

# REGOLAMENTO INTERNO

Il presente regolamento disciplina norme particolari che devono essere rispettate all'interno dell'azienda Aimaretti S.p.A. – Industria Salumi, non in contrasto, ma in sintonia con le norme legislative e contrattuali in tema di rapporto di lavoro, diritti, doveri e provvedimenti relativi.

## NORME DI COMPORTAMENTO – TUTELA DEL PATRIMONIO AZIENDALE

- Il dipendente, nello svolgimento delle proprie mansioni, deve osservare con scrupolosità gli insegnamenti che gli vengono impartiti, deve rispettare i tempi tecnici di lavorazione e/o di produzione prestabiliti, deve usare la diligenza richiesta dalla natura della prestazione dovuta, tenere un comportamento rispettoso nei confronti dei superiori e di cordialità verso i colleghi di lavoro.
- Il dipendente non deve trattare affari, per conto proprio e di terzi, in concorrenza con l'imprenditore; ha l'obbligo di osservare nel modo più scrupoloso il segreto d'ufficio, di non divulgare notizie attinenti l'organizzazione dell'azienda, dati statistici, rapporti con fornitori e clienti e quant'altro potrebbe recare danno o pregiudizio al buon andamento aziendale.
- Il dipendente ha l'obbligo di conservare diligentemente le merci, i materiali, le attrezzature ed i macchinari che gli sono stati affidati, di tenere pulito ed in ordine il luogo ove presta le sue mansioni ed il proprio mezzo di lavoro, di cooperare alla prosperità dell'azienda.
- Il dipendente è responsabile del materiale e delle merci che gli vengono affidati, rispondendo degli eventuali smarrimenti e danni che siano ad esso imputabili. In caso di danni arrecati per sua incuria e/o negligenza sarà tenuto a rifondere i relativi danni.
- E' vietato al personale dipendente asportare merci, prodotti, attrezzature e comunque beni aziendali o di terzi. E' altresì vietato consumare prodotti alimentari in azienda. A tale scopo si ricorda che il consumo di cibo o di altre vivande proprie è ammesso solo nell'apposito locale ad esso destinato o altro luogo permesso dall'azienda.
- E' vietato entrare nei luoghi di lavoro e restarvi in stato di ubriachezza, introdurre e distribuire bevande alcoliche.
- Il personale è tenuto ad informare immediatamente l'azienda in caso di furti o sospetti, di rotture o danni di qualsiasi genere, operati da chiunque.
- E' vietato entrare negli uffici o nei posti di lavoro fuori dai propri turni di servizio, salvo apposita autorizzazione.
- E' vietato l'utilizzo dei beni e materiali aziendali a scopo personale.

## CONTROLLI

- Il personale, ai fini della tutela del patrimonio aziendale, potrà essere sottoposto a controlli personali nel rispetto delle disposizioni sancite dall'art. 6 della legge n. 300 del 20/05/1970.
- E' vietato al personale dipendente asportare merci, prodotti, attrezzature e comunque beni aziendali o di terzi. E' altresì vietato consumare prodotti alimentari in azienda. A tale scopo si ricorda che il consumo di cibo o di altre vivande proprie è ammesso solo nell'apposito locale ad esso destinato o altro luogo permesso dall'azienda.
- E' vietato entrare nei luoghi di lavoro e restarvi in stato di ubriachezza, introdurre e distribuire bevande alcoliche.
- Il personale è tenuto ad informare immediatamente l'azienda in caso di furti o sospetti, di rotture o danni di qualsiasi genere, operati da chiunque.
- E' vietato entrare negli uffici o nei posti di lavoro fuori dai propri turni di servizio, salvo apposita autorizzazione.
- E' vietato l'utilizzo dei beni e materiali aziendali a scopo personale.

## IGIENE E SICUREZZA

- Il personale ha l'obbligo di tenere in ordine i dispositivi di qualsiasi natura, installati per assicurare la protezione individuale e collettiva dei lavoratori e del pubblico.
- Qualsiasi lavoratore che constati una anomalia negli impianti, nelle macchine, nei motori, negli apparecchi di protezione, nei dispositivi di sicurezza dei quali è responsabile, deve obbligatoriamente informare l'azienda
- E' fatto divieto di intervenire sulle attrezzature, rimuovere impianti di protezione anche temporaneamente. Solo il personale debitamente abilitato a titolo permanente o temporaneo è autorizzato ad intervenire sui dispositivi di sicurezza degli impianti e delle attrezzature.
- Le uscite di sicurezza devono restare permanentemente libere all'accesso. E' vietato ostruirle con del materiale o con stock di prodotti.
- Quanto sopra vale anche per gli idranti e gli estintori.
- Il personale deve indossare la divisa da lavoro, portare gli indumenti o i dispositivi di protezione individuale, che sono messi a disposizione dell'azienda, quando il lavoratore esegue lavori per i quali indossare questi dispositivi è un obbligo che deriva da leggi, regolamenti o direttamente dall'azienda.
- E' severamente vietato entrare o uscire dall'azienda indossando indumenti e/o calzature da lavoro.
- Ogni lavoratore è tenuto a presentarsi alle visite mediche periodiche organizzate dall'azienda, previste dalle leggi in materia di medicina del lavoro.
- E' vietato fumare nei locali segnalati con appositi cartelli.
- Per espletare le naturali esigenze fisiologiche è obbligatorio l'utilizzo degli appositi servizi igienici, messi a disposizione dall'azienda.

Per maggiori dettagli in materia di igiene e sicurezza, si rimanda alle norme specifiche di reparto.

## INFORTUNI E MALATTIA

- In caso di infortunio sul lavoro la segnalazione deve essere fatta immediatamente all'azienda, con l'indicazione, se possibile, di due testimoni presenti all'incidente.
- Ogni assenza causata da malattia deve essere segnalata, salvo casi di forza maggiore, all'azienda entro tre ore dall'inizio delle lavorazioni del giorno in cui si verifica l'assenza stessa.
- Inoltre il lavoratore deve consegnare o far pervenire all'azienda al più presto possibile e comunque non oltre il secondo giorno successivo a quello del suo rilascio, il certificato medico attestante l'inizio e la durata della malattia. La mancata presentazione del certificato medico entro tale termine, costituisce assenza ingiustificata, con la perdita dell'indennità di malattia, come previsto dalle norme INPS.
- L'eventuale prosecuzione dell'assenza deve essere comunicata e certificata con le stesse modalità sopra previste.
- Ogni mutamento di indirizzo durante il periodo di malattia o infortunio non professionale deve essere tempestivamente comunicato all'azienda.
- In caso di mancato rispetto dei termini di cui sopra, il lavoratore viene considerato assente ingiustificato con la perdita dell'indennità di malattia come previsto dalle norme INPS.
- I lavoratori assenti per malattia per oltre cinque giorni, al rientro devono presentare il certificato medico dal quale risulti che gli stessi non presentano pericolo di contagio degli altri dipendenti per la stessa malattia (legge 30/04/1962 n. 283 e successivo regolamento 26/03/1980 n. 327).

## TIMBRATURA PRESENZA ENTRATA USCITA

- Il dipendente è tenuto a registrare la propria presenza al lavoro mediante cartolina orologio nominativa o altro documento equivalente che l'azienda mette a sua disposizione.
- Si deve timbrare in tenuta da lavoro, sia all'entrata che all'uscita dall'azienda.
- E' fatto assoluto divieto di manomettere tali strumenti (badge) ed ogni dipendente dovrà usare esclusivamente il proprio.
- E' fatto inoltre divieto di timbrare la cartolina per conto di altri dipendenti.
- In caso di errori, l'interessato è tenuto ad informare immediatamente l'azienda.

## ORARIO – RITARDI – ASSENZE

- Il dipendente è obbligato ad osservare l'orario di lavoro predisposto dall'azienda.
- Nei confronti dei dipendenti ritardatari, oltre alla trattenuta, di importo pari al ritardo, saranno applicati i provvedimenti disciplinari previsti dal vigente C.C.N.L. e dallo Statuto dei Lavoratori Legge n. 300 del 20/05/1970, riportati al capitolo "Provvedimenti disciplinari".
- Eventuali permessi devono essere preventivamente richiesti ed autorizzati dall'azienda. In caso contrario, senza alcuna autorizzazione, saranno considerati assenze ingiustificate, con le conseguenze del caso.

## PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI

Le mancanze del lavoratore potranno essere punite, a seconda della loro gravità e della loro ricidività, sempre nel rispetto della Legge 300 del 20/05/1970, con:

- a) ammonizione verbale;
- b) ammonizione scritta;
- c) multa non superiore all'importo di tre ore di retribuzione;
- d) sospensione dal lavoro e dalla retribuzione per un periodo non superiore a tre giorni di effettivo lavoro;
- e) licenziamento senza preavviso ma con trattamento di fine rapporto.

Normalmente l'ammonizione verbale o quella scritta saranno adottate nei casi di prima mancanza; la multa nei casi di ricidiva; la sospensione nei casi di ricidiva in mancanza già punita con la multa nei sei mesi precedenti. Quando tuttavia le mancanze rivestano carattere di maggiore gravità, anche in relazione alle mansioni esplicitate, potranno adottarsi la multa o la sospensione in caso di prima mancanza.

In via esemplificativa, incorre nei provvedimenti dell'ammonizione, della multa o della sospensione il lavoratore:

- 1) che non si presenti al lavoro senza giustificare il motivo od abbandoni, anche temporaneamente, il proprio posto di lavoro senza autorizzazione, salvo il caso di materiale impossibilità di richiederla;
- 2) che ritardi l'inizio del lavoro o lo sospenda o ne anticipi la cessazione;
- 3) che non esegua il lavoro secondo le istruzioni ricevute; oppure lo esegua con negligenza;
- 4) che arrechi per disattenzione anche lievi danni alle macchine, agli impianti o ai materiali di lavorazione o che ometta di avvertire tempestivamente il suo superiore diretto di eventuali guasti al macchinario in genere o della evidente irregolarità dell'andamento del macchinario stesso;
- 5) che sia trovato addormentato;
- 6) che fumi nei locali ove ne è fatto espresso divieto;
- 7) che introduca senza autorizzazione bevande alcoliche nello stabilimento;
- 8) che si presenti o si trovi sul lavoro in stato di ubriachezza; in tal caso il lavoratore verrà inoltre allontanato;
- 9) che si presenti a lavoro litigioso, con o senza vie di fatto, sempre che il litigio non assuma carattere di rissa;
- 10) che proceda alla lavorazione o alla costruzione, nell'interno dello stabilimento, senza autorizzazione della Direzione, di oggetti per proprio uso o per conto terzi, sempre che si tratti di lavorazione o di costruzione di lieve rilevanza;
- 11) che occulti scarti di lavorazione;
- 12) che consumi abusivamente generi alimentari prodotti o di pertinenza dell'azienda;
- 13) che in qualunque modo trasgredisca alle disposizioni del presente regolamento interno o del C.C.N.L. vigente o che commetta qualunque atto che porti pregiudizio alla morale, all'igiene, alla disciplina, sempre che gli atti relativi non debbano essere puniti con punizione più grave in relazione all'entità o alla gravità o alla abituale ricidività dell'infrazione.

Il licenziamento con immediata risoluzione del rapporto di lavoro e con perdita dell'indennità di preavviso, potrà essere adottato per le mancanze più gravi e, in via esemplificativa, nei seguenti casi:

- 1) rissa o vie di fatto nello stabilimento;
- 2) assenza ingiustificata per tre giorni consecutivi o per tre volte all'anno nei giorni seguenti ai festivi o alle ferie;
- 3) gravi offese verso i compagni di lavoro;
- 4) lavorazione o costruzione nell'interno dello stabilimento, senza autorizzazione della Direzione, di oggetti per proprio uso o per conto terzi, allorché si tratti di lavorazione o costruzione di rilevanza;
- 5) movimenti irregolari di timbrature di schede;
- 6) ricidiva nella mancanza relativa al consumo abusivo di generi alimentari prodotti o di pertinenza dell'azienda;
- 7) ricidiva in qualsiasi mancanza che abbia dato luogo a due sospensioni nei dodici mesi antecedenti;
- 8) furto;
- 9) abbandono ingiustificato del posto di lavoro da parte del guardiano o del custode dell'azienda;
- 10) danneggiamento volontario di impianti e di materiali;
- 11) trafugamento o rilevazione di modelli, schizzi, documenti, disegni o riproduzioni degli stessi, formule, ricette, procedimenti particolari di lavorazione;
- 12) danneggiamento volontario o messa fuori opera di dispositivi antinfortunistici;
- 13) atti impudici dolo o colpa grave con danno per l'azienda;
- 14) alterazioni dolose dei sistemi aziendali di controllo di presenza;
- 15) concorrenza sleale;
- 16) inosservanza del divieto di fumare quando tale infrazione possa provocare gravi incidenti alle persone e alle cose;
- 17) insubordinazione grave verso i superiori.

Per tutto quanto non previsto nel presente regolamento, si farà direttamente riferimento al CCNL Industria Alimentare e/o alle norme vigenti in materia.

LA DIREZIONE

# NORME GENERALI

## NORME SPECIFICHE DI REPARTO

### Igiene del personale

Le misure di igiene di seguito riportate riguardano tutte le figure che a vario titolo operano all'interno dell'area produttiva dello stabilimento: i titolari dello stabilimento, i lavoratori, gli autisti, i visitatori e i veterinari ufficiali.

#### Abbigliamento

**E' OBBLIGATORIO** indossare copricapi, calzature ed abiti da lavoro di colore chiaro. Tale abbigliamento dovrà essere indossato pulito all'inizio di ogni giornata lavorativa e se necessario cambiato anche più volte al giorno. I grembiuli e le calzature devono essere lavati spesso durante l'attività lavorativa. I grembiuli devono essere appesi puliti alle apposite gancere ad ogni pausa lavorativa. Il copricapo deve essere idoneo a contenere la capigliatura.

#### Utilizzazione di guanti

I guanti devono essere di colore chiaro, idonei a venire a contatto con gli alimenti, lavati e disinfettati periodicamente. I guanti antitaglio devono essere frequentemente lavati e sterilizzati, avendo cura di eliminare particelle di grasso e carne.

#### Utilizzazione di stivali e calzari

Non è consentito l'ingresso negli ambienti di lavoro a persone che non indossano apposite calzature o copriscarpe. Ogni volta che si passa da un ambiente di lavoro all'altro è necessario lavare e disinfettare le calzature.

#### Pulizia delle mani

Le mani devono essere lavate e disinfettate più volte al giorno e comunque ogni qualvolta sia necessario. Nei luoghi di lavoro non è consentito al personale l'uso di anelli, bracciali, orologi, orecchini, ecc.

E' severamente proibito fumare nei locali dello stabilimento, è altresì vietato mangiare negli stessi tranne che nel locale adibito a mensa.

E' obbligatorio l'uso degli appositi servizi igienici.

E' vietato recarsi in altri reparti o locali dello stabilimento senza specifica autorizzazione.

#### Utilizzazione attrezzi

I coltelli devono essere lavati più volte durante l'attività lavorativa e disinfettati per immersione negli sterilizzatori ogni qualvolta sia necessario. Il flusso d'acqua negli sterilizzatori deve essere regolato attentamente per evitare che l'acqua stessa debordi determinando una diminuzione della sua temperatura.

#### Macellazione

Isolare ogni animale sospetto e segnalare lo stesso al personale ispettivo. Operare sempre scrupolosamente, in particolare durante la fase di eviscerazione. Segnalare i capi che presentano stomaci ripieni di mangime (elevato rischio di rottura degli stessi). Nel caso di contaminazione dovuta a rottura di visceri addominali, ascessi o cistifellea ecc. il personale interessato provvederà al lavaggio e disinfezione dell'attrezzatura contaminata (coltelli ecc.) nonché delle mani, grembiule, stivali (se contaminati). Le carcasse contaminate devono essere segnalate al personale ispettivo e deviate dalla linea per essere sottoposte in seguito ad una accurata toelettatura.

#### Sezionamento

Nel caso di contaminazione dei tavoli, si provvederà alla sospensione dell'attività lavorativa per le necessarie operazioni di detersione e sanificazione. nel caso si verificano cadute dai nastri o dai tavoli di lavoro, il personale deve immediatamente raccogliere il pezzo e appenderlo sull'apposito carrello in attesa di toelettatura.

Il responsabile della bollatura dopo il tunnel di preraffreddamento delle mezzene deve controllare eventuali imbrattamenti delle stesse onde evitare contaminazione successiva del nastro di sezionamento.

Verificare che a tutti i carrelli siano apposti gli idonei cartelli indicativi della macellazione. Ogni operatore alla fine della giornata lavorativa deve lavare e disinfettare i propri utensili e riporli in modo corretto.

#### Bollatura delle carni

Gli operatori addetti devono verificare la corretta bollatura dei visceri e delle carni.

#### Spogliatoi

- Ogni operatore ha a disposizione l'armadietto suddiviso per gli abiti puliti e per gli abiti sporchi, evitare la commistione degli abiti.
- Tenere ordinati gli spogliatoi e non riporre in modo disordinato le cose personali.

#### Autisti e responsabili di carico

- Rispettare tutte le norme igieniche come da regolamento.
- Verificare prima del carico che il camion sia stato correttamente lavato.
- Verificare che il carico delle carni sia eseguito correttamente e stabilmente.
- Durante il carico se si verifica la caduta a terra accidentale di un pezzo eseguire come per il sezionamento l'operazione di toelettatura.
- Recarsi sul peso per la tara o per il complessivo carico sempre dopo aver chiuso perfettamente le porte del camion.
- Verificare il funzionamento del frigorifero.
- Non fumare durante le operazioni di scarico presso il cliente
- Indossare camici puliti quando si consegna presso il cliente.
- Nel caso in cui, durante le operazioni di scarico presso il cliente, vengano eseguiti campionamenti da parte di organi di vigilanza avvisare immediatamente la direzione.
- I campionamenti devono essere eseguiti da personale specializzato, utilizzando sacchetti sigillati sterili, utilizzando guanti, pinze, forbici o coltelli sterili.

Si ricorda che le autorità ispettive possono effettuare visite di controllo senza preavviso. Tale regolamento è stato adottato ed è applicato dalla ditta AIMARETTI S.p.A. – Industria Salumi per garantire la massima igienicità dei prodotti e nel rispetto delle norme legislative come impartite durante il corso di informazione e formazione. I trasgressori di detto regolamento saranno richiamati verbalmente alla prima non osservanza delle norme; nel caso in cui sia necessario un secondo richiamo, la ditta AIMARETTI applicherà una penale dell'importo di Euro 25,00.

I richiami sanzionabili possono essere eseguiti dai titolari della ditta AIMARETTI, dai responsabili di reparto e dai veterinari.

LA DIREZIONE