

# LAVARSI LE MANI NELLE AZIENDE ALIMENTARI

## È importante lavarsi le mani correttamente

Lavarsi le mani correttamente è una procedura importante da adottare per ridurre il rischio di intossicazioni alimentari nella vostra azienda alimentare.

Lavarsi bene le mani rimuove lo sporco, gli avanzi di cibo, il grasso, i batteri e i virus nocivi dalle mani.

La legge richiede a tutti coloro che maneggiano alimenti di lavarsi le mani.

## Strutture per lavarsi le mani

Il Food Standards Code impone alle aziende alimentari di essere dotate di opportune strutture per il lavaggio delle mani nelle zone in cui opera il personale addetto agli alimenti, nel momento in cui le loro mani possono essere fonte di contaminazione alimentare.

Inoltre, se vi sono bagni nell'azienda alimentare, devono esserci strutture per il lavaggio delle mani immediatamente accanto al bagno. Gli edifici devono essere dotati di strutture adeguate per il lavaggio delle mani.

Tali strutture devono essere:

- fisse

- connesse o dotate di una fornitura di acqua scorrevole potabile
- di una grandezza che permetta un facile ed efficace lavaggio delle mani
- accessibili
- dotate di sapone e salviettine usa e getta (o di asciugatore ad aria) e di un cestino per le salviettine usate
- chiaramente adibite all'uso esclusivo per il lavaggio di mani, braccia e viso.

Ad alcune imprese viene richiesto di installare strutture con rubinetti a comando non manuale ad es. mattatoi, macellerie ecc. Chiedete al vostro comune o alla NSW Food Authority.

## Quando occorre lavarsi le mani

Gli addetti alla manipolazione di alimenti devono lavarsi le mani:

prima di:

- preparare e cucinare alimenti
- toccare alimenti, soprattutto quelli già pronti
- servire cibo.

dopo:

- essere andati in bagno

- aver toccato carne, pollo o uova crudi.
- aver fumato, starnutito, tossito, essersi soffiato il naso, mangiato, bevuto o essersi toccati i capelli, la testa o qualsiasi cavità corporea.

Si applicano sanzioni per coloro che maneggiano il cibo senza essersi lavati le mani correttamente.

## Come lavarsi bene le mani

Usate le strutture per il lavaggio delle mani in dotazione nell'azienda alimentare e seguite queste istruzioni:

1. Lavate bene le mani con sapone e acqua corrente calda.
2. Insaponate le mani sfregandole bene con il sapone. Assicuratevi di insaponare anche il dorso della mano, in mezzo alle dita e sotto le unghie.
3. Strofinare le mani per almeno 20 secondi
4. Risciacquate bene le mani sotto acqua corrente pulita e calda.
5. Asciugatevi con un asciugamano pulito (preferibilmente di carta) oppure sotto l'asciugatore ad aria prima di preparare o consumare cibo.



## Uso di spazzolini per unghie e gel antibatterici

Durante la pulizia delle mani potete usare spazzolini per unghie puliti e intatti per togliere impasto o altri residui alimentari.

Anche i gel antibatterici adatti per uso alimentare possono essere utilizzati in aggiunta alla pulizia delle mani, tuttavia non rappresentano un sostituto per la pulizia delle mani se utilizzati da soli.

## Problematiche relative alla pulizia delle mani

Se un impiegato autorizzato della NSW Food Authority o dal Comune identifica una problematica relativa alla pulizia delle mani o alla struttura apposita che occorre rettificare, è possibile avviare diversi provvedimenti correttivi.

Per ulteriori informazioni sulle circostanze per iniziare un provvedimento correttivo, consultate la *NSW Food Authority Compliance Policy* and the *NSW Food Authority Enforcement Policy* al sito [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)

## Ulteriori informazioni

I responsabili dell'igiene ambientale del vostro Comune possono

assistervi qualora abbiate domande in merito ai risultati di ispezioni o azioni correttive. Possono aiutarvi a capire che cosa bisogna fare e in quale tempistica.

- visitate il sito web della Food Authority  
[www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)
- chiamate la helpline al numero 1300 552 406

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127  
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811  
T 1300 552 406  
[contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)  
ABN 47 080 404 416

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth