



**DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA**

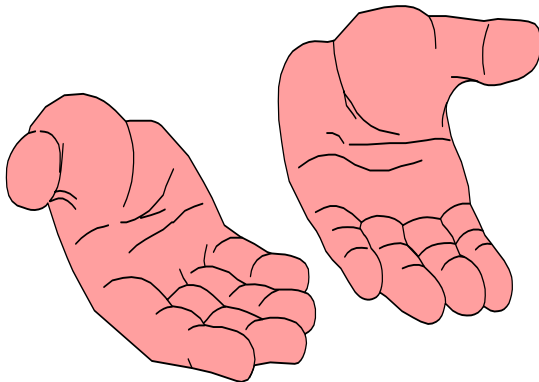
**S.I.A.N.**

**SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI  
E DELLA NUTRIZIONE  
Reggio Emilia - Via Amendola n 2  
Tel 0522/335745 – fax 0522/335333  
Direttore Dr Maurizio Rosi**

**SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI  
E DELLA NUTRIZIONE**

I batteri ed altri microrganismi possono raggiungere gli alimenti direttamente dalla persona o attraverso gli altri alimenti, l'aria, gli indumenti, i piani e le attrezzature di lavoro. I controlli annuali previsti dalla legge per gli operatori addetti alla manipolazione degli alimenti da soli non sono sufficienti a prevenire una possibile contaminazione degli alimenti da parte umana; questi controlli infatti possono verificare sommariamente lo stato di salute dell'operatore solo al momento della visita medica.

**E' necessario che gli alimentaristi osservino un corretto comportamento durante lo svolgimento del proprio lavoro ed in particolare prestino particolare cura al lavaggio delle mani.**



**LE MANI VANNO LAVATE:**

- o **prima di iniziare il lavoro e dopo ogni pausa per qualsiasi motivo;**
- o **dopo essere andati in bagno;**
- o **dopo aver toccato la spazzatura;**
- o **dopo aver toccato imballaggi, superfici o utensili sporchi**
- o **dopo aver toccato alimenti crudi ed in particolare pesce, volatili, carne, verdura, frutta, uova;**
- o **dopo aver toccato animali;**
- o **dopo aver fumato, mangiato, tossito, starnutito, essersi soffiato il naso, toccato foruncoli o altre lesioni della pelle.**

**INOLTRE RICORDARSI DI:**

- ❖ togliersi braccialetti ed anelli prima di iniziare il lavoro;
- ❖ se si hanno delle piccole ferite sulle mani coprirle con guanti impermeabili;
- ❖ lavarsi accuratamente le mani usando erogatori di sapone liquido e acqua calda;
- ❖ sfregare vigorosamente le mani e l'avambraccio;
- ❖ risciacquare con abbondante acqua e usare per asciugarsi asciugamani monouso o aria calda.