

"IL LIBRETTO SANITARIO"

Enrico Sirri¹, Augusto Agostini²

1 Aiuto medico c/o Distretto Sanitario di Fano - Responsabile ambulatorio pneumotisiologia

2 Medico Generale e medico addetto alla Medicina dei Servizi c/o Az. USL 3 (Fano) - Regione Marche

L'articolo 37 del DPR 26.3.1980 n. 327 stabilisce che "... il personale addetto alla produzione, preparazione e vendita di sostanze alimentari ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso, destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della Legge, rilasciato dall'autorità sanitaria del Comune di residenza, competente ai sensi dell'art. 3, comma 1°, n. 3, del presente regolamento, previa visita medica ed accertamenti idonei a stabilire che il richiedente non sia affetto da una malattia infettiva contagiosa o da malattia comunque trasmissibile ad altri, ossia portatore di agenti patogeni.

Il libretto di idoneità sanitaria distribuito ai sensi del successivo art. 40 ha validità un anno che permane anche in caso di trasferimento del titolare da un Comune all'altro ...".

L'articolo 41, ad integrazione stabilisce che "... i libretti di idoneità sanitaria del personale debbono essere conservati sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta degli organi di vigilanza...".

Nella Finanziaria 1998 l'art. 32 comma 10 stabilisce di sostituire l'art. 38 del DPR 26.3.1980 n. 327 con il seguente articolo:

Art. 38 (Profilassi del personale): "... 1) Il personale di cui all'art. 37 è sottoposto ai trattamenti di profilassi che siano ritenuti necessari dall'autorità sanitaria competente a salvaguardia della salute pubblica, ad esclusione della vaccinazione antitifico-paratifica e di altri trattamenti vaccinali...".

Come si può vedere, nel corso degli anni, si sono andati riducendo, sulla base dei protocolli operativi della Provincia Autonoma di Trento e della USL di Bologna, gli esami che venivano effettuati per il rilascio del libretto sanitario.

In pratica attualmente si è orientati ad effettuare l'esame coprologico per la ricerca della Salmonella, solo nelle categorie elencate nella Tabella 1.

Per quanto riguarda l'effettuazione di esami radiologici e test cutanei nella profilassi della tubercolosi, si ritiene che il Mycobacterium Tuberculosis non venga trasmesso attraverso gli alimenti, né che altre malattie del polmone siano pericolose, pertanto l'effettuazione di tali esami, va riservata a particolari

contesti, in cui siano presenti soggetti a rischio come ad esempio immigrati da aree ad alta endemia.

La vaccinazione antitifica è riservata alle Regioni o ambiti territoriali con più di 150.000 abitanti nei quali, nell'anno precedente, si sia superato il tasso di incidenza, su base annua, per febbre tifoide di 5 su 100.000.

Il tasso d'incidenza per 100.000 abitanti, salvo zone particolari, negli ultimi 10 anni, nel Centro-Nord è stato costantemente inferiore al 2 per 100.000.

Pertanto anche questa pratica come stabilito dalla Finanziaria 1998 è stata abbandonata.

Di importanza fondamentale è la visita medica annuale che deve tendere ad escludere la presenza di infezioni evidenti e deve fornire una adeguata informazione circa i rischi di contaminazione microbica degli alimenti ed i modi per evitarle.

Utile risulta anche allegare al libretto sanitario del materiale informativo che assieme al colloquio, servirà per rinforzare le conoscenze sui principi base della sicurezza degli alimenti, al fine di prevenire la diffusione di malattie di origine alimentare.

A tale scopo si allega (Tabella 2) il pro-memoria da consegnare ai titolari dei libretti sanitari dove sono riassunti i consigli essenziali per una adeguata igiene personale.

Tabella 1

Categorie a cui si richiede l'esame coprologico

addetti alle cucine e alla preparazione di alimenti per l'infanzia

pasticcieri

gelatai

Tabella 2

Consigli igienici per i lavoratori del settore alimentare

Pulire accuratamente mani ed indumenti. Utilizzare lo spazzolino per le unghie.

Usare uno spogliatoio per indumenti civili e personali, assicurarsi che la tenuta da lavoro sia sempre ben pulita e sterile.

Evitare il contatto delle mani con sudore, saliva, bocca e orecchie.

Lavarsi bene le mani dopo l'utilizzo dei servizi igienici.

Evitare di indossare sul lavoro anelli, collane, orologi o braccialetti.

Evitare di soffiare nei contenitori di plastica per alimenti.

Evitare la pulizia di oggetti per alimenti con mezzi contaminanti quali strofinacci.

In caso di ferita, medicarla immediatamente con materiale sterile.

Se compaiono irritazioni cutanee o sospette infezioni alle mani rivolgersi subito al medico curante.

