

Foglio dati relativo al lavaggio delle mani

Una delle cose più importanti da fare al fine di impedire la trasmissione di malattie causate dagli alimenti è lavarsi le mani. Infatti, il Codice per i generi alimentari impone che tutti coloro che sono chiamati a maneggiare gli alimenti mantengano pulite le proprie mani e le parti delle braccia che rimangono esposte. Lavandosi le mani di frequente si eliminano i germi portati da altre persone o da superfici contaminate e si evita la trasmissione delle malattie.

Quando ci si deve lavare le mani?

È necessario lavarsi le mani di frequente. Probabilmente più spesso di quanto si fa generalmente in quanto non siamo in grado di vedere ad occhio nudo o fiutare i germi e quindi non sappiamo dove si nascondono. Coloro che sono chiamati a maneggiare gli alimenti sono tenuti a lavarsi sempre le mani:

- Dopo aver utilizzato la toilette;
- Dopo aver toccato parti del corpo nude diverse dalle mani e dalle parti delle braccia esposte pulite;
- Dopo aver curato o maneggiato animali o animali acquatici quali pesci nell'acquario, molluschi o crostacei in vetrina;
- Dopo aver tossito, soffiato il naso utilizzando un fazzoletto o un fazzolettino di carta, aver fumato, mangiato o bevuto;
- Dopo aver maneggiato apparecchiature o utensili da cucina sporchi;
- Durante la preparazione degli alimenti, con la frequenza necessaria ad eliminare lo sporco e la contaminazione ed evitare la contaminazione incrociata quando si cambia mansione;
- Quando si passa da cibi crudi a cibi cotti; e
- Dopo aver svolto altre attività che contaminano le mani, quali la pulizia dei tavoli, il maneggio di stoviglie sporche o il trattamento delle immondizie.

Qual è il modo corretto di lavarsi le mani?

È stato calcolato che una persona su tre non si lava regolarmente le mani anche dopo essersi recato alla toilette. Qui di seguito sono state riportate quattro fasi da seguire per essere sicuri di essersi lavati le mani in modo corretto:

1. Bagnare le mani con acqua corrente calda e applicare un sapone liquido, in polvere o una saponetta.
2. Sfregare bene una mano contro l'altra e strofinare tutte le superfici. Pulire sotto le unghie e tra le dita.
3. Continuare a strofinare per 20 secondi o per la durata di una piccola melodia come "Tanti auguri a te." Il sapone unito allo strofinio aiuta ad asportare e rimuovere lo sporco ed i germi.
4. Sciacquare abbondantemente con acqua corrente ed asciugare le mani utilizzando un metodo appropriato, asciugamani monouso disponibili, sistema con un asciugamano a rotolo in grado di fornire sempre all'utente un asciugamano pulito, o un dispositivo ad aria calda.

Per maggiori informazioni circa il funzionamento di uno stabilimento alimentare contattare l'ufficio sanitario locale.