

COMUNE DI FRANCOFORTE SUL MENO

Ufficio d'igiene comunale

Informazione

**per gli occupati nel settore dei generi alimentari conf.
§ 43 parag. 1 n°1, della legge per la protezione dalle infezioni**

Gentili Signore e Signori!

Nei prodotti alimentari gli agenti patogeni possono riprodursi con particolare facilità. Mangiando prodotti alimentari che contengono agenti patogeni, le persone possono ammalarsi gravemente. Se questi prodotti alimentari vengono venduti o sono serviti in ristoranti o mense di comunità, **un gran numero di persone** può esserne colpito.

Pertanto non è permesso lavorare nel settore dei generi alimentari se si hanno malattie che vengono causate da determinati agenti patogeni.

Di quali malattie si tratta?

Si tratta delle **seguenti malattie:**

- tifo, paratifo, colera, disenteria da Shigella (Shigellosi), salmonellosi e altre dissenterie infettive
- epatite A o epatite E
- ferite infette o malattie dermatologiche, se c'è la possibilità che da lì gli agenti patogeni vengano trasmessi ai prodotti alimentari

Come si riconoscono tali malattie?

Solo il medico può accertare se una persona ha una delle suddette malattie. Ci sono però **determinati sintomi** tipici di determinate malattie e facilmente riconoscibili. Tali sintomi sono:

- **diarrea (con tre o più defecazioni quasi liquide al giorno)**
- **febbre alta con forti dolori di testa, pancia ed articolazioni e diarrea o stipsi**
- **ingiallimento della pelle e degli occhi, defecazioni chiare e urina scura**
- **ferite o punti aperti di malattie dermatologiche arrossati, untuosi, umidi o gonfi**

Cosa si deve fare se si osservano su se stessi tali sintomi di malattia?

Se si osserva sulla propria persona uno (o più di uno) dei sintomi suddetti, non si deve esercitare alcuna attività nel settore dei generi alimentari. Andare in ogni caso dal medico! Dire al proprio medico anche che si lavora nel settore dei generi alimentari. Inoltre si deve informare immediatamente il datore di lavoro!

Se non informa il datore di lavoro o si continua ad esercitare l'attività nonostante la malattia, si deve contare su **una pena pecuniaria fino a 25.000 Euro risp. con carcere fino a due anni.** Nel caso della diffusione della malattia ai fini della legge per la protezione dalle infezioni (§ 6, 1 n° 1) o agenti patogeni ai fini del § 7 della legge per la protezione dalle infezioni, la reclusione può essere aumentata fino a 5 anni.

Si possono espellere agenti patogeni anche senza sentirsi malati!

Determinati agenti patogeni possono essere espulsi con le feci anche molto tempo dopo una malattia, anche se **non ci sono più sintomi di malattia:**

- salmonelle
- Shigellen

- vibroni del colera
- Escherichia coli enteroemorragici (EHEC)

Il medico con un'analisi delle feci può accertare se si espellono tali agenti patogeni. **Neanche in questo caso si può lavorare nelle suddette attività**, fino a che nelle feci sono rintracciabili gli agenti patogeni!

Si può lavorare in generale se si espellono agenti patogeni o si ha uno dei suddetti sintomi?

Il divieto di esercitare un'attività vale **solo per il settore dei generi alimentari**. E quindi se lo stato di salute lo permette, si **può lavorare in altri settori** (p.e. in ufficio).

Cosa si intende con "settore dei generi alimentari"?

Del settore dei generi alimentari fanno parte **tutti i lavori**:

- a) in cucine di ristoranti e altre organizzazioni con o per la preparazione del vitto di comunità***
- b) per la produzione, il trattamento o la messa in circolazione di prodotti alimentari***
- c) È importante anche che vengano incluse tutte le attività in cui si viene a contatto con i prodotti alimentari anche solo mediante oggetti (p.e. con la pulizia di questi) comportando un azzardo di contaminazione.***

Come si può contribuire a prevenire le infezioni provocate da prodotti alimentari?

Con misure igieniche si può impedire la trasmissione di agenti patogeni. Lei può contribuire **osservando semplici regole**:

- ***Prima di iniziare il lavoro, ogni volta che inizia un nuovo procedimento lavorativo ed ogni volta dopo essere stato in bagno , come anche prima e dopo i pasti, lavarsi le mani accuratamente con sapone liquido che esce da un flacone distributore e con acqua corrente. Per asciugarsi le mani, usare asciugamani monouso (da usare una sola volta).***
- ***Prima di iniziare il lavoro togliersi anelli (anche la fede matrimoniale) e orologio***
- ***Indossare vestiario protettivo pulito***
- ***Non tossire né starnutire mai sui prodotti alimentari***
- ***Coprire con cerotto impermeabile piccole ferite pulite sulle mani o sulle braccia.***

Quali obblighi ha il datore di lavoro?

Il Suo datore di lavoro può farLa lavorare nel settore dei generi alimentari **solo se**

Lei ha presentato il **certificato** dell'ufficio d'igiene!

Egli è obbligato ad istruirLa nuovamente dopo l'inizio dell'attività ed a ripetere tale istruzione ogni due anni. Il datore di lavoro deve poter provare per iscritto la Sua partecipazione a tale istruzioni.

La prova relativa all'ultima istruzione deve essere conservata dal datore di lavoro insieme al certificato, **nell stabilimento**, per poterla presentare in caso di controlli.