

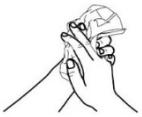
Le buone prassi dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA)

Lavare le mani:



prima di iniziare ogni tipo di lavorazione e ogni qualvolta si passi da una lavorazione all'altra, prima di iniziare a porzionare o a somministrare i pasti, ogni volta si torni al posto di lavoro dopo averlo abbandonato anche temporaneamente; dopo aver toccato utensili sporchi o rifiuti; dopo essere stati in bagno per qualsiasi motivo; ogni volta in caso di tosse, starnuti o se ci si soffia il naso; dopo aver fumato

Asciugare le mani:



con cura e con asciugamani monouso



inoltre ricorda che:

è vietato fumare,



mangiare o bere,

o introdurre farmaci



durante la lavorazione, la porzionatura o la somministrazione dei pasti

è necessario e importante per non correre rischi di contaminazione:



✚ tenere le unghie corte, pulite e senza smalto,

✚ non indossare orologi, anelli, bracciali e monili in

generale



✚ eventuali ferite non devono venire a contatto con gli alimenti: è necessario coprire i tagli e le ferite con cerotti e medicazioni impermeabili e, se necessario, usare i guanti



✚ in caso di disturbi alle vie respiratorie è necessario indossare apposita mascherina monouso



✚ indossare apposito copricapo che deve tenere raccolta l'intera capigliatura e, per gli uomini il copri barba

