

# Il lavaggio delle mani nelle aziende alimentari

## *È importante lavare le mani correttamente*

Lavarsi le mani in modo corretto è un gesto importante che consente di ridurre al minimo il rischio di malattie causate dal cibo nelle aziende alimentari.

Un lavaggio accurato permette di rimuovere fisicamente dalle mani sporcizia, resti di cibo, grassi, nonché virus e batteri nocivi.

Gli addetti alla manipolazione dei cibi sono tenuti per legge a lavarsi le mani.

---

## Impianti per il lavaggio delle mani

La normativa alimentare (Food Standards Code) impone alle strutture destinate agli alimenti di disporre di impianti per il lavaggio delle mani conformi nelle aree in cui lavorano gli addetti alla manipolazione del cibo, se vi è probabilità di contaminazione degli alimenti tramite le mani.

Inoltre, se i locali sono dotati di servizi igienici, è obbligatoria la presenza di impianti per il lavaggio delle mani nello spazio immediatamente adiacente.

I locali devono essere dotati di impianti per il lavaggio delle mani conformi.

Gli impianti per il lavaggio delle mani devono:

- essere fissi;
- essere collegati o alimentati da una fornitura di acqua corrente potabile tiepida;
- essere di dimensioni adeguate per consentire di lavare le mani in modo efficace e con facilità;
- essere accessibili;
- essere dotati di sapone, di salviette monouso (o asciugamani automatico) e di un contenitore per le salviette usate;
- riportare chiara indicazione di essere adibiti esclusivamente al lavaggio di mani, braccia e viso.

Alcune attività (per esempio mattatoi e macellerie) sono tenute a disporre di impianti per il lavaggio delle mani con rubinetti a comando non manuale. Per verificare i requisiti per la propria azienda, rivolgersi al comune o alla NSW Food Authority.

---

## Quando bisogna lavare le mani

Gli addetti alla manipolazione del cibo devono lavare le mani

prima di:

- preparare e cucinare alimenti;

- manipolare alimenti, in particolare cibi pronti al consumo;
- servire alimenti;

dopo:

- aver usato i servizi igienici;
- aver manipolato carni, pollame o uova crudi;
- aver fumato, starnutito, tossito, mangiato, bevuto o dopo essersi soffiati il naso o essersi toccati i capelli, la testa o orifizi del corpo.

Gli addetti alla manipolazione degli alimenti che non si lavano le mani in modo corretto sono passibili di sanzioni.

---

## Come lavarsi le mani correttamente

Seguire i passaggi descritti di seguito utilizzando l'impianto di lavaggio delle mani dell'azienda alimentare.

1. Lavare le mani accuratamente con sapone e acqua corrente tiepida.
2. Insaponare le mani frizionandole con il sapone. Assicurarsi di insaponare il dorso delle mani, gli spazi tra le dita e sotto le unghie.
3. Frizionare le mani per almeno 20 secondi.
4. Sciacquare le mani con acqua corrente tiepida e pulita.
5. Asciugare le mani con una salvietta pulita (preferibilmente di carta) o l'asciugamani ad aria prima di preparare o consumare alimenti.

---

## Utilizzo di spazzolini per le unghie e gel antibatterici

Quando si lavano le mani si possono utilizzare spazzolini per le unghie puliti e non danneggiati per facilitare la rimozione di impasti e altri residui alimentari difficili da rimuovere.

Si possono utilizzare gel antibatterici idonei all'uso per la preparazione di alimenti in aggiunta al lavaggio delle mani. I gel antibatterici non sostituiscono il lavaggio delle mani.

---

## Problemi legati al lavaggio delle mani

Qualora un funzionario autorizzato della NSW Food Authority o del comune rilevi irregolarità nel lavaggio delle mani o negli impianti adibiti a tale scopo, possono essere messi in atto vari interventi per ripristinare la conformità.

Per ulteriori informazioni sulle situazioni in cui sono previsti interventi di conformità consultare la Compliance Policy e l'Enforcement Policy della NSW Food Authority sul sito [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au).

---

## Ulteriori informazioni

Questa pubblicazione presenta informazioni sintetiche di carattere generale, non esaustive. Le aziende alimentari sono tenute a ottemperare a tutte le disposizioni della normativa alimentare (Food Standards Code) e della legge del NSW del 2003 sugli alimenti (Food Act 2003 (NSW)).

- Visitare il sito web della Food Authority [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)

- Inviare un'email al servizio di assistenza [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au)
- Chiamare il servizio di assistenza telefonica al 1300 552 406

---

© Lo Stato del New South Wales tramite Regional NSW (2023). Le informazioni contenute nella presente pubblicazione si basano sulle conoscenze e sulla comprensione dei fatti all'atto della redazione (maggio 2023). Tuttavia, si ricorda agli utenti, tenendo conto dei progressi delle conoscenze, che è necessario assicurarsi che le informazioni su cui si fa affidamento siano aggiornate e verificarne l'attualità consultando il funzionario opportuno di Regional NSW o un consulente indipendente.