



## PROCEDURE DA METTERE IN ATTO CONTRO L'EMERGENZA COVID-19

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha pubblicato le linee guida per le imprese alimentari per garantire la sicurezza, lavorativa ed alimentare.

L'OMS, di conseguenza, ha inteso fornire con le linee guida indicazioni alle imprese alimentari sulle misure utili per:

- garantire la salute dei lavoratori
- non pregiudicare la catena dell'approvvigionamento alimentare
- mantenere la fiducia dei consumatori nella sicurezza e disponibilità degli alimenti.

### I PIANI DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DEI RISCHI - HACCP

L'OMS parte dal presupposto che l'industria alimentare dovrebbe disporre di sistemi FSMS (Food Safety Management System) - HACCP di gestione dei rischi per la sicurezza alimentare e di prevenzione dalla contaminazione degli Alimenti.

L'OMS ritiene opportuno che l'impresa alimentare adotti:

**NUOVE MISURE ED INTERVENTI PER GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE E CONTRASTARE LA TRASMISSIONE DEL CORONAVIRUS:** è importante che in questi dibattiti sia coinvolto e/o appositamente nominato il responsabile HACCP.

### POTENZIALE TRASMISSIONE DI COVID-19 TRAMITE ALIMENTI

L'OMS ribadisce: "È altamente improbabile che le persone possano contrarre COVID-19 da alimenti o imballaggi per alimenti".

#### **I coronavirus non possono moltiplicarsi nel cibo; hanno bisogno di un ospite animale o umano per moltiplicarsi**

La principale via di contagio avviene attraverso il contatto da persona a persona e attraverso il contatto diretto con i "respiratory droplets" (le goccioline respiratorie generate quando una persona infetta tossisce o starnutisce).

Le goccioline respiratorie si posano su oggetti e superfici intorno alla persona infetta. È possibile, pertanto, che ci si possa contagiare toccando una superficie infetta e portando poi la mano sulla propria bocca, naso o occhi.

### LA CONTAMINAZIONE DELLE SUPERFICI

Il virus (in condizioni di laboratorio!) può rimanere vitale fino a:

- 72 ore su plastica e acciaio inossidabile
- 4 ore su rame
- 24 ore su cartone

**Per questo motivo, è indispensabile che l'industria alimentare rafforzi le misure per eliminare o ridurre il rischio che le superfici degli alimenti e i materiali di imballaggio vengano contaminati dal virus in caso di addetti del settore alimentare infetti.**

**Tra le misure indicate:**

1. uso corretto dei dispositivi di protezione individuale (DPI), quali maschere e guanti, efficaci nel ridurre la diffusione di virus e malattie
2. misure di allontanamento fisico
3. rigorose misure di igiene e sanificazione (lavaggi frequenti e sanificazione in ogni fase della lavorazione, produzione e commercializzazione alimentare)
4. Pur non essendoci prove di trasmissione fecale-orale, l'OMS raccomanda il corretto lavaggio delle mani dopo aver usato il bagno.

**RICONOSCERE I SINTOMI DI CONTAGIO DA COVID-19**

L'OMS raccomanda alle persone che non si sentono bene di stare a casa. È fondamentale, quindi, che tutti i soggetti che operano nell'impresa alimentare siano consapevoli dei sintomi del contagio da Covid-19.

Non solo il personale, dunque, ma anche addetti alle pulizie, appaltatori di manutenzione, addetti alle consegne e ispettori alimentari e chiunque entri in contatto con il cibo o le superfici a contatto con gli alimenti o delle aree in cui gli stessi vengono manipolati. Affinché il personale sia in grado di riconoscere i sintomi per poter immediatamente ricorrere a cure e test adeguati e scongiurare altri contagi,

**IMPORTANTE:**

**Gli OSA devono fornire un vademecum scritto allo staff con l'indicazione dei sintomi e le pratiche in uso.**

SINTOMI COMUNI DI COVID-19 INCLUDONO:

- una **febbre** (alta temperatura - 37,5 gradi Celsius o superiore)
- una tosse: può essere **qualsiasi tipo di tosse**, non solo secca
- **mancanza di respiro**
- **difficoltà respiratorie**
- **affaticamento**

**PREVENZIONE DELLA DIFFUSIONE DI COVID-19 NELL'AMBIENTE DI LAVORO**

Chi è infetto non può prestare lavoro.

Il lavoratore che non sta bene o ha sintomi di COVID-19 non dovrebbe essere al lavoro e dovrebbe essere informato su come contattare i professionisti medici.

Bisogna escludere che il lavoratore possa contagiare superfici.

Le persone infette possono essere **asintomatiche** o pre-sintomatiche e potrebbero non mostrare segni o sintomi di malattia o presentare sintomi lievi che possono essere facilmente trascurati. L'OMS evidenzia che alcune persone infette che non presentano ancora sintomi "si sono dimostrate contagiose e in grado di diffondere il virus".

È necessario, dunque, che lo staff dell'impresa alimentare, "indipendentemente dal loro apparente stato di salute", applichi:

- **una corretta igiene personale** e utilizzi **in modo appropriato i DPI** /dispositivi di protezione individuale)

**LE MISURE DI IGIENE**

"Le imprese alimentari devono adeguarsi ad un **livello elevato di sicurezza** e gestione del personale per mantenere un ambiente di lavoro **privo di malattie**".

**Le buone pratiche igieniche del personale includono:**

- corretta igiene delle mani - lavaggio con acqua e sapone per almeno 20 secondi (seguire i consigli dell'OMS);
- uso frequente di disinfettanti per le mani a base alcolica;
- buona igiene respiratoria (coprire la bocca e il naso quando si tossisce o starnutisce; smaltire i tessuti e lavarsi le mani);
- frequente pulizia / disinfezione delle superfici di lavoro e dei punti di contatto come le maniglie delle porte;
- evitare il contatto ravvicinato con chiunque mostri sintomi di malattie respiratorie come tosse e starnuti.

**I guanti monouso**

L'OMS fornisce le indicazioni sull'uso dei guanti da parte del personale addetto alle imprese alimentari, ai fini della corretta previsione delle misure di prevenzione e gestione del rischio.

1. Gli operatori alimentari dovrebbero evitare di toccarsi la bocca e gli occhi quando indossano i guanti.
2. I guanti monouso possono essere contaminati dal virus come le mani, per cui lavaggio delle mani tra i cambi dei guanti devono essere cambiati frequentemente con conseguente lavaggio delle mani, tra i cambi di guanti e quando vengono rimossi;
3. Devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate al cibo
4. non devono essere utilizzati nell'ambiente di lavoro alimentare come sostituti del lavaggio delle mani.

Le imprese alimentari devono garantire adeguati servizi igienici assicurandosi che gli addetti si lavino accuratamente e frequentemente le mani.

L'OMS precisa che "il normale sapone e l'acqua corrente calda sono adeguati al lavaggio delle mani. I disinfettanti per le mani possono essere utilizzati come ulteriore misura ma non devono sostituire il lavaggio delle mani.

**DISTANZIAMENTO FISICO NELL'AMBIENTE DI LAVORO**

Le imprese alimentari dovrebbero garantirlo; secondo le indicazioni OMS, la distanza deve essere di almeno 1 metro; nel caso in cui non sia possibile il datore di lavoro dovrà valutare quali misure adottare per proteggere i dipendenti.

Tra le misure alternative, l'Organizzazione porta alcuni esempi

- sfalsare le stazioni di lavoro su entrambi i lati delle linee di lavorazione in modo tale che i lavoratori non operino uno di fronte all'altro;
- fornire DPI completi come maschere per il viso, reti per capelli, guanti monouso, tute pulite e scarpe da lavoro antidrucciolo;
- distanziare le stazioni di lavoro, che possono richiedere una riduzione della velocità delle linee di produzione;
- limitare il numero del personale in un'area di preparazione alimentare in qualsiasi momento;
- organizzare il personale in gruppi o gruppi di lavoro per facilitare una ridotta interazione tra i gruppi.

**IMPORTANTE: IN CASO DI CONTAGIO DA COVID-19 NEL LUOGO DI LAVORO**

I programmi di prerequisiti (PRP) delle imprese

alimentari dovranno includere delle **linee guida per la gestione della malattia del personale** nei locali dell'impresa alimentare, dalla segnalazione della malattia al ritorno al lavoro a guarigione avvenuta.

Un'adeguata ed anticipata segnalazione della malattia può impedire la trasmissione di COVID-19 nel luogo di lavoro, motivo per cui dovrebbe avvenire per telefono.

**In fase di sintomi...**

Il lavoratore che non si sente bene e presenta sintomi da nuovo coronavirus non dovrebbe presentarsi al lavoro e consultare un medico; nel caso in cui i sintomi compaiano sul luogo di lavoro, dovrebbe essere immediatamente isolato in un'area lontana da altre persone.

In attesa del consiglio medico (secondo le linee guida nazionali per la segnalazione di casi sospetti di COVID-19) o di essere rimandato a casa, non dovrebbe entrare in contatto con persone o superfici. Opportuno avvisarlo di coprire bocca e naso quando tossisce o starnutisce, smaltendo il fazzoletto di carta in un bidone con coperchio; in assenza di fazzolettino, dovrà usare l'incavo del gomito.

Tutte le superfici con cui il dipendente infetto è entrato in contatto devono essere pulite con disinfettanti a base di alcool in concentrazioni del 70-80% o cloro. Tutto il personale dovrebbe lavarsi accuratamente le mani per 20 secondi con acqua e sapone dopo ogni contatto con qualcuno che non si sente bene con sintomi compatibili con l'infezione da coronavirus.

#### **...e in caso di malattia**

Nel caso in cui sia confermato il contagio di un lavoratore, andranno informati tutti i "contatti stretti" perché possano adottare a loro volta le misure per ridurre al minimo l'ulteriore rischio di diffusione (quarantena a casa per 14 giorni).

L'OMS cita alcuni esempi di contatti nell'impresa alimentare:

- qualsiasi dipendente che era in contatto diretto o fisico;
- qualsiasi dipendente che si trovasse entro 1 metro dal caso confermato;
- chiunque abbia pulito i liquidi corporei senza DPI adeguati (ad es. guanti, tuta, indumenti protettivi);
- dipendenti dello stesso gruppo di lavoro o gruppo di lavoro del caso confermato e qualsiasi dipendente che vive nella stessa famiglia di un caso confermato.

L'organizzazione dei dipendenti in piccoli *team* o gruppi di lavoro, come prima indicato, contribuirà a ridurre al minimo l'interruzione del lavoro, essendo sconsigliata la chiusura completa del posto di lavoro.

**IMPORTANTE: L'OMS raccomanda che un caso confermato possa uscire dall'isolamento (e quindi tornare al lavoro) quando non ci sono sintomi e con due test PCR negativi a distanza di almeno 24 ore.**

#### **TRASPORTO E CONSEGNA DI INGREDIENTI E PRODOTTI ALIMENTARI**

L'OMS fornisce indicazioni anche per la fase di trasporto e consegna dei generi alimentari. Le misure principali oggetto di adeguata informativa agli interessati:

- i veicoli non devono essere lasciati incustoditi durante la consegna;
- i conducenti devono essere dotati di un disinfettante per le mani a base di alcol, un disinfettante e salviette di carta; devono disinfettare le mani prima di consegnare
- i documenti al personale delle strutture alimentari;
- devono essere utilizzati contenitori e imballaggi monouso; diversamente, devono essere implementati adeguati protocolli di igiene e igiene;
- I conducenti devono mantenere un elevato livello di pulizia personale ed indossare indumenti protettivi puliti, applicando il distanziamento fisico al passaggio delle consegne;
- I contenitori di trasporto devono essere tenuti puliti e frequentemente
- Gli alimenti devono essere protetti dalla contaminazione, anche mediante separazione da altre merci.

#### **\*\*LOCALI ALIMENTARI AL DETTAGLIO**

Anche il settore della vendita al dettaglio di generi alimentari dovrà seguire analoghi *standards*.

"Misure come il lavaggio frequente delle mani, l'utilizzo di disinfettanti per le mani e di indumenti protettivi, ed una buona igiene respiratoria ridurranno il rischio di diffusione della malattia".

I datori di lavoro dovrebbero sottolineare l'importanza di tali pratiche, informando il personale dei sintomi e delle pratiche in caso di sintomi.

Il mantenimento del distanziamento fisico nei locali alimentari al dettaglio è fondamentale per ridurre il rischio di trasmissione della malattia.

L'OMS indica le misure pratiche che di seguito di riportano:

1. Regolamentare il numero di clienti che entrano nel negozio al dettaglio per evitare il sovraffollamento;
2. Posizionare cartelli nei punti di ingresso per richiedere ai clienti di non entrare nel negozio in caso di malessere o con sintomi COVID-19;
3. Gestire il controllo delle code con i consigli sulla distanza fisica sia all'interno che all'esterno dei negozi;
4. Fornire disinfettanti per le mani, disinfettanti spray e salviette di carta usa e getta nei punti di ingresso del negozio;
5. Usare segni distintivi sul pavimento all'interno del negozio per facilitare il rispetto del distanziamento fisico, in particolare nelle aree più affollate, come banconi di servizio e casse;
6. Fare annunci regolari per ricordare ai clienti di seguire i consigli di distanziamento fisico e di lavarsi le mani regolarmente;
7. Installare barriere in plexiglass davanti a casse e banconi come ulteriore livello di protezione per il personale;
8. Incoraggiare l'uso di pagamenti senza contatto;
9. **Affiggere cartelli con i consigli per la pulizia delle proprie borse della spesa prima di ogni utilizzo.**
10. Fornire salviette (o altre forme di sanificazione) ai clienti per pulire le maniglie dei carrelli e dei cestini della spesa oppure incaricare il personale di disinfettare le maniglie dei carrelli della spesa dopo ogni utilizzo;
11. Lavare e sanificare frequentemente gli strumenti come mestoli, tenaglie e supporti per condimenti;
12. Mantenere le porte aperte ove possibile per ridurre al minimo il contatto.

#### **ESPOSITORI ALIMENTARI APERTI**

Le linee guida OMS ribadiscono l'importanza di mantenere buone pratiche igieniche intorno agli espositori aperti, adibiti all'offerta di alimenti come insalate, prodotti freschi e prodotti da forno.

I consumatori devono sempre essere avvisati di lavare frutta e verdura con acqua potabile prima del consumo. Sia i clienti che il personale devono osservare rigorosamente le buone pratiche di igiene personale in ogni momento intorno alle aree di cibo aperte.

Per evitare la trasmissione di COVID-19, i rivenditori di generi alimentari dovrebbero:

- Mantenere l'igiene frequente e la sanificazione di tutte le superfici ed utensili a contatto con gli alimenti;
- Richiedere ai lavoratori della ristorazione di lavarsi spesso le mani e, se si usano i guanti, questi devono essere cambiati prima e dopo la preparazione del cibo;
- Richiedere ai lavoratori del servizio di ristorazione di pulire e igienizzare frequentemente i banchi, gli utensili e i contenitori dei condimenti;
- Rendere disponibile disinfettante per le mani per i consumatori che entrano ed escono dai locali alimentari;
- Evitare di vendere prodotti da forno non confezionati attraverso banchi self-service.
- I prodotti da forno devono essere collocati in imballaggi di plastica / cellophane o carta.
- Se sfusi, devono essere inseriti in sacchetti utilizzando le pinze.

#### **LE MENSE DEL PERSONALE**

Le mense riservate al personale adibite ai servizi essenziali, come appunto la trasformazione e la vendita al dettaglio di generi alimentari, devono rimanere aperte.

Anche all'interno delle mense devono essere mantenuti elevati standards, secondo le misure indicate dall'OMS:

Mantenimento di una distanza fisica di almeno 1 metro tra un individuo e altri lavoratori, anche nella disposizione dei posti a sedere;

Maggiore arco di tempo per il servizio mensa per scaglionare l'accesso al personale;

Limitare il più possibile il contatto fisico non essenziale;

Affissione di avvisi visibili per il personale per promuovere l'igiene delle mani e l'allontanamento fisico;

Procedure di pulizia e disinfezione per attrezzature, locali e superfici di contatto (ripiani, pinze, utensili di servizio, espositori self-service aperti, maniglie delle porte).

**Aggiornamenti e vigore**

L'OMS preannuncia che il documento potrà subire aggiornamenti e variazioni in considerazione di nuovi sviluppi o modifica dei fattori.

Diversamente, le linee guida saranno vigenti per **due anni dalla pubblicazione**, avvenuta il 7 aprile 2020.

*(fonte COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses: Organizzazione mondiale della sanità; 2020)*

Le linee Guida OMS: *COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses*

Sulle linee guida del Ministero della Salute per l'uso di disinfettanti e detergenti: scrivere procedure disinfezione\*\*