

# Dossier

## ABBIGLIAMENTO DA LAVORO

L'impatto sugli standard  
igienico-sanitari richiesti  
dall'industria alimentare

*Chiara Marinuzzi*

**Indumenti da lavoro.  
Aspetti igienico-sanitari e giuslavoristici ..... 64**

*Emanuela Giorgi*

**Abbigliamento a prova di igiene.  
La parola alle aziende ..... 70**

# Indumenti da lavoro

## Aspetti igienico-sanitari e giuslavoristici

Cosa dicono normativa e giurisprudenza

di Chiara Marinuzzi

Avvocato

64

**L'abbigliamento da lavoro degli operatori del settore alimentare svolge un ruolo fondamentale per proteggere alimenti e bevande da eventuali contaminazioni. E da tempo si discute sulla retribuibilità del tempo impiegato per indossarlo**

La gestione della sicurezza alimentare passa anche attraverso gli indumenti degli operatori. Il tipo di indumenti, la pulizia le modalità con cui devono essere indossati e conservati sono elementi che possono incidere sull'igienicità del prodotto in relazione alle possibili contaminazioni. Il tema, tuttavia, ha anche dei risvolti giuslavoristici in quanto, da tempo, si dibatte soprattutto a livello giurisprudenziale sul cosiddetto "tempo tuta", ossia sulla retribuibilità del tempo impiegato dai lavoratori per indossare gli indumenti di lavoro. L'elemento per ricondurre alla nozione

di orario di lavoro anche il "tempo tuta" viene normalmente individuato dalla giurisprudenza nella cosiddetta "eterodirezione".

La Cassazione ha infatti affermato che "nel rapporto di lavoro subordinato, il tempo necessario a indossare l'abbigliamento di servizio costituisce tempo di lavoro soltanto ove qualificato da eterodirezione, in difetto della quale l'attività di vestizione rientra nella diligenza preparatoria inclusa nell'obbligazione principale del lavoratore e non dà titolo ad autonomo corrispettivo" (Cassazione civile, sentenza n. 9215 del 7 febbraio 2012).

### Aspetti igienico-sanitari

Per quanto riguarda gli aspetti igienico-sanitari, le norme vigenti in materia sono:

- l'articolo 42, dal titolo "Igiene, abbigliamento e pulizia del personale", del decreto del Presidente della Repubblica 327/1980:

«Negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione il personale di cui al primo comma dell'articolo 37 deve indossare tute o sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapi che contengano la capigliatura.

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e confezionamento di sostanze alimentari



negli esercizi di vendita deve indossare adeguata giacca o sopraveste di colore chiaro, nonché indeno copricapo che contenga la capigliatura. Le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapi debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. L'autorità sanitaria può disporre particolari misure per determinate lavorazioni ed in casi specifici»;

- l'articolo 2, dal titolo "Definizioni" del regolamento (CE) 852/2004:

«1. Ai fini del presente regolamento si applicano le seguenti definizioni:

- “igiene degli alimenti”, in seguito denominata “igiene”: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto; [...]
  - “contaminazione”: la presenza o l'introduzione di un pericolo [...]»;
- l'articolo 3, dal titolo "Obblighi generali", del regolamento (CE) 852/2004:

**Gli Osa sono tenuti all'applicazione del Sistema Haccp, all'interno del quale gli indumenti di lavoro vengono valutati per individuare e gestire i rischi e adottare le relative misure protettive e preventive**

«Gli operatori del settore alimentare garantiscono che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel presente regolamento».

Come noto, gli operatori del settore alimentare (Osa) sono tenuti all'applicazione del Sistema Haccp, all'interno del quale gli indumenti di lavoro vengono valutati per individuare e gestire i rischi e adottare le relative misure protettive e preventive.



Il regolamento (CE) 852/2004 non prevede disposizioni specifiche per gli indumenti di lavoro, limitandosi ad affermare:

- nel Capitolo VIII "Igiene personale" che:  
«1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi. [...]»;
- nel Capitolo IX "Requisiti applicabili ai prodotti alimentari" che:

«3. In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni».

Tutto ciò supportato da un'adeguata e costante formazione del personale sui comportamenti da adottare sotto il profilo igienico-sanitario, tra cui anche modalità di gestione degli indumenti di lavoro.

Premesso quanto sopra, dalla normativa non si desume un obbligo esplicito di vestizione nel posto

di lavoro, che rappresenta indubbiamente un elemento fondamentale per ritenere sussistente la cosiddetta "eterodirezione".

## Aspetti giuslavoristici

Sotto il profilo giuslavoristico, interessante il recente intervento n. 1/2020 (protocollo n. 4831 del 23 marzo 2020) del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, in cui si afferma che *«l'orario di lavoro è definito dall'articolo 1 del decreto legislativo 66/2003 come «qualsiasi periodo in cui il lavoratore sia al lavoro, a disposizione del datore di lavoro e nell'esercizio delle sue funzioni». Alla luce delle tre condizioni illustrate, affinché il tempo messo a disposizione del datore di lavoro dal lavoratore sia considerato orario di lavoro e come tale retribuito, si potrebbe ritenere che il tempo dedicato dal lavoratore ad indossare gli indumenti di lavoro (ad esempio, tute, abiti, divise, camici, dispositivi di protezione individuale) non possa, di per sé, essere fatto rientrare nel concetto di orario di lavoro, in quanto il lavoratore, nel momento del cambio, non prestando alcuna attività lavorativa, non si troverebbe nell'esercizio delle sue funzioni. Tuttavia, pur in assenza di precise e specifiche disposizioni di legge, la Corte di Cassazione – secondo un orientamento ormai consolidato*

– ha ritenuto che si debba distinguere tra i seguenti casi:

- se il lavoratore ha avuto in dotazione gli indumenti di lavoro e dispone della possibilità di portarli al proprio domicilio, recandosi al lavoro con gli indumenti già indossati, il tempo impiegato per la vestizione non può essere considerato orario di lavoro;
- se, invece, il datore di lavoro ha fornito al lavoratore determinati indumenti, con il vincolo però di tenerli e di indossarli sul posto di lavoro, il tempo necessario alla vestizione e svestizione rientra nel concetto di orario di lavoro e, come tale, andrà computato e retribuito.

*La ratio del discriminare tra le due diverse fattispecie si fonda, a ben vedere, sul concetto di eterodirezione dell'operazione da parte del datore di lavoro, rinvenibile esclusivamente nella seconda ipotesi. Sulla base di tale ricostruzione, si ritiene che l'attività di vestizione e di svestizione debba essere inclusa nell'orario di lavoro solo in presenza dei requisiti previsti dalla richiamata giurisprudenza e cioè nel caso in cui il datore di lavoro abbia imposto al lavoratore di indossare determinati indumenti dallo stesso forniti, con il vincolo di tenerli sul posto di lavoro.*

*Viceversa, non sarebbe riconducibile ad orario di lavoro l'ipotesi in cui i lavoratori non siano obbligati ad indossare la divisa in azienda e non abbiano l'obbligo di dismetterla alla fine dell'orario, lasciandola in sede. In tali ultime ipotesi, infatti, il lavoratore resta libero di scegliere il tempo e il luogo dove indossare la divisa, ben potendo decidere di effettuare tale operazione presso la propria abitazione, prima di recarsi al lavoro".*

Tale posizione è in linea con la giurisprudenza che afferma che "ove sia data facoltà al lavoratore di scegliere il tempo e il luogo dove indossare la divisa (anche eventualmente presso la propria abitazione, prima di recarsi al lavoro), la relativa operazione fa parte degli atti di diligenza preparatoria allo svolgimento dell'attività lavorativa e, come tale, il tempo necessario per il suo compimento non deve essere retribuito. Se, invece, le modalità esecutive di detta operazione sono imposte dal datore di lavoro, che ne disciplina il tempo e il

**Se le modalità per indossare la divisa sono imposte dal datore di lavoro, che ne disciplina il tempo e il luogo di esecuzione, l'operazione rientra nel lavoro effettivo e il tempo necessario per compierla deve essere retribuito**

*luogo di esecuzione, l'operazione stessa rientra nel lavoro effettivo e di conseguenza il tempo ad essa necessario deve essere retribuito" (Cassazione civile, Sezione Lavoro, sentenza n. 11828 del 16 maggio 2013), che richiama le seguenti sentenze della Cassazione civile: n. 19358 del 10 settembre 2010, n. 19273 del 9 settembre 2006, n. 15734 del 21 ottobre 2003 e n. 7396 del 13 aprile 2015.*

67

## Conclusioni

Alla luce della disamina svolta, emerge che, nella normativa igienico-sanitaria nazionale e comunitaria, la decisione circa il tipo di indumenti necessari in vista della prevenzione della sicurezza degli alimenti e i tempi e le modalità con cui indossare tali indumenti rimane nella valutazione dell'operatore del settore alimentare all'interno del Sistema Haccp. Non appare sostenibile che, poiché gli indumenti utilizzati o utilizzabili nel settore alimentare possono avere un ruolo sotto il profilo igienico-sanitario, gli stessi siano automaticamente indossabili solo sul luogo di lavoro con conseguente obbligo di riconoscimento del "tempo tutta".

Ogni valutazione circa l'eventuale rilevanza del tempo di vestizione sotto il profilo giuslavoristico e, quindi, sotto l'aspetto della retribuitabilità dello stesso, può avere rilevanza solo se a livello di regolamentazione interna e di Piano Haccp sia individuabile un'eterodirezione del datore di lavoro. Le realtà del settore sono molto variegate e, di conseguenza, ogni valutazione dovrà essere effettuata volta per volta.

# Abbigliamento a prova di igiene

## La parola alle aziende

Dalle caratteristiche dei capi indossati alle procedure di lavaggio adottate

di **Emanuela Giorgi**

Coordinatrice redazionale "Alimenti&Bevande"

70

**Intervista  
ai responsabili Qualità  
di quattro grandi aziende  
alimentari: Barilla,  
Bonduelle Italia,  
Granarolo e Parmalat**

L'abbigliamento indossato dagli operatori del settore alimentare concorre al mantenimento dell'igiene di alimenti e bevande, proteggendoli da eventuali contaminazioni.

Per saperne di più sulle pratiche adottate dalle aziende per garantirne la pulizia, abbiamo intervistato quattro esperti provenienti dal mondo industriale: Antonio Nespoli, responsabile Qualità di Barilla, Stefania Grazianetti, Quality Director di Bonduelle Italia, Andelka Bacak, Food Safety & Quality Assurance Manager di Granarolo, e Paolo Merusi, responsabile Qualità dello stabilimento di Collecchio (PR) di Parmalat.

- Da quali indumenti e dispositivi di protezione individuale è composto l'abbigliamento da lavoro degli operatori alimentari che lavorano nei vostri stabilimenti di produzione?



Antonio Nespoli,  
responsabile Qualità  
di Barilla.

**Nespoli (Barilla):**

Premesso che nel rispondere alle domande sarò sintetico e che dunque bisogna considerare che possono esserci prodotti e/o stabilimenti che richiedono accorgimenti più mirati nelle Norme di Buona Fabbricazione (*Good Manufacturing Practice, Gmp*), gli operatori indossano una divisa con maniche lunghe quando sono a contatto con il prodotto (ad esempio, ingredienti e semilavorati), scarpe antiinfortunistiche, copricapi e guanti antiinfortunistici nel caso di attività lavorative che lo richiedano.

**Grazianetti (Bonduelle Italia):** Gli indumenti e i dispositivi di protezione individuale sono forniti a tutti i dipendenti degli stabilimenti produttivi: in base alla funzione svolta, è stato definito il numero dei capi in dotazione e le relative specifiche tecniche al fine di soddisfare le normative di sicurezza e di consentire il maggiore comfort all'operatore. La dotazione principale è costituita da pantaloni, giacca e berretto: si tratta di indumenti isotermici che soddisfano i requisiti di prima categoria



**Stefania Grazianetti,  
Quality Director  
di Bonduelle Italia.**

della UNI EN ISO 13688:2013, norma che stabilisce le caratteristiche generali degli indumenti di protezione, di ergonomia, di invecchiamento; in aggiunta, è previsto il rispetto dei requisiti definiti nella UNI EN 14058:2004, che conferiscono ai nostri capi la classe 3, grazie alle caratteristiche di protezione da

ambienti di lavoro freddi, caratterizzati da alta umidità e velocità dell'aria.

A garanzia di un maggiore comfort, sono fornite anche le maglie termiche a manica lunga e le calzamaglie termiche, indossate a discrezione dell'operatore in caso di maggiore sensibilità alle temperature fredde.

Le scarpe indossate sono termiche e presentano caratteristiche di sicurezza in conformità alla norma UNI EN 345, con suola antistatica e antiscivolo, resistente agli oli e ai grassi.

A completamento, sono distribuiti i guanti antifreddo, seconda categoria di rischio, aderenti alle norme UNI EN 388 per la protezione meccanica, alla UNI EN 511 per la protezione freddo e alla UNI EN 407 per la protezione contro i rischi termici; guanti antitaglio come dispositivi di protezione individuali di seconda categoria per la resistenza al taglio di livello 5 sono dati in dotazione al personale che utilizza coltelli e lame, esclusivamente operante nella zona di monda e selezione delle materie prime grezze.

I tappi monouso e le cuffie stazionarie a protezione dei rumori delle macchine ed impianti aderiscono alla direttiva 2003/10/CE (*EU Hearing Directive*). Per le operazioni di pulizia con aria compressa sono utilizzati gli occhiali con lenti monoblocco in bicarbonato per la protezione personale degli occhi (UNI EN 166:2001).

L'abbigliamento del personale appartenente alla manutenzione è un dispositivo di protezione individuale di seconda categoria per la norma UNI EN ISO 13688:2013, con caratteristiche di antistaticità (secondo la UNI EN 1149-5:2018) e di protezione

contro il calore e la fiamma (secondo la UNI EN ISO 11612). Sono distribuite anche maschere per la saldatura e dispositivi di protezione di terza categoria secondo le norme UNI EN 169, UNI EN 175, UNI EN 379 e UNI EN 166. Sono inoltre utilizzate le imbragature per i lavori in quota e dispositivi di protezione individuale di terza categoria, in conformità alla UNI EN 795 sui dispositivi di ancoraggio e alla UNI 360:2003 sui sistemi di anticaduta di dispositivi retrattili.

Anche per i nostri tecnici del laboratorio di analisi che si occupano dei controlli microbiologici e dei controlli chimici per rilevare la presenza di residui di pesticidi, nitrati e metalli pesanti è prevista la dotazione di camici conformi alla norma UNI EN 13034:2009, in quanto devono proteggere da agenti chimici, in particolare quelli liquidi.

Per tutti gli operatori, poi, esistono i dispositivi monouso come ulteriore garanzia igienica, che possono essere sostituiti più volte durante la giornata: guanti, manicotti, pettorine, copribarba e mascherine chirurgiche. Sono previste, infine, le mascherine FFP3 per coloro che manipolano prodotti chimici.

**Bacak (Granarolo):** La nostra divisa è composta da pantaloni, maglietta a maniche lunghe e in alcuni siti specifici anche da un camice corto, tutti di colore bianco. Come dispositivi di protezione individuale gli operatori indossano scarpe antiinfortunistiche, cuffie monouso contenitive per capelli e mascherine (tipo quelle chirurgiche) se a contatto con il prodotto non confezionato. Se l'operatore ha la barba, viene dotato anche di copribarba monouso. I guanti non sono obbligatori: viene preferito un frequente lavaggio e disinfezione delle mani.

**Merusi (Parmalat):** L'abbigliamento è di norma composto da maglietta, pantaloni, felpa e giacchino, rigorosamente bianchi per il personale di preparazione e confezionamento dei prodotti, a cui si aggiungono la cuffia contenitiva per i capelli e, nel caso, il copribarba. Questi ultimi sono usa e getta. In specifiche aree di preparazione delle miscele sono inoltre obbligatori camici usa e getta e copribraccia, in particolare quando si opera in presenza di allergeni. I dispositivi di protezione individuali sono di norma utilizzati solo in corrispondenza di specifiche attività (visiere, occhiali e guanti) e in specifici locali (inserti auricolari e



**Paolo Merusi,**  
responsabile Qualità  
dello stabilimento  
di Collecchio (PR) di  
Parmalat.

72

cuffie). Le scarpe antinfortunistiche, infine, sono obbligatorie in tutti gli ambienti di produzione, manutenzione e di stoccaggio.

• **Quali sono le principali caratteristiche che ricercate nell'abbigliamento da lavoro che dovranno indossare i vostri operatori?**

**Nespoli (Barilla):**

L'abbigliamento deve

essere confortevole, pratico, facilmente lavabile e sanitizzabile, concepito per ridurre al minimo il rischio di corpi estranei nei prodotti alimentari.

**Grazianetti (Bonduelle Italia):** L'idoneità e l'aderenza alle varie normative vigenti è un elemento imprescindibile per la nostra azienda.

L'abbigliamento in dotazione presso i nostri stabilimenti è il risultato di un lavoro svolto alcuni anni fa nella nostra azienda: un team di persone rappresentato dalla Qualità, dall'Ufficio Acquisti e dagli stessi operatori dei reparti di produzione

è stato coinvolto nella definizione e nella scelta finale del nuovo vestiario.

L'obiettivo principale era mettere a disposizione un abbigliamento che potesse rispondere ai requisiti di sicurezza e allo stesso tempo rappresentasse un maggiore comfort per le persone che quotidianamente lo indossano, considerando che gli ambienti di lavoro sono refrigerati a temperature variabili da un minimo di 3 °C ad un massimo di 10 °C, in funzione delle zone. Il secondo obiettivo era la realizzazione di capi che non rappresentassero alcun rischio di contaminazione fisica, pertanto dotati di sole tasche interne, per evitare la caduta di piccoli oggetti, e di sistemi di chiusura con cerniere e bottoni esclusivamente in metallo, così da essere intercettati dai metal detector di fine linea, in caso di distacco accidentale. Particolare attenzione è stata posta al numero di divise a disposizione per ogni dipendente, al fine di consentire ricambi frequenti, quotidiani o bisettimanali, e alla gestione del lavaggio e della sanificazione presso lavanderie industriali specializzate per evitare qualsiasi contaminazione di natura microbiologica derivante da sistemi casalinghi eseguiti non correttamente. Infine, abbiamo optato per il colore bianco, poco frequente nel mondo dell'ortofrutta di IV gamma, scelta dettata dalla volontà di individuare immediatamente lo sporco e di poter indossare un nuovo capo pulito, grazie al numero di dotazioni per ogni lavoratore.



©www.shutterstock.com

**Bacak (Granarolo):** Colore bianco, tessuto antiacido, senza zip o bottoni metallici e senza tasche esterne sopra la cintura per evitare la *cross contaminazione* con il prodotto.

**Merusi (Parmalat):** Come detto prima, l'abbigliamento deve essere di colore bianco oltreché pratico e leggero e deve essere concepito in modo da evitare qualsiasi contaminazione da corpi estranei in ogni fase di produzione. Le calzature devono essere antiperforazione nella suola, antischiacciamento e antiscivolo.

- **La procedura di lavaggio dell'abbigliamento da lavoro rientra nell'ambito dei cosiddetti "programmi di prerequisiti" (Prp), trattandosi di una misura di controllo che deve essere stabilita ed attuata preliminarmente ed autonomamente rispetto al Piano Haccp, per conformarsi ai requisiti di igiene previsti dai regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004. Quale procedura avete definito per questo Prp?**

**Nespoli (Barilla):** La procedura di lavaggio è affidata ad una ditta esterna specializzata.

**Grazianetti (Bonduelle Italia):** Il lavaggio dell'abbigliamento termico in dotazione viene eseguito presso una lavanderia industriale specializzata. In aggiunta all'operazione di lavaggio e sanificazione, quest'azienda si occupa della fornitura dei capi, ognuno dei quali è identificato con un bar code e microchip associato ad ogni operatore ed è incaricata della riparazione in caso di rottura e dell'eventuale sostituzione se non risultasse conforme al momento della restituzione. Ogni operatore ha in dotazione più capi (pantalone, giacca e cappello), in numero variabile da 5 a 13, in relazione all'area assegnata di lavoro, e ciò consente cambi quotidiani del vestiario per coloro che lavorano nell'Area ad Alto Controllo (*High Care Zone*) e cambi con frequenza bisettimanale per gli operatori che svolgono la propria mansione nelle aree a minore criticità.

Scegliamo l'azienda di abbigliamento seguendo l'iter di ricerca e selezione che contraddistingue tutti i fornitori di servizio. In questo caso, si procede con i test dell'abbigliamento proposto per la durata di almeno tre settimane, durante le quali alcuni lavoratori ne valutano la vestibilità, anche dopo

diversi lavaggi industriali, e propongono eventuali adattamenti per renderlo idoneo e confortevole in funzione delle operazioni che sono svolte. Una volta definito il modello adeguato, si passa alla presa delle taglie e alla successiva identificazione del singolo capo.

Il lavaggio rappresenta indubbiamente il momento più critico perché il risultato ottenuto deve essere un capo igienizzato e sicuro per evitare qualsiasi rischio di contaminazione microbiologica. Per questo motivo prevediamo periodiche richieste sui controlli analitici eseguiti dall'azienda sulle acque del processo di lavaggio e di ultimo risciacquo e i risultati dei tamponi sulla superficie del capo pulito.

Gli altri dispositivi di protezione, quali scarpe, guanti e manicotti, sono consegnati al personale con cadenza periodica. Cenno speciale sulle mascherine: in emergenza Covid-19, abbiamo aumentato la frequenza di consegna, raddoppiando il ricambio quotidiano.

**Bacak (Granarolo):** Tutto il vestiario viene ritirato, lavato e riconsegnato secondo un calendario preciso da un'azienda certificata per tale attività, che utilizza "ricette" per il settore alimentare.

**Merusi (Parmalat):** Da alcuni anni abbiamo affidato ad un'azienda specializzata la fornitura, la manutenzione e il lavaggio degli indumenti di lavoro. Per gli indumenti del personale di produzione e laboratorio, oltre al lavaggio, è prevista una sanificazione "chimica"; gli indumenti di chi opera in aree ad alto livello di rischio di contaminazione micobica dell'alimento sono sterilizzati in autoclave; per questi ultimi è previsto anche un controllo microbiologico settimanale a campione, una volta indossati dall'operatore. I responsabili di produzione hanno il compito di vigilare sulla pulizia degli indumenti di chi è al lavoro e sul corretto utilizzo dei dispositivi di produzione individuale.

- **Quando e dove avvengono la vestizione e la svestizione?**

**Nespoli (Barilla):** La vestizione e svestizione avvengono rispettivamente all'ingresso e in uscita dallo stabilimento, prima di entrare e dopo essere usciti dai reparti produttivi, negli appositi spogliatoi, dove sono presenti armadietti a doppio



scomparto, per separare divisa da lavoro e vestiti personali. Sono, inoltre, a disposizione dei dipendenti appositi armadietti "lockers" per lasciare gli effetti personali.

**Grazianetti (Bonduelle Italia):** Prima di accedere alle aree produttive, i lavoratori si dirigono nel proprio spogliatoio, dopo aver disinfeccato le mani. Ognuno ha a disposizione il proprio armadietto a doppio scomparto per permettere la separazione degli abiti civili da quelli da lavoro e, in aggiunta, un secondo armadietto contenente i soli capi puliti, depositati direttamente dalla società che esegue il lavaggio, il ritiro dei capi usati e la consegna di quelli puliti.

Una volta indossato l'abbigliamento in dotazione (pantaloni, giacca, berretto e scarpe), l'operatore entra nel corridoio che dà accesso alle diverse aree di lavoro: dopo essersi pulito le suole ed aver lavato e sanificato le mani, si prepara indossando i dispositivi di protezione monouso che trova in prossimità di ogni accesso (guanti, manicotti, pettorine, tappi antirumore, mascherine).

Uscendo dal reparto, per una pausa o a conclusione del turno, l'operatore elimina i dispositivi monouso; nello spogliatoio deposita il capo che ha utilizzato e riprende i suoi abiti civili: è infatti assolutamente vietato uscire dal luogo di lavoro indossando l'abbigliamento in dotazione.

**Bacak (Granarolo):** Vestizione e svestizione

avvengono all'interno di appositi spogliatoi posti all'interno dei siti produttivi, dove sono presenti armadietti con sezioni dedicate ad abiti civili ben separate da quelle destinate a contenere abiti da lavoro.

**Merusi (Parmalat):** Il personale deve obbligatoriamente indossare gli indumenti di lavoro negli spogliatoi dedicati, ubicati appena dopo il tornello d'entrata (con riconoscimento del badge) e deve riportarli al termine del turno di lavoro. Non è consentita

l'uscita dallo stabilimento con abiti di lavoro o cambiarsi d'abito in altre aree che non siano gli appositi spogliatoi.

- **Come vengono informati e sensibilizzati gli operatori alimentari che lavorano negli stabilimenti di produzione sulle corrette modalità di vestizione e svestizione e sul mantenimento dell'igiene dell'abbigliamento indossato?**

**Nespoli (Barilla):** Con appositi corsi di formazione periodici e cartellonistica ad hoc.

**Grazianetti (Bonduelle Italia):** Il corso di formazione igienica è previsto per ogni nuovo dipendente prima che inizi a lavorare: in questa prima sessione sono illustrate le norme relative all'igiene, la sicurezza alimentare e il comportamento igienico sul posto di lavoro, comprensivo delle regole sull'utilizzo dell'abbigliamento.

Durante l'anno, poi, sono previsti incontri di formazione e aggiornamento che prevedono anche richiami alle corrette pratiche, soprattutto quando si rilevano derive durante le osservazioni quotidiane e in occasione di verifiche ed ispezioni di routine sull'uso corretto dei capi e dei dispositivi di protezione individuali.

**Bacak (Granarolo):** Tutti gli operatori sono

soggetti a una formazione in merito al mantenimento delle corrette condizioni di igiene, tra cui anche la gestione del cambio e dell'abbigliamento e dei relativi dispositivi di protezione individuale consegnati. Negli stabilimenti sono inoltre presenti informazioni visive e cartelli per ricordare le regole comunicate nel corso della formazione.

**Merusi (Parmalat):** Alla consegna del vestiario vengono fornite le istruzioni per le operazioni di vestizione, svestizione e la gestione dell'abbigliamento negli appositi armadietti personali. Istruzioni visuali sono anche presenti negli spogliatoi e sono anche parte dei periodici aggiornamenti di formazione sui Prp. Anche il numero dei cambi è sottoposto a verifica periodica: ogni operatore ha a disposizione almeno un cambio di maglietta al giorno.

- **Dall'avvento dell'emergenza Covid-19, come sono cambiate le procedure di vestizione, svestizione e lavaggio? Avete incrementato l'acquisto di alcuni indumenti o dispositivi di protezione individuale?**

**Nespoli (Barilla):** È stato introdotto il controllo della temperatura in ingresso allo stabilimento e l'uso della mascherina per la prevenzione della diffusione del Covid-19 nei reparti. L'utilizzo di guanti monouso, infine, viene valutato caso per caso e non è da considerare come alternativa ad una corretta e frequente sanificazione delle mani.

**Grazianetti (Bonduelle Italia):** Fin dall'inizio dell'emergenza Covid-19 ci siamo interrogati su quanto fossero robuste le procedure in essere e quali interventi fossero necessari per prendersi cura delle persone, soprattutto quelle che lavorano negli stabilimenti produttivi.

Oltre alle misure di prevenzione adottate, quali la misurazione della temperatura a casa prima di uscire per recarsi al lavoro e subito all'arrivo in stabilimento, abbiamo adeguato i flussi di entrata ed uscita ed abbiamo limitato il numero delle persone contemporaneamente presenti nello spogliatoio, per permettere il mantenimento delle distanze adeguate. Le soste nella "sala social", inoltre, sono state oggetto di revisione e la disposizione dei tavoli e delle sedie sono state

rimodulate per adeguarle alle nuove disposizioni. Tutto ciò è stato accompagnato dalla realizzazione di brochure illustrate, enfatizzando la comunicazione visiva (*visual communication*) in tutti i reparti, per rendere ancora più immediata la comprensione, senza trascurare il lavoro di affiancamento e di incontro quotidiano con tutto il personale.

Le area degli spogliatoi, ambienti ed armadietti sono state oggetto di pulizia e disinfezione supplementari durante la giornata e soprattutto durante il weekend.

Abbiamo, infine, potenziato fin da subito l'acquisto di dispositivi monouso, in particolare i guanti e le mascherine, così come i prodotti sanificanti per le mani in vista di possibili carenze.

**Bacak (Granarolo):** Il Covid-19 ha portato a turnazioni rigorose e a tutta una serie di norme più stringenti, che sono andate a implementare le procedure di vestizione e svestizione già regolamentate da fasi e sequenze definite. Si è così provveduto a rendere obbligatorio l'utilizzo della mascherina a tutte le aree, anche in quelle dove il prodotto non è esposto, e a impegnare gli operatori a lavarsi e disinfettarsi correttamente e frequentemente le mani, così come definito dalle linee guida dell'Istituto superiore di Sanità, sensibilizzandoli ulteriormente anche mediante l'affissione di cartelli fotografici in punti strategici di passaggio e in prossimità dei lavandini.

**Merusi (Parmalat):** A parte l'obbligo dell'uso della mascherina chirurgica, di cui viene consegnato ad ogni dipendente un set settimanale, nessun intervento particolare si è reso necessario a livello di abbigliamento, in quanto il vestiario viene già consegnato pulito e igienizzato in sacchetti sigillati con il nome del dipendente. Le principali modifiche riguardano: una diversa regolamentazione degli orari di accesso per ridurre le presenze contemporanee negli spogliatoi e l'indicazione dei sensi unici per i flussi di personale in entrata e uscita; la distribuzione spaziale degli armadietti per aumentare la distanza tra le persone che contemporaneamente sono presenti negli spogliatoi; l'applicazione della disinfezione degli ambienti di lavoro, compresi, ovviamente, gli spogliatoi; l'installazione di un maggior numero di dispenser (già presenti in specifiche aree di produzione) con soluzione idroalcolica per l'igienizzazione delle mani.