

REQUISITI DI IGIENE E SALUTE PER GLI ADDETTI ALLA CUCINA

Un addetto alla manipolazione degli alimenti è chiunque lavori in un'impresa alimentare a contatto con gli alimenti o le superfici che verranno probabilmente a contatto con il cibo (ad esempio posate o piatti). Un addetto alla manipolazione degli alimenti può essere coinvolto nella preparazione, produzione, cottura, esposizione, confezionamento, conservazione o ristorazione dei cibi.

Responsabilità degli addetti alla manipolazione degli alimenti

Ai sensi del Food Standards Code, un addetto alla manipolazione degli alimenti deve prendere tutte le misure necessarie in modo da non compromettere la sicurezza e l'idoneità del cibo.

Gli addetti alla manipolazione hanno anche delle responsabilità specifiche in relazione alla salute e all'igiene.

Requisiti sanitari

Tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti che presentino sintomi o una diagnosi di malattia (come vomito, diarrea o febbre) devono:

- riferire che sono malati al loro datore di lavoro o supervisore
- non maneggiare il cibo se c'è una ragionevole possibilità di contaminare il cibo a causa della malattia
- prendere tutte le possibili precauzioni per evitare che il cibo

venga contaminato – se si continua a lavorare facendo altro ma sempre nel locale di produzione alimentare

- comunicare a un supervisore se si è certi o si sospetta di poter aver contaminato il cibo.

Lavare le mani efficacemente

Lavarsi le mani è una delle azioni più importanti da intraprendere per prevenire malattie causate dal cibo.

Gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono:

- lavarsi le mani usando acqua calda e sapone e asciugarle meticolosamente con un asciugamano monouso
- lavarsi le mani ogni volta che vi sia motivo di supporre che siano fonte di contaminazione (dopo esser andati in bagno, aver fumato, tossito, starnutito, usato un fazzoletto, mangiato, bevuto, toccato i capelli, la testa o il corpo).

- lavarsi le mani prima di maneggiare cibi pronti o dopo aver toccato alimenti crudi.

Requisiti igienici

Gli addetti al settore alimentare devono:

- astenersi dal mangiare, starnutire, tossire, sputare o fumare vicino al cibo o vicino superfici a contatto con il cibo
- prendere tutte le precauzioni possibili per evitare contatti non necessari con i cibi pronti
- legare i capelli lunghi e adottare tutte le misure pratiche per evitare che i capelli contaminino il cibo
- assicurarsi che i vestiti siano puliti
- coprire fasce e bende su parti del corpo esposte con una copertura impermeabile
- rimuovere gioielli ed evitare di indossarli sulle mani e sui polsi.

Uso dei guanti

Il Food Standards Code non richiede che gli addetti agli alimenti utilizzino i guanti.

Anche quando si indossano i guanti, in molte situazioni può essere preferibile usare utensili come le pinze o i cucchiari.



I guanti devono essere rimossi, smaltiti e sostituiti con un nuovo paio nelle seguenti circostanze:

- prima di maneggiare il cibo
- prima di maneggiare alimenti pronti al consumo e dopo aver toccato cibi crudi
- dopo aver usato il bagno, aver fumato, tossito, usato un fazzoletto, mangiato, bevuto o essersi toccato i capelli, la testa o il corpo.

Responsabilità dei datori di lavoro

Un'impresa alimentare deve:

- assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti non maneggino il cibo se esiste la possibilità di contaminazione
- mantenere un facile accesso alle strutture per lavare le mani e forniture di acqua calda corrente, sapone e asciugamani monouso
- garantire che tutti coloro che entrano a contatto con gli alimenti dispongano delle necessarie competenze e conoscenze sulla sicurezza e l'igiene alimentare. Questo può essere organizzato sul lavoro o attraverso un periodo di formazione.

Supervisore della sicurezza alimentare

Secondo il Food Standards Code (Norme 3.2.2) tutti gli addetti agli alimenti devono avere competenze e conoscenze generali sulla sicurezza e l'igiene alimentare. Ad aprile 2010 è stata emessa una legge che richiede ad alcune imprese nel settore alberghiero e nel settore dei servizi di vendita alimentare di nominare almeno un supervisore della sicurezza alimentare (Food Safety Supervisor - FSS) regolarmente addestrato.

Il training è legato alle unità di competenza riconosciute a livello nazionale previste all'interno del Vocational Education and Training (VET) System.

Per controllare l'iniziativa del supervisore della sicurezza alimentare della Food Authority, inclusi i requisiti per il training, visitate il sito www.foodauthority.nsw.gov.au/retail/fss-food-safety-supervisors

Maggiori informazioni

- Visitate il sito web 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

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

Health and hygiene requirements of food handlers, August 2015
NSW/FA/FI041/1508-Italian