

## **ABATTOIR STAFF AND VISITOR HYGIENE AND WORK RULES**

### **NORME IGIENICHE E OPERATIVE PER LO STAFF E I VISITATORI DEL MATTATOIO**

#### **Hazards in the Workplace**

#### **Pericoli nei luoghi di lavoro**

Due to several characteristics of the job, injuries and illnesses are more common in the meat, poultry and fish industries than other manufacturing sectors. Employees and visitors must work in the presence of a variety of health and safety risks. Depending on the position, technology employed, surroundings and types of meat handled, workers and visitors may be at risk for the following hazards.

A causa delle peculiari caratteristiche del lavoro, ferite e malattie sono molto più frequenti industrie di lavorazione della carne, degli avicoli e del pesce più che negli altri settori di produzione. Gli operatori e i visitatori devono lavorare in presenza di un'ampia varietà di rischi per la salute e la sicurezza. A seconda del ruolo ricoperto, della tecnologia impiegata, dell'ambiente circostante e del tipo di carne manipolata, i lavoratori e i visitatori possono essere esposti ai seguenti pericoli.

Since the weight and size of each animal varies, employees must use non-electric knives and power tools for various tasks. Regardless of their shape, knives are extremely sharp and can cause serious injuries when workers' hands are wet, greasy and slippery from handling raw meat.

Considerato che il peso e la dimensione di ciascun animale varia, gli operatori devono utilizzare coltelli non-elettrificati e strumenti elettrici per numerose mansioni. Senza tenere in considerazione la loro forma, i coltelli sono estremamente affilati e possono provocare gravi ferite quando le mani degli operatori sono bagnate, viscide per la presenza di grasso e scivolose per la manipolazione della carne cruda.

There is a large technological gap between processing and production tasks. As opposed to highly automated chilling, smoking, curing, slicing and packaging procedures, dismemberment, cutting and deboning must be done by hand, and workers may feel pressured to keep up with the technology used in other parts of the operation. When workers rush, mistakes and accidents occur.

È presente un ampio gap tecnologico tra lavorazione e produzione. In opposizione alle procedure altamente tecnologiche di raffreddamento, affumicatura, marinatura, affettamento e confezionamento, la disarticolazione, il taglio e il disosso devono essere effettuati a mano e gli operatori possono avvertire la pressione di dover familiarizzare con le tecnologie utilizzate in altre fasi dell'operazione. Quando gli operatori lavorano di fretta possono incorrere in errori e incidenti.

Workers may be required to exert a lot of force repeatedly with their hands and arms.

Agli operatori può essere richiesto di esercitare molta forza ripetutamente con le loro mani e braccia.

Workers are also exposed to extreme heat and cold in the workplace.

Cold temperatures can cause a variety of physical problems, including frostbite and respiratory disorders. Cold temperatures can also reduce the dexterity in workers' hands, which can lead to injuries when working with sharp objects.

Gli operatori sono esposti a condizioni di alte e basse temperature nel posto di lavoro.

Le basse temperature possono provocare numerosi problemi fisici, inclusi geloni e disordini

respiratori. Le basse temperature inoltre possono ridurre l'agilità delle mani dei lavoratori che possono portare a ferite durante le attività con oggetti appuntiti.

Employees assigned to work near ovens, smokehouses and other hot cooking areas of the facility are at risk of burns, heat rash, heat exhaustion and heat stroke.

Gli impiegati assegnati alle postazioni vicino ai forni, affumicatori e ad altre aree di cottura calda della struttura, sono a rischio di ustioni, rash cutaneo, colpo di calore.

Due to cleaning of the facility, wet floors are a hazard. Though cleaning is essential for the health of your employees and for the safety of the food, it also presents slip and fall concerns. Floors may be greasy in areas where fat falls on the ground. If workers are pressured to perform quickly, they may be sloppier and may drop more fat on the floor.

A seguito della procedura di pulizia della struttura, i pavimenti bagnati possono rappresentare un pericolo. Sebbene la sanificazione sia fondamentale per la salute degli impiegati e per la sicurezza degli alimenti, questo può anche rappresentare una fonte di rischio per scivolamenti e cadute.

I pavimenti possono essere oleosi nelle aree dove il grasso cade sul pavimento. Se gli operatori sono sottoposti a ritmi intensi di lavoro, potrebbero operare in maniera meno accurata e fare cadere una maggiore quantità di grasso per terra.

Noise pollution in the workplace presents dangers to workers. Prolonged exposure to loud noises leads to hearing impairment and loss.

L'inquinamento acustico sul posto di lavoro, rappresenta un pericolo per gli operatori.

L'esposizione prolungata a rumori di elevate intensità conduce ad abbassamento o alla perdita dell'udito.

Infected meat and birds are dangerous to those who handle them in the workplace.

Carni e avicoli infetti sono pericolosi per coloro che li manipolano nel posto di lavoro.

Employees may be at risk for contracting a zoonotic disease, such as leptospirosis, Q fever, brucellosis, anthrax, erysipeloid, salmonellosis, tetanus, tuberculosis or toxoplasmosis. The bacteria causing these diseases are found in urine, faeces, vaginal discharge and in the milk of infected animals. When workers with broken skin handle meat, they are exposed to viruses.

Gli impiegati possono essere a rischio di contrarre malattie zoonotiche, come leptospirosi, febbre Q, brucellosi, antrace, mal rossino, salmonellosi, tetano, tubercolosi o toxoplasmosi.

I batteri che causano queste patologie si ritrovano nelle urine, feci, scolo vaginale e nel latte di animali infetti. Quando i lavoratori con soluzioni di continuo cutanee maneggiano la carne, sono esposti a virus.

These viruses can infect workers through the mouth, nose and eyes or through the inhalation of infected dust and aerosols. Infected workers may experience fever, headaches, vomiting, diarrhoea and kidney damage. Employees should wear personal protective equipment (PPE) on their mouths, noses and eyes. They should also cover any parts of their bodies that come in direct contact with animal parts, and obtain vaccinations against viruses.

Questi virus possono provocare un'infezione nei lavoratori attraverso le mucose buccali, nasali e oculari e attraverso l'inalazione di polvere infetta e aerosol. I lavoratori con un'infezione in corso possono presentare sintomi quali febbre, mal di testa, vomito, diarrea e danno renale. I lavoratori devono indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI) per bocca, naso e occhi. Devono inoltre coprire qualunque parte del loro corpo che può entrare in contatto con parti degli animali e provvedere a vaccinazioni contro i virus.

Workers in the meat and poultry industry, including contracted clean-up and sanitation workers, can suffer a host of serious injuries and illnesses that affect the musculoskeletal system.

I lavoratori dell'industria della carne e del pollame, inclusi gli addetti alle pulizie e sanificazione, possono essere portatori e soffrire di una serie di lesioni e malattie che possono colpire il sistema muscoloscheletrico.

Many of these injuries, such as those to the arms, hands and wrists, are due to the repetitive motions associated with work tasks. Overexertion, sprains, strains, tears, hernias and fatigue can cause back pain and other problems. Workers also risk injuries and even death from falling or being struck by an object.

Molte delle lesioni, come quelle alle braccia, mani e polso sono dovute a movimenti ripetuti associati con alcune mansioni. Iperaffaticamento, distorsioni, stiramenti, strappi muscolari, ernie, affaticamento possono provocare dolore alla schiena e altri problemi. I lavoratori rischiano inoltre di ferirsi o addirittura di morire cadendo o se colpiti da oggetti.

## **Basic hygiene rules in the Workplace**

### **Norme igieniche di base nel posto di lavoro**

1. All staff and visitors must wear clean overalls and hats each day when handling raw meat. Waterproof boots must be washed in the boot wash on entering leaving the slaughter hall.

1. Tutto lo staff e i visitatori devono indossare indumenti e copricapo puliti quando viene manipolata carne cruda. Gli stivali impermeabili devono essere lavati nell'apposita vasca di lavaggio in entrata e in uscita dalla sala di macellazione

2. Overalls and hats must not be worn outside the premises except when involved with delivery.

2. Tute e caschi non devono essere indossati al di fuori degli ambienti ad eccezione delle zone di spedizione.

3. Staff and visitors must not wear watches or jewellery except a plain band wedding ring.

3. Lo Staff e i visitatori non devono indossare orologi o gioielli ad eccezione della fede nuziale.

4. Staff and visitors must not wear strong perfume or aftershave.

4. Lo Staff e i visitatori non devono indossare profumi con fragranze intense o dopobarba.

5. Food and drink must not be consumed in the slaughter and or meat preparation area and may only be consumed in food rooms or storeroom when it will not cause contamination to any of the products.

Smoking is prohibited except in the designated area.

5. Cibo e bevande non devono essere consumate nelle sale di macellazione o nelle aree di preparazione della carne e possono essere solamente consumate nelle sale cibo o relax assicurando che non si provochi alcuna contaminazione di alcun prodotto.

6. Hands must be washed thoroughly with soap and water:

- before starting work
- after breaks

- after visiting the toilet or on return to the workplace
- after touching hide/fleece and before handling the carcass
- after dealing with any gut/stomach spillage or removal of faecal contamination on the carcass
- after coughing into the hand or using a handkerchief
- after eating, drinking or smoking
- after touching face or hair
- after carrying out any cleaning
- after removing waste or rubbish

6. Le mani devono essere lavate approfonditamente con sapone e acqua:

- prima di cominciare a lavorare
- dopo le pause
- dopo essersi recati in bagno o tornando alla propria postazione
- dopo aver toccato il mantello/vello e prima di movimentare la carcassa
- dopo avere manipolato qualunque materiale di origine gastrica o intestinale o dopo la rimozione di materiale fecale dalla carcassa.
- dopo aver tossito nelle mani o usando un fazzoletto
- dopo aver mangiato, bevuto, fumato
- dopo aver toccato viso o capelli
- dopo aver condotto qualunque forma di pulizia
- dopo aver rimosso rifiuti o scarti.

7. Slaughter staff and visitors must not allow a build-up of blood/meat debris on hands and finger nails, hands and arms should be washed regularly throughout the slaughter and dressing process.

7. Lo Staff del mattatoio e i visitatori non devono ammettere l'accumulo di sangue/carne sulle mani o sulle unghie; mani e braccia devono essere regolarmente lavate durante i processi di macellazione e rifilatura.

8. Staff and visitors must not blow their nose, or cough or sneeze over exposed carcass meat

8. Lo Staff e i visitatori non possono soffiarsi il naso, tossire o starnutire in corrispondenza della carcassa.

9. Hair and fingernails must be kept clean. Nail varnish must not be worn.

9. Capelli e unghie devono essere mantenute pulite. Lo smalto per unghie non è ammesso.

10. Staff and visitors must inform the manager if they are suffering from vomiting, diarrhoea, other stomach upsets, skin complaints, or cuts. Cuts and abrasions must be covered by an easily detectable waterproof dressing, e.g. blue in colour, and be reported to supervisor/manager.

10. Lo Staff e i visitatori devono informare il responsabile in presenza di condizioni di vomito, diarrea, altri disordini gastro-intestinali, lesioni cutanee o ferite. Ferite e abrasioni devono essere coperte da un dispositivo facilmente evidenziabile e resistente all'acqua per esempio di colore blu e essere riportati al supervisor/responsabile.

11. Carcass meat should be handled as little as possible.

11. La carcassa deve essere manipolata il meno possibile.

12. Staff must ensure that raw food does not come into contact with cooked/ready to eat food.

12. Lo Staff assicura che non avvenga alcun contatto tra alimenti crudi e cibi cotti o pronti al consumo.

13. Staff must not use the same equipment or working surfaces for raw and cooked ready to eat foods without thoroughly cleaning and disinfecting them first

13.Lo Staff non deve usare lo stesso materiale di cui è dotato né le medesime superfici di lavoro per alimenti crudi e pronti al consumo senza averle precedentemente lavate e disinfettate.

14. Staff and visitors must protect carcass meat at all times from contamination.

14. Staff e visitatori devono impedire qualunque forma di contaminazione della carcassa in ogni momento

15. Keep meat containers off the floor.

15. Assicurarci che i contenitori della carne non siano a diretto contatto con il pavimento

16. Mobile phones are NOT PERMITTED in the abattoir

16. I telefoni cellulari non sono ammessi all'interno del mattatoio

I have read the Staff and Visitor Hygiene and Work Rules, and agree to abide to them.

Dichiaro di aver letto le norme igieniche e operative per lo staff e i visitatori e sono disposto a rispettarle.

Signature

Firma

Date

Data

Surname and name

Cognome e nome