

lavarsi le mani... un fatto di cultura!

Quando, dove e come lavarsi le mani in ambito alimentare? Che rapporto c'è fra igiene della persona e sicurezza degli alimenti? Spigolando qua e là, si scopre che ormai se ne parla anche in università. Buon segno per chi, come noi, crede nel pulito come valore da trasmettere alle nuove generazioni.

26
GSA
DICEMBRE
2013

Più volte, in questi anni, ci siamo soffermati sull'importanza del lavaggio delle mani con particolare riferimento ai settori a rischio come l'ambito sanitario, farmaceutico o quello della lavorazione alimentare. Negli ultimi anni, poi, l'interesse per le corrette prassi igieniche si è allargato ed ha raggiunto anche il mondo non solo della ricerca, ma anche della didattica universitaria. Questo è molto importante, perché significa che l'argomento è già diventato oggetto di riflessione e di autorevole trasmissione alle generazioni future.

Anche in università se ne parla

Sono diversi, ormai, gli atenei che offrono corsi e master in sicurezza alimentare o discipline affini (molto noto, fra gli altri, quello di Padova), durante i quali si parla an-

dalla redazione

che della pulizia degli ambienti e dell'igiene personale. Emblematico è l'impegno, su questo fronte, dell'Università di Roma Tre, che, fra l'altro, un paio di anni fa ha inaugurato un master in lingua inglese su Human Development and Food Security. Del resto, a Roma Tre, l'università più "giovane" della capitale (è nata nel 1992), la sicurezza alimentare è da tempo argomento all'ordine del giorno: sempre "spigolando" fra gli archivi dell'ateneo capitolino, si incontrano alcune interessanti dispense in proposito, una delle quali dedicate, nello specifico, proprio alle corrette prassi di lavaggio delle mani nell'industria alimentare e, comunque, in tutti i contesti in cui vi sia contatto con la lavorazione degli alimenti. Si tratta di uno stimolante spunto per riflettere sul tema.

Attenti ai microrganismi!

A titolo di premessa, occorre dire che la presenza di microrganismi nell'ambiente in cui viviamo è l'aspetto più importante da tener presente per ogni indicazione a carattere igienico-sanitario: per questo motivo l'adozione di un comportamento igienicamente corretto e sicuro si deve fondare su alcune conoscenze basilari sui microrganismi e sulle loro condizioni di sviluppo. Questo vale per le operazioni di puli-

zia, sanificazione (quel complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere igienicamente sani l'ambiente e le attrezzature in modo da arrestare la diffusione dei microbi e di conseguenza, ridurre il rischio di contaminazione per gli alimenti), e disinfezione (il processo che determina una riduzione/distruzione dei microbi e permette di ridurre drasticamente la carica microbica eliminando completamente i germi patogeni), ma anche per l'igiene personale, che sta alla base di ogni prassi igienica. In tutto questo il lavaggio delle mani assume un'importanza centrale.

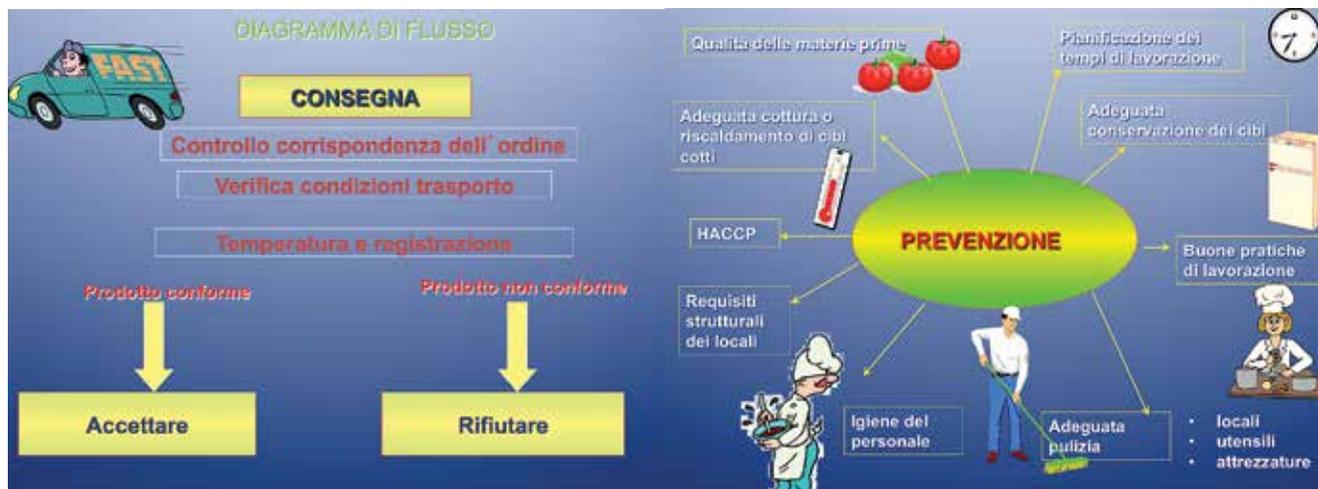
Un veicolo di... rischio

Partiamo con un'indicazione nota, ma che non si ripeterà mai abbastanza: "Le mani sono uno dei principali veicoli di agenti o sostanze contaminanti; per tale motivo bisogna prestare particolare attenzione al rispetto delle principali norme igieniche". Quando, dunque, bisogna lavare le mani? Senz'altro prima di iniziare il lavoro e dopo ogni interruzione; ma anche dopo aver usato i servizi igienici, e in generale ogni volta che si passa da una lavorazione all'altra o da un alimento all'altro. E' buona prassi lavarsi con attenzione le mani, in ogni caso, dopo aver toccato alimenti crudi, dopo aver manipolato rifiuti o imballaggi ed utensili sporchi, dopo aver tossito, starnutito o fumato e dopo aver toccato qualsiasi altra fonte di contaminazione. Spesso però, purtroppo, per superficialità o per pigrizia, si tende a prendere alla leggera anche queste semplici norme.

Dove e come lavarsele?

E dopo il "quando", vediamo il "dove" e il "come". Il top sarebbe lavarsi le mani utilizzando lavabi muniti di comando non manuale, seguendo la logica del no-touch,





che si va sempre più diffondendo in ambito professionale e, in generale, nelle comunità e ovunque ci sia un grande passaggio. A volte, però, le strutture sono quello che sono e non dispongono di questa tecnologia. In casi come questo bisogna aver premura di non toccare direttamente con le mani i rubinetti, ma usare salviette monouso. Un errore che frequentemente si commette è quello di utilizzare le vasche adibite al lavaggio degli alimenti o i lavabi della cucina: questo non va mai fatto nell'industria alimentare e dove si manipolano cibi. Per lavarsi le mani, occorre sempre utilizzare un sapone liquido (il motivo è chiaro: la classica sapo-netta, ormai in calo anche in ambito domestico, viene toccata più volte e da molti e rischia di diventare essa stessa un ricettacolo di sporcizia e germi).

Lavarsi... e non toccare!

Bisogna quindi distribuire il detergente su mani e avambracci (è importante non fermarsi ai polsi, ma lavarsi l'intero avambraccio) ed effettuare un'accurata pulizia; risciacquare abbondantemente con acqua corrente; asciugare con aria calda (i normali dispositivi arrivano a circa 60°) o panno carta e smaltire la carta negli appositi cestini evitando di toccarli. Senza dimenticare di non pulirsi le mani sugli abiti da lavoro, ma lavarle ogni volta che sia necessario, ed evitando di toccarsi il naso, i capelli, i baffi e le altre parti del corpo. In GDO e industria, inoltre, è molto importante ricordarsi (anche perché certi comportamenti "domestici" possono venire quasi automatici) di

non toccare con le mani i cibi non confezionati, ma usare utensili appropriati o guanti monouso. Anche sui guanti monouso occorre qualche precisazione: non sono un "salvavita" assoluto, ma anche questi vanno usati con attenzione. Innanzitutto bisogna lavarsi le mani prima di indossarli e dopo averli tolti. Forse non tutti, infatti, sanno che l'ambiente caldo e umido che si crea fra guanto e pelle favorisce la proliferazione dei microrganismi.

Mai esagerare nel riuso

Attenzione anche a quanto si riutilizza lo stesso paio di guanti. Il suggerimento è quello di cambiare frequentemente i guanti monouso seguendo le stesse regole che indicano quando è necessario lavarsi le mani, al termine di ogni operazione specifica per cui sono stati utilizzati e dopo qualsiasi interruzione dell'attività. Quando si lascia il posto di lavoro, poi, i guanti vanno tolti, e i guanti lacerati o bucati vanno gettati per evitare qualsiasi fuoriuscita del sudore accumulato (che, come abbiamo spiegato poc'anzi, contiene batteri potenzialmente pericolosi).

Oltre al lavaggio, buone prassi di progettazione dei locali...

E questo per quanto riguarda il lavaggio delle mani vero e proprio. Un approccio globale e sistemico al problema, tuttavia, chiama in causa anche le buone prassi progettuali e di costruzione (le cosiddette Gmp, o *good manufacturing practices*). Innanzitutto le aree adibite alla lavorazione dei cibi devono disporre di zone idonee allo stoccaggio,

di una netta separazione dei processi di cibi cotti e crudi (questo, non dimentichiamolo, vale anche per i ristoranti) e, non certo meno importante, di lavamani idonei.

Tutta la fase progettuale dovrà essere impostata pensando anche alle problematiche igieniche. I locali devono essere costruiti in modo tale da garantire una facile ed adeguata pulizia, sufficientemente ampi, rispondenti a requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, (microclima, aerazione, illuminazione), con pareti e superfici facilmente lavabili e disinfettabili, muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed insetti. Devono disporre di acqua potabile in quantità sufficiente e di servizi in numero adeguato dotati di acqua corrente, lavabo con erogazione a comando non manuale (a pedale o con altri accorgimenti tecnici), con distributori di sapone liquido o in polvere e con asciugamani elettrici o non riutilizzabili.

... e di conservazione dei cibi

Altro aspetto importante: i locali dovrebbero susseguirsi in funzione del loro utilizzo distinguendo: zona di stoccaggio delle derrate alimentari; zona di preparazione; zona di cottura; zona di lavaggio e attrezzature; area di eliminazione dei rifiuti. Insomma, tutti i processi devono essere separati per eliminare, o comunque ridurre il più possibile il rischio di contaminazioni. Altri accorgimenti riguardano la conservazione degli alimenti, deperibili e non deperibili, e l'impiego delle materie prime, che andranno utilizzate in ordine di scadenza.