



Igiene del personale del settore ristorativo

L'**igiene della persona** è il primo accorgimento da tenere in considerazione per evitare la contaminazione dei cibi. Innanzitutto nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti (Regolamento CE 852/2004). Se si è in presenza delle patologie suddette, il lavoratore deve avvertire immediatamente il responsabile dell'impresa alimentare che provvede ad adottare le dovute precauzioni.

Tra le principali **regole di igiene personale** per gli addetti del settore alimentare, vi sono:

- non indossare orologio, gioielli, anelli, bracciali (possono essere ricettacolo di batteri o cadere inavvertitamente nei cibi);
- tenere capelli puliti e raccolti in un copricapo;
- tenere baffi e barba in ordine (meglio se non presenti);
- adottare una corretta igiene delle mani (cfr dispense "Igiene delle mani");
- tenere le unghie corte, ben pulite e senza smalto;
- evitare di starnutire o tossire sugli alimenti;
- parlare distanziati dagli alimenti;
- evitare di toccarsi naso, bocca, orecchie durante il lavoro;
- nell'ambiente lavorativo, evitare di consumare cibi/bevande e di fumare;

Tuttavia, avere un buon livello di igiene non vuol dire far uso di numerosi detersivi che, in eccesso, causano problemi alla stessa persona, oltre che contaminare l'ambiente.

Anche l'**igiene degli indumenti** è un fattore fondamentale per la prevenzione delle contaminazioni alimentari.

Per il personale addetto alla **preparazione, manipolazione e confezionamento** degli alimenti, i principali accorgimenti da adottare sono:

- indossare indumenti specifici per il lavoro, diversi da quelli civili (da tenere in un luogo separato, in idoneo spogliatoio) e da utilizzare solo nell'ambiente lavorativo;
- indossare indumenti puliti e di colore chiaro (per distinguere più facilmente i residui di sporco);
- non utilizzare gli indumenti da lavoro qualora si debba abbandonare, anche momentaneamente, la lavorazione degli alimenti;



- utilizzare indumenti dotati di chiusure con bottoni automatici o a velcro, in modo da limitare il rischio di corpi estranei;
- utilizzare sempre un copricapo, per evitare la caduta di capelli, forfora, gocce di sudore o altri microrganismi sui cibi. Il copricapo deve contenere tutti i capelli e va indossato anche da chi è calvo o ha i capelli rasati: tra le funzioni di questo indumento, infatti, vi è anche quella di prevenire il contatto delle mani con la cute.
- garantire corrette modalità di lavaggio e utilizzare indumenti facilmente lavabili ad alte temperature;
- laddove previsto, usare guanti monouso (in caso di ferite sulle mani o in caso di manipolazione cibi pronti al consumo).

Oltre che per motivi igienici, indossare l'abbigliamento da lavoro adeguato è un obbligo di legge (D.P.R. del 26/03/1980, n° 327 - Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. (Pubblicato sulla G.U. del 16/07/1980, n° 193)

Per il **personale di sala e bar**, la divisa può essere anche di altri colori (spesso nera).

Purtroppo, negli ultimi anni, l'aumento esponenziale dei programmi di cucina in televisione ha messo in evidenza come, molto spesso, anche gli chef più noti dimentichino di rispettare quanto previsto in materia di **igiene alimentare**. Un esempio su tutti? Sicuramente il mancato utilizzo del copricapo e l'uso di orologi e monili.

Per approfondimenti e informazioni inviare un messaggio per posta elettronica a: info@scienzadellalimentazione.it