

CIRCOLARE ASSOLATTE DEDICATA ALLE AZIENDE ASSOCIATE

19.05.2020

**PIE/129/2020 – CORONAVIRUS: LA REGIONE EMILIA ROMAGNA FORNISCE INDICAZIONI TECNICHE PER LE AZIENDE ALIMENTARI**

*Si tratta di indicazioni specifiche per le aziende che producono alimenti e buone prassi per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di lavoro.*

Il Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia-Romagna ha predisposto due documenti di particolare interesse per le aziende alimentari.

Uno riguarda le indicazioni tecniche relative alla produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, l'altro le indicazioni tecniche per le attività di pulizia, disinfezione e sanificazione.

Nel primo documento, tra le altre cose, sono previste due diverse tipologie di obblighi da parte degli OSA in relazione all'autocontrollo, facendo esplicito riferimento alla normativa comunitaria in materia.

Per le microimprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti o in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, è prevista un'applicazione flessibile e semplificata dei principi del sistema HACCP.

Tutti gli altri OSA, riconosciuti e/o registrati ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852 e n. 853/2004 che non rientrano nella precedente categoria, devono implementare nel loro sistema di autocontrollo, oltre ai prerequisiti, anche un sistema HACCP.

Tutti i prerequisiti, se correttamente applicati, sono utili anche per la prevenzione della trasmissione del SARS CoV-2.

Sono definiti in dettaglio

- le modalità di ingresso in azienda;
- le modalità di accesso dei fornitori esterni;
- le procedure di pulizia e disinfezione in azienda;
- i criteri per garantire un idoneo microclima;
- le precauzioni igieniche personali;
- i dispositivi di protezione individuale (guanti, mascherine, ecc);
- la gestione degli spazi comuni;
- l'organizzazione aziendale (turnazione, rimodulazione dei livelli produttivi, ecc);

## CIRCOLARE ASSOLATTE DEDICATA ALLE AZIENDE ASSOCIATE

Il secondo documento, invece, fornisce indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 in coerenza con quanto previsto dall'Istituto Superiore di Sanità.

Entrambi i documenti (che riportiamo in allegato) sono stati diffusi tramite il [Decreto del Presidente della Giunta Regionale n.82 del 17 maggio 2020](#)

Un altro importante riflesso per le aziende alimentari inserito all'interno del Decreto è la previsione di utilizzo di condimenti (es. formaggio grattugiato) in confezioni monodose nei luoghi di somministrazione pubblici (pag. 50). In alternativa, questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.

Distinti saluti

Firmato

Massimo Forino, Direttore

Seguono: ALLEGATI

## **INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2**

A cura di

**Paola Angelini Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica –Regione Emilia-Romagna**

**Davide Di Domenico (collaboratore) e Silvano Natalini Dipartimento di Sanità pubblica – Ausl di Bologna**

Il presente documento fornisce indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 ed è indirizzato a coloro che nei luoghi di lavoro programmano questi interventi e alle Imprese di Servizi che li eseguono. Il susseguirsi delle disposizioni sull'epidemia in corso, così come la progressione delle conoscenze sul virus SARS CoV-2, danno al presente documento un carattere di temporaneità e ci si impegna a tempestivi aggiornamenti in coerenza con l'evoluzione di norme e disposizioni tecniche.

Documenti di riferimento per approfondimenti sono prodotti dall'Istituto Superiore di sanità e dalle Associazioni di categoria delle Imprese di Servizi.

Per quanto riguarda gli effetti dei prodotti ad azione biocida sul nuovo Coronavirus, l'Istituto Superiore di Sanità ha redatto un documento<sup>1</sup> *“Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi”* contenente un'ampia panoramica relativa all'ambito della “disinfezione”, a partire dalla tipologia dei prodotti disponibili sul mercato, la loro efficacia, le informazioni sui pericoli, la normativa di riferimento nonché le condizioni per un utilizzo corretto e consapevole.

Un altro documento<sup>2</sup> prodotto dall'istituto Superiore di Sanità, *“Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2”* fornisce indicazioni per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.

Più recentemente l'Istituto Superiore di Sanità ha emanato un nuovo documento<sup>3</sup> recante *“Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2. Versione dell'8 maggio 2020”*.

Anche le Associazioni di Categoria hanno prodotto documenti di riferimento per le presenti indicazioni operative. L'Associazione Nazionale delle Imprese di Disinfestazione (A.N.I.D.) ha reso disponibile una linea guida<sup>4</sup> di buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 e l'Associazione Imprese Disinfestazione professionale (A.I.D.P.I) ha dato indicazioni<sup>5</sup> con un documento orientativo per l'emergenza COVID 19.

---

<sup>1</sup> Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. *Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi*. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).

<sup>2</sup> Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. *Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2*. Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/ 2020).

<sup>3</sup> Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni *Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2*. Versione dell'8 maggio 2020 Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/ 2020).

<sup>4</sup> A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - <https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/>

<sup>5</sup> A.I.D.P.I. <https://aidpi.it/news/attivita-di-sanificazione-documento-orientativo-per-l-emergenza-covid-19/>

## PREMESSA

La trasmissione del virus SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplets), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Può avvenire anche per contatto indiretto se oggetti e superfici vengono contaminati da droplets o direttamente da secrezioni.

La trasmissione per via aerea (con droplets di dimensioni <5 µm) è considerata meno rilevante e si può verificare negli ambienti sanitari, in relazione alla generazione di aerosol a seguito di specifiche procedure, quali, ad esempio, intubazione o ventilazione forzata.

I tempi di sopravvivenza di SARS-CoV-2 al di fuori dell'organismo infetto non sono completamente noti in quanto ad oggi non esistono studi specifici in tal senso. Una recente revisione della letteratura scientifica<sup>6</sup> ha preso in esame la persistenza nell'ambiente dei coronavirus. Sono stati analizzati parecchi studi relativi a coronavirus umani e di ambito veterinario. La maggior parte dei dati esaminati si riferisce al ceppo di coronavirus umano endemico (HCoV-) 229E, che può rimanere attivo a temperatura ambiente su diverse superfici inanimate come metallo, vetro o plastica in un tempo compreso da 2 ore a 9 giorni. In un recentissimo lavoro<sup>7</sup> è stata valutata la resistenza ambientale di SARS-CoV-2 nell'aerosol e su diverse superfici inanimate. In particolare è stata fatta distinzione fra il ricercare solo l'RNA del virus e ritrovare particelle virali integre in grado di infettare il nostro organismo. Quello che è emerso è che le particelle integre del virus possono essere ritrovate nell'aerosol fino a 3 ore, sul rame fino a 4 ore, sul cartone fino a 24 ore e fino a 3 giorni sulla plastica e sull'acciaio. Tali dati dimostrano la possibilità di trasmissione di SARS-CoV-2 tramite aerosol ed oggetti inanimati.

## DEFINIZIONI

I diversi Decreti, gli atti normativi e i due Protocolli sottoscritti dal Presidente del Consiglio e dalle Parti Sociali in data 14 marzo 2020 e 24 aprile 2020 ribadiscono in più punti la necessità di operare una pulizia e la sanificazione dei luoghi di lavoro quale misura di contrasto e contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2.

Nei documenti citati non risulta chiaramente definito il termine sanificazione, al punto che in alcune parti sembra essere usato come sinonimo di igienizzazione. In definitiva la "sanificazione" degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, non può che riferirsi ad attività di pulizia prima e di disinfezione e/o di disinfestazione poi.

Pare opportuno quindi precisare cosa si intende con pulizia, disinfezione e in quali situazioni è necessario procedere ad una sanificazione.

Pulizia (o detersione): rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detersivi o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

Disinfezione: un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla

---

<sup>6</sup> Kampf G et al., Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents, Springer Journal of Hospital Infection 104 (2020)

<sup>7</sup> van Doremalen N. et al - Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 compared to SARS-CoV-1; New England Journal of Medicine, 2020

pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida. Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS<sup>2</sup>.

**Sanificazione:** complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore).

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività. In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente<sup>8</sup>: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione, caratterizzate oltre che dai precedenti requisiti, anche dal più stringente requisito di capacità tecnico-professionale<sup>9</sup>.

## **IL PROGRAMMA DI INTERVENTO**

Il programma d'intervento si deve basare su buone prassi igieniche in cui vengono riportate in modo specifico tutte le istruzioni per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione. Le disinfezioni sono efficaci nell'ambito di un piano operativo in cui la pulizia precede il trattamento seguendo modalità operative appropriate in materia di concentrazione dei prodotti utilizzati, tempo di contatto, temperatura e pH<sup>10</sup>.

I metodi di applicazione disponibili consentono di veicolare il disinfettante a contatto con la superficie interessata. La scelta del metodo ottimale, e quindi della specifica attrezzatura, dipende dal contesto e dalle condizioni specifiche dell'ambiente in cui si deve operare.

Il programma d'azione va progettato predisponendo, assieme al Responsabile della sicurezza RSPP, una valutazione dei rischi specifici per l'esecuzione del lavoro, definendo le attrezzature occorrenti, i prodotti necessari (che dovranno essere tutti registrati ed avere un'efficacia virucida dimostrata), le conseguenti misure organizzative, operative e comportamentali da adottare, le misure di prevenzione e protezione collettive e individuali (DPI).

Possono presentarsi due tipi di situazioni<sup>11</sup>:

- il caso in cui si debba operare in un ambiente in cui ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2
- il caso, più semplice, in cui vi è la necessità di adottare misure preventive.

---

<sup>8</sup> Legge 2 aprile 2007, n. 40 - Art.10 comma 3

<sup>9</sup> Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 7 luglio 1997, n. 274, e successive modificazioni

<sup>10</sup> Linee guida per un corretto utilizzo dei prodotti disinfettanti per la tutela della collettività. Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna (2016)

<sup>11</sup> A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - <https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/>

Per intervenire nelle aree ove ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2 il programma di intervento comprenderà le fasi di pulizia e disinfezione nonché di sanificazione previa specifica valutazione del rischio come più avanti spiegato.

Un programma di intervento di natura preventiva si attua nei casi in cui non si è a conoscenza della presenza o meno di coronavirus, ma si vuole comunque garantire la disinfezione ambientale.

Nella programmazione di interventi preventivi in edifici siti in Comuni ad accertata, elevata, circolazione virale oppure di interventi su locali cui ha stazionato un soggetto positivo al virus, è importante la quantificazione del rischio, che va impostata considerando la probabilità che un evento accada e l'entità del danno che questo evento può provocare. Il responsabile definirà il livello di rischio sulla base dei fattori che possono essere rilevanti:

- la frequenza dello stazionamento di persone nei locali,
- il numero di persone nella stessa area,
- l'umidità ambientale,
- i dettagli sulla permanenza nei locali del soggetto positivo (presenza in fase di contagiosità, aree frequentate, ecc.)
- il numero di giorni in cui la struttura è rimasta chiusa per effetto delle misure di Sanità pubblica.

Il responsabile del servizio, mediante sopralluogo, progetterà l'intervento tenendo conto di diversi fattori (es. contesto, tipologia di aree e locali da trattare, tipologia di prodotti e materiali, presenza eventuale di generi alimentari, presenza di persone sensibili, tipologia di superfici, dettaglio delle metrature e delle volumetrie, presenza di punti ciechi o di difficile accesso, ecc.).

Si sintetizzano di seguito i principi generali del programma di intervento declinato per locali a lunga permanenza e/o frequentazione e per locali a uso saltuario e/o a bassa frequentazione.

#### **Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione**

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore. **Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia.**

Per prima cosa occorre rimuovere, ove possibile, gli oggetti presenti sugli arredi e confinarli in un ambiente dedicato alla sanificazione manuale. Assicurarsi inoltre che le apparecchiature siano distaccate dalla corrente elettrica prima di procedere con le attività previste. Le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione vanno eseguite spostandosi dalle aree meno inquinate verso quelle più inquinate e devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento. Nell'effettuare le operazioni di disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua<sup>12</sup>.

Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di

---

<sup>12</sup> A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - <https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/>

uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici -0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

Per i dettagli sui principi attivi si può fare riferimento documento ISS n. 19/2020 e alle Linee Guida A.N.I.D. utili anche per approfondimenti sulla modalità di esecuzione.

La frequenza della disinfezione e la valutazione sulla necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

### **Locali con stazionamento breve o saltuario e/o a bassa frequentazione**

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione nelle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

## **SANIFICAZIONE**

Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.

La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto.

La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

### INDICAZIONI TECNICHE PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di Marina Fridel, Anna Padovani e Mara Bernardini – Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica Regione Emilia-Romagna

Obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di SARS CoV-2 nelle aziende alimentari ovvero le aziende riconosciute o registrate ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004 che producono, commercializzano, e somministrano alimenti. La specificità rappresentata dalle aziende alimentari è quella di dovere garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e al contempo garantire la sicurezza degli operatori del settore e dei consumatori rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

A livello nazionale ed europeo, la sicurezza degli alimenti è garantita tramite un approccio “dal campo alla tavola”, che comprende requisiti relativi tanto ai prodotti alimentari quanto alla salute e al benessere degli animali e delle piante. Principi fondanti della legislazione alimentare, che interessa sia gli operatori del settore che l'attività di controllo ufficiale in sicurezza alimentare sono: la responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) per la salubrità dell'alimento da lui prodotto, trasformato, importato, commercializzato o somministrato, l'adozione di una strategia di controlli integrati lungo tutta la filiera alimentare e inoltre il coinvolgimento del consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali. **Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione e somministrazione degli alimenti.** E' pertanto importante **rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo** presenti in ogni stabilimento di produzione, commercializzazione e distribuzione di alimenti, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti. In particolare, sembra che il virus non possa sopravvivere negli alimenti e quindi trasmettersi attraverso questi.

Poiché la trasmissione del virus avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro goccioline (droplets) generate dalla tosse o dagli starnuti di un soggetto infetto che poi si propagano per brevi distanze e possono raggiungere le mucose o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze o depositarsi su oggetti e superfici, è opportuno, nelle fasi di produzione e commercializzazione degli alimenti, porre una particolare attenzione alla prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di droplets da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto).



**Azioni specifiche in periodo di epidemia da SARS-COV-2  
nelle fasi dalla produzione al consumo di alimenti**

Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2"

Per quanto riguarda la Regione Emilia-Romagna, sono previste due diverse tipologie di obblighi da parte degli OSA in relazione all'autocontrollo.

Per le microimprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti o in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, con DGR 1869/2008, si è definita un'applicazione flessibile e semplificata dei principi del sistema HACCP che prevede la predisposizione e la realizzazione da parte delle imprese alimentari di procedure basate sull'applicazione di misure igieniche di base (cosiddetti PRE-REQUISITI).

Tutti gli altri OSA, riconosciuti e/o registrati ai sensi dei Regolamenti (CE) 852 e 853/2004, che non rientrano nella precedente categoria, devono implementare nel loro sistema di autocontrollo, oltre ai prerequisiti, anche un sistema HACCP.

I prerequisiti comprendono fra l'altro:

- requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione
- requisiti delle materie prime e qualifica fornitori
- corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto)
- igiene delle lavorazioni
- gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione
- controllo degli infestanti
- procedure igieniche (pulizia e disinfezione)
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico)
- controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo
- igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale.
- salute del personale.
- formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica dell'apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

**Tutti i prerequisiti, se correttamente applicati, sono utili anche per la prevenzione della trasmissione del SARS CoV-2.**

Il presente protocollo contiene misure che seguono la logica del principio di precauzione e sono coerenti con gli obblighi previsti dalla legislazione specifica, comunitaria, nazionale e regionale, in materia di sicurezza alimentare.

## **1. INFORMAZIONE**

L'OSA, in qualità di primo responsabile degli alimenti da lui importati, prodotti, commercializzati, somministrati, deve garantire l'informazione sulle regole di accesso e comportamento in ogni azienda alimentare.

In qualità di datore di lavoro, attraverso le modalità che risultano più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori, ma anche i fornitori, i clienti, i consumatori, le autorità competenti per i controlli ufficiali, circa le disposizioni vigenti, in merito al contenimento della diffusione del Coronavirus, ad es. consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliant informativi o con specifica cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le azioni preventive da adottare.

Nel caso di presenza di lavoratori, fornitori e clienti stranieri, le informazioni devono essere rese disponibili almeno anche in lingua inglese.

In particolare, le informazioni devono riguardare:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37,5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio medico di medicina generale (MMG)
- i requisiti di accesso, tra cui non essere sottoposti a regime di isolamento fiduciario o di quarantena a seguito di provvedimento emanato dall'Autorità sanitaria competente;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37,5°) o altri sintomi influenzali e l'indicazione di contattare in tali casi il proprio medico di medicina generale;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso, o di poter permanere nei locali, laddove sussistano le condizioni di pericolo sopra citate;
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- l'impegno a rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

Gli eventuali operatori di aziende terze devono essere informati circa le procedure di accesso ai locali ricevendole in anticipo, in modalità telematica, o in ingresso su supporto cartaceo.

## **2. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA**

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).

Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico competente aziendale e al medico di medicina generale.

Il rientro al lavoro di eventuali dipendenti risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una certificazione rilasciata dal Dipartimento di Sanità Pubblica territorialmente competente da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone naso-faringeo secondo le modalità previste per tali casi.

## **3. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI**

Tra i requisiti che gli operatori del settore alimentare devono implementare per prevenire la contaminazione degli alimenti da parte degli agenti patogeni responsabili di malattie trasmesse da alimenti e del virus SARS CoV -2 vi è la gestione dei fornitori.

Gli autisti e il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari devono conoscere i potenziali rischi legati alla trasmissione e diffusione del virus SARS CoV- 2. Il virus può diffondersi attraverso il contatto diretto o una superficie contaminata (come il volante, le maniglie delle porte, apparecchi e telefoni mobili, ecc.) e pertanto l'igiene delle mani e il distanziamento fisico sono di primaria importanza. Inoltre la sanificazione delle superfici di contatto è fondamentale per evitare le contaminazioni crociate.

Nel contesto attuale, le imprese alimentari devono ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori ed autisti dei camion che trasportano es. animali vivi (stabilimenti di macellazione) o materie prime di vario genere, devono essere implementate specifiche azioni preventive, quali:

- modalità di accesso, individuando specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda,
- utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina e guanti. Se ne è sprovvisto, deve rimanere nel proprio mezzo o mantenere la distanza di almeno un metro dagli altri operatori,
- per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione. Qualora non sia possibile evitare lo scambio di documentazione cartacea, si rispettano le seguenti regole:
  - mantenere la distanza di almeno un metro
  - dotarsi di mascherine e guanti per ricevere e firmare la documentazione
  - prevedere accessi contingentati preferendo le modalità su appuntamento
  - disporre adeguato ricambio di aria degli ambienti
  - dotare gli uffici/spazi di ricevimento di distributori di soluzione disinfettante e salviette monouso, contenitori per rifiuti apertura automatica o a pedale.

Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.

Nella restituzione dei resi è preferibile utilizzare contenitori e imballi monouso. In caso di contenitori riutilizzabili, vanno implementati appositi protocolli per l'igiene e la sanificazione (pulizia e disinfezione).

#### **4. PULIZIA E DISINFEZIONE IN AZIENDA**

L'azienda alimentare assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

**Le principali pratiche igieniche adottate dagli OSA per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2. (Vedi documento "Indicazioni tecniche per l'attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2 predisposto dal Servizio prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia-Romagna)**

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle aziende alimentari, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto

Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione, comprese le aree esterne

- gli utensili utilizzati per le operazioni di pulizia e disinfezione (spazzole, spatole, lance, ecc.) comprese loro custodia e manutenzione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti. Tutti i prodotti devono essere idonei per l'utilizzo nelle industrie alimentari;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia;
- la manutenzione igienica dell'area esterna e delle pertinenze dell'impianto, soprattutto in relazione alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti (integrità della recinzione, sfalcio delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico).

Per le aziende alimentari che utilizzano per la pulizia dei locali e delle attrezzature aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o aerosolizzare materiale nell'ambiente, è necessario operare in totale assenza di alimenti .

L'utilizzo di aspirapolvere deve essere effettuato solo dopo un'adeguata disinfezione.

Negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno.

In particolare negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti , è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori e aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento e tastiere dei terminali POS, nonché dei carrelli e dei cestini eventualmente presenti nel punto o area vendita con particolare attenzione alle maniglie per il trasporto e/o traino.

Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.

Tutto il personale deve attenersi alle norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.

Occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC o aprendo le finestre.

Nel caso della ristorazione, la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.

**Come previsto dalla circolare del Ministero della salute n. 5443 del 22 febbraio 2020, in presenza di una persona con COVID19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (chiusura del locale).**

#### 4.1 Microclima

Per garantire un idoneo microclima è necessario:

- evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria,
- **eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata** per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) in tutti i locali di produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

Gli impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata- VMC) che movimentano aria attraverso un motore/ventilatore e consentono il ricambio dell'aria di un edificio con l'esterno devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%.

## 5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

**Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i requisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.**

**I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani.** In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua calda e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro,
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione,
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito,
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo,
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi,
- dopo aver toccato rifiuti,
- dopo le operazioni di pulizia,
- dopo l'uso del bagno,
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro

Occorre inoltre rispettare le regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.) e l'utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.).

## 6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

I dispositivi di protezione individuale (DPI), in particolare **mascherine e guanti**, sono efficaci nel ridurre la diffusione di virus e della malattia all'interno delle aziende alimentari, se correttamente utilizzati.

E' comunque fondamentale garantire il distanziamento fisico e le misure igienico-sanitarie riportate al precedente capitolo, in particolare il lavaggio delle mani in ogni fase della lavorazione, produzione e commercializzazione.

### 6.1. Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus COVID-19 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e

chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

## **6.2. Utilizzo di mascherine**

Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-CoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle droplets respiratorie, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'OSA di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla commercializzazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore. Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani.

La mascherina va indossata in tutti i luoghi chiusi e accessibili al pubblico e all'aperto quando non siamo sicuri di poter mantenere la distanza di almeno un metro da altre persone.

Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

## **7. GESTIONE SPAZI COMUNI**

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense, le aree fumatori e gli spogliatoi, deve essere contingentato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una ventilazione continua dei locali.

Occorre quindi:

- provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per garantire idonee condizioni igieniche sanitarie;
- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

Nel caso di locali senza finestre (es. archivi, spogliatoi, bagni, ecc.), ma dotati di ventilatori/estrattori, questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza del personale.

## **8. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)**

Tutte le imprese alimentari devono garantire le disposizioni sul distanziamento fisico. Nei casi in cui l'ambiente di lavoro renda difficile mantenere le distanze, i datori di lavoro devono stabilire le misure da adottare per proteggere i lavoratori.

Si riportano degli esempi di misure pratiche per mantenere il distanziamento fisico nell'ambiente lavorativo:

- fornire ai dipendenti DPI. Quando i dispositivi di protezione vengono indossati durante tutte le attività, è infatti possibile ridurre la distanza tra i lavoratori;
- distanziare le postazioni, anche se dovesse comportare una riduzione della velocità delle lavorazioni;
- alternare le postazioni di lavoro sui due lati della linea produttiva, in modo che i lavoratori non stiano uno di fronte all'altro;
- limitare il numero degli addetti in ogni area di preparazione alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro o squadre organizzate in turni per ridurre l'interazione e il contatto fra i gruppi.

## 9. GESTIONE DELLE ENTRATE ED USCITE DEI DIPENDENTI E DEI CONSUMATORI

Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa). Dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita nei locali, garantendo la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

## 10. FORMAZIONE

**Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.**

Con DGR 311/2019 della Regione Emilia- Romagna sono state definite le modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli OSA, nonché, con determinazione Regione Emilia-Romagna n. 3642/2018, per la formazione in merito alla produzione e somministrazione di alimenti senza glutine. In questo contesto si raccomanda l'implementazione e la partecipazione a corsi on- line, sia in videoconferenza o webinar oppure in modalità FAD e-learning.

Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in **materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro**, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità).

## 11. NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

Gli esercizi di commercio e somministrazione alimentare sono considerati OSA ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari. Come tali sono pertanto tenuti al rispetto delle norme sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, incluso l'obbligo di mettere in atto procedure "prerequisiti" basate sui principi del sistema HACCP (vedi introduzione). In qualità di OSA sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle autorità sanitarie competenti. In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei luoghi di commercio e somministrazione alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, e la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa, di guanti e mascherine, ove ritenuto necessario;
- disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. reparti panetteria, gastronomia, macelleria, ecc.), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi

adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;

- prevedere, per le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo che si possono svolgere anche durante l'orario di apertura, la garanzia del distanziamento fisico fra operatori e clienti;
- prevedere operazioni di pulizia straordinaria dei locali da parte del personale addetto, previo allontanamento della clientela dall'area di interesse;
- vietare le degustazioni alimentari con esposizione di alimenti a libero servizio; qualora vengano proposte delle degustazioni, queste dovranno essere effettuate esponendo alimenti protetti, senza possibilità di accesso diretto da parte dei consumatori, ma con personale addetto alla distribuzione e somministrazione in monoporzioni.
- vietare negli esercizi di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate;
- utilizzare esclusivamente condimenti, salse, pane, crackers, grissini in confezioni monodose. Qualora questi alimenti fossero prodotti dall'OSA, potranno essere somministrati direttamente ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione.

### **11.1 Modalità di accesso e gestione per le aree di vendita e somministrazione**

Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici ai punti vendita o alle aree di vendita e somministrazione, occorre valutare, anche in ragione della tipologia di esercizio commerciale e delle possibilità organizzative, l'incentivazione dell'ordinazione/vendita a distanza online, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro dei prodotti direttamente da parte del cliente, in fascia oraria concordata. Laddove l'OSA gestisca servizi di consegna a domicilio dei prodotti, sia gli addetti alla preparazione che gli addetti alla consegna sono tenuti, ove applicabile, al rispetto delle medesime indicazioni a tutela dell'igiene degli alimenti riportate in questo documento.

In sintesi, le misure pratiche per il contenimento della diffusione del SARS-CoV2, sono:

- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita/somministrazione una corretta informazione relativamente al divieto di accesso di persone con sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni SARS CoV-2;
- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita e somministrazione istruzioni sul comportamento che il cliente deve tenere all'interno secondo le proprie modalità organizzative o le disposizioni locali;
- garantire, nei limiti del possibile, per gli esercizi commerciali e di ristorazione, che le code per l'accesso e alle casse si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale;
- garantire all'interno **del punto vendita o dell'area di vendita** l'ingresso esclusivamente a un numero di persone tale da assicurare il corretto distanziamento individuale. Per locali fino a 40 m<sup>2</sup> è consentito l'accesso ad una persona alla volta (più un massimo di due operatori dell'esercizio commerciale); per locali di dimensioni superiori l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili (Allegato 5 DPCM 10/04/2020);
- rivalutare la capienza dei locali di **ristorazione e somministrazione** in relazione all'obbligo di mantenere il rispetto del distanziamento sociale. Gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno 1 metro dagli altri avventori;
- valutare, laddove la struttura del locale o dell'area commerciale o di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato della clientela garantendo, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- prediligere, la somministrazione di alimenti in aree esterne, all'aperto.

## **12. CONTROLLO UFFICIALE**

Gli operatori del settore alimentare, secondo quanto previsto dall'art.15 del Regolamento (UE) 625/2017, sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle Autorità Competenti. Per questo motivo sono tenuti a garantire l'accesso ai locali e alle attrezzature, nonché alla documentazione aziendale sia in forma cartacea

che informatica, in particolare ai manuali di autocontrollo. Anche gli addetti al controllo ufficiale, nell'ambito delle attività previste, devono rispettare le **misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS CoV-2 nelle aziende.**

### 13. OBBLIGHI PER IL CONSUMATORE

La sicurezza degli alimenti è un obiettivo che richiede, anche in condizioni ordinarie, la partecipazione proattiva del consumatore, che è chiamato al rispetto delle norme igieniche durante le fasi di acquisto, conservazione, preparazione e consumo degli alimenti, mediante azioni quali l'utilizzo dei guanti monouso nel reparto ortofrutta/panetteria, il mantenimento delle temperature di conservazione, la corretta separazione degli alimenti crudi da quelli cotti, ecc. In periodo di epidemia di SARS CoV-2, tuttavia, il momento dell'acquisto alimentare si connota necessariamente come uno dei momenti in cui viene a determinarsi la compresenza di diversi individui – alcuni dei quali vulnerabili quali i soggetti anziani – all'interno di spazi delimitati, con potenziali implicazioni rispetto ai requisiti di distanziamento e di garanzia di igiene per i prodotti alimentari esposti. Tale situazione di carattere straordinario richiede pertanto l'attuazione di precauzioni aggiuntive da parte del consumatore onde garantire la sicurezza degli alimenti, per sé e per gli altri cittadini al fine di ottemperare alle norme di distanziamento sociale, l'utilizzo di mascherine e guanti.

#### Bibliografia:

- Covid19 and Food Safety: Guidance for competent authorities responsible for national food safety control systems. Interim guidance 22 April 2020 – Food and Agriculture Organization of The United Nations; World Health Organisation .
- Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: “Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2” Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, versione del 19 Aprile 2020.
- Commissione Europea Direzione Generale Salute e Sicurezza alimentare. Gestione delle crisi nei settori alimentare, degli animali e delle piante. Igiene alimentare – Domande e risposte- 8 aprile 2020
- Regolamento (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione, del 30 marzo 2020, relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19) .