



**MINISTERO DELL'INTERNO**  
**Dipartimento dei Vigili del Fuoco, del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile**  
**Comando Provinciale Vigili del Fuoco di Milano**

**COMUNICAZIONE DI SERVIZIO N. 96 DEL 16-04-2012**

**OGGETTO: Mensa di servizio - Aggiornamento - Norme igieniche.-**

Per aggiornamento di quanto comunicato con CdS n. 93 di ieri, si informa che l'ASL di Milano - Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione - che segue l'emergenza sanitaria in atto, ha confermato, in attesa degli esiti degli accertamenti analitici in corso su materiale biologico e sulle matrici alimentari, le seguenti indicazioni:

\* esigenza di rafforzare il rispetto delle norme igieniche, con particolare riferimento al rischio di trasmissione fecale-orale; tale misura deve intendersi estesa, per tutto il personale che a qualsiasi titolo partecipa, anche come fruitore, al servizio mensa, all'ambiente lavorativo ed a quello domestico; allo scopo vengono allegate le pratiche di comportamento raccomandate

\* necessità di somministrare a tutti i distaccamenti pasti veicolati preparati dalla società di ristorazione, bloccando il consumo di alimenti eventualmente conservati nelle varie sedi e risalenti ai giorni precedenti

\* opportunità che i dipendenti i quali, pur manifestando la sintomatologia gastroenterica, non si siano rivolti ad alcun supporto sanitario, ospedaliero o meno, si rivolgano al proprio medico curante per la terapia ed il monitoraggio del caso

Non appena fossero disponibili elementi utili ad indirizzare le iniziative sia degli interessati sia dei rispettivi medici curanti, si provvederà ad una analoga tempestiva diffusione.



COMANDANTE PROVINCIALE

Dott. Ing. Silvano Barberi



Regione  
Lombardia

ASL Milano

### ***COME SI PUO' PREVENIRE UNA POSSIBILE MALATTIA TRASMESSA DA ALIMENTI***

La prevenzione si basa sulle comuni norme igieniche che tutti -devono osservare :

- curare nel modo più scrupoloso l'igiene personale, specie delle mani, che devono essere lavate con acqua e sapone prima di cucinare, prima dei pasti e sempre dopo aver usato il gabinetto;
- cuocere con cura tutti i cibi di origine animale, in particolar modo pollame, maiale, uova, prodotti derivati da uova, piatti a base di carne, frutti di mare ecc.;
- evitare il contatto tra gli alimenti di diverso genere, e tra alimenti cotti e alimenti crudi, ponendo attenzione agli utensili usati, stoviglie e ai piani di lavoro;
- **non** consumare uova crude o non completamente cotte e **non** usare uova rotte o sporche;
  - lavare accuratamente frutta e verdura
  - non consumare latte crudo e derivati non pastorizzati;
- evitare che i cibi, dopo la cottura, possano essere contaminati per una cattiva conservazione;
- in mancanza di acqua sicuramente potabile, provvedere all'ebollizione della stessa per alcuni minuti o all'aggiunta di sostanze potabilizzanti seguendo le istruzioni per il loro uso; fare attenzione anche al ghiaccio perché, se l'acqua è inquinata, è inquinato anche il ghiaccio che da essa si prepara;
- non frequentare locali pubblici che non presentino buone condizioni igieniche (attenzione alle mosche, alla pulizia delle stoviglie, della biancheria da tavola e dei servizi igienici);
- fare il bagno soltanto in acque e spiagge sicuramente balneabili e lontane da scarichi di acque di fogna; frequentare piscine che diano sufficienti garanzie di igiene;
- prestare particolare attenzione all'igiene degli animali domestici.

### ***COSA FARE PER NON DIFFONDERLE***

E' importante osservare le seguenti indicazioni:

- osservare scrupolosamente le norme igieniche sottoindicate sia da parte dell'ammalato (o portatore) sia da parte di chi lo assiste:
  - a). lavaggio delle mani con acqua calda, sapone e spazzolino prima di cucinare, prima dei pasti e dopo aver usato il bagno;
  - b). accurata sanificazione (con l'uso di una soluzione di candeggina diluita) di servizi igienici e di tutti gli oggetti che possono essere stati sporcati con feci, urine o mani sporche;
  - c). lavare separatamente dal resto del bucato la biancheria da letto e personale del malato in lavatrice ad alta temperatura (60-90° C)
  - d). osservare scrupolosamente le indicazioni fornite dal Medico curante o dal Servizio di Igiene.

---

#### **AZIENDA SANITARIA LOCALE DI MILANO**

Dipartimento di Prevenzione Medico-SC Igiene Alimenti e Nutrizione - Via Statuto,5 MILANO 20121 -  
tel 02/85789764- fax 02 85789742- e-mail: direzione@asl.milano.it  
Codice fiscale e P.IVA 12319130154 - sito: <http://www.asl.milano.it>



Regione  
Lombardia

ASL Milano

## CHE COSA FARE PER NON CONTAMINARE GLI ALIMENTI?

OLTRE A QUANTO SOPRA INDICATO si deve prestare particolare attenzione al lavaggio delle mani.

### Quando deve essere fatto il lavaggio delle mani?



- immediatamente prima di iniziare a manipolare i cibi e quando si cambia tipo di preparazione, ad esempio quando si passa dalla manipolazione di un alimento crudo a quella di un alimento cotto ;
- ogni qualvolta le mani appaiono visibilmente sporche;
- dopo ogni pausa prolungata e dopo essere stati in bagno;
- dopo aver mangiato, fumato, aver tossito o starnutito;
- dopo aver raccolto qualcosa da terra;
- dopo aver toccato i rifiuti
- dopo aver toccato o manipolato qualsiasi potenziale fonte di contaminazione

### **COME DEVE ESSERE FATTO UN CORRETTO**



### **LAVAGGIO DELLE MANI?**

- Si devono lavare accuratamente le mani sotto abbondante acqua corrente calda ,utilizzando abbondante sapone ed abbondante schiuma , sfregando a lungo ed accuratamente le mani tra loro ,sul dorso ,sul palmo ,sui polsi e tra le dita, risciacquandole ed asciugandole con carta monouso .

Le unghie debbono essere tenute corte e pulite

---

#### AZIENDA SANITARIA LOCALE DI MILANO

Dipartimento di Prevenzione Medico-SC Igiene Alimenti e Nutrizione – Via Statuto,5 MILANO 20121 -  
tel 02/85789764- fax 02 85789742- e-mail: direzione@asl.milano.it  
Codice fiscale e P.IVA 12319130154 - sito: <http://www.asl.milano.it>



Regione  
Lombardia

ASL Milano

***COSA DEVE SEMPRE FARE UN ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE/DISTRIBUZIONE DI ALIMENTI ?  
Qualora accusi sintomatologia diarroica, oltre a rivolgersi al proprio medico curante per gli accertamenti e le cure del caso, deve astenersi dall'attività lavorativa fino a guarigione clinica avvenuta; inoltre deve segnalare immediatamente i propri sintomi al responsabile dell'impresa alimentare/datore di lavoro***

Si ricorda infatti che:

**"omissis.....qualsiasi persona...omissis .... deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi precisandone, se possibile le cause, al responsabile dell' impresa alimentare".**

**(allegato II°cap.VIII° del Regolamento CE 852/2004 comma 2)**

Deve infine effettuare due coproculture su campioni di feci prelevati a non meno di 24 ore di distanza l'una dall'altra a non meno di 48 ore dalla sospensione di qualsiasi trattamento antimicrobico .

---

**AZIENDA SANITARIA LOCALE DI MILANO**

Dipartimento di Prevenzione Medico-SC Igiene Alimenti e Nutrizione - Via Statuto,5 MILANO 20121 -  
tel 02/85789764- fax 02 85789742- e-mail: direzione@asl.milano.it  
Codice fiscale e P.IVA 12319130154 - sito: <http://www.asl.milano.it>