

LAVORO

Fonte: INAIL

INAIL: lavarsi le mani salva vite ma ancora si fa poco

Pubblicato il 2026-03-23

INAIL ha pubblicato un nuovo studio sull'igiene delle mani nei luoghi di lavoro. Solo il 40% degli operatori sanitari rispetta le regole minime di prevenzione.

L'INAIL ha pubblicato un nuovo studio sull'importanza di lavarsi le mani per prevenire infezioni sul lavoro e nella vita quotidiana. La ricerca ripercorre quasi 180 anni di scoperte mediche, dal 1847 a oggi.

Tutto iniziò nel 1847 quando il medico ungherese Ignaz Semmelweis scoprì che i dottori trasmettevano infezioni mortali passando dalle autopsie alle sale parto senza lavarsi le mani. Quando introdusse la disinfezione con ipoclorito di calcio (una sostanza simile alla candeggina), la mortalità delle donne dopo il parto crollò drasticamente.

Oggi, nonostante l'esperienza del Covid-19, lavarsi le mani resta un problema. Negli ospedali europei ogni anno si registrano oltre 3,5 milioni di infezioni e più di 90.000 morti per batteri che si diffondono proprio attraverso le mani sporche. L'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda che almeno il 75% degli operatori sanitari si lavi correttamente le mani, ma in molti ospedali italiani la percentuale è ferma al 40%.

Anche fuori dagli ospedali la situazione è peggiorata. Una ricerca del 2023-2025 mostra che dopo la pandemia le persone si sono rilassate: chi si lava le mani più spesso rispetto al periodo pre-Covid è sceso dal 56% al 38%. Diminuisce anche l'uso di gel disinfettanti.

Nei luoghi di lavoro, il decreto legislativo 81 del 2008 (la legge sulla sicurezza sul lavoro) obbliga i datori di lavoro a garantire misure igieniche adeguate. Questo significa fornire sapone, acqua pulita e asciugamani nei bagni, e formare i dipendenti sull'importanza di lavarsi le mani dopo aver usato i servizi igienici, prima di mangiare e quando si toccano materiali sporchi.

COME TI RIGUARDA

Se lavori in ufficio, negozio, fabbrica o qualsiasi altro posto, il tuo datore di lavoro doveva per legge fornirti acqua, sapone e asciugamani puliti nei bagni. Se lavori nel settore sanitario, della ristorazione o manipoli alimenti, lavarsi correttamente le mani ti protegge da infezioni che potevano farti ammalare anche gravemente. Secondo i dati INAIL, una corretta igiene delle mani riduce del 40% il rischio di contrarre infezioni sul lavoro. Non devi comprare nulla di speciale: bastano 20 secondi di lavaggio con normale sapone e acqua tiepida, strofinando bene anche tra le dita e sotto le unghie. Il momento più importante è dopo aver usato il bagno e prima di mangiare o toccarti il viso.

DATI DELL'ATTO

Data: 23/03/2026

Fonte ufficiale: <https://www.inail.it/portale/it/inail-comunica/news/notizia.2026.03.lavarsi-le-mani--dall-intuizione-sanitaria-del-1847-all-a-sfida-post-pandemica.html>

Documento generato da FacileFisco — Notizie istituzionali in linguaggio semplice
<https://facilefisco.it>