

**Informativa in base all'art. 43, comma 1, n. 1 della Legge sulla tutela dalle infezioni
(Infektionsschutzgesetz - IfSG)**

(versione ampliata della scheda dell'Istituto Robert Koch - RKI)

Aggiornato al 04/2013

Per avere materiale supplementare per i datori di lavoro rivolgersi al personale dell'ufficio

Informazioni sanitarie relative alla manipolazione degli alimenti

Chi ha bisogno della cosiddetta "rote Karte" (patentino rosso)

Coloro che a livello professionale producono, trattano o mettono in commercio (addetti cioè alla vendita o alla somministrazione) i seguenti generi alimentari

- 1) carne, carne di pollame e relativi derivati
- 2) latte e prodotti a base di latte
- 3) pesce, crostacei, molluschi e relativi derivati
- 4) prodotti a base di uova
- 5) alimenti per lattanti e per l'infanzia
- 6) gelati e semilavorati del gelato
- 7) prodotti da forno con ripieni o farciture la cui cottura non è stata completamente ultimata
- 8) specialità gastronomiche ad insalata, insalate a base di vegetali crudi o di patate, marinate, maionese, altre salse emulsionate, lieviti alimentari
- 9) germogli e semi germogliati da consumarsi allo stato crudo e semi destinati alla produzione dei medesimi.

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

coloro che operano nelle cucine di locali, ristoranti, mense, caffè o altre strutture adibite alla preparazione o somministrazione di vivande,

necessitano, **prima** di esercitare per la prima volta tali attività, di un'informativa ai sensi dell'articolo 43, comma 1 della Legge per la Tutela dalle Infezioni. **Lo svolgimento di tale informativa è certificato per mezzo della cosiddetta "rote Karte" (patentino rosso) la cui data di rilascio non deve essere anteriore ai tre mesi precedenti all'inizio dell'attività lavorativa.**

Il datore di lavoro è tenuto a istruire il dipendente nuovamente come previsto dalla LEGGE PER LA PROTEZIONE DALLE INFEZIONI immediatamente prima che intraprenda il lavoro e poi almeno ogni 2 anni, documentando il tutto per iscritto¹. Occorre che la documentazione attestante l'informativa iniziale e l'ultima informativa successiva siano disponibili sul luogo di lavoro in modo da poterla esibire in qualsiasi momento durante verifiche da parte delle autorità di controllo.

Perché occorre rispettare particolari misure precauzionali?

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, le quali, per soggetti quali anziani, bambini piccoli o persone con disturbi al sistema immunitario, possono risultare addirittura fatali.

¹ È opportuno che questa prima informativa orale venga documentata anche nella "rote Karte" a Lei intestata in modo da dimostrare più agevolmente il fatto che sia assunto l'impiego entro il termine perentorio dei tre mesi successivi.

Negli esercizi e nelle strutture adibite alla ristorazione collettiva tale rischio minaccia un numero di persone molto elevato. Per questo motivo e allo scopo di proteggere il consumatore, deve essere richiesto agli operatori il massimo grado di autoresponsabilità e l'osservanza delle norme igieniche.

Le norme più importanti per la prevenzione delle infezioni dovute ad alimenti sono illustrate a pagina 3.

In quali circostanze vige il divieto di lavorare?

La **Legge sulla tutela dalle infezioni** stabilisce che non è consentito esercitare le suddette attività in presenza di o qualora sia stata diagnosticata dal medico una delle seguenti patologie:

- 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
- epatite virale A oppure E (infiammazione del fegato)
- ferite purulenti oppure altre malattie 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 dall'analisi di un campione di feci è risultata la presenza di uno degli agenti patogeni che seguono:

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

o se si evacuano nelle feci detti batteri (senza necessariamente dover stare male). In tale circostanza il Gesundheitsamt può consentire a seconda del caso delle eccezioni a condizione che si adottino determinate misure.

In presenza di malattia tale divieto scatta automaticamente; non è necessario un apposito atto amministrativo da parte del Gesundheitsamt. Il datore di lavoro non può licenziare il dipendente per tale motivo ed è tutelato a fronte di eventuali perdite economiche.

Con quali sintomi si manifestano queste malattie?

- **Diarrea** (a volte anche sanguinolenta) con feci liquide per più di 3 volte² 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 del **tifo** o del **paratifo**.
- Tipica del **colera** è una **diarrea con feci bianco-latte** e con cospicua perdita di liquidi.
- La **colorazione giallastra della pelle e del globo 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, gonfie, coperte da uno strato appiccicoso o se secernono del liquido.

In caso di comparizione di uno dei suddetti sintomi è necessario consultare immediatamente il medico di famiglia o dell'azienda informandolo ovviamente del fatto che si lavora in un'azienda alimentare o con generi alimentari. **Si è inoltre tenuti a informare immediatamente della malattia il proprio superiore o datore di lavoro.**

² La definizione di diarrea prevede almeno tre evacuazioni liquide o semiliquide al giorno (v. "Infektionskrankheiten verstehen, erkennen, behandeln" Suttorp, Mielke, Kiehl, Stück, Thieme Verlag 2004, pag. 204)

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

Le mani sono la causa principale della trasmissione di agenti patogeni. È per questo motivo che l'igiene delle mani costituisce una delle misure più importanti per prevenire le infezioni.

- **Effetti personali**

Prima di iniziare il lavoro togliersi anelli, braccialetti, orologio da polso ecc. Sussiste il rischio, infatti, che in tali oggetti, oltre al sudore, si accumulino e riproducano germi. Non basta lavarsi le mani per giungere ai microrganismi insiti negli effetti personali.

- **Lavaggio delle mani**

Occorre lavare accuratamente le mani sotto l'acqua corrente utilizzando sapone liquido.

- **prima di iniziare il lavoro**
- **dopo ogni intervallo**
- **in caso di visibile sporcizia**
- **ovviamente dopo essere andati al gabinetto o essersi toccati il naso**

In presenza di notevole sporcizia usare uno spazzolino per le unghie che dopo l'uso va opportunamente pulito e disinfettato.

Occorre dedicare particolare attenzione a:

- polpastrelli e unghie
- gli spazi tra le dita
- dorso delle mani e delle dita
- alle linee del palmo della mano
- tutti i lati del pollici

Per asciugarsi, utilizzare **asciugamani monouso (di carta o tessuto)** da impiegare anche per richiudere il rubinetto in modo da evitarne il contatto diretto con la mano.

Procedura di disinfezione

- 1) asciugarsi accuratamente le mani
 - 2) mettere **3 ml circa di disinfettante per le mani a base di alcol** sul palmo
 - 3) strofinare accuratamente (attenzione ai punti critici: v. lavaggio delle mani)
 - 4) **durata di applicazione: minimo 30 secondi** (strofinare sino a evaporazione completa)
- La durata di applicazione del disinfettante è importantissima.

Anche la cura della pelle rientra nell'igiene preventiva per cui è importante fare uso della crema per le mani. Una pelle ben curata presenta meno screpolature ed è protetta meglio dagli agenti infettivi.

- **Abbigliamento/Indumenti protettivi**

Indossare **vestiti puliti** visto che i microrganismi restano attaccati agli indumenti.

È previsto l'obbligo di indossare una **cuffietta** per le attività in cui occorre evitare la caduta di capelli o forfora durante la preparazione degli alimenti.

- **Comportamento**

Coprire il naso o la bocca quando si tossisce o starnutisce. Fare uso di fazzolettini di carta limitandosi ad utilizzarli una sola volta e per poi gettarli via. Lavarsi poi le mani.

Vista l'enorme responsabilità nei confronti della salute dei Suoi clienti o di coloro che Le sono stati affidati, l'igiene delle mani costituisce per Lei un imperativo assoluto