

CORONAVIRUS: ISS, IL VADEMECUM PER IGIENE CIBO

23 Aprile 2020



ROMA – Cautele igieniche per chi vende e per chi compra cibo.

L'Istituto Superiore di Sanità, attraverso un gruppo di lavoro, ha elaborato un vademecum per gli operatori del settore alimentare e per i consumatori che devono "seguire regole precise in ambito domestico di igiene, conservazione e consumo degli alimenti", dalla pulizia delle mani alla cautela di non appoggiare le borse della spesa sulle aree dove prepariamo il cibo.

I venditori devono "attenersi in modo scrupoloso alle buone pratiche igieniche che devono comprendere anche la gestione delle pulizie, il controllo degli accessi nei supermercati, la distribuzione di prodotti igienizzanti per le mani".

Anche il consumatore deve seguire una serie di misure che riguardano la sistemazione della spesa, il lavaggio delle mani, la separazione dei prodotti crudi e di quelli cotti nel frigorifero e la disinfezione delle superfici di casa.

Per il consumatore, fin dal momento della spesa si consiglia l'uso delle mascherine, dei guanti e delle pratiche di disinfezione delle mani.

Tornati a casa invece bisogna "avere cura di non poggiare le borse (sacche) utilizzate per il trasporto della spesa, che sono state poggiate nelle aree di imbustamento e per terra, su superfici con cui verranno in contatto alimenti. Lavare periodicamente le borse (sacche) utilizzando acqua e sapone o soluzioni disinfettanti a base di cloro" e infine "prima di riporre la spesa e dopo averla riposta, lavare accuratamente le mani con acqua calda e sapone, per 40-60 secondi".

Per l'Iss non serve disinfettare le confezioni alimentari ma "disporre gli alimenti all'interno del frigorifero rispettando il principio di separazione fra i prodotti crudi e i prodotti cotti, che devono essere sempre preservati da eventuali contaminazioni all'interno di recipienti chiusi o mediante idonea copertura".