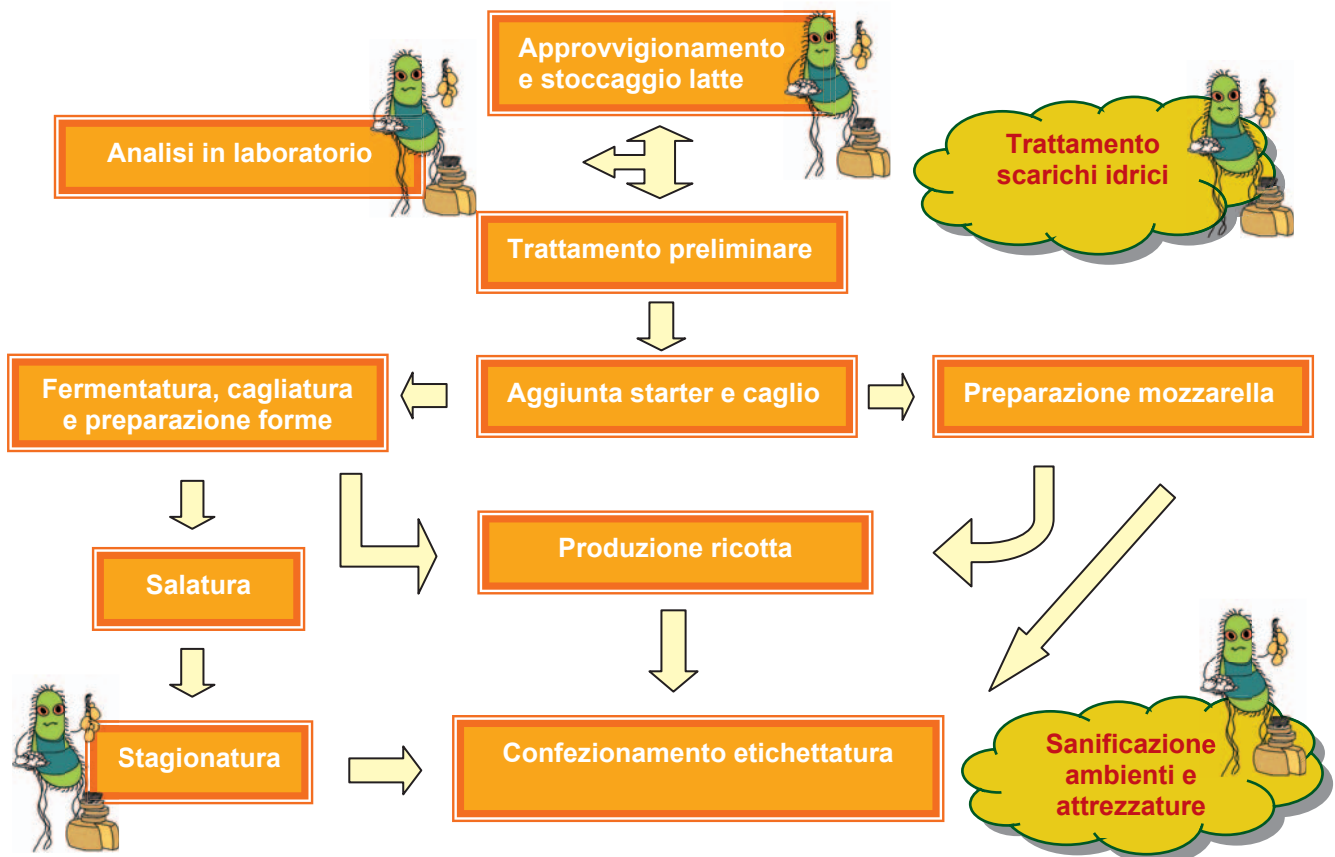


CICLO PRODUTTIVO



FONTI DI PERICOLO BIOLOGICO

Latte contaminato, superficie del formaggio contaminata da muffe e acari, aerosol provenienti dalle vasche per il trattamento degli scarichi idrici

PUNTI CRITICI

Approvvigionamento e stoccaggio del latte
 Analisi in laboratorio del latte
 Stagionatura delle forme
 Trattamento scarichi idrici

VIE DI ESPOSIZIONE

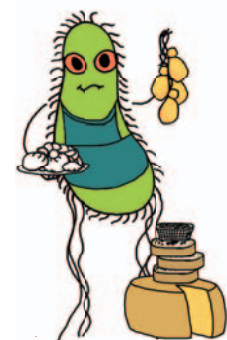
Inalazione di bioaerosol
 Contatto con superfici e prodotti caseari contaminati

EFFETTI SULLA SALUTE

Sensibilizzazione allergica degli addetti, asma e rinite; infezioni da microrganismi patogeni potenzialmente presenti nel latte (salmonellosi, tubercolosi, brucellosi ecc.); infezioni da agenti patogeni presenti nell'impianto di depurazione degli scarichi idrici (epatite A, tetano, tifo, leptospirosi)

PREVENZIONE E PROTEZIONE

- Adeguata manutenzione degli impianti di condizionamento dell'aria, per evitare che vi si accumulino muffe
- Contenimento della polverosità
- Periodica sanificazione degli ambienti
- Fornitura individuale dei seguenti DPI: guanti, mascherina, grembiuli
- Periodica pulizia delle forme per evitare l'accumulo nell'ambiente di acari e miceti, da effettuarsi in una zona di lavoro separata dalle altre
- Profilassi vaccinale (se disponibile)
- Adeguata informazione e formazione degli addetti sul rischio biologico



AGENTI BIOLOGICI POTENZIALMENTE PRESENTI

Batteri	LATTE: Micrococchi, Streptococchi, <i>Bacillus</i> (spore), <i>Microbacterium</i> spp. Streptomiceti, Micobatteri, <i>Brucella</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Leptospira</i> , <i>Listeria</i> , <i>Clostridium</i> , <i>Yersinia</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Campylobacter</i>
Funghi	LATTE: Lieviti, Muffe FORMAGGIO: Aspergilli AERODISPERSI (stagionatura delle forme): <i>Penicillium</i> , <i>Candida</i> , <i>Geotricum</i> , <i>Rhodotorula</i>
Artropodi	FORMAGGIO: Acari (<i>Glycyphagus domesticus</i> , <i>Acarus siro</i> , <i>Tyrolochus casei</i>)

MONITORAGGIO AMBIENTALE

USO DI AGENTI BIOLOGICI	Deliberato e non deliberato
FONTI DI PERICOLO	Latte contaminato, superficie delle forme, trattamento scarichi idrici
PRINCIPALI PARAMETRI BIOLOGICI DA RICERCARE	Carica batterica mesofila e psicrofila Carica fungina (muffe e lieviti) Coliformi, Enterococchi, <i>Staphylococcus</i> spp., <i>Salmonella</i> spp. <i>Brucella</i> spp.
ASPETTI CORRELATI DA VALUTARE MATRICI/SUBSTRATI AMBIENTALI	Microclima Captazione polveri Aria, superfici, polveri, filtri condizionatori/captazione polveri

PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI E NORMATIVI

http://www.ispesl.it/profilo_di_rischio/_caseifici/index.htm

INAIL. Linee Guida. Il monitoraggio microbiologico negli ambienti di lavoro. Campionamento e analisi. Edizioni INAIL 2005

D.Lgs. N. 626/94 e successivi

D.Lgs. N 155/1997, "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari"

D.P.R. N. 54/1997 (G.U. n. 59 del 12.3.97 S.O.), "Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione di latte e di prodotti a base di latte".

Per informazioni:

contarp@inail.it