

Timbro dell'Ufficio sanitario

## **Informativa in base all'art. 43, comma 1, Nr. 1 della Legge sulla protezione dalle infezioni (Abbr. ted. IfSG)**

Informazioni sanitarie per la manipolazione degli alimenti

Le persone che per professione producono, trattano oppure immettono in commercio i seguenti alimenti:

1. carne, carne di volatili da cortile e loro derivati
2. latte e prodotti a base di latte
3. pesce in genere, granchi, molluschi e loro derivati
4. prodotti a base di uova
5. alimenti per neonati o bambini fino a 3 anni
6. gelato alimentare e semilavorati a base di gelato
7. prodotti da forno con farciture e ripieni a crudo
8. specialità alimentari, cibi crudi e insalate di patate, marinate, maionese o altre salse emulsionate, lieviti alimentari

ed entrano in contatto con essi **direttamente** (con le mani) **oppure indirettamente** (tramite utensili, quali ad esempio stoviglie, posate o altro)

**oppure**

che operano in **cucine** di trattorie, ristoranti, mense, caffetterie o comunque nel settore della ristorazione e precisamente nella **preparazione di cibi e vivande destinati al pubblico**

**necessitano, al momento dell'inizio della loro professione, di un certificato rilasciato dal loro Ufficio sanitario in base all'art. 43, comma 1 della Legge sulla protezione dalle infezioni.**

### **Per quale motivo devono essere osservate particolari misure di precauzione?**

Negli alimenti sopraccitati possono moltiplicarsi con estrema facilità determinati **agenti patogeni**. Il consumo di simili alimenti infetti da microrganismi può causare l'insorgere di gravi infezioni e intossicazioni alimentari. Negli esercizi pubblici adibiti alla ristorazione e nelle comunità un numero molto elevato di persone può contrarre queste patologie.

Per questo motivo ed allo scopo di proteggere il consumatore, ma anche gli operatori stessi, si richiede il massimo grado di autoresponsabilità nell'osservanza delle più importanti norme igieniche.

*(Le norme più importanti sono state riassunte nell'allegato 1)*

La Legge sulla protezione dalle infezioni stabilisce che non si possa esercitare una **professione nel settore alimentare se compaiono delle manifestazioni patologiche** (sintomi) riconducibili ad una delle seguenti malattie o se il medico ha diagnosticato una delle medesime malattie:

- gastroenterite infettiva acuta (colerina con manifestazione improvvisa e contagiosa) prodotta da salmonella, siphella, vibrione colerico, stafilococchi, camphylobacter, rotavirus oppure altri virus che producono diarrea
- tifo o paratifo
- epatite virale A oppure E (infiammazione epatica infettiva)
- ferite purulenti oppure altre malattie della pelle in presenza della possibilità che gli agenti patogeni vengano trasferiti agli alimenti o ad altre persone

L'**analisi delle feci** è risultata positiva nei confronti di uno dei seguenti agenti patogeni:

- salmonella
- siphella
- escherichia coli enteroemorragica
- vibrione colerico

Si precisa che anche in caso di **escrezione** di uno dei batteri citati (senza che ci si senta necessariamente male) sussiste il **divieto ad esercitare la propria professione** nel settore alimentare.

**I seguenti sintomi sono indice delle malattie citate:**

**Diarrea** con feci liquide per più di 2 volte al giorno, eventualmente accompagnata da nausea, vomito e febbre.

**La febbre alta** con mal di testa, dolori intestinali o alle articolazioni e stipsi (solo dopo diversi giorni si manifesta una grave diarrea) potrebbe essere un **sintomo del tifo o del paratifo**.

Tipica del **colera** è una **diarrea con feci bianco-latte** e con una grande perdita di liquidi.

**L'ittero della pelle e del globo oculare**, accompagnati da 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 giallognolo e molle**, o se **secernono del liquido** o sono **gonfie**.

In caso di comparizione di uno dei sintomi sopraccitati è necessario rivolgersi immediatamente al medico di famiglia o dell'azienda informandolo ovviamente del fatto che si lavora in un'azienda alimentare. Si è inoltre tenuti ad informare senza indugio il proprio superiore in merito alla malattia.

**(Se volete avere maggiori informazioni sulle malattie descritte potrete apprenderle leggendo l'allegato 2).**

Siete quindi pregati di firmare la dichiarazione sottostante attestante che avete letto e capito questa scheda e che non vi è noto alcun fatto che faccia scattare il divieto di lavoro (allegato 1).

Dopo aver ricevuto le istruzioni orali vi sarà rilasciato il tesserino sanitario per la vostra azienda o per il vostro datore di lavoro privato (allegato 2).



