

**Ansell**



**ELIMINARE  
LA CONTAMINAZIONE  
INCROCIATA**

# PREVENIRE LA CONTAMINAZIONE INCROCIATA NEGLI IMPIANTI DI LAVORAZIONE DELLA CARNE



La contaminazione incrociata rappresenta un rischio importante nella catena di fornitura alimentare. Il passaggio di batteri, virus o altre sostanze tossiche potenzialmente letali da superfici o alimenti contaminati può avere conseguenze disastrose; pertanto, occorre ridurre al minimo le possibilità di tale passaggio rispettando con rigore le regole di sicurezza alimentare. Questi rischi sono particolarmente diffusi negli impianti di trasformazione, compresi quelli di produzione della carne, in cui il prodotto di base è un vettore comune di batteri, per il quale devono essere adottate adeguate misure preventive.

## Capire la contaminazione incrociata

Ci sono quattro possibili cause di contaminazione incrociata

- **Biologiche** - il cibo viene contaminato da esseri umani, animali, batteri, virus o microrganismi a causa di pratiche e processi non corretti a livello di sicurezza alimentare, che possono far insorgere patologie di origine alimentare.
- **Chimiche** - quando gli alimenti vengono contaminati da sostanze chimiche tossiche, con insorgenza di intossicazioni alimentari di origine chimica.
- **Fisiche** - quando un oggetto o un corpo estraneo entra nell'alimento durante le fasi di produzione o preparazione, con conseguente rischio di contaminazione biologica, nonché di soffocamento.
- **Da allergeni** - quando quantità minuscole di allergeni migrano negli alimenti durante i processi di trasformazione, con conseguente rischio importante per i consumatori affetti da allergie alimentari.

“ **Necessità di rispettare con rigore le regole di sicurezza alimentare** ”

# INDIVIDUARE L'ORIGINE

La catena di trasformazione della carne è soggetta al rischio di contaminazione incrociata tramite più canali. La presenza intrinseca di batteri e altri agenti patogeni nella materia prima stessa comporta subito, di per sé, il rischio di contaminazione biologica se i prodotti a base di carne entrano in contatto tra di loro prima, durante o dopo la macellazione. Il contatto fra prodotti o il contatto ripetuto con superfici comuni di lavorazione, comprese le mani dell'operatore, portano rapidamente a una contaminazione incrociata.

Ulteriori rischi di contaminazione biologica vengono introdotti nei processi di trasporto se le misure di gestione della catena del freddo non sono corrette, favorendo così, potenzialmente, la crescita batterica.

Anche le contaminazioni incrociate di origine chimica e fisica sono possibili: i residui metallici che si introducono negli alimenti a causa di macchinari di lavorazione tenuti o manipolati in modo non corretto rappresentano altrettanti rischi, come anche la presenza di sostanze chimiche e pesticidi usati nelle fasi di produzione. La contaminazione incrociata da allergeni può verificarsi in qualsiasi momento delle fasi di trasformazione, imballaggio, trasporto o conservazione.

Nonostante la prevalenza di più rischi potenziali in ogni fase della catena, è assolutamente possibile prevenire la maggior parte dei casi di contaminazione incrociata, a condizione che sia applicato un sistema corretto di controllo della qualità che comprenda buone pratiche di fabbricazione.

**“ È assolutamente possibile prevenire la maggior parte dei casi di contaminazione incrociata ”**





# LA MIGLIORE PROTEZIONE È LA PREVENZIONE



Tale sistema deve includere la fornitura di dispositivi di protezione individuale (DPI), tra cui soluzioni appropriate di protezione delle mani. Nel settore di trasformazione della carne, l'espressione "soluzioni appropriate" indica guanti in grado di proteggere da una serie di rischi e di soddisfare i criteri che seguono.

**Resistenza al taglio:** i guanti resistenti al taglio, fondamentali negli ambienti di trasformazione della carne, devono essere realizzati in un materiale che offra una protezione adeguata e, al tempo stesso, flessibilità, destrezza e libertà di movimenti, consentendo a chi li usa di svolgere senza problemi le normali mansioni, e riducendo la probabilità che vengano tolti, con conseguente aumento del rischio di infortuni.

**Protezione termica** – la soluzione scelta deve offrire protezione dall'ambiente di lavoro tipicamente freddo di un impianto di trasformazione della carne. I guanti devono proteggere dalle condizioni ambientali, nonché dal contatto diretto con prodotti a base di carne freddi o umidi.

**Presa** – proprietà mediocri di presa sono spesso all'origine degli infortuni alle mani. L'impossibilità di afferrare in modo corretto gli strumenti e di azionare i macchinari come dovuto - soprattutto in presenza di condizioni ambientali difficili - può far perdere la presa (con aumento delle probabilità di lesioni da taglio o perforazione), causare tensioni muscolari (dovendo esercitare una forza eccessiva), affaticamenti e disturbi muscoloscheletrici.

“ Il guanto resistente al taglio offre una protezione adeguata se offre, al tempo stesso, flessibilità, destrezza e libertà di movimenti ”



# CONSIDERAZIONI SUI MATERIALI

È della massima importanza, per il settore di trasformazione della carne, che i guanti protettivi siano realizzati in un materiale che consenta di pulirli a fondo, per garantire l'eliminazione dei rischi di contaminazione biologica, soprattutto nel lavorare con prodotti crudi.

Gli odierni materiali hi-tech resistenti al taglio sono progettati per proteggere le mani da tagli e schegge, pur offrendo la libertà di movimento, la destrezza e la protezione aggiuntiva necessarie per svolgere anche altre pratiche di sicurezza alimentare, tra cui il lavaggio degli utensili e di altre attrezzature.

L'ampia gamma Ansell di soluzioni di protezione di alta qualità conformi agli alimenti contribuisce a gestire e prevenire il rischio di contaminazione incrociata nell'intera catena di produzione alimentare. Le nostre soluzioni di protezione integrano le più avanzate tecnologie sui materiali, sono certificate sicure per il contatto con gli alimenti, sono conformi ai requisiti del settore e di legge, e permettono ai lavoratori di svolgere le loro mansioni sapendo che la sicurezza è davvero nelle loro mani.

**“ I guanti protettivi devono essere realizzati in un materiale che consenta di pulirli a fondo ”**



Ansell Healthcare Products LLC  
111 Wood Avenue, Suite 210  
Iselin, NJ 08830 USA

Ansell Healthcare Europe NV  
Riverside Business Park  
Blvd International 55,  
1070 Brussels, Belgium

Ansell Limited  
Level 3, 678 Victoria Street,  
Richmond, Vic, 3121  
Australia

Ansell Services (Asia) Sdn. Bhd.  
Prima 6, Prima Avenue,  
Block 3512, Jalan Teknokrat 6  
63000 Cyberjaya, Malesia