



POLITICA DI IGIENE

Stabilimento di Vetriere Meridionali S.p.A.

Applicabile a tutti i dipendenti, fornitori esterni e visitatori



POLITICA DI IGIENE

Stabilimento di Vetriere Meridionali S.p.A.

Indumenti protettivi e comportamenti

- Tutte le persone che lavorano nell'Area di Alta Attenzione (zona fredda e zona calda) o che manipolano contenitori devono lavarsi le mani prima di iniziare a lavorare, dopo aver mangiato, fumato ed usato le toilettes o aver utilizzato attrezzi o qualsiasi superficie non igienizzata.
- Tutto il personale della Vetreteria deve indossare gli indumenti protettivi adeguati forniti dalla Società
- Tutti gli indumenti, ad esempio giacche, polo, T shirts, felpe per le persone che lavorano in Zona Fredda non devono possibilmente avere bottoni o tasche esterne. In ogni caso non devono essere conservati nelle tasche oggetti che possano inavvertitamente finire nelle bottiglie.
- Gli indumenti protettivi dovranno essere adeguatamente e regolarmente lavati. I manutentori, macchinisti e altri che usufruiscono del servizio di lavaggio da parte della ditta esterna, devono controllare il completo lavaggio del vestiario. Il vestiario lavato dovrà essere portato in azienda in una busta chiusa in modo da evitare qualsiasi contaminazione e riposto nella parte dell'armadietto dedicato al vestiario da lavoro. Il personale della zona fredda dovrà indossare vestiario pulito e in ordine, consono alle regole della FSSC 22000.
- Le imprese esterne devono garantire ai propri dipendenti indumenti adeguati che proteggano il prodotto ed il packaging, e devono essere mantenuti puliti. In ogni caso, prima di accedere a linee o parti di macchine in cui sia presente del prodotto finito (bottiglie), le condizioni igieniche devono essere visionate dal referente di Vetriere Meridionali S.p.A. incaricato dell'accompagnamento.
- Ciascun operatore deve cambiarsi negli spogliatoi dell'azienda al suo arrivo prima di iniziare il lavoro, indossando gli indumenti ricevuti in dotazione e deponendo gli abiti personali nell'apposito scomparto. E' vietato entrare in azienda con abiti da lavoro già indossati se non sono puliti.
- Gli indumenti da lavoro dovranno essere custoditi separatamente dagli indumenti personali, utilizzando l'apposito scomparto dell'armadietto dedicato al vestiario di lavoro.
- Gli indumenti protettivi dovranno essere mantenuti in buono stato, non dovranno essere utilizzati per altri scopi all'esterno della Vetreteria. Allo stesso modo, ognuno deve tenere i propri armadietti in buono stato di ordine, pulizia e privi di rifiuti.
- Nel caso in cui il lavaggio degli indumenti protettivi sia eseguito da un Fornitore esterno, bisognerà riportare ogni eventuale disservizio al responsabile della distribuzione.
- E' obbligatorio indossare il Bump Cap EN 812 in tutte le aree di produzione, in zona calda e zona fredda, compresi magazzini prodotto finito, piazzali e area composizione. L'obbligo di utilizzo di casco EN 397, invece, è limitato ad attività che prevedono operazioni su piani superiori con possibilità di caduta oggetti, per cui sarà necessaria da parte vostra la valutazione di rischio specifica. E' necessario coprire barba o baffi se sono lunghi e si opera subito al di sopra di tempera e linee non coperte e con bottiglie non confezionate. Il cappello dovrà essere pulito e in buone condizioni. L'eventuale utilizzo di casco di protezione deve essere indossato sopra la retina nei luoghi in cui è previsto per motivi di sicurezza.
- Nessun gioiello, incluso orologio da polso, deve essere indossato all'interno dello stabilimento. Lo stesso vale per orecchini, anelli, piercing presenti nelle parti esposte del corpo quali naso, lingua e sopracciglio. Questo è applicabile



in Zona Fredda, in Zona Calda e in ogni altro reparto dello stabilimento, eccezion fatta per i soli uffici amministrativi. Qualora vi fosse la reale impossibilità di togliere la fede nuziale, si prega di rivolgersi all'RSPP di stabilimento per verificare come procedere.

- Non è permesso portare oggetti personali nell'Area ad Alta Attenzione (Zona Fredda e Zona Calda) senza una specifica autorizzazione. Questo include sigarette, sigarette elettroniche, sigari, etc.. Questi oggetti dovranno essere tenuti negli armadietti personali.
- I medicinali non possono essere assunti o consumati nelle Aree di produzione o nei magazzini a meno che non vi sia una necessità urgente (ad esempio inalatori per asmatici, medicinali salvavita). In tale caso l'informazione deve essere riportata all'attenzione del Direttore di Stabilimento e autorizzata dal medico competente che la tratterà con il riserbo dovuto.
- Nelle Area di Alta Attenzione (Zona Fredda e Zona Calda) non è permesso indossare unghie finte o false ciglia. Mantenere sempre le unghie corte e pulite.
- Tutte le persone che maneggiano i contenitori devono indossare guanti anti-taglio. Questi guanti non possono essere portati all'esterno dell'Azienda e devono essere indossati quando si maneggiano i contenitori o per ragioni di sicurezza.
- Gli addetti che maneggiano i contenitori che verranno pallettizzati, devono assicurarsi che i guanti siano sempre puliti e in buono stato, come previsto nel documento di riferimento.
- Se esistono delle circostanze particolari per le quali è ammesso maneggiare i contenitori senza guanti è comunque vietata questa operazione a chi ha unghie lunghe o unghie con smalto. In ogni caso prima di qualsiasi contatto con il piano bocca della bottiglia occorre lavarsi le mani secondo la procedura prevista o disinfettarle con l'apposito gel disinfettante disponibile agli appositi erogatori installati. Nel caso non vi sia la possibilità di lavarsi e disinfettarsi le mani, i contenitori coinvolti devono essere rottamati.
- L'utilizzo eccessivo di profumo o dopobarba non è permesso nella Zona Fredda e nei Magazzini prodotto finito.
- Tutte le porte della Zona Fredda, dei servizi igienici, degli spogliatoi, dell'Area Ristoro e di qualsiasi accesso alla produzione e ai magazzini devono rimanere chiuse. Unica eccezione sono le porte ed i portoni della Zona Fredda che possono rimanere aperte qualora sia presente una zanzariera a chiusura completa. Per le modalità di gestione specifica di ogni porta in stabilimento, seguire le istruzioni affisse vicino alla porta stessa. Le porte installate non devono avere fessure che potrebbero permettere l'accesso di infestanti.
- Togliersi i guanti e allontanarsi dall'area di lavoro per operazioni quali, ad esempio, soffiarsi il naso, rassettarsi i capelli, spazzolare i vestiti, ecc.
- Nel caso in cui si veda una persona nelle aree di Stabilimento e non si è sicuri che la stessa sia stata autorizzata all'ingresso in tali aree (es. assenza di cartellino esposto), il personale deve verificare il motivo della presenza e segnalarlo al suo Responsabile o al Capoturno. Segnalare al proprio responsabile qualsiasi intervento effettuato da esterni che possa coinvolgere i contenitori in produzione o stoccati a magazzino, al fine di prevenire qualsiasi contaminazione volontaria o involontaria del prodotto.

Malattia

Questa sezione copre tutta la Vetreria e in particolare il personale che, per le proprie funzioni, lavora nelle Area ad Alta Attenzione (Zona Fredda e Zona Calda)

- Quando un lavoratore si assenta dal posto di lavoro per alcuni tipi di infezioni o malattie infettive (ad esempio, salmonella, gastroenterite con vomito e diarrea, avvelenamento da cibo, lesioni aperte infette o secrezioni



dall'orecchio, tifo, SARS, COVID19, ecc.), o a seguito di malattie contratte dopo viaggi in paesi o aree a rischio, dovrà consultare il proprio medico prima di ripresentarsi al lavoro al fine di garantire che sia sopravvenuta la perfetta guarigione. Le assenze per malattia saranno monitorate.

- Anche nel caso in cui il lavoratore abbia avuto sintomi o malattie simili a quelli sopradescritti nel corso delle ferie, o sia stato esposto a tale rischio in aree di contagio, è fortemente invitato ad avvisare il Responsabile delle Risorse Umane. In ogni caso dovrà adottare le misure di contenimento e prevenzione disposte dall'azienda.
- Tagli o ferite avvenute all'interno della Vetreria devono essere riportate alla persona Responsabile che è stata addestrata per il primo soccorso (vedasi Elenco Personale addetto alla Squadra Primo Soccorso esposto in bacheca), il quale dovrà prendere le azioni appropriate e riportare sull'apposito modulo l'incidente occorso.
- Nel caso in cui vi sia sversamento di sangue o il dubbio di una contaminazione sul prodotto finito, il lavoratore deve immediatamente fermare la lavorazione e avvisare tempestivamente il proprio Responsabile.
- Tutte le piaghe, ferite, escoriazioni ed altre parti infette devono essere coperte adeguatamente in modo da evitare ogni possibile contaminazione del prodotto. I cerotti utilizzati devono essere tassativamente quelli previsti, di colore blu.

Consumo di cibi e bevande

- Idonee ed adeguate aree di ristoro, toilettes e punti per il lavaggio delle mani sono disponibili per i lavoratori. Esse devono essere tenute pulite, equipaggiate adeguatamente e in buono stato. E' responsabilità di ciascuno mantenere queste aree pulite.
- Il consumo di cibo (incluso chewing gum, caramelle, ecc.) e bevande al di fuori dell'acqua è ammesso solo nell'Area Ristoro. Il consumo di acqua è consentito sia nelle aree produttive sia nei magazzini a condizione che avvenga presso gli erogatori predisposti o nelle aree di reparto predisposte. Il contenitore dell'acqua da bere non può essere riposto al di fuori del porta bottiglia identificato nella postazione o fuori dal frigorifero. GLI ARTICOLI IN PRODUZIONE NON DEVONO ESSERE USATI PER CONTENERE ACQUA.
- Le macchinette distributrici di bevande e cibo non devono contenere alimenti con determinati allergeni (come indicato dalla procedura specifica). Non sono consentiti prodotti chimici o detergenti non autorizzati nelle Aree di Alta Attenzione per la sicurezza alimentare dove i contenitori di vetro sono in produzione.
- Gli integratori salini forniti dall'azienda, necessari per reidratarsi devono essere utilizzati solo con le bottiglie di acqua erogate dai distributori.
- Nei frigoriferi, posizionati al di fuori dell'Area Ristoro, non è possibile conservare cibo ma solo le bevande consentite (vedi par. precedenti).
- Eventuale cibo portato da casa è concesso solo se confezionato nell'involucro originale o in appositi contenitori per alimenti muniti di coperchio; il medesimo deve essere conservato per un massimo di una giornata di lavoro nel proprio armadio all'interno dello spogliatoio e il consumo è permesso solo nel locale ristoro, seguendo le stesse regole di igiene presenti nel paragrafo sotto riportato.
- Dopo aver consumato cibi e bevande in Area Ristoro occorre verificare accuratamente il proprio vestiario al fine di evitare che qualsiasi residuo di cibo venga inavvertitamente portato nei reparti produttivi; nel caso di qualsiasi dubbio si invitano le persone a spazzolare il proprio vestiario con apposita spazzola in dotazione sia in mensa sia nell'Area Ristoro.
- Prima di rientrare sul posto di lavoro lavarsi sempre le mani. In tutte le toilettes vi sono cartelli che ricordano ai lavoratori di lavarsi le mani prima di riprendere il lavoro e le modalità per farlo.



- Nelle toilettes e nelle aree con lavandini è disponibile il sapone, asciugatore delle mani ad aria e/o rotolo di carta monouso e/o erogatore di salviette di carta.

Fumo

- Vetriere Meridionali S.p.A. ha implementato una Policy per il fumo secondo la quale NON è permesso fumare al di fuori delle aree designate a tale scopo. Tali aree sono dislocate all'esterno in vari punti dello stabilimento e sono identificate come AREA FUMATORI.
- Dopo la pausa per il fumo, lavarsi le mani.

Stato delle aree

- Tutti i Lavoratori hanno la responsabilità di mantenere in buono stato il luogo di lavoro. Le attività devono essere condotte avendo cura di non danneggiare pavimenti, muri, porte, strumenti e impianti. Nel caso in cui vi sia un danneggiamento, è necessario informare il caporeparto e provvedere alla pulizia, alla riparazione e a valutare il rischio correlato. Le fessure generate in muri e pavimenti a seguito di rimozione o installazione di nuovi impianti devono essere subito sigillate.
- In tutte le Aree non dovranno esservi eccessi di polvere, sporcizia e rottame (vedere programmi di pulizia). Questo ricopre una particolare importanza in Zona Fredda. I corridoi d'ispezione dei magazzini devono essere lasciati sgombri da qualsiasi materiale per permettere la verifica dello stato delle aree e la pulizia di pareti e percorsi, rimuovendo polvere, sporco, ragnatele e infestanti.
- Nel caso in cui si verificano rotture di bottiglie, seguire scrupolosamente le istruzioni dei programmi di pulizia e delle relative procedure (es: PRD. CQ 23 "PROCEDURA PER L'UTILIZZO DELL'ARIA COMPRESSA IN ZONA CALDA E ZONA FREDDA")
- Il materiale utilizzato per la pulizia del pavimento (spazzole, scope ecc) deve essere mantenuto pulito ed in buono stato e deve essere conservato negli appositi spazi. Tale materiale non deve essere utilizzato per la pulizia di altre parti che non siano il pavimento.
- Rifiuti e spazzatura devono essere separati e smaltiti in bidoni e cassonetti o negli altri depositi designati, con la cura di chiuderne sempre i coperchi dopo l'uso. Tutti i contenitori, i fusti e i raccoglitori di prodotti chimici e materiali usati in stabilimento devono essere tenuti chiusi dopo l'uso e dotati di cartello che ne indichi almeno il contenuto.
- I nastri recupero rottame in Zona Fredda sono dedicati solo al rottame di vetro, per cui potranno essere adoperati per il trasporto del materiale raccolto nelle attività di pulizia solo nel caso in cui non sia possibile separare il vetro dalla polvere di altri materiali e la polvere sia in quantità minima rispetto al vetro.
- Tutte le Aree devono essere adeguatamente illuminate per assicurare un posto di lavoro sicuro. Nelle aree produttive e nei magazzini, le lampade devono essere protette con una copertura di plastica per evitare che, in caso di rottura della lampada, i frammenti possano contaminare il prodotto. Se vi è la rottura di una lampada, l'accadimento deve essere riportato al responsabile in modo tale che possa essere valutato l'eventuale rischio correlato.
- Le procedure di pulizia sono espone in ciascuna Area. In caso di dubbio verificare con il proprio responsabile.



Controllo degli infestanti

- La Vetreria ha un sistema di controllo degli infestanti (roditori e insetti striscianti e volanti), che è monitorato da un ditta esterna specializzata. La stessa mantiene e monitora le postazioni erogatrici di gel disinfettante installate, di cui le eventuali postazioni danneggiate o esaurite devono essere segnalate subito al Responsabile di Reparto o al Capoturno o al Coordinatore EHS.
- Questo sistema viene verificato regolarmente per identificare e prendere le azioni necessarie per prevenire la presenza di infestanti
- Se viene rilevata la presenza di una infestazione (ritrovamento di animali o di segni della loro presenza o passaggio), deve essere avvisato subito il Responsabile di Reparto o il Capoturno. La parte del prodotto potenzialmente a rischio deve essere immediatamente isolata e rottamata se viene ritenuta inquinata. Verranno implementate le azioni necessarie per eliminare l'infestazione, contattando la ditta esterna specializzata, ed i risultati dovranno essere monitorati nel tempo.
- Se nel magazzino vengono ritrovati dei bancali di prodotto finito sporchi di tracce lasciate dagli infestanti, o da qualsiasi contaminante, qualora il polietilene risulta non integro (lacerato o fessurato) tali bancali devono essere rottamati, in caso contrario riconfezionati. Il bancale sporco, ma con polietilene integro, deve essere spogliato del termoretraibile nell'area esterna alla Zona Fredda e subito dopo immesso in Zona Fredda per il riconfezionamento, al fine di evitare qualsiasi contaminazione dell'area. Il polietilene sporco deve essere eliminato avendo cura di non far cadere lo sporco sulle bottiglie. Nel caso in cui questo non sia possibile rottamare l'intero pallet.
- Se bancali di legno danneggiati, sporchi, marci o contaminati da qualsiasi sostanza chimica o materiale (es. escrementi, muffe, chiodi sporgenti, trucioli, vetro,...) sono ritrovati nelle aree di stoccaggio per pianali pronti all'uso o in Zona Fredda sulle rulliere o sugli stalli, i bancali devono essere rimossi e portati nelle aree dedicate ai bancali da riscegliere. Se ne deve dare segnalazione al responsabile di reparto affinché si proceda con un'analisi dell'accaduto, per verificare lo stato dei bancali, dell'eventuale prodotto finito coinvolto e dell'attività di accettazione, controllo e riscalta dei bancali di legno.
- Se Interfalde danneggiate, sporche o contaminate da qualsiasi sostanza chimica o materiale (es. escrementi, muffe, trucioli, vetro, lubrificanti, vernici, ...) sono ritrovati nelle aree di stoccaggio per interfalde pronte all'uso o in Zona Fredda sulle rulliere o sugli stalli, le interfalde devono essere rimosse e portate nelle aree dedicate alle interfalde da rottamare. Se ne deve dare segnalazione al responsabile di reparto affinché si proceda con un'analisi dell'accaduto, per verificare lo stato delle interfalde, dell'eventuale prodotto finito coinvolto e dell'attività di accettazione, controllo e riscalta delle interfalde.
- Per tutti i dettagli relativi alla gestione delle trappole per gli infestanti e il loro monitoraggio si faccia riferimento al Manuale di Sicurezza Alimentare, capitolo PRP 4.9 Controllo degli infestanti. In ogni caso le postazioni non devono essere spostate e nessun materiale deve ostruire i corridoi necessari alla loro ispezione. Eventuali postazioni danneggiate devono essere segnalate subito al Responsabile di Reparto o il Capoturno.

Contaminazione

- I contenitori in vetro prodotti nella Vetreria non possono essere utilizzati per contenere o per trasportare qualsiasi sostanza o essere utilizzati per contenere acqua da bere.
- Riparazioni: tutti i bulloni, dadi, rondelle ed altre piccole parti utilizzate per le riparazioni devono essere contenute in una scatola chiusa da un coperchio. Dopo ogni riparazione che possa avere anche il minimo impatto sulla sicurezza alimentare, il Controllo Qualità o il supervisore dell'area, chiamato dal manutentore, deve confermare l'assenza di



qualsiasi rischio igienico della macchina in questione, prima della ripartenza, registrando il proprio parere sul registro controlli. A seguito di parere positivo la produzione può ripartire a pieno regime.

- I prodotti chimici per la pulizia e lubrificanti dovranno essere adeguati allo scopo (food grade per le parti a contatto con il prodotto) per cui verranno utilizzati, adeguatamente etichettati, riposti lontano dalle linee di produzione e in luoghi sicuri (chiusi) ed usati seguendo le istruzioni del produttore.
- In caso di lavori di ristrutturazione che potrebbero contaminare la produzione, l'area interessata dovrà essere adeguatamente segregata.
- Nella Zona Calda e nella Zona Fredda non sono ammesse graffette metalliche, clips per fogli di carta, penne con cappuccio (ad eccezione dei pennarelli e evidenziatori).
- In questa Vetreteria non è ammesso l'uso di lame che si possono spezzare. I contenitori usati per il controllo statistico, verifiche dimensionali etc. devono essere rottamati.
- **Tutti gli operatori sono responsabili e devono applicare quanto sopra descritto. Ogni contaminazione del prodotto finito accertata o sospetta, causata da agente fisico, biologico o chimico, incluso allergeni, deve essere riportata a un membro del Team di Sicurezza Alimentare (elenco in bacheca FSSC 22000) oppure a un responsabile. I contenitori contaminati, o potenzialmente tali, devono essere immediatamente isolati e bloccati.**

La Direzione

Stabilimento di Vetriere Meridionali S.p.A.