alterations in food and can, in some cases, also produce toxic substances, such as mycotoxins.
- **YEASTS**: develop in foods containing sugars and can alter these foods.
- **VIRUSES**: only multiply within other living cells, for example, the Hepatitis A virus and the Norwalk virus.
- **PARASITES**: derive from infested animals: ex. *Trichinella spiralis* (Trichinosis) from pigs and *Tenia* (Tapeworm) from cows or pigs.
- **BACTERIA**: organisms invisible to the naked eye and formed by a single cell. These organisms are self-sufficient, and when found in favorable conditions, due to the presence of nutrients, temperature, and humidity, reproduce very rapidly: the mother cell divides in two daughter cells that, in turn, divide into four daughter cells, then eight, then sixteen, etc. In just a few hours, millions of cells can derive from a single mother cell.



EXTRANEUS BODIES (physical hazards):

hairs, cartilage, bones, wood, glass, metal, rubber/plastic.

CHEMICAL SUBSTANCES (chemical hazards):

disinfectants, detergents, additives, adjuvant, medications, pesticides, heavy metals, etc. These hazards can derive from: raw materials or other ingredients, from the work processing environment, or from the production process.

قد تنشأ أخطار الأغذية من:

كائنات حية (أخطار بيولوجية):

- **عفن:** تنمو أنواع العفن في البيئة الرطبة وتنتشر من خلال الهواء. وهي مسؤولة عن كثير من التغيرات في الأغذية ويمكن أيضا أن تنتج في بعض الأحيان مواد سامة مثل التوكسين الفطري.
- **خمائر (خميرة):** تنمو في الأغذية الغنية بالسكريات ويمكن أن تغير تركيب الأغذية
- **فيروسات:** تتكاثر فقط بداخل خلايا أخرى حية مثل فيروس الكبد A وفيروس نوروالك.
- **الطفيليات:** تأتي من حيوانات مصابة: مثال: تريكيلا سبيرياليس من الخنازير والدودة الوحيدة (تينيا) من الماشية أو الخنزير.
- **بكتيريا:** كائنات غير مرئية بالعين المجردة وتتكون من خلية واحدة. وهي مكتفية ذاتيا وعندما توجد في بيئة مناسبة من حيث وجود الغذاء، ودرجات الحرارة والرطوبة تتكاثر بسرعة شديدة جدا: الخلية الأم تنقسم إلى خليتين أبناء، وبدورها تنقسمان إلى أربعة خلايا أبناء، ثم ثمانية ثم ستة عشر وهكذا؛ وفي غضون ساعات قليلة نصل من الخلية الأم إلى ملايين الخلايا.

**BACTERI
BACTERIA**
بكتريا



**MUFFE
MOLD**
عفن



**LIEVITI
YEAST**
خمائر (خميرة)



أجسام غريبة (أخطار بدنية):

الشعر ، والغضاريف والعظام ، الخشب ، الزجاج ، المعادن ، والمطاط / البلاستيك.

عناصر كيميائية (أخطار كيميائية):

المطهرات ، المنظفات ، المواد المضافة ، المواد المساعدة ، الأدوية، المبيدات الحشرية، المعادن الثقيلة، الخ... قد تنشأ هذه الأخطار عن: المواد الخام أو غيرها من المكونات، من بيئة التصنيع أو العملية الإنتاجية.

BATTERI

BACTERIA

بكتريا



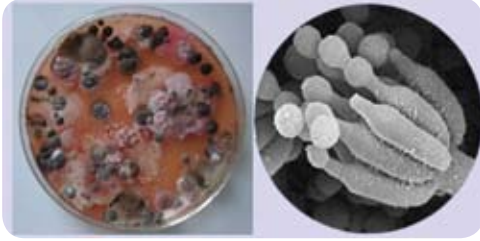
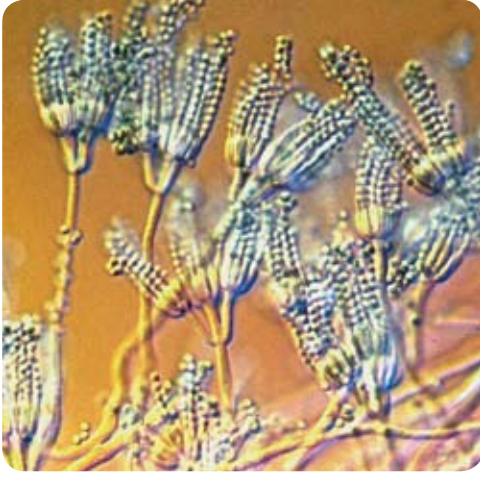
Li possiamo distinguere in:

- **UTILI:** sono indispensabili per l'uomo e/o per le produzioni alimentari es: flora batterica intestinale per l'uomo; per gli alimenti batteri per la vinificazione, fermenti (yogurt, formaggio, salame)
- **INNOCUI:** non influenzano la conservazione degli alimenti perché non sono in grado di moltiplicarsi negli alimenti
- **DANNOSI O ALTERANTI:** degradano gli alimenti modificando la consistenza, l'odore e il colore
- **PERICOLOSI O PATOGENI:** sono in grado di provocare malattie nel consumatore: *Salmonella spp*, *Staphilococco aureo*, *Clostridium botulinum*, *Listeria monocytogenes*.



Can be distinguished in:

- **USEFUL:** important for humans and/or in food production, ex. intestinal bacterial flora in humans; bacteria in wine production, enzymes (yogurt, cheese, salami) for food.
- **HARMLESS:** do not influence food preservation, since these are not capable of multiplying in food.
- **HARMFUL OR ALTERING:** degrade food and modify its consistency, odor, and color
- **HAZARDOUS OR PATHOGENIC:** are capable of provoking illnesses in consumers: *Salmonella spp*, *Staphylococcus aureo*, *Clostridium botulinum*, *Listeria monocytogenes*

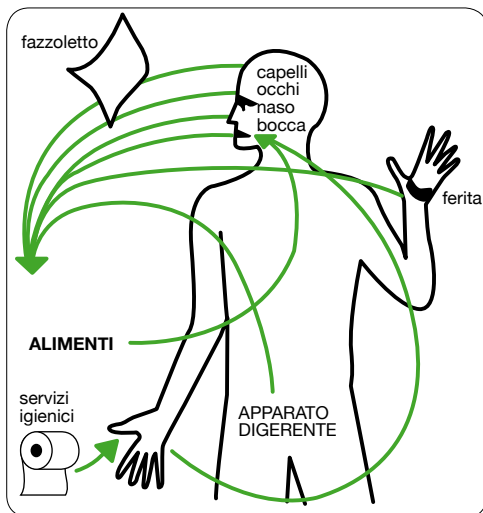


- يمكن أن نميزها إلى:
- **نافعة:** ضرورية للإنسان و/أو للإنتاج الغذائي مثل: البكتيريا النباتية في أمعاء الإنسان؛ وللأغذية البكتيريا مهمة للتخمير (الزبادي والجبن واللحوم المقددة)
 - **غير ضارة:** لا تؤثر على حفظ الأطعمة لأنها ليست قادرة على التكاثر في الأغذية
 - **ضارة ومغيرة لتركيب الغذاء:** تدمر الأغذية بتعديل تماسكها ورائحتها ولونها
 - **خطيرة وممرضة:** قادرة على إثارة الأمراض لدى المستهلك: سالمونيلا spp، ستافيلوكوكو أوريو (المكورات) ، كلوستريديوم بوتولينوم، لистерيا مونوسيروجين.

FONTI DI CONTAMINAZIONE

SOURCES OF CONTAMINATION

مصادر التلوث



I batteri sono diffusi ovunque e la contaminazione degli alimenti può avvenire in qualsiasi momento e in qualsiasi punto della filiera di produzione attraverso l'ambiente di lavorazione, le macchine o gli utensili utilizzati, le materie prime e gli ingredienti utilizzati, le maestranze addette alla lavorazione, l'aria e l'acqua, ecc....

ACQUA

Sono presenti vari microrganismi, raramente si possono trovare batteri patogeni per lo più di origine fecale (umana e animale); è impiegata per lavare ed anche utilizzata come ingrediente. L'acqua per venire a diretto contatto con gli alimenti deve essere potabile.

ARIA E POLVERE

Sul pulviscolo presente nell'aria sono trasportati vari tipi di batteri, muffe e lieviti; la circolazione dell'aria deve essere tenuta sotto controllo perché può diventare un mezzo di contaminazione.

AMBIENTE DI LAVORO

Il materiale organico che si accumula durante le lavorazioni, se non è rimosso regolarmente, è il luogo ideale per la crescita dei microrganismi che possono contaminare gli alimenti; le attrezzature e le strutture devono essere regolarmente lavate e disinfettate in modo da diminuire il più possibile il numero di microrganismi.

ADDETTI ALLA LAVORAZIONE

Le persone che manipolano gli alimenti sono un'importante causa di malattie di origine alimentare. Molti microrganismi sono normalmente presenti sulla pelle, sui capelli, nel naso, nella gola e nell'intestino: alcuni di questi possono essere patogeni come la *Salmonella spp*, lo *Staphylococcus aureo*, *Listeria monocytogenes*, ecc... Questi microrganismi, quando sono presenti, possono direttamente arrivare sugli alimenti attraverso le mani, la saliva, superfici di lavoro, ma anche indirettamente attraverso il contatto con utensili sporchi.

Bacteria is diffused everywhere, and the contamination of food can occur at any moment and during any point of the production chain, deriving from the work environment, machines, or tools and equipment, as well as from raw materials and ingredients, employees responsible for the working process, air, water, etc.

WATER

Various organisms can be found in water; pathogenic bacteria can be found on rare occasions, usually of a fecal origin (human and animal). It is used to wash equipment, and it is also used as an ingredient. In order to come into direct contact with food, water must be potable.

AIR AND DUST

Various types of bacteria, molds, and yeasts are transported through the dust present in the air. Since air can become a means of contamination, its circulation must be kept under control.

WORK ENVIRONMENT

The organic material that accumulates during the working process, if not



periodically removed, is an ideal environment for the growth of various microorganisms that may contaminate the foods being processed. It for this reason that the equipment and structures used must be regularly cleaned, in order to decrease the number of microorganisms.

PROCESSING OPERATORS

Those who handle and process food are a significant cause of illnesses originating from food. Many microorganisms are normally present on skin, on hair, as well as in the nose, the throat, and the intestine. Several of these can be pathogenic, for example: *Salmonella* spp, *Staphylococcus aureo*, *Listeria monocytogenes*, etc. These microorganisms, when present, can directly contaminate food through hands, saliva, work surfaces, but also indirectly through contact with dirty utensils.

تنتشر البكتيريا في كل مكان ويمكن أن يحدث تلوث الأغذية في أية لحظة وفي أية مرحلة من خط الإنتاج من خلال بيئة التصنيع، والماكينات، والأدوات المستخدمة، والخامات الأولية، والمكونات المستخدمة، والعاملين المكلفين بالعمل، والهواء والماء، الخ...

ماء

يوجد في الكثير من الأحياء الدقيقة، ونادرا ما نجد فيه بكتيريا مرضية، وخاصة من أصل برازي (بشري أو حيواني)؛ ويستخدم في الغسيل وأيضا من ضمن المكونات. والماء حتى يلامس الأغذية ملامسة مباشرة يجب أن يكون ماء صالح للشرب.

هواء وتراب

على الغبار في الهواء تنتقل أنواع مختلفة من البكتيريا والعفن والخمائر، فيجب أن يظل تدوير الهواء تحت السيطرة لأنه قد يتحول إلى أداة تلوث

أماكن العمل

المواد العضوية التي تتراكم أثناء التصنيع، إذا لم يتم إزالتها بانتظام، تعد مكانا مثاليا لنمو الكائنات المجهرية التي يمكن أن تلوث الأغذية والمعدات ولهذا يجب غسل مرافق الإنتاج وتطهيرها بانتظام وذلك للحد قدر الإمكان من عدد الكائنات الدقيقة

المختصون بالتصنيع

الأشخاص الذين يتعاملون ويعالجون الأغذية هم سبب هام للأمراض من منشأ غذائي. كثير من الكائنات المجهرية موجودة بشكل طبيعي على الجلد وفي الشعر و الأنف والحنجرة والأمعاء: بعض العوامل المرضية هذه مثل السالمونيلا وستافيلوكوكاس أوريو والليستيريا مونيسيائتوجين الخ... هذه الكائنات المجهرية عندما تكون موجودة يمكن أن تصل مباشرة إلى الأغذية عن طريق اليدين، واللحاف، وأسطح العمل، ولكن أيضا بشكل غير مباشر من خلال الملامسة مع الأدوات والمعدات المتسخة.

IGIENE DEL PERSONALE

HYGIENE FOR PERSONNEL

النظافة العامة للعاملين



Le persone sono veicoli naturali di microrganismi, alcuni dei quali possono essere patogeni, quindi occorre evitare che questi vengano trasmessi agli alimenti. È necessario pertanto rispettare in modo rigoroso sia le norme riguardanti l'abbigliamento da lavoro che quelle dell'igiene personale.

ARMADIETTO

Gli abiti da lavoro non devono mai entrare in contatto con quelli civili per evitare di contaminarli con microrganismi provenienti dall'esterno, perciò l'armadietto deve essere del tipo a doppio scomparto e va mantenuto pulito, in ordine e deve contenere solo quanto indispensabile. Ogni operatore deve indossare nel modo corretto ogni componente del proprio abbigliamento da lavoro.

COPRICAPO

La cuffia deve essere pulita e deve raccogliere completamente i capelli.

CAMICE, GIACCA, PANTALONI ECC...

Devono essere di colore chiaro per facilitare l'individuazione dello sporco, il tessuto deve essere facilmente lavabile ad alta temperatura per avere migliori garanzie di pulizia; devono essere puliti, in buone condizioni e mantenuti chiusi; non vanno tenuti nelle tasche oggetti (penne, fermagli, cacciaviti, ecc ...) che possono accidentalmente cadere negli alimenti.

GUANTI

Devono essere mantenuti integri, puliti e devono essere sostituiti e/o lavati frequentemente.

CALZATURE

Ad uso esclusivo del lavoro per evitare di introdurre microrganismi provenienti dall'esterno; devono essere integre ed in buono stato di pulizia.

MASCHERE BUCCO-NASALI

Coprono il naso e la bocca; devono essere frequentemente sostituite.

GREMBIULI E IMPERMEABILI

Devono essere integri e mantenuti puliti con frequenti lavaggi.



Human beings are natural vehicles for microorganisms, some of which can be pathogenic. These must be prevented from being transmitted to food, therefore, standards regarding both work gear and clothing, as well as personal hygiene, must be respected.

LOCKER

Work clothes must never come into contact with personal clothing so as to prevent contamination of the latter with microorganisms from outdoor, therefore, the lockers must be double compartment lockers and must be kept clean, in order, and contain only indispensable items. All operators must properly wear work clothes components.

HEAD COVER

Caps must be clean and all hair must be completely held under it.

SHIRTS, JACKETS, PANTS, ETC.

These must be light colored, in order to facilitate detecting dirt; they must be easily washable at high temperatures to guarantee for greater cleanliness; they must be clean, in good condition, and kept closed in the



**INDOSSATE SEMPRE
CORRETTAMENTE GLI ABITI
DA LAVORO
WORK CLOTHES MUST ALWAYS BE
CORRECTLY WORN**

ارتدي دائما ملابس العمل بشكل
صحيح

lockers; objects that can accidentally fall on the food being processed must not be kept in pockets (pens, clips, screwdrivers, etc.)

GLOVES

Must be kept intact, clean, and must be replaced and/or washed frequently.

FOOTWEAR

Must only be used for work, in order to prevent introducing microorganisms from outside; must be intact and in clean conditions.

NOSE-HOLE MASK

Covers nose and mouth. Must be frequently replaced.

APRONS AND WATERPROOF SMOCKS

Must be kept intact, clean and frequently washed.

الأشخاص يشكلون وسيلة نقل طبيعية للكائنات المجهرية، وبعضهم يمكن أن يكون سببا للمرض، ولهذا يلزم تجنب انتقال هذه الأمراض إلى الأغذية. ولهذا فمن الضروري احترام القواعد المتعلقة بملابس العمل وقواعد النظافة الصحية الشخصية احتراما صارما.

خزانة الملابس

لا يجب أن تتلامس ملابس العمل مع الملابس المدنية لتجنب تلويثها بالكائنات المجهرية القادمة من الخارج، ولهذا فإن خزانة الملابس يجب أن تكون من النوع ذي القطاعين المنفصلين (قسمين)، ويجب الحفاظ عليه نظيفا، ومرتباً، ويجب أن يحتوي على ما هو ضروري فقط. كل عامل يجب أن يرتدي ملابسه بطريقة صحيحة كل مكون من مكونات ملابس العمل الخاصة به.

غطاء الرأس

يجب أن يكون غطاء الرأس نظيفا ويغطي تحته الشعر بالكامل.

القمصان والسترة والسراويل الخ...

يجب أن تكون من لون فاتح لتسهيل اكتشاف الاتساخ ويجب أن يكون النسيج سهلا في الغسل على درجة حرارة عالية للحصول على ضمانات غسيل أكبر، يجب أن تكون نظيفة، وفي حالة جيدة، والاحتفاظ بها مغلقة؛ ولا يجب أن توضح في جيوبها أشياء (أقلام، دبابيس، مفكات الخ...) والتي يمكن أن تسقط عرضا في الأطعمة.

قفازات

يجب الحفاظ على سلامتها ويجب استبدالها و/أو غسلها باستمرار.

أحذية

تستخدم للعمل فقط لتجنب أن تدخل كائنات دقيقة من الخارج؛ يجب أن تكون سليمة وفي حالة نظافة جيدة.

أقنعة للفم والأنف

تغطي الأنف والفم؛ يجب أن يتم استبدالها باستمرار.

مرايل عازلة للمياه

يجب أن تكون بحالة سليمة ومحفوظة نظيفة مع غسلها باستمرار.

PERSONALE, IGIENE DELLE MANI

HYGIENE OF THE HANDS FOR PERSONNEL

العاملون ونظافة اليدين



La pelle e in particolare tutte quelle parti del corpo che rimangono necessariamente scoperte sono superfici naturalmente “abitate” da microrganismi. È per questo che, al fine di ridurre il rischio di contaminazione, occorre concentrare le nostre cure su mani, viso e capelli.

CI SI DEVE LAVARE LE MANI CON SAPONE LIQUIDO, ACQUA CALDA CORRENTE E ASCIUGARLE CON SALVIETTE A PERDERE:

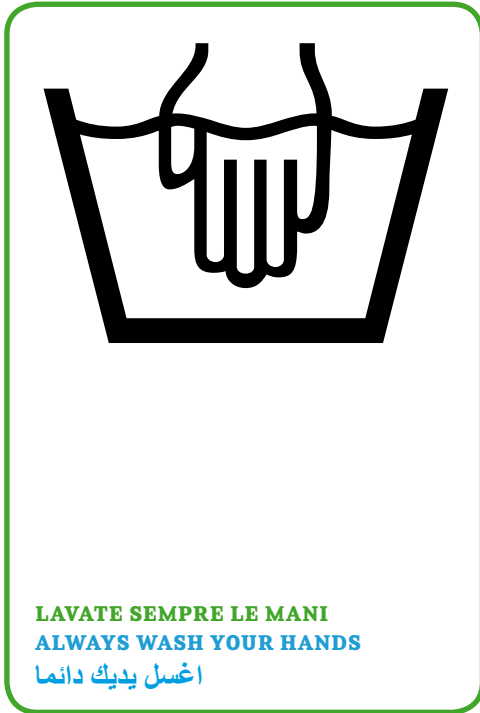
- prima di iniziare il turno di lavoro
- dopo aver usato i servizi igienici
- dopo aver toccato oggetti (telefono, interruttori, maniglie, ecc.)
- dopo aver soffiato il naso, starnutito, tossito o toccato foruncoli
- dopo aver toccato o usato il proprio fazzoletto
- dopo aver toccato parti del corpo come naso, occhi, bocca, orecchie e capelli
- dopo aver toccato il guscio delle uova o altri alimenti crudi
- dopo aver toccato imballaggi e ogni altro materiale non alimentare
- nel passaggio a lavorazioni diverse
- dopo le operazioni di sanificazione
- dopo aver toccato i rifiuti.

Skin and, particularly, all those body parts that remain necessarily uncovered, are surfaces that are naturally “inhabited” by microorganisms. Therefore, in order to reduce the risk of contamination, particular care must be given to hands, face, and hair.

ONE MUST WASH HANDS WITH LIQUID SOAP, HOT RUNNING WATER, AND DRY WITH DISPOSABLE TOWELS:

- before beginning a work shift
- after having used the bathroom
- after having touched objects (telephone, light switches, handles, etc.)
- after nose blowing, sneezing, coughing, or having touched a boil/pimple
- after having touched or used a tissue
- after having touched body parts such as nose, eyes, mouth, ears, and hair
- after having touched egg shells or other raw foods
- after having touched packaging and any other non-food material
- in passing to different working stages
- after sanitizing procedures
- after having touched waste/garbage





الجلد وبخاصة في كل تلك الأجزاء من الجسم التي تظل مكشوفة بالضرورة هي أسطح "تسكنها" على نحو طبيعي الكائنات المجهرية. ولهذا ولأجل تقليص المخاطر إلى حدها الأدنى، يلزم التركيز في العناية باليدين والوجه والشعر.

ولذلك يجب غسل اليدين بالصابون السائل والماء الساخن، والتجفيف بمناشف تستخدم لمرة واحدة:

- قبل بداية دورة (نوبة) العمل
- بعد استخدام أدوات الحمام الصحية
- بعد لمس الأشياء (الهاتف، ومفاتيح الكهرباء، والمقابض الخ...)
- بعد التمخيط (تنظيف الأنف) والعطس والسعال أو لمس الدمامل.
- بعد لمس أو استخدام المنديل الخاص
- بعد لمس أجزاء من الجسم مثل الأنف والعينين والفم والأذن والشعر
- بعد لمس قشرة البيض أو أغذية أخرى غير مطهية
- بعد لمس أغلفة العبوات أو أية مادة أخرى غير غذائية
- عند الانتقال إلى أنواع أخرى من التصنيع والتشغيل
- بعد عمليات التطهير
- بعد لمس النفايات.

IGIENE PERSONALE

PERSONAL HYGIENE

النظافة العامة للعاملين



NON SI DEVE:

- indossare anelli, bracciali, orologi, orecchini e spille fermacapelli (possono essere fonte di contaminazione e/o cadere nell'alimento)
- pulirsi le mani sul camice
- mangiare o bere durante le lavorazioni
- assaggiare il cibo con le dita
- toccare con le mani i cibi pronti al consumo
- masticare chewing-gum e caramelle
- usare stuzzicadenti
- fumare

INOLTRE RICORDA CHE:

- le unghie vanno tenute corte, pulite e senza smalto
- le ferite devono essere medicate e protette con guanti impermeabili integri
- per prelevare etichette o altro materiale simile non si devono umettare le dita con la saliva
- occorre segnalare al responsabile dell'attività eventuali disturbi riferibili a malattie infettive e contagiose (diarrea, vomito, febbre).

YOU MUST NOT:

- wear rings, bracelets, watches, earrings, and hair clips (these can be sources of contamination and/or fall into the food)
- clean hands on smocks
- eat or drink during the working process
- taste food using fingers
- touch ready-to-eat foods with hands
- chew gum and eat candy
- use toothpicks
- smoke

FURTHERMORE, REMEMBER:

- nails must be kept: short, clean, and without nail polish
- wounds must be medicated and protected with integral water-proof gloves
- to remove labels or other similar material, do not moisten fingers with saliva
- always notify the manager of any problems regarding infectious and contagious diseases (diarrhea, vomit, fever)



لا يجب:

- لبس الخواتم، الأساور، الساعات، الحلقان، دبابيس الشعر (يمكن أن تكون مصدرا للتلوث و/أو تسقط في الأغذية)
- تنظيف اليدين في القميص
- الأكل أو الشرب أثناء العمل
- تذوق الطعام بالأصابع
- لمس الأطعمة الجاهزة للاستهلاك باليدين
- مضغ العلكة أو الكراميل
- استخدام سواك الأسنان
- التدخين

علاوة على هذا تذكر أن:

- يجب الحفاظ على الأظافر قصيرة نظيفة ودون طلاء
- الجروح يجب أن تعالج وتحمى بقفازات سليمة لا يدخل الماء من خلالها (ضد الماء)
- لنزع البطاقات والتذاكر أو أية مادة أخرى لا يجب بلل الأصابع باللعاب
- يجب أن تخطر المسئول عن النشاط عن أي مرض محتمل بالأمراض المعدية (الإسهال، القيء، الحمى).

SANIFICAZIONE, DETERSIONE

SANITIZING AND DETERGING PROCESS

التعقيم، التنظيف



Serve a distruggere tutti i batteri patogeni eventualmente presenti e riduce al minimo la contaminazione batterica generica.

Le strutture (pavimenti, pareti, soffitti), gli impianti, le attrezzature, gli utensili devono essere tenuti in buone condizioni di pulizia.

La sanificazione è data dalla corretta successione di deterzione e disinfezione.

DETERSIONE:

Serve ad allontanare lo sporco e consiste in:

- asportazione meccanica dello sporco grossolano
- risciacquo iniziale con acqua calda a temperatura superiore a 45°C per sciogliere i grassi e favorirne il distacco, ma inferiore a 60°C per evitare di “cuocere” proteine, zuccheri o grassi, rendendoli più tenacemente attaccati alle superfici da pulire; è sufficiente che duri almeno 15 minuti.
- applicazione del detergente: poiché la maggior parte dei residui alimentari (proteine e grassi) non si sciolgono nell'acqua, per eliminarli occorre impiegare un detergente che stacca lo sporco dalla superficie e ne permette l'allontanamento con il risciacquo successivo.
- risciacquo con acqua a temperatura di rubinetto per almeno 5 minuti la soluzione detergente deve essere preparata alla concentrazione consigliata dal produttore (vedi etichetta o scheda tecnica) perché una soluzione troppo diluita è inefficace mentre una troppo concentrata è inutile
- la temperatura ottimale è circa 45-55° C (a temperature più basse i grassi non si sciolgono)
- il tempo di contatto è in genere di 5-20 minuti (vedi etichetta o scheda tecnica)
- può essere necessario associare un intervento meccanico di spazzolatura
- al termine del ciclo di produzione le pulizie devono iniziare entro un'ora, per evitare che lo sporco si secchi e divenga più tenace
- le parti smontabili delle attrezzature vanno rimosse prima di essere pulite
- prima di iniziare le pulizie tutti gli alimenti devono essere allontanati dalle zone da pulire stoccandoli in magazzino o in cella. Tutte le operazioni di pulizia devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento.





This is required, in order to destroy all pathogenic bacteria that may be present, as well as reduce generic bacterial contamination to a minimum. All structures and (floors, walls, ceilings), plants and systems, equipment, and tools must be kept in adequately clean condition. The sanitizing process is the result of a correct succession of deterging procedures and disinfecting procedures.

DETERGING:

Required to remove dirt, and consists in:

- mechanical removal of crude dirt;
- initial rinsing with hot water at a temperature above +45°C, in order to melt fats/grease and favor their removal, but below +60°C, to prevent "cooking" proteins, sugars, or grease, making them stick more tenaciously to the surfaces that need cleaning;
- use of detergents: since most food residues (protein and fat) do not melt in water, in order to completely eliminate them, detergent must be used that detaches dirt from surfaces and allows it to be removed by rinsing;
- final rinsing with water, at tap water temperature, for at least 5 minutes. The detergent solution must be prepared at the concentration recommended by the manufacturer (see label or technical form), since a solution that is overly diluted is inefficient, while a solution that is overly concentrated is useless and can corrode metal;
- an optimal temperature is approx. 45-55°C (at lower temperatures, fats/grease do not melt);
- contact time is usually 5-20 minutes (see label or technical form);
- it might be necessary to associate a mechanical intervention using a brush ("elbow grease");
- at the end of the production cycle, the cleaning process must begin within an hour, in order to prevent dirt from drying, becoming tougher and stickier;
- removable parts of equipment must be removed before being cleaned;
- before beginning the cleaning process, all food must be removed from the area to be cleaned and stored in a warehouse or in a refrigerator cell. All cleaning procedure must be carried out from top to bottom, concluding with the floor.

يهدف إلى القضاء على جميع أنواع البكتيريا المرضية الموجودة وتقليل العدوى البكتيرية العمومية. المرافق (الأرضيات، الحوائط، الأسطح) والتجهيزات، والأدوات، والمعدات يجب الحفاظ على نظافتها في حالة جيدة. التعقيم يتم الحصول عليه من تتابع التنظيف والتطهير بصورة صحيحة.

التنظيف:

- يهدف إلى إزالة الاتساخ ويتمثل في:
- إزالة ميكانيكية للاتساخ الشديد نهائياً.
- اشطف شطفاً أولياً بالماء الساخن بدرجة حرارة أعلى من 45 درجة مئوية لإذابة الدهون وتسهيل انفصالها، ولكن أقل من 60 درجة لتجنب "نضج" البروتين والسكريات والدهون، مما يجعلها أكثر التصاقاً بالأسطح المراد تنظيفها؛ يكفي أن تستمر 15 دقيقة.
- ضع المنظف: لأن الجزء الأكبر من الفضلات الغذائية (بروتين ودهون) لا يذوب في الماء، من أجل إزالتها يلزم استخدام منظف يزيل الاتساخ من السطح ويسمح بإبعاده عن طريق الشطف التالي.
- اشطف بالماء على درجة حرارة ماء الصنوبر لمدة 5 دقائق على الأقل محلول المنظف يجب إعداده بالتركيز الذي ينصح به المنتج (أنظر النشرة أو البطاقة الفنية) لأن محلولاً مخففاً أكثر من اللازم لا يكون فعالاً بينما التركيز الأعلى ربما يكون غير مفيد.
- درجة الحرارة المثالية حوالي 45-55 درجة مئوية (في درجة الحرارة الأقل لا تذوب الدهون).
- زمن الملامسة في العادة بين 5-20 دقيقة (أنظر النشرة أو البطاقة الفنية).
- يمكن أن يكون ضرورياً الجمع بين التدخل الميكانيكي باستخدام الفرشاة.
- في نهاية دورة الإنتاج يجب أن تبدأ النظافة في غضون ساعة لتجنب جفاف الاتساخ وأن يصبح أكثر عسبانياً.
- الأجزاء التي يمكن فكها من التجهيزات يجب فكها قبل تنظيفها.
- قبل بدء التنظيف يجب إبعاد جميع المواد الغذائية من مناطق التنظيف بتخزينها في المخازن أو غرف التبريد. جميع عمليات التنظيف يجب أن تبدأ من الأعلى إلى الأسفل والاختتام بالأرضية.

SANIFICAZIONE, DISINFEZIONE

SANITIZING AND DISINFECTING PROCESS

التعقيم، التطهير



DISINFEZIONE

Sulle superfici pulite, lavate con detergenti, rimangono comunque dei batteri che sono ancora in grado di duplicarsi e di raggiungere livelli pericolosi per gli alimenti. Per ridurre questo rischio, alla detersione deve seguire la disinfezione.

DISINFETTANTI PIÙ COMUNI

CALORE

L'acqua calda a 82°C per 2 minuti, in lavastoviglie o sterilizzacoltelli, consente la distruzione della maggior parte dei microrganismi e non lascia residui. In presenza di sporco il calore cuocendo le proteine induce la formazione di una pellicola protettiva per i batteri, ecco perché occorre prima pulire molto bene le superfici da disinfettare. Una volta lavate e disinfettate le attrezzature vanno perfettamente asciugate. I batteri in presenza di acqua si moltiplicano molto rapidamente.

PRODOTTI AL CLORO ATTIVO

Candeggina e Varechina sono molto economici, molto attivi a 4°C e per ogni aumento di 10°C l'efficacia aumenta del 50%, però oltre i 35°C corrodono i metalli; il tempo di contatto va dai 10 ai 30 minuti: la presenza dello sporco li inattiva.

SALI QUATERNARI D'AMMONIO

Benzalconio e Benzoxonio sono attivi fino a 100°C; non sono inattivati dallo sporco, anzi possiedono anche un'azione detergente (sono i cosiddetti "sanificanti" perché detergono e disinfettano contemporaneamente); sono difficili da risciacquare; vanno lasciati agire per 15-30 minuti in funzione della concentrazione del principio attivo prima del risciacquo finale.

ANFOTERI

Sostanze che hanno un effetto detergente e una buona efficacia disinfettante, non sono inattivati dai residui alimentari.

ALCOOL ETILICO O ISOPROPILICO

Ad una concentrazione del 65% per 1 minuto è efficace sui batteri, per le muffe occorre concentrare al 70%; è volatile quindi non è necessario risciacquare; è poco costoso, possiede anche azione pulente.





DISINFECTION

Bacteria, which are still capable of multiplying and reaching hazardous levels for food, can still remain attached to clean, washed surfaces. To reduce this risk, a disinfection process must follow the deterging process.

COMMON DISINFECTANTS

HEAT

Hot water at +82°C for 2 minutes, in the dishwasher or knife sterilizer, allows for most microorganisms to be destroyed, without leaving residues. In the presence of dirt, heat cooks proteins, creating a protective barrier for bacteria. It is for this reason that the surfaces to be disinfected must first be thoroughly cleaned. Once washed and disinfected, all equipment must be thoroughly dried. The bacteria present in water multiply rapidly.

ACTIVE CHLORINE PRODUCTS

Bleach and chlorine are very inexpensive and very active at +4°C; for every increase of 10°C, their efficiency increases 50%, but above +35°C, they corrode metals. These must be left for 10-30 minutes (max) to be effective: the presence of dirt makes them inactive.

AMMONIA QUATERNARY SALTS

Benzalkonium and benzoxonium are active up to 100°C. The presence of dirt does not make them inactive. In fact, they also possess a deterging action (these are so called "sanitizers", since they clean and disinfect simultaneously). They are difficult to rinse, and must be left 15-30 minutes to be effective, in relation to the concentration of the active ingredient.

ANPHOTERIC SUBSTANCES

These are substances that have a deterging effect and a good disinfecting power; they are not made inactive by food residue.

ETHYL ALCHOL AND ISOPROPYL ALCHOL

At a concentration of 65% for 1 minute, alcohol is efficace on bacteria; 70% for mold. It is volatile, therefore, it does not require rinsing, possesses a cleaning action, and is rather inexpensive.

التطهير

على الأسطح المغسولة بالمنظفات، تبقى على أي حال بكثريا قدرة على التكاثر وتصل إلى مستويات خطيرة على الأغذية. لتخفيض هذا الخطر يجب أن يلي التنظيف عملية تعقيم.

التعقيم الأكثر شيوعا

الحرارة

الماء الساخن بدرجة حرارة 82 درجة مئوية لمدة دقيقتين، في غسالة الصحون أو معقم السكاكين، يسمح بتدمير الجزء الأكبر من الكائنات المجهرية ولا يترك أثرا (بقايا). في حالة وجود اتساخ فإن الحرارة وهي تطهر البروتين تؤدي إلى تكوين قشرة حامية للبكتريا، هذا هو السبب في أنه يلزم أولا التنظيف الجيد للأسطح المطلوب تعقيمها. ما أن يتم تطهير وتعقيم التجهيزات يجب تجفيفها تماما. البكتريا في وجود الماء تتكاثر أسرع جدا.

منتجات الكلور النشط

الكاندجينا والفاركينا، هي مواد مبيضة تعتبر اقتصادية جدا ونشيطة جدا في درجة حرارة 4 مئوية ولكل زيادة 10 درجات مئوية تزيد الفعالية 50% ولكنها عند 35 درجة تؤدي إلى تآكل المعادن؛ والوقت المطلوب للملامسة يبدأ من 10 وحتى 30 دقيقة: وجود الاتساخ يبطل نشاطها.

أملاح رباعي الأموني

بنز الوكونيو وبنزو اوكونيو نشيطة حتى 100 درجة مئوية؛ ولا يبطل الاتساخ مفعولها، بل لها تأثير تنظيفي (وهي التي تسمى "مطهرة" لأنها تنظف وتطهر في نفس الوقت)؛ وهي صعبة الشطف؛ وتترك لتعمل 15-30 دقيقة حسب تركيز المادة الفعالة قبل الشطف النهائي.

حمض قلويا

مواد لها تأثير تنظيفي وفعالية تعقيم جيدة، وليست عديمة الفعالية في حالة وجود الفضلات الغذائية.

كحول ايثيلي وايزوبروبيل

في تركيز 65% لمدة 1 دقيقة لها فعالية على البكتريا، وللعفن يلزم تركيز 70%؛ وهو متطاير ومن ثم ليس من الضروري شطفه؛ قليل التكلفة وله أيضا تأثير تنظيفي.

SANIFICAZIONE

SANITIZING PROCESS

التعقيم



RICORDA CHE:

- i sali quaternari d'ammonio non sono efficaci sulla gomma e la diluizione va fatta secondo le istruzioni del produttore: risparmiare sul disinfettante può permettere la sopravvivenza di batteri a livelli pericolosi, aumentare la capacità dei batteri di resistere all'azione del disinfettante, così come eccedere con il principio attivo non ne migliora l'efficacia
- tempo di contatto: un tempo troppo breve può essere inefficace
- alternare ogni tre mesi il tipo di disinfettante, si evita la selezione di batteri resistenti dopo l'applicazione del disinfettante
- occorre asportarne residui con un risciacquo finale
- se la ventilazione, la temperatura e le caratteristiche dei materiali non sono sufficienti, occorre procedere all'asciugatura delle superfici stesse per evitare la moltiplicazione batterica favorita dall'ambiente umido
- è necessario controllare scrupolosamente l'etichetta, verificando soprattutto le seguenti diciture:
 - disinfettante, presidio medico chirurgico
 - n. di registrazione al Ministero
 - da usarsi nell'industria alimentare
 - dosi e tempi di utilizzo
 - composizione, produttore, lotto e data di produzione
 - avvertenze sulla sicurezza per l'uso

REMEMBER:

- ammonia quaternary salts are not efficient on rubber and they must be diluted according to the instructions of the manufacturer, since saving on disinfectants could cause the survival of bacteria at hazardous levels, and lead to bacteria becoming resistant towards the action of the disinfectant. However, exaggerating with the main ingredient does not improve its efficiency;
- contact time: an insufficient period of time could be inefficient;
- every three months, alternate the type of disinfectant used. This prevents the selection of resistant bacteria after application of the disinfectant;
- a final rinse is required to remove residues;
- if ventilation, temperature, and characteristics of the materials are not sufficient, the surfaces must be dried to prevent the multiplication of bacteria that favor moist/humid environment;
- labels must be carefully read, especially verifying that the following are indicated:
 - Disinfectant, Surgical Medical Presidium
 - Ministry of Health Registration N°
 - For use in food industries
 - Amount and time of use
 - Composition, Manufacturer, Lot, Date of Manufacture
 - Warnings on Safety in Use



- أُملاح رباعي الأمونيا ليست فعالة على المطاط والتخفيف يتم حسب تعليمات المنتج: التوفير في مادة التطهير يمكن أن يسمح بنجاة البكتريا على مستويات خطيرة، ويزيد قدرة البكتريا على مقاومة الأثر التعقيمي، وكذلك فإن الإسراف في المادة الفعالة لا يزيد من فعاليتها.
- زمن الملامسة: مدة قصيرة جدا يمكن ألا تكون فعالة
- بدل كل ثلاثة شهور نوع مادة التطهير، حتى يمكن تجنب انتقاء البكتريا المقاومة بعد استخدام المطهر.
- يلزم إزالة الفضلات بالشطف النهائي
- إذا كانت التهوية، ودرجة الحرارة، وخصائص المواد الأولية ليست كافية، يلزم البدء في تجفيف الأسطح نفسها لتجنب تكاثر البكتريا التي تشجعها البيئة الرطبة.
- من الضروري مراقبة بطاقة التعليمات بلا تهاون، والتحقق على نحو خاص من المصطلحات الآتية:
 - المطهر، المجمع الطبي الجراحي
 - رقم التسجيل في الوزارة
 - يستخدم في الصناعات الغذائية
 - جرعات وأزمنة الاستخدام
 - المكونات، المنتج، رقم القسم الإنتاجي وتاريخ الإنتاج
 - تحذيرات سلامة الاستخدام



LOTTA AGLI ANIMALI INDESIDERATI E INFESTANTI

FIGHT AGAINST PESTS AND INFESTATION

محاربة الحيوانات غير المرغوب فيها والمؤذية (المعدية)



Per animali infestanti si intendono insetti volanti e striscianti, acari, roditori, rettili, uccelli, mentre animali definiti come “indesiderati” sono cani e gatti. Il controllo degli animali infestanti o indesiderati è di fondamentale importanza per la prevenzione di eventuali contaminazioni, dirette o indirette, degli alimenti; altrettanto importante è la corretta gestione delle sostanze chimiche eventualmente utilizzate. Occorre ostacolare l'ingresso e l'insediamento degli infestanti negli stabilimenti.

In linea generale è sconsigliato l'uso di presidi chimici per la disinfestazione all'interno dei locali di lavorazione e deposito alimenti, la prevenzione è solitamente efficace attraverso:

- adeguata manutenzione dell'edificio (eliminare crepe, buchi nei muri e nei pavimenti, allontanare le attrezzature inutilizzate)
- assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti
- isolamento e chiusura dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche
- reti antiinsetti alle finestre
- manutenzione aree interne ed esterne compreso il taglio regolare dell'erba
- il disegno delle pareti deve essere tale da non presentare superfici orizzontali che possano offrire alloggio a polvere/sporco/etc... e consentire una via di trasferimento per gli infestanti
- la presenza di alimenti e di acqua attira gli animali infestanti permettendone la riproduzione, pertanto si deve evitare che sostanze alimentari e rifiuti vengano abbandonati senza protezione e che si formino ristagni di acqua.

Sia gli animali infestanti che indesiderati possono causare diverse malattie tramite il contatto con i loro escrementi o i loro parassiti.



Flying and crawling insects, as well as mites, rodents, reptiles, and birds are considered infesting animals or pests, while “undesired” ones are animals, such as cats and dogs. Controlling pests or undesired animals is of utmost importance in preventing any type of food contamination, whether direct or indirect. Likewise important is the correct management of chemical substances used.

Access and invasion of pests in buildings and plants must be prevented. Generally, the use of chemical pesticides is not recommended for disinfestation within processing areas and food storage areas. Prevention is usually efficient through:

- providing for adequate maintenance of buildings and plants (eliminate cracks, holes in walls and floors, remove unused equipment);
- eliminating crevices and spaces between doors and floors/walls;



- isolating and closing ducts that house electrical and/or telephone wires and panels;
- applying protective nets to windows;
- providing for proper maintenance of internal and external areas, including cutting grass on a regular basis;
- verifying that walls are not designed with horizontal surfaces, in order to prevent dust, dirt, etc, from accumulating, allowing for a way of passage for pests;
- preventing the presence of food and water, which attract pests, allowing for reproduction of the same. Therefore, food substances and waste/garbage must not be disposed of if not adequately closed and protected, and water must not be left to stagnate.

Both pests and undesired animals can provoke various illnesses through contact with their excrements and their parasites.



يقصد بالحيوانات المؤذية الحشرات الطائرة والزاحفة، العثة والقوراض، والزواحف والطيور بينما الحيوانات المعروفة بأنها "غير مرغوب فيها" فهي الكلاب والقطط. التحكم في الحيوانات المؤذية وغير المرغوب فيها له أهمية أساسية للوقاية من أي تلوث محتمل، مباشر أو غير مباشر، للمواد الغذائية؛ وكذلك فإنه على نفس القدر من الأهمية الإدارة الصحيحة للمواد الكيميائية المحتمل استخدامها. يلزم منع دخول الحيوانات المؤذية واستيطانها في المنشآت. بصفة عامة لا ينصح باستخدام وسائل الحماية الكيميائية للتخلص من الحيوانات المؤذية (المعدية) في أماكن التصنيع ومخازن الأغذية، والوقاية الفعالة عادة ما تكون:

- صيانة المبنى على نحو ملائم (إزالة الشقوق والثقوب أو الفجوات في الجدران والأرضيات وإبعاد التجهيزات غير المستخدمة)
- غياب الحفر في نقاط التقاء الأبواب بالأرضية والحوائط.
- عزل وغلط أنابيب تسكين الأسلاك الكهربائية والتليفونية
- شبكات تمنع دخول الحشرات في النوافذ
- صيانة المناطق الداخلية والخارجية بما في ذلك التشذيب (قص) المنتظم للعشب.
- تصميم الحوائط لا يجب أن يكون مشتملا على أسطح أفقية من شأنها أن تصلح سكنا للغبار والاتساخ الخ.. وتسمح بطريق لانتقال الحيوانات المؤذية (المعدية).
- وجود أغذية أو مياه تجذب الحيوانات المؤذية وتسمح لها بالتكاثر ولهذا يجب تجنب ترك المواد الغذائية والفضلات دون حماية أو تكوين مياه راكدة.

سواء الحيوانات المؤذية أو غير المرغوب فيها يمكن أن تسبب أمراضا مختلفة من خلال التلامس مع إفرازاتها وطفيلياتها.

RIFIUTI

WASTE

نفايات



SMALTIMENTO RIFIUTI

I rifiuti sono gli scarti, di qualunque genere, che non possono rientrare nelle linee di lavorazione.

Questi dovranno essere regolarmente allontanati dalle aree di produzione e adeguatamente stoccati in attesa del trasporto. I contenitori per rifiuti devono essere provvisti di coperchio per evitare che eventuali insetti volanti possano accedervi. Inoltre devono essere dotati di un dispositivo che ne permetta l'apertura senza toccarlo per evitare di sporcarsi le mani.

WASTE DISPOSAL

Waste/Garbage includes all scraps, which are not part of the processing lines.

This must be regularly removed from the production area and adequately stored while attending transport. The containers used for waste material must have a lid, in order prevent insects from entering. Furthermore, the containers must be equipped with a mechanism that allows for opening without having to touch them, in order to prevent hand contamination.





التخلص من النفايات

الفضلات هي الأجزاء المستبعدة من أي نوع والتي لا يمكن أن تدخل في خطوط التصنيع.

وهذه يجب إبعادها بانتظام من مناطق الإنتاج وتخزينها بشكل مناسب في انتظار النقل. حاويات الفضلات يجب أن تزود بغطاء لتجنب إمكانية دخول الحشرات الطائرة إليها. علاوة على هذا يجب أن تزود بأدوات تسمح بفتحها دون ملامستها لتجنب اتساخ اليدين.



**I RIFIUTI NON POSSONO ENTRARE
NELLE LINEE DI LAVORAZIONE
WASTE MATERIAL CANNOT ENTER
THE PROCESSING LINES**

الفضلات لا يمكن أن تدخل في
خطوط التصنيع.

SCHEMA LAVORAZIONI

WORK PROCESS

مخطط التصنيع



ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI

Anche l'organizzazione dei locali incide sulla sicurezza del prodotto. Essa si deve basare sul principio del "tutto avanti", cioè la movimentazione degli alimenti deve procedere, dal reparto di ricevimento delle materie prime fino al reparto di spedizione del prodotto finito, senza ritorni o incroci di percorso. Tale separazione è necessaria anche nella gestione dei flussi d'aria, nella movimentazione del personale, nel deflusso degli scarichi liquidi, nello smaltimento dei rifiuti solidi e nell'allontanamento dei vapori. È indispensabile separare, senza possibilità di ritorno, la zona a più alto grado di contaminazione, detta anche zona sporca o grigia, da quella a minor grado di contaminazione, detta anche zona pulita o bianca.

ORGANIZING WORKPLACES

The organization of workplaces also has an impact on the safety of the product. This must be based on the "all forward" principle, that is, the handling of food products must proceed forward, from the raw material receiving sector, to the finished product delivery sector, without returning or crossing-over. This separation is also necessary in managing air flow, moving personnel, draining liquids, disposing solid waste material, and expelling fumes.

It is important to separate areas with a high degree of contamination without the possibility of return (also known as dirty or gray areas) from areas with a lower degree of contamination (also known as clean or white areas).



تنظيم أماكن العمل

تنظيم أماكن العمل يؤثر أيضا على سلامة المنتج. ويجب أن تركز على مبدأ "كل شيء إلى الأمام" أي تحريك المواد الغذائية يجب أن يتم بالترتيب، من قسم الاستقبال إلى قسم المواد الأولية إلى قسم إرسال المنتج النهائي دون عودة أو تقاطع في المسار. هذا الفصل ضروري أيضا لإدارة تدفق الهواء وانتقالات العاملين والتخلص من النفايات السائلة والنفايات الصلبة وإزالة الأبخرة. من المحتمل فصل المناطق الأعلى درجة في التلوث دون إمكانية لعودتها، وتسمى أيضا المنطقة القذرة أو الرمادية، عن المنطقة الأقل درجة في التلوث، والتي تسمى بالنظيفة أو البيضاء.



MACELLO BOVINO
CATTLE SLAUGHTERHOUSE
ذبح العجل

Stalla di sosta
Waiting stable
حظيرة التوقف

Stordimento
Stunning
إفقاد الوعي

Iugulazione
Bleeding
أخذ الحيوان بعنقه

Distacco testa
Head removal
فصل الرأس

Pelatura
Dehiding
نزع الشعر

Spacco dello sterno
Splitting (sternum)
شق عظام الصدر

Eviscerazione
Evisceration
نزع الأحشاء

Asportazione corata
Plucking
انزع السقط

Divisione in mezzene
Quartering
التقسيم إلى أنصاف

Toielettatura
Cleaning
التنظيف

SEZIONAMENTO SUINO
PIG SECTIONING PROCESS
تقطيع الخنازير

Ricezione materia prima
Receiving raw materials
استقبال المادة الخام

Stoccaggio frigorifero
Refrigerator storage
التخزين في الثلاجة

Sezionamento
Sectioning
التقطيع

Stoccaggio carni sezionate
Storing sectioned meats
تخزين اللحوم المقطعة

Spedizione
Shipping
الإرسال

PRODUZIONE SALAME
SALAMI PRODUCTION
إنتاج اللحوم المقددة

Ricezione materia prima
Receiving raw materials
استقبال المادة الخام

Stoccaggio frigorifero
Refrigerator storage
التخزين في الثلاجة

Triturazione
Chopping
الطحن

Impasto
Mixing
العجن

Insacco
Filling
التعبئة

Asciugatura
Drying
التجفيف

Stagionatura
Seasoning
التعتيق

Spedizione
Shipping
الإرسال

Per informazioni rivolgersi a
CENTRO SERVIZI CITTADINI STRANIERI
CASTELNUOVO RANGONE
via Roma 1, c/o il Municipio, 1° piano
tel. 059 534818 – fax 059 534900
orari di apertura:
giovedì 15.30–18.30 / sabato 9.30–12.30

MODENA FORMAZIONE
via Scaglia Est, 9 – 41100 Modena
tel. 059 2924011 – fax 059 344552
i.sanso@modenaformazione.it

“LE 2 SICUREZZE: DISTRETTO DELLE CARNI DI CASTELNUOVO RANGONE”
Operazione cofinanziata dal FSE, dal Ministero del Lavoro, della Salute
e delle Politiche Sociali e dalla Regione Emilia-Romagna
Approvata dalla Provincia di Modena con Delibera di Giunta n. 65
del 19/02/2008 Rif. PA 2007-0369/Mo

PROGETTO 1: “LE 2 SICUREZZE: SICUREZZA SUL LAVORO – SICUREZZA ALIMENTARE”

