

# PROTEGGERE IL CIBO DALLA CONTAMINAZIONE

La contaminazione alimentare da parte di oggetti, persone, animali infestanti o agenti chimici può causare gravi malattie. Le aziende alimentari sono tenute per legge ad adottare precauzioni per evitare danni alle persone che consumano il loro cibo.

## È importante proteggere gli alimenti

Le aziende alimentari sono tenute per legge ad adottare tutte le misure necessarie a proteggere gli alimenti da possibili contaminazioni quando ricevono, immagazzinano, trattano e mostrano il cibo.

Standard 3.2.2 *Food Safety Practices and General Requirements* del Food Standards Code delinea i requisiti specifici per le aziende alimentari.

Durante un'ispezione presso un'azienda alimentare, l'impiegato autorizzato della Food Authority o del comune potrebbe identificare le problematiche da risolvere.

I proprietari dell'azienda devono contattare l'impiegato addetto all'igiene ambientale del proprio comune (EHO) se hanno domande sull'esito dell'ispezione, su cosa va fatto ed entro quando.

## I contaminanti alimentari comuni

- Succhi di alimenti crudi, ad es. la carne e il pesce.
- Superfici, attrezzature e utensili sporchi.
- Sporco, grasso e superfici non pulite.
- Batteri e virus provenienti da mani sporche e cattiva igiene personale.
- Animali infestanti ed escrementi di tali animali.
- Detersivi e altri agenti chimici.
- Gioielli, capelli e altri oggetti personali.
- Vetro, metallo e altri frammenti di attrezzature o di impianti danneggiati.

## Consigli per proteggere il cibo dalla contaminazione

È responsabilità del proprietario dell'azienda istituire delle procedure per la sicurezza degli alimenti sul

posto di lavoro per attenersi ai principi del Food Standards Code.

I proprietari delle aziende e il loro personale possono seguire delle semplici istruzioni per proteggere il cibo dalla contaminazione, quando lo ricevono, immagazzinano, trattano o mostrano:

- Immagazzinare il cibo in contenitori alimentari e coprirlo, se necessario, per evitare la contaminazione.
- Immagazzinare e impacchettare il cibo a una certa altezza dal pavimento.
- Immagazzinare i cibi crudi, soprattutto la carne, il pesce e il pollame in una stanza fresca o in un frigorifero e lontano da cibi già pronti.
- Immagazzinare gli agenti chimici e l'attrezzatura lontano da alimenti, pacchetti con alimenti e zone in cui si maneggia il cibo.
- Assicurare che i locali, incluso tutti gli impianti, apparecchi e attrezzi siano in condizioni pulite e intatte.
- Pulire e disinfettare regolarmente le superfici e gli utensili con cui viene a contatto il cibo ad es. taglieri e coltelli.



- Usare attrezzi e utensili separati per i cibi crudi e quelli già pronti oppure lavare bene e disinfettare gli attrezzi e gli utensili quando si passa dai cibi crudi a quelli già pronti.
- Evitare il contatto non necessario con il cibo, ad es. usare gli utensili invece delle mani nude.
- Lavare e asciugare bene le mani prima di iniziare a lavorare, cambiare mansione o quando si rientra dalla pausa, ad es. quando si passa dal servire i clienti alla preparazione del cibo oppure dopo aver toccato cibi crudi o la spazzatura e dopo essere andati in bagno.
- Minimizzare l'uso di gioielli e raccogliere i capelli lunghi.
- Coprire i tagli e le ferite con delle bende adatte.
- Non maneggiare il cibo se ci si sente poco bene o si ha una malattia infettiva.
- Conservare il cibo in contenitori alimentari coperti.

## Ulteriori informazioni

- 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