

**Manipolazione sicura degli alimenti**  
Informazione del Ministero della  
salute ai sensi degli artt. 42/43  
Infektionsschutzgesetz (IfSG, Legge sulla  
tutela dalle infezioni)



## Istruzioni per il personale addetto alla manipolazione di alimenti



1

### CHI HA BISOGNO DI UN'ISTRUZIONE

Le persone che producono, trasportano o lavorano alimenti, ad esempio panettieri, macellai, personale in cucina, fornitori e distributori di alimenti confezionati.



2

### QUALI SCADENZE SONO IMPORTANTI

Chi manipola alimenti, ha bisogno di un certificato di istruzione non anteriore a tre mesi. Inoltre deve dimostrare di aver aggiornato regolarmente le sue conoscenze.



3

### ALIMENTI SENSIBILI

Agenti patogeni possono proliferare con grande facilità in alcuni alimenti, ad esempio nella carne, nei volatili, nel pesce, nei prodotti a base di uova, nel latte, nel gelato, nei germogli, nella maionese, ecc.



4

### DIVIETI

In particolare nel caso di malattie infettive non possono essere lavorati o prodotti alimenti. Ad esempio in presenza di diarrea o nausea occorre informare subito il cuoco.



5

### IGIENE

L'igiene svolge un ruolo fondamentale nella lavorazione di alimenti e ha come obiettivo: igiene personale, igiene alimentare, igiene della postazione di lavoro.



6

### DIRITTI E REFERENTI

Informazioni dettagliate sulla manipolazione di alimenti vengono offerte nella scheda informativa del Ministero della salute. Abbiamo raggruppato anche tutti i referenti e le referenti.

# 1|CHI HA BISOGNO DI UN'ISTRUZIONE



**Personale della ristorazione**



**Educatori ed educatrici**



**Panettieri, pasticceri**



**Macellai**



**Volontari e volontarie**

## 2 | QUALI SCADENZE SONO IMPORTANTI

- ▶ All'inizio dell'attività il certificato di istruzione non deve essere anteriore a 3 mesi.
- ▶ Il 1° giorno di lavoro dovete essere istruiti dal/dalla datore/trice di lavoro.
- ▶ Prima della scadenza di 2 anni è necessaria una istruzione successiva.
- ▶ L'istruzione non viene richiesta se un soggetto ha ottenuto entro il 2001 un certificato di buona salute ai sensi della Bundes-Seuchengesetz (Legge sulle epidemie) e può dimostrare certificati di istruzione successivi.

## 3 | ALIMENTI SENSIBILI

Tra gli alimenti per i quali è richiesto il certificato di istruzione rientrano:



**Latte e prodotti a base di latte**



**Gelato e semilavorati a base di gelato**



**Carne, volatili e prodotti derivati**



**Pesce, crostacei o molluschi e prodotti derivati**



**Prodotti a base di uova**



**Alimentazione per neonati e bambini**



**Germogli e plantule da consumare crudi così come semi per la produzione di germogli e plantule da consumare crudi**



**Prodotti da forno con ripieni o farciture la cui cottura non è stata completamente ultimata**



**Specialità gastronomiche, insalate a base di vegetali crudi e patate, marinature, maionese, altre salse emulsionate, lieviti alimentari**



La legge sulla tutela delle infezioni stabilisce che non è consentito entrare a contatto con alimenti in presenza di segni patologici che sono da ricondurre a una delle seguenti patologie o che sono stati accertati da un medico:

- ▶ Gastroenterite infettiva acuta (comparsa di diarrea improvvisa, contagiosa) provocata da salmonella, shigella, batteri del colera, stafilococchi, campylobacter, rotavirus o altri agenti patogeni che causano diarrea
- ▶ Batteri Escherichia coli enteroemorragici
- ▶ Vibroni del colera
- ▶ Tifo o paratifo
- ▶ Epatite virale A oppure E (infiammazione del fegato)
- ▶ In presenza di lesioni infettate o una patologia cutanea per cui sussiste la possibilità che i suoi agenti patogeni possano essere trasmessi attraverso gli alimenti ad altre persone.

I seguenti sintomi sono indice delle suddette patologie:

- ▶ Diarrea con feci liquide per più di 2 volte al giorno, eventualmente accompagnata da nausea, vomito e febbre
- ▶ Febbre alta con mal di testa, dolori addominali o articolari e stitichezza (seguita solo dopo diversi giorni da una grave diarrea) sono classici sintomi di tifo o paratifo.
- ▶ Tipica del colera è una diarrea con feci bianco-latte e con cospicua perdita di liquidi.
- ▶ La colorazione giallastra della pelle e del bulbo oculare, accompagnata da senso di debolezza e inappetenza, sono indici di epatite A oppure E.
- ▶ Le ferite o lacerazioni cutanee dovute a malattie della pelle possono essere infette se si presentano arrossate, coperte da uno strato appiccicoso, se secernono liquido o se sono gonfie.

In caso di comparsa di uno dei suddetti sintomi, è necessario consultare immediatamente il medico di famiglia o dell'azienda, informandolo del fatto che si lavora a contatto con generi alimentari. Inoltre la persona coinvolta è tenuta a informare immediatamente il proprio superiore che per l'intera durata della malattia non può manipolare generi alimentari. Violazioni vengono perseguite come contravvenzioni o azioni punibili.



## Igiene personale

- ▶ Lavaggio delle mani
- ▶ Rimozione di gioielli
- ▶ Indumenti puliti
- ▶ Non tossire sugli alimenti né starnutire
- ▶ Bendare piccole ferite
- ▶ Non utilizzare smalti o gel per unghie



## Igiene degli alimenti

Alimenti facilmente deperibili devono essere conservati al fresco, subito lavorati e rapidamente consumati.

La carne congelata va scongelata al massimo a 7 gradi Celsius e gli alimenti vanno riscaldati in modo adeguato.



## Igiene del posto di lavoro

Tutta l'area deve essere mantenuta in ordine e pulita.

Tutti i panni con cui vengono puliti gli attrezzi da cucina e le macchine devono essere sostituiti ogni giorno. Detergenti e disinfettanti devono essere conservati separatamente dalla zona cibo.

Questo dépliant offre un primo quadro per la manipolazione sicura dei cibi. Base giuridica è la legge sulla prevenzione e il contrasto di patologie infettive nell'uomo (Infektionsschutzgesetz IfSG), il cui testo completo è disponibile qui:



**<https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg>**

► 8. Sezione

Requisiti in material di salute per il personale addetto alla manipolazione degli alimenti



**[https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen\\_node.html](https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_node.html)**

Dépliant informativo del Robert Koch Institut in altre lingue

**Iscrizione all'istruzione online**

über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

**Disclaimer:**



**Realizzazione e diritti d'autore:**

Technologiezentrum Glehn  
Hauptstraße 74 - 76  
41352 Korschenbroich-Glehn

02182 / 85 07 65  
info@tz-glehn.de  
**www.tz-glehn.de**