



Regolamenti sulla sicurezza dei generi alimentari - Responsabilità igienico sanitarie delle imprese alimentari

Capitolo 3 (solo per l'Australia) Codice dei Regolamenti sull'igiene e sulla sicurezza dei generi alimentari d'Australia e Nuova Zelanda

NOTA: I nuovi regolamenti sulla sicurezza dei generi alimentari non sono applicabili in Nuova Zelanda. Le disposizioni stabilite nel trattato fra l'Australia e la Nuova Zelanda non includono i regolamenti sull'igiene alimentare.

Ai sensi del Regolamento 3.2.2 *Pratiche della Sicurezza Alimentare e Requisiti Generali*, le imprese alimentari devono assicurarsi, nei limiti del possibile, che gli addetti alla manipolazione degli alimenti e chiunque altro lavori nei loro locali non causino la contaminazione dei cibi. Le imprese alimentari hanno inoltre responsabilità specifiche verso i dipendenti per quanto riguarda salute, fornitura di attrezzature idonee per il lavaggio delle mani, informazioni sugli obblighi igienico-sanitari e privacy.

Assicurarsi che le persone che si trovano nei locali non causino la contaminazione dei prodotti alimentari

Le imprese alimentari devono fare del tutto per assicurarsi che le persone che si trovano nei loro locali non causino la contaminazione dei prodotti alimentari. Questo si applica non solo agli addetti alla manipolazione degli alimenti ma anche a persone che si trovano temporaneamente sul posto per esempio operai e membri del pubblico. Nelle aree dove i cibi sono allo scoperto, come per esempio in cucina, le imprese possono prendere i seguenti provvedimenti:

- limitare l'accesso a tali aree tranne che agli addetti alla manipolazione dei cibi
- nei casi in cui altre persone abbiano una ragione legittima per trovarsi in tali aree, controllare che non tocchino niente con le mani e non starnutiscano, tossiscano o mangino sui cibi che sono allo scoperto o su attrezzature o piani di lavoro che possano venire in contatto con i cibi.

Un'impresa deve anche prendere provvedimenti pratici per impedire che le persone fumino o sputino per terra nelle aree di preparazione dei cibi o dove i cibi sono allo scoperto. Tali provvedimenti includono:

- Mettere sui muri segnali con la scritta "Proibito Fumare" e, se sputare per terra è un problema, mettere sui muri segnali che indicano che anche questo è proibito; e
- Assicurarsi che in queste aree non ci siano portacenieri.

Salute del personale addetto alla manipolazione degli alimenti e come prevenire la contaminazione dei cibi

È della massima importanza che le persone che, potrebbero soffrire o essere portatrici di certe malattie o che potrebbero soffrire di altri disturbi, non svolgano lavori che comportano la manipolazione degli alimenti o delle attrezzature che sono a contatto con gli alimenti, soprattutto se c'è la possibilità che mentre lavorano possano contaminare gli alimenti.

Se un'impresa alimentare si rende conto che un addetto alla manipolazione degli alimenti, o qualsiasi altra persona che si occupi della manipolazione degli alimenti per suo conto (per esempio amici o parenti) abbia o potrebbe avere una malattia contratta per via alimentare, dovrebbe assicurarsi che essa non tocchi gli alimenti o le attrezzature. Un'impresa alimentare potrebbe sospettare che una persona abbia una malattia contratta per via alimentare se vomita, ha la diarrea, la febbre o la febbre ed il mal di gola.

Se una persona ha una malattia contratta per via alimentare o ne è portatrice, ed è stata esclusa dalle attività che comportano la manipolazione degli alimenti, non può riprendere il suo lavoro, fino a quando un medico non abbia confermato che non ha più la malattia e non ne è più portatrice.

Se un'impresa è a conoscenza o sospetta che un addetto alla manipolazione degli alimenti oppure qualcun altro che si occupa della manipolazione degli alimenti per suo conto, abbia una ferita infetta o secrezioni alle orecchie, al naso o agli occhi, l'impresa deve assicurarsi che questa persona prenda tutte le precauzioni necessarie per prevenire la contaminazione dei cibi. Per esempio una ferita cutanea dovrebbe essere coperta con una fasciatura e con una medicazione di tipo impermeabile e chi ha il raffreddore dovrebbe prendere un preparato per arrestare le secrezioni nasali.

Lavandini per il lavaggio delle mani per gli addetti alla manipolazione degli alimenti

Il Regolamento 3.2.2 *Pratiche della Sicurezza Alimentare e Requisiti Generali* ed il Regolamento 3.2.3 *Attrezzature e locali destinati all'attività lavorativa* includono entrambi i requisiti per il lavaggio delle mani.

I requisiti per il lavaggio delle mani per gli addetti alla manipolazione degli alimenti vengono stabiliti nel Regolamento 3.2.2 *Pratiche della Sicurezza Alimentare e Requisiti Generali*. Per avere ulteriori informazioni vedere il foglio informazioni *Responsabilità igienico sanitarie del personale addetto alla manipolazione dei generi alimentari*.

Ai sensi del Regolamento 3.2.3 *Attrezzature e locali destinati all'attività lavorativa*, le imprese alimentari devono fornire lavandini facilmente accessibili, situati in prossimità dei luoghi in cui gli addetti alla manipolazione degli alimenti hanno bisogno di lavarsi le mani, per esempio nelle aree di preparazione e vicino ai gabinetti. Le imprese devono inoltre assicurarsi che i lavandini siano dotati di acqua corrente calda e pulita.

Oltre a ciò ai, sensi del Regolamento 3.2.2 *Pratiche della Sicurezza Alimentare e Requisiti Generali*, le imprese devono assicurarsi che i lavandini siano dotati di sapone o di altri detergenti e che il personale possa asciugarsi le mani con asciugamani monouso o di carta. Se necessario vicino ai lavandini devono essere installati idonei contenitori per la raccolta degli asciugamani usati. Le imprese devono anche assicurarsi che i lavandini vengano usati esclusivamente per lavare le mani, le braccia ed il viso.

Altre responsabilità igienico sanitarie per le imprese alimentari

Ai sensi del regolamento 3.2.3 *Attrezzature e locali destinati all'attività lavorativa*, le imprese alimentari devono assicurarsi che il personale abbia accesso a servizi igienici adeguati ed a spogliatoi separati per la custodia di indumenti e di effetti personali. Nei locali devono anche esserci delle aree separate per il deposito di carte e di materiale d'ufficio e di sostanze chimiche di qualsiasi genere utilizzate dall'impresa.

Far presente agli addetti alla manipolazione degli alimenti le loro responsabilità igienico sanitarie

Le imprese alimentari devono far presente agli addetti alla manipolazione degli alimenti i requisiti igienico sanitari che si applicano in modo specifico alla loro posizione. Per farlo possono utilizzare cartelloni o opuscoli informativi oppure un video di formazione professionale prodotto dall'industria alimentare. I requisiti sono stabiliti nel Regolamento 3.2.2 *Pratiche della Sicurezza Alimentare e Requisiti Generali*. Per avere ulteriori informazioni su questi requisiti vedere il foglio informazioni *Responsabilità igienico sanitarie del personale addetto alla manipolazione dei generi alimentari*. I requisiti sono stati messi a punto affinché il personale addetto alla manipolazione degli alimenti faccia il possibile per non contaminare i cibi.

Tutelare la privacy degli addetti alla manipolazione degli alimenti

Gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono comunicare al loro supervisore se:

- sanno o sospettano di soffrire o di essere portatori di una malattia contratta per via alimentare;
- hanno una ferita cutanea o secrezioni alle orecchie, al naso o agli occhi, che possibilmente potrebbero causare la contaminazione dei cibi;
- sanno o sospettano di aver contaminato i cibi durante lo svolgimento delle loro mansioni.

Se un addetto alla manipolazione degli alimenti comunica al suo supervisore quanto sopra, il supervisore non deve rivelare queste informazioni a nessuno senza il suo consenso, ad eccezione del proprietario dell'impresa o dell'autorità competente. Inoltre, l'impresa non deve utilizzare queste informazioni per nessun motivo altro che per proteggere gli alimenti contro la contaminazione.

Avete bisogno di maggiori informazioni?

Una copia dei regolamenti, delle linee guida e di altri fogli informazioni e materiale di supporto è disponibile sul sito internet dell'ANZFA (www.anzfa.gov.au). A mano a mano che i regolamenti entrano in vigore negli Stati e nei Territori, le imprese alimentari possono chiedere consiglio rivolgendosi direttamente all'Ufficiale Sanitario del Comune locale (*Environmental Health Officers*) o al Ministero della Sanità/Unità della Sanità Pubblica nello Stato o nel Territorio di residenza.

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571