



Regolamenti sulla sicurezza dei generi alimentari - Responsabilità igienico sanitarie del personale addetto alla manipolazione dei generi alimentari

Capitolo 3 (solo per l'Australia) Codice dei Regolamenti sull'igiene e sulla sicurezza dei generi alimentari d'Australia e Nuova Zelanda

NOTA: I nuovi regolamenti sulla sicurezza dei generi alimentari non sono applicabili in Nuova Zelanda. Le disposizioni stabilite nel trattato fra l'Australia e la Nuova Zelanda non includono i regolamenti sull'igiene alimentare.

Ai sensi del Regolamento 3.2.2 *Pratiche della Sicurezza Alimentare e Requisiti Generali*, gli addetti alla manipolazione degli alimenti hanno la responsabilità di fare il possibile affinché i cibi che preparano non siano pericolosi o non siano idonei al consumo. Essi hanno anche responsabilità specifiche relative alla loro salute ed igiene personale.

Sei un addetto alla manipolazione degli alimenti?

Un addetto alla manipolazione degli alimenti è chiunque lavori in un'impresa alimentare che tocca cibi o utensili ed attrezzature che sono a contatto con gli alimenti tipo posate, piatti e vasellame. Un addetto alla manipolazione degli alimenti potrebbe svolgere mansioni di tipo diverso nell'ambito di un'impresa. Per esempio potrebbe occuparsi della fabbricazione, della cottura, della preparazione, del servizio, del confezionamento, dell'esposizione e del deposito dei prodotti alimentari. Ma potrebbe anche occuparsi della trasformazione, della produzione, della raccolta, dell'estrazione, della lavorazione, del trasporto, della consegna, dello scongelamento o della conservazione dei prodotti alimentari.

Che cosa deve fare un addetto/a alla manipolazione degli alimenti se non si sente bene?

- *Se un addetto alla manipolazione degli alimenti ha contratto una malattia per via alimentare*

Egli/ella deve informare il supervisore se accusa uno dei seguenti sintomi mentre si trova sul posto di lavoro - vomito, diarrea, febbre o febbre e mal di gola. L'unica eccezione alla regola è se sa che questi sintomi sono dovuti ad altri motivi. Per esempio una dipendente potrebbe vomitare mentre si trova al lavoro perchè è in stato interessante.

Gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono comunicare al loro supervisore se a seguito diagnosi medica risultano avere una malattia contratta per via alimentare.

Oltre a denunciare la malattia, non devono manipolare prodotti alimentari se c'è la possibilità che questo possa rendere i cibi pericolosi o non idonei al consumo. Inoltre se rimangono sul posto di lavoro e svolgono altre mansioni, devono prendere misure precauzionali per non contaminare i prodotti.

Nota bene: Le malattie che si possono trasmettere per via alimentare includono l'Epatite A e le malattie causate dalla giardia, dalla salmonella e dal campilobacter pilori.

- *Se un addetto alla manipolazione degli alimenti ha ferite o abrasioni alla pelle o si sente poco bene.*

Deve informare il supervisore se ha infezioni o malattie tipo raffreddore o problemi di altro genere che potrebbero dar luogo alla fuoriuscita di secrezioni dalle orecchie, dal naso o dagli occhi, se c'è la possibilità che questo possa rendere i cibi pericolosi o non idonei al consumo.

Inoltre se continua a lavorare con questo tipo di problema, deve prendere misure precauzionali per non contaminare i prodotti. Per esempio se ha una ferita infetta deve ricoprirla completamente con una medicazione e con gli indumenti o con una medicazione di tipo impermeabile, e per curare le secrezioni deve assumere gli appositi farmaci.

- *Se un addetto alla manipolazione degli alimenti sospetta di aver contaminato alcuni prodotti*

L'addetto alla manipolazione degli alimenti deve comunicare al supervisore se pensa o sa di aver contaminato un prodotto sì da renderlo pericoloso o non idoneo al consumo. Per esempio se nel cibo gli/le fossero caduti gioielli.

E per ciò che riguarda l'igiene personale?

Gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono osservare buone pratiche di igiene personale e di pulizia per ridurre al minimo i rischi della contaminazione alimentare.

Le cose più importanti che devono sapere sono:

- fare il possibile per prevenire che il loro corpo o i loro indumenti vengano in contatto con alimenti o con attrezzature che sono a contatto con gli alimenti;
- fare il possibile per non venire in contatto inutilmente con cibi pronti per il consumo;
- indossare indumenti puliti, in base al tipo di lavoro che svolgono;
- assicurarsi che fasciature e bendaggi su qualsiasi parte scoperta del corpo siano coperte con medicazioni di tipo impermeabile;
- evitare di mangiare su cibi scoperti o su attrezzature e piani di lavoro che potrebbero venire a contatto con gli alimenti;
- evitare di starnutire, soffiarsi il naso o tossire su cibi scoperti o su attrezzature che potrebbero venire a contatto con gli alimenti;
- evitare di sputare, fumare o usare tabacco o preparati simili nei luoghi in cui avviene la manipolazione degli alimenti; e non urinare o defecare tranne che a gabinetto.

Alcune regole speciali per il lavaggio delle mani per gli addetti alla manipolazione degli alimenti

Gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono lavarsi le mani tutte le volte che potrebbero contaminare i cibi. Questo include lavarsi le mani:

- subito prima di lavorare con cibi pronti per il consumo e subito dopo aver toccato cibi crudi;
- subito dopo essere andati a gabinetto;
- prima di cominciare a lavorare con i cibi o prima di ricominciare a lavorare un'altra volta coi cibi dopo aver svolto altri lavori;
- subito dopo aver fumato, tossito, starnutito, essersi pulito il naso col fazzoletto o con un fazzolettino di carta, mangiato, bevuto, fatto uso di tabacco o sostanze simili; e
- dopo essersi toccato capelli, cuoio capelluto o orifizi corporali.

In che modo gli addetti alla manipolazione degli alimenti dovrebbero lavarsi le mani?

1. Usare i lavandini forniti dall'impresa.
2. Lavare le mani completamente col sapone o detersivi efficaci di altro tipo.
3. Usare acqua calda corrente.
4. Asciugarsi le mani con cura con un asciugamano "monouso" o in modo da non trasferire sulle mani organismi che provocano le malattie.

Avete bisogno di maggiori informazioni?

Una copia dei regolamenti, delle linee guida e di altri fogli informazioni e materiale di supporto è disponibile sul sito internet dell'ANZFA (www.anzfa.gov.au). A mano a mano che i regolamenti entrano in vigore negli Stati e nei Territori, le imprese alimentari possono chiedere consiglio rivolgendosi direttamente all'Ufficiale Sanitario del Comune locale (*Environmental Health Officers*) o al Ministero della Sanità/Unità della Sanità Pubblica nello Stato o nel Territorio di residenza.

I dettagli per contattare il Ministero della Sanità ed il comune locale degli Stati e dei Territori sono inclusi in un foglio informazioni separato intitolato *Regolamenti sulla sicurezza dei generi alimentari - Informazioni & consulenza*.

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571