



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CESTARI - RIGHI"

Borgo San Giovanni, 12/A - 30015 Chioggia (VE)

Tel. 041.4967600

Cod. Mecc.: **VEIS02200R** – C.F. 91021780274

e-mail: veis02200r@istruzione.it

e-mail certificata: veis02200r@pec.istruzione.it



I.T.C.S "Domenico Cestari"

Cod. Mecc.: VETD022013 (diurno)

Cod. Mecc.: VETD02251C (serale)

I.T.I.S. "Augusto Righi"

Cod.Mecc.: VETF022019 (diurno)

Cod.Mecc.: VETF02251P (serale)

I.P.S.S.A.R "Giovanni Sandonà"

Cod. Mecc.: VERH022011

www.cestari-righi.edu.it

CIRCOLARE N. 135

Chioggia, 12/11/2022

AI DOCENTI
AGLI STUDENTI
SEDE SANDONÀ

Oggetto: norme del personale addetto alla produzione e somministrazione di alimenti

Si comunica ai soggetti interessati quanto segue:

Gli addetti alla produzione e somministrazione di alimenti hanno grande responsabilità nei confronti della sicurezza dei consumatori.

Il Regolamento CE n. 852/2004 prescrive che "ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffre 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. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare".

Mantenere uno standard elevato di pulizia significa, ad esempio mantenere sempre le mani pulite, le unghie corte e pulite, le ferite e i foruncoli protetti con cerotto impermeabile e guanti o dita in gomma; evitare le fasciature ed evitare di indossare anelli, braccialetti, orologi, che costituiscono ricettacolo di batteri e possono contaminare l'alimento anche con frammenti; le mani devono essere lavate frequentemente (usando esclusivamente erogatori di acqua a comando non manuale ed asciugamani monouso).

Il personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari deve indossare tute o sopravvesti di colore chiaro e copricapo; detti indumenti devono essere sempre mantenuti puliti e, a lavoro ultimato, dovranno essere riposti nell'apposito scomparto dell'armadietto personale.

Occorre inoltre indossare apposite calzature e non le scarpe portate per strada, in quanto costituiscono un veicolo di contaminazione.

Come prescrive il Regolamento, particolare attenzione deve essere dedicata allo stato di salute del personale. In particolare l'addetto che soffre di mal di gola, raffreddore, dermatiti, rappresenta una fonte di contaminazione da batteri patogeni per gli alimenti e per l'ambiente in cui vengono prodotti. Il problema è particolarmente rilevante soprattutto per le infezioni intestinali, ove si può presentare anche il problema dei cosiddetti "portatori sani": si tratta di individui che pur non manifestando i sintomi tipici della tossinfezione alimentare (es. diarrea) ospitano nel proprio intestino i batteri patogeni responsabili dell'infezione, diventando loro malgrado un pericolo per la sicurezza degli alimenti che manipolano. Il portatore sano è quindi un soggetto che

- dopo aver contratto la malattia, e dopo la scomparsa dei sintomi clinici, continua ad espellere i microrganismi responsabili della malattia stessa
oppure

- ha contratto la malattia ma senza mai manifestare alcun sintomo clinico.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Antonella ZENNARO**

Firma autografa omessa ai sensi
dell'art. 3, c.2, del D.Lgs.n.39/1993