

**NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 43, COMMA 1, N° 1 DELLA LEGGE TEDESCA  
PER LA PROTEZIONE DALLE INFEZIONI (IFSG)**

**Informazioni di carattere sanitario relative al trattamento di prodotti alimentari**

Persone che a livello **professionale** producono, trattano o mettono in commercio i prodotti alimentari che seguono:

1. carne, carne di pollame e prodotti derivati
2. latte e prodotti a base di latte
3. pesce, crostacei, molluschi e prodotti derivati
4. prodotti a base di uova
5. alimenti per lattanti e per l'infanzia
6. gelati e semilavorati a base di gelato
7. prodotti da forno con ripieni o guarnizioni la cui cottura a forno o con altre modalità non è stata completamente ultimata
8. specialità gastronomiche a base di insalate, insalate a base di vegetali crudi o di patate, marinate, maionese, altre salse emulsionate, lieviti alimentari,

che vengono a contatto **diretto** (con le mani) **od indiretto** mediante utensili (per esempio stoviglie, posateria o altri utensili da lavoro) con detti alimenti

**oppure**

che lavorano nelle **cucine** di locali, ristoranti, mense, caffè o altri istituti con ed adibiti a **mensa collettiva**,

**necessitano, prima di esercitare per la prima volta tali attività, di un certificato ai sensi dell'articolo 43, comma 1 della LEGGE PER LA PROTEZIONE DALLE INFEZIONI rilasciato dall'ufficio d'igiene e sanità.**

**Perché occorre rispettare particolari misure precauzionali?**

Negli alimenti elencati sopra possono moltiplicarsi con particolare facilità determinati **agenti patogeni**. L'assunzione da parte delle persone di alimenti di questo tipo contaminati da microrganismi può provocare gravi infezioni od intossicazioni alimentari. In locali o istituzioni di carattere collettivo tali infezioni possono colpire un gran numero di persone.

Per questo motivo è necessario pretendere da ogni addetto un grado elevato di responsabilità personale e di rispetto delle norme igieniche a tutela del consumatore e dello stesso addetto.

**(L'allegato 1 contiene un elenco delle norme più importanti.)**

La legge per la protezione dalle infezioni stabilisce che Lei **non può esercitare** le attività succitate se presenta i sintomi che fanno pensare ad una delle **malattie** che seguono o che un medico ha riscontrato su di Lei:

- gastroenterite infettiva acuta (comparsa di diarrea improvvisa, contagiosa) provocata da salmonella, shigella, batteri del colera,

stafilococchi, campylobacter, rotavirus ed altri agenti patogeni causa di diarrea

- tifo o paratifo
- epatite virale A oppure E
- ferite infette o una malattia della pelle per le quali esiste la possibilità che l'agente patogeno venga trasmesso attraverso gli alimenti ad altre persone

**Il divieto di lavorare** nel settore alimentare sussiste anche se **l'analisi di un suo campione di feci** ha evidenziato la presenza di uno degli agenti patogeni che seguono:

- salmonella
- shigella
- escherichia coli enteroemorragica
- vibrioni del colera

o se **evacua** detti batteri (senza che debba sentirsi ammalato).

**I sintomi di seguito elencati sono indizio di una delle malattie menzionate:**

**Diarrea** con un numero di scariche liquide al giorno superiore a due, eventualmente accompagnata da malessere, vomito e febbre.

**Febbre elevata** con forti dolori alla testa, addominali o articolari e stitichezza (alla quale segue solo dopo giorni forte diarrea) sono sintomo di **tifo e paratifo**.

Tipica del **colera** è la **diarrea lattea** con consistente perdita di liquidi.

**Colorazione giallastra della pelle e dei globi oculari** accompagnata da debolezza e mancanza di appetito fanno presumere un'**epatite A oppure E**.

**Ferite** o piaghe provocate da **malattie della pelle** possono essere infette se sono **arrossate, ricoperte da uno strato appiccicoso, umide o gonfie**.

Se Lei presenta uno dei sintomi descritti, dovrà in ogni caso chiedere consiglio al suo medico di famiglia o al medico della sua azienda! Gli dica anche che lavora in un'azienda alimentare. Lei ha inoltre l'obbligo di informare immediatamente il suo superiore della malattia.

***(Se desidera avere maggiori informazioni sulle malattie qui sopra descritte, potrà trovarle nell'allegato 2.)***

La preghiamo ora di firmare la dichiarazione che segue con la quale dichiara di aver letto questo foglietto informativo, di averlo compreso e di non essere a conoscenza di circostanze che comportino un divieto di lavorare.

Dopo il colloquio informativo Le verrà consegnato il certificato per il suo datore di lavoro.

## Avvertenze particolari per il datore di lavoro

1. Anche i datori di lavoro hanno l'obbligo, se fanno parte della cerchia di persone descritta alla pagina 1 del foglietto informativo, di presentare la dichiarazione rilasciata con l'allegato.
2. Lei potrà esercitare le attività descritte alla pagina 1 del foglietto informativo se avrà ricevuto un certificato come da allegato o se è in possesso di un certificato di buona salute ai sensi dell'art. 18 della Legge federale per la prevenzione delle epidemie.
3. Nel caso in cui l'attività venga esercitata per la prima volta, il certificato rilasciato dall'ufficio d'igiene e sanità non dovrà avere più di tre mesi.
4. Lei ha l'obbligo di informare le persone che esercitano le attività elencate alla pagina 1 del foglietto informativo sulle norme della legge per la protezione dalle infezioni elencate alla pagina 2, dopo che queste hanno iniziato la loro attività e, in seguito, una volta l'anno, avendo cura di documentare la partecipazione del dipendente al colloquio informativo.
5. Lei ha l'obbligo di tenere il certificato che la riguarda e quello dei suoi dipendenti, nonché la documentazione relativa all'ultimo colloquio informativo tenuto, a disposizione sul luogo di lavoro e di presentare, dietro loro richiesta, ai collaboratori delle autorità competenti tutte le certificazioni di cui si è detto. Per il caso di esercizio dell'attività in luoghi variabili è sufficiente la presentazione di una copia autenticata.
6. Se lei stesso o uno dei suoi dipendenti presenta uno dei sintomi di cui alla pagina 2 di questo foglietto informativo, se è stata constatata una delle malattie ivi elencate o se è stato appurato da un medico l'evacuazione da parte sua o del suo dipendente di uno degli agenti patogeni elencati, dovrà prendere le misure igieniche opportune per evitare un'ulteriore diffusione degli agenti patogeni sul luogo di lavoro. Informazioni in merito vengono fornite dalle autorità preposte alla sorveglianza dei prodotti alimentari e dall'ufficio d'igiene e sanità.
7. Le informazioni qui fornite non sostituiscono i regolari colloqui informativi ai sensi del Regolamento in materia di igiene dei prodotti alimentari.

## Allegato 1

Come si può contribuire alla prevenzione delle infezioni dovute ad alimenti?

Risposta

- Prima di iniziare il lavoro, prima di ogni nuova operazione e naturalmente dopo essere stati alla toilette, occorre lavare accuratamente le mani sotto l'acqua corrente utilizzando il sapone. Per asciugare le mani utilizzare gli asciugamani usa e getta.
- Prima di iniziare il lavoro togliere anelli ed orologio.
- Indossare capi protettivi puliti (cuffietta, grembiule, guanti, scarpe per interno).
- Non tossire o starnutire mai sugli alimenti.
- Coprire eventuali piccole ferite pulite sulle mani e sulle braccia con cerotti impermeabili all'acqua.