



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

La gestione delle crisi sanitarie negli esercizi alimentari

GUIDE AI DIRITTI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

La gestione delle crisi sanitarie negli esercizi alimentari

Il presente volume è stato realizzato grazie alla collaborazione tra la Camera di commercio di Torino e il suo Laboratorio Chimico.

Tutti i diritti riservati. Vietata la riproduzione a terzi.

Coordinamento editoriale e grafico: Settore Regolazione del Mercato e Settore Comunicazione esterna e URP, Camera di commercio di Torino

Indice

Introduzione	4
Capitolo primo	
I principi della gestione dei rischi	5
Capitolo secondo	
SARS-CoV-2: evidenze scientifiche	6
2.1 La trasmissione del COVID-19	6
2.2 Elementi di rischio per la diffusione del virus nelle attività di produzione e somministrazione degli alimenti	7
Capitolo terzo	
Sanificazione, detersione, disinfezione	11
3.1 Differenze da conoscere	11
3.2 Indicazioni per la sanificazione delle superfici, delle attrezzature e per la gestione delle attività	12
Capitolo quarto	
Altre indicazioni per asporto, food delivery o somministrazione ai tavoli .	14
4.1 Asporto.....	14
4.2 Food delivery	15
4.3 Somministrazione ai tavoli	16
4.4 Accesso dei clienti	18
Capitolo quinto	
Misure di contenimento	20
5.1 Il Green Pass	20
5.1.1 Obblighi e divieti per l'incaricato al controllo	23
5.1.2 Strumenti di verifica	23
5.1.3 Informativa	23
5.2 Le mascherine: utilizzo e classificazione	23
Conclusioni	25
Bibliografia	26
Sitografia	27

Introduzione

Il 31 gennaio 2020 il Consiglio dei Ministri n. 27/2020 [1] ha deliberato lo stato di emergenza sanitaria per l'epidemia da coronavirus, a seguito dell'emergenza di sanità pubblica d'interesse internazionale, dichiarata dall'OMS. Da quel giorno la vita dell'uomo è cambiata, come cittadino, come imprenditore, come lavoratore, cercando, nel senso letterale della parola, di gestire giorno per giorno tutte le ricadute che ci sono state e che ancora ci coinvolgeranno.

Riconducendo questa problematica agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) è individuato, dal Regolamento (CE) 853/2004 [2], come il responsabile principale delle misure di sicurezza degli alimenti, lungo tutta la catena alimentare. Tra i considerando del regolamento citato leggiamo anche che "La sicurezza degli alimenti è il risultato di diversi fattori: la legislazione dovrebbe stabilire requisiti d'igiene minimi; dovrebbero essere eseguiti controlli ufficiali per verificarne l'osservanza da parte degli operatori del settore alimentare e questi ultimi dovrebbero elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP".

Appare evidente che l'attenzione del cosiddetto pacchetto igiene è focalizzata alla sicurezza degli alimenti attraverso la gestione di pericoli, di natura chimica, fisica o biologica, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute del consumatore, a seguito del consumo dell'alimento. L'OSA quindi, nella gestione di questa pandemia, si è trovato spiazzato nel gestire un pericolo che coinvolge soprattutto la sicurezza sui luoghi di lavoro, la sicurezza dei clienti, senza mettere in discussione la salubrità di un alimento.

L'obiettivo di questo documento è fornire indicazioni per implementare il proprio sistema di autocontrollo in una visione più ampia rispetto alla sola sicurezza alimentare, attraverso una valutazione integrata con gli aspetti della gestione dei luoghi di lavoro e dell'organizzazione delle attività al fine di ridurre un rischio, consapevoli che il rischio zero non esiste; questo postulato rappresenta la base del principio dell'accettabilità del rischio residuo, che deve ispirare l'OSA nel riesame del proprio sistema di autocontrollo.

Capitolo I

I principi della gestione dei rischi

Per comprendere appieno l'importanza della gestione dei rischi è bene riprendere le definizioni dell'art. 3 del Regolamento (CE) 178/2002 [3], riportate di seguito:

- **rischio:** "funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo"
- **analisi del rischio:** "processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio"
- **valutazione del rischio:** "processo su base scientifica costituita da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio"
- **gestione del rischio:** "processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo"
- **comunicazione del rischio:** "lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio"
- **pericolo:** "agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute".

Sebbene quindi il coronavirus non rappresenti di per sé un pericolo specifico degli alimenti, il Rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità n. 17/2020 [4] riporta che, alla data del 19 aprile 2020, non sono stati segnalati casi associati alla trasmissione di SARS-CoV-2 tramite alimenti o agli imballaggi per alimenti. Le medesime conclusioni sono state ribadite anche nel Parere del 9 marzo 2021 redatto dal Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare (CNSA) [5].



Nel corso dell'epidemia di COVID-19, tuttavia, la tutela dell'igiene degli alimenti richiede azioni aggiuntive mirate a circoscrivere nei limiti del possibile il rischio introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla produzione e commercializzazione degli alimenti.

Capitolo II

SARS-CoV-2: evidenze scientifiche

Il coronavirus SARS-CoV-2, noto ai più con il termine COVID-19, ha sollevato molto quesiti, virologici, epidemiologici, economici, sociali, organizzativi, etc. senza arrivare ancora a risposte certe su molte considerazioni che sono state fatte; tuttavia, è bene prestare attenzione alle notizie che possiamo leggere sul web o sui sociale network.



Per cercare di evitare di imbattersi in notizie false si raccomanda quindi di fare sempre riferimento a fonti istituzionali ufficiali.

Generalmente, le manifestazioni della malattia da COVID-19 sono simili ad una sindrome simil-influenzale, con una varietà di sintomi tra cui rinite, faringite, tosse e febbre. Tuttavia, in alcuni soggetti, possono insorgere forme gravi che richiedono l'ospedalizzazione.

Ma, sebbene sia il virus dell'influenza sia il SARS-CoV-2 causano malattie respiratorie, che si possono presentare in forme asintomatiche, lievi, gravi e anche con decessi, si tratta di due virus appartenenti a famiglie molto diverse tra loro e non si comportano allo stesso modo.

La comunità scientifica più volte ha ribadito che Covid-19 continuerà a circolare a lungo, probabilmente a livello endemico (agente responsabile stabilmente presente e circolante tra la popolazione) e non più pandemico (epidemia che si diffonde tra i Paesi), sebbene quando il virus SarsCoV2, a fine dicembre 2019, fece la sua comparsa in Cina, eravamo del tutto impreparati di fronte a questa nuova realtà convinti che i virus pandemici fossero eventi confinati al passato.

2.1 La trasmissione del COVID-19

Valutando quindi le informazioni oggettive, è certo che la trasmissione del virus avviene prevalentemente mediante il contatto tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplets), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di diametro, generate da tosse o starnuti di un soggetto infetto. Queste goccioline si propagano per brevi distanze, e possono entrare in contatto con soggetti nelle immediate vicinanze, oppure depositarsi su oggetti o superfici.

Uno studio, pubblicato su The Lancet [6], ha valutato la stabilità del virus in condizioni ambientali differenti, su differenti superfici. La conclusione dello studio indica che il virus sopravvive su superfici molto diverse, da pochi minuti fino a qualche giorno. Le conclusioni dello studio, riportate da molti notiziari, hanno sicuramente causato preoccupazioni nella popolazione, ma non si può non dire anche che questi dati sono stati valutati in condizioni di temperatura e di umidità che ben difficilmente si trovano nell'ambiente esterno.

Infatti, sia l'Istituto Superiore di Sanità (ISS), nel Rapporto n. 17/2020 [4], piuttosto che il Centers for Disease Control and Prevention (CDC) [7], hanno evidenziato come non siano stati segnalati casi associati a una trasmissione alimentare, associata agli operatori del settore alimentare o agli imballaggi per alimenti, concetto ripreso anche nel Rapporto n. 12/2021 [8], aggiornamento del Rapporto ISS n. 25/2020 [9].



Tuttavia, la mancanza di casi segnalati, non deve far diminuire l'attenzione sia sull'applicazione di buone pratiche d'igiene personale e nella produzione degli alimenti, nelle varie fasi di produzione, trasformazione, commercializzazione e somministrazione, sia nel circoscrivere, nei limiti del possibile, il rischio introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla produzione e commercializzazione degli alimenti.

2.2 Elementi di rischio per la diffusione del virus nelle attività di produzione e somministrazione degli alimenti

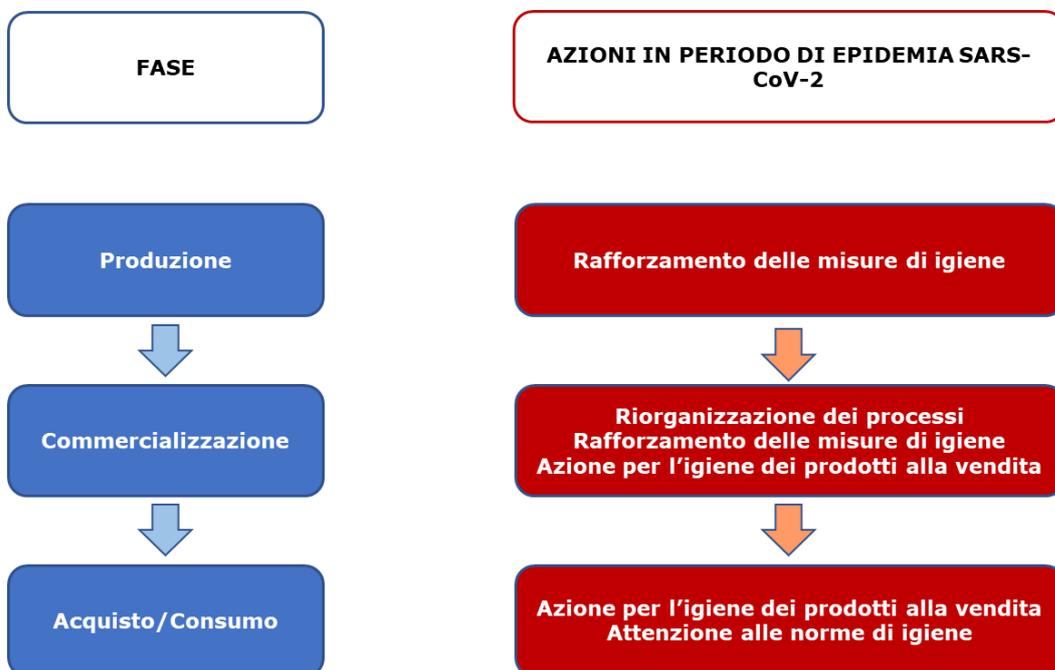
Nonostante non siano stati segnalati casi associati a una trasmissione alimentare, associata agli operatori del settore alimentare o agli imballaggi per alimenti, le attività di somministrazione degli alimenti presentano una serie di elementi di rischio per la diffusione di virus, come indicato nel Rapporto ISS n. 32/2020 del 27 maggio 2020 [10], quali:

- utilizzo discontinuo, per tutto il periodo di permanenza nel locale, di protezione delle vie aeree (va però ripetuto che le mascherine servono a ridurre il rischio sia di chi le indossa, sia delle altre persone presenti nel medesimo locale)
- tempo di permanenza che potrebbe determinare un aumento del rischio di incontri ravvicinati tra un significativo numero di soggetti e di contaminazione di superfici e oggetti
- difficoltà a garantire adeguate condizioni di ricambio d'aria naturale e di ventilazione dei locali confinati.

Inoltre, il consumo di alimenti e bevande determina inevitabilmente la ripetuta esposizione al viso di mani, oggetti e prodotti alimentari sui quali potrebbe essere presente il virus. Queste considerazioni possono essere generalizzate alla diffusione di tutti i microrganismi che si diffondono nell'ambiente attraverso il medesimo mezzo, ovvero micro - goccioline (droplets), generate da tosse o starnuti di un soggetto infetto.

Tuttavia il rischio non può essere solo confinato alla fase di somministrazione degli alimenti bensì, come già detto in precedenza, vanno valutate tutte le fasi dalla produzione al consumo degli alimenti come illustrato dal diagramma seguente (Figura n.1), riportato nel Rapporto ISS n. 17/2020 [4], con l'applicazione delle relative azioni, quali la corretta igiene, ma anche tenendo presente un altro dei principi fondamentali nella gestione della sicurezza alimentare, in altre parole un approccio preventivo dei possibili pericoli e sulla pianificazione del controllo, fino ad arrivare alla corretta informazione al consumatore, considerando lo stesso non solo come soggetto passivo, ma che con i suoi comportamenti può anche lui contribuire alla riduzione del rischio.

Figura 1. Azioni specifiche in periodo di epidemia da SARS-COV-2 nelle fasi dalla produzione al consumo di alimenti.



Fonte: Rapporto ISS n. 17/2020

Sicuramente una delle misure maggiormente raccomandate è il frequente lavaggio delle mani, operazione che già dovrebbe far parte della cultura di qualsiasi personale che lavora nella "filiera alimentare".

Adesso quest'operazione rappresenta una pratica di riduzione del rischio anche nei confronti di sé stessi; si riporta di seguito il box sul lavaggio delle mani (Figura n.2) tratta dal Rapporto ISS n. 32/2020 [7].

Figura 2. Lavaggio delle mani

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 (13), gli operatori del settore alimentare, incluso manipolazione, preparazione e somministrazione, devono lavarsi le mani con sapone monouso e asciugarle in maniera igienica (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



Fonte: Rapporto ISS n. 17/2020

Quindi, oltre al rafforzamento delle misure d'igiene, altre misure che devono essere applicate all'interno dei locali di manipolazione, trasformazione e somministrazione degli alimenti sono:

- in caso di sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili da alimenti è fatto divieto di recarsi sui luoghi di lavoro; allo stesso modo si raccomanda l'astensione anche quando si accusino sintomi d'infezione compatibili con COVID-19
- qualora tali sintomi insorgano durante l'attività lavorativa, devono essere seguite le indicazioni definite all'interno dell'azienda, anche per il rientro al lavoro
- inoltre, per la tutela della salute e la protezione dei lavoratori fragili, a più alto rischio d'insorgenza di una forma di COVID-19 grave riguardo all'età e/o alla presenza di patologie cronico - degenerative, bisogna fare riferimento a quanto indicato nella normativa specifica in materia di salute e sicurezza sul lavoro (DL.vo 81/2008 e s.m.i. [11]) e a ulteriore documentazione connessa all'emergenza epidemiologica da COVID-19.

In considerazione della tipologia di attività che prevede la presenza di personale addetto alle cucine e di personale addetto al servizio ai tavoli, oltre a quello dedicato ad attività amministrative se presente, è opportuno, oltre ad un'informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire anche informazioni più mirate ad esempio sulle norme igieniche da rispettare e all'utilizzo dei DPI, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.

Altre misure da considerare, soprattutto prevedendo cosa fare e quali comportamenti adottare, nel caso in cui una persona con COVID-19 sia stata presente all'interno degli esercizi, prevedendo un'accurata pulizia e sanificazione dei locali e mettendo in atto procedure di ricambio d'aria.

È necessario inoltre:

- prevedere un'adeguata attività di pulizia e sanificazione degli spogliatoi e dei servizi igienici
- garantire, nei locali chiusi, un'adeguata aerazione naturale e il ricambio dell'aria
- garantire un'adeguata sanificazione, con opportuni prodotti di detersione e disinfettanti e con adeguata frequenza, per i locali ove avviene la somministrazione, lo stoccaggio degli alimenti, come pure i locali di servizio. Le attività di pulizia e igiene ambientale devono essere eseguite con una frequenza minima giornaliera. Tali attività, anche alla luce della normativa vigente, possono essere svolte in proprio dall'impresa medesima ovvero affidate a imprese specializzate nella sanificazione. Fanno eccezione quelle operazioni di sanificazione degli impianti di aerazione per le quali alcune regioni hanno deliberato l'obbligo di ricorso a imprese esterne specializzate
- per gli ambienti confinati, come le cucine, è importante limitare l'accesso ai locali al personale strettamente necessario per evitare il sovraffollamento

- per il personale di cucina, quando la distanza interpersonale è minore di un metro e non sono disponibili altre soluzioni organizzative, va indossata la mascherina chirurgica; dovranno essere utilizzati altresì guanti in tutte le attività in cui ciò è possibile
- per il personale addetto al servizio ai tavoli è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e ove possibile, l'utilizzo dei guanti; questi ultimi sono comunque sempre da utilizzare durante le attività d'igienizzazione attuate al termine di ogni servizio al tavolo
- il personale amministrativo e quello addetto alla cassa dovranno indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione (es. separatore in plexiglass)
- praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie). In ogni caso, subito dopo avere tossito o starnutito, praticare l'igiene delle mani
- posizionare gli espositori, per esempio quelli per il prodotto di confectionery (es. caramelle e chewing-gum), evitando che siano raggiungibili direttamente dal cliente, salvo che il cliente non abbia garantito la protezione o l'igiene delle mani (in tal caso dovrebbe essere presente un gel sanificante nei pressi)
- laddove l'esercizio gestisca servizi di consegna a domicilio dei prodotti, sia gli addetti alla preparazione dei prodotti alimentari che gli addetti alla loro consegna sono tenuti al rispetto delle medesime indicazioni a tutela dell'igiene degli alimenti e a tutte le misure di prevenzione della diffusione del contagio da COVID-19.

Capitolo III

Sanificazione, deterzione, disinfezione

3.1 Differenze da conoscere

La sanificazione consta di due fasi eseguite in successione: deterzione e successiva disinfezione. Senza un'adeguata deterzione la disinfezione può non essere efficace; solo in casi di ambienti e attrezzature poco sporche la deterzione e la disinfezione possono essere eseguite in un'unica fase.

L'obiettivo di un corretto lavaggio non è l'inattivazione dei microrganismi dalla superficie di un oggetto, ma l'eliminazione di residui, di sporcizia o muffe, derivanti dalla lavorazione, e delle polveri che si depositano nelle fasi di produzione. Si tratta cioè di creare condizioni sfavorevoli alla permanenza e/o alla proliferazione di microrganismi e infestanti in grado di compromettere l'igiene e la qualità dei prodotti. Lo stesso principio si applica anche al virus SARS-CoV-2.

I fattori da considerare nell'impostazione di una procedura di lavaggio sono quattro.

1. Concentrazione del prodotto utilizzato:

- se si utilizzano detergenti formulati usare le concentrazioni indicate sull'etichetta o nella scheda tecnica del prodotto evitando sia i sottodosaggi sia i sovradosaggi
- se si utilizzano materie prime, la concentrazione è di circa 0,2 - 0,5 % di alcalinità per la soda (corrispondente a circa un 1-2% di una soluzione di soda al 30%) e 1 - 1,5% di acidità per l'acido.

2. Temperatura dell'acqua di lavaggio: il range di temperatura da utilizzare per il lavaggio è, sempre che l'etichetta del detergente non dia altre indicazioni, tra i 30°C (temperatura cui iniziano a fondere i grassi) ed i 70°C (temperatura cui iniziano a precipitare le proteine). Non usare, soprattutto, acqua troppo calda in quanto la precipitazione delle proteine contribuisce alla formazione di biofilm sulle superfici.

3. Tempo di contatto: se possibile, lasciare sempre agire per 5 - 10 minuti il detergente prima di sciacquare o strofinare.

4. Forza meccanica: come ad esempio lo strofinamento, la turbolenza dei liquidi in un tubo, la pressione etc. (attenzione: l'utilizzo di un'idropulitrice genera aerosol nell'aria, che si può disperdere nell'ambiente).

Questi quattro fattori sono da considerare correlati tra loro per garantire l'efficacia delle operazioni; a volte si riesce a compensare molto bene la diminuzione della concentrazione di un detergente con l'aumento della temperatura di lavaggio o della forza meccanica. Altre volte, invece, si modifica uno dei 4 fattori senza compensare con gli altri fattori. Ad esempio, se lavo un tavolo preso da una cella frigorifera, pur usando l'acqua alla solita temperatura, quella di lavaggio sarà inferiore poiché l'acqua sarà raffreddata al contatto con il tavolo stesso. In questo caso occorrerà compensare il difetto aumentando, ad esempio, la concentrazione del detergente o il tempo di

contatto. In alternativa possiamo compiere il risciacquo iniziale con acqua calda in modo da riportare il tavolo alla temperatura corretta.

È bene comunque che siano chiare al personale le differenze tra i termini deterzione e disinfezione, per evitare di adottare pratiche errate.

I detergenti sono in grado di staccare lo sporco dalla superficie degli oggetti e farlo passare nella soluzione di lavaggio, in modo tale che questo sia eliminato con il risciacquo finale.

È invece assolutamente da evitare l'inversione della sequenza delle fasi, ad esempio non fare prima la disinfezione della deterzione perché, in questo caso, il lavaggio sarà inutile.

3.2 Indicazioni per la sanificazione delle superfici, delle attrezzature e per la gestione delle attività

Per contenere l'emergenza sanitaria COVID-19 si rende necessario che tutti adottino comportamenti adeguati a una corretta igiene delle mani e un'efficace disinfezione delle superfici e degli ambienti.

Le istituzioni nazionali e internazionali concordano sul fatto che le prime misure di sicurezza da attuare siano quelle di lavare le mani, frequentemente e accuratamente, con acqua e sapone per almeno 60 secondi ogni qual volta si pensi di essere venuti a contatto con superfici/oggetti o parti del corpo contaminate e, qualora non sia possibile, di disinfettare le mani con un disinfettante per la cute. Inoltre, per quanto attiene le superfici potenzialmente infette con le quali si viene a contatto, le misure prevedono un'accurata pulizia con detergente e la disinfezione con presidi a base di cloro, alcoli, perossido di idrogeno, o miscele di ammoni quaternari.

I prodotti a base di etanolo (alcol etilico), ipoclorito di sodio, propan-2-olo (alcol isopropilico), perossido di idrogeno (acqua ossigenata), ammoni quaternari e acido lattico sono quelli al momento in commercio in Italia (PMC e Biocidi) che possiedono anche un'azione nei confronti dei virus, in aggiunta a quella battericida e/o fungicida.

Il tempo di contatto per lo sviluppo dell'azione disinfettante è indicato dal produttore in relazione ai test forniti al momento della domanda di autorizzazione del prodotto. Per le superfici buona norma è procedere frequentemente e accuratamente alla deterzione (pulizia) e disinfezione delle superfici che devono essere tanto più accurate e regolari in particolar modo per quelle superfici con le quali si viene più frequentemente a contatto (es. maniglie, superfici dei servizi igienici, superfici di lavoro, tastiere della cassa, oggetti di uso frequente).

In generale, tutte le raccomandazioni promosse da diversi enti, indicano tre punti fondamentali cui attenersi per contenere la diffusione del virus:

- ventilazione e ricambio d'aria nei locali chiusi
- accurata pulizia di superfici, oggetti, ecc. con acqua e detergenti
- successiva disinfezione con prodotti autorizzati.

I principi attivi maggiormente utilizzati nei prodotti disinfettanti autorizzati a livello nazionale (Presidi Medico Chirurgici; PMC) ed europeo (biocidi), come riportati nel Rapporto n. 19/2020 - Raccomandazioni 5 [12], sono indicati nella Figura successiva (Figura n.3):

Figura 3. Principi attivi per la disinfezione delle superfici suggeriti da Organismi nazionali e internazionali e derivanti dai PMC attualmente autorizzati

Superficie	Detergente
Superfici in pietra, metalliche o in vetro escluso il legno	Detergente neutro e disinfettante virucida - sodio ipoclorito 0,1 % o etanolo (alcol etilico) al 70% o altra concentrazione, purché sia specificato virucida
Superfici in legno	Detergente neutro e disinfettante virucida (contro i virus) a base di etanolo (70%) o ammoni quaternari (es. cloruro di benzalconio; DDAC)
Servizi	Pulizia con detergente e disinfezione con disinfettante a base di sodio ipoclorito almeno allo 0.1% sodio ipoclorito
Tessili (es. cotone, lino)	Lavaggio con acqua calda (70°C-90°C) e normale detersivo per bucato; <i>in alternativa</i> : lavaggio a bassa temperatura con candeggina o altri prodotti disinfettanti per il bucato

Fonte: Rapporto ISS n. 19/2020 e Rapporto ISS n. 12/2021

Le concentrazioni da utilizzare e i tempi di contatto da rispettare per ottenere un'efficace azione disinfettante sono dichiarati sull'etichetta o nelle schede tecniche, che è importante consultare prima dell'uso, informando il personale coinvolto. È fondamentale NON MISCELARE prodotti diversi perché si potrebbero generare sostanze pericolose.



Si raccomanda di utilizzare carta monouso o panni puliti e disinfettati con sodio ipoclorito.

Gli utilizzatori dei prodotti, siano essi le imprese previste nel DM 7 luglio 1997, n.274 [13], o siano le stesse imprese che sanificano in proprio, dovranno garantire che i propri lavoratori addetti abbiano ricevuto un'adeguata informazione/formazione, in particolare per quanto riguarda l'impiego dei Dispositivi di Protezione Individuale (mascherine e guanti monouso).

Nelle operazioni di pulizia, igienizzazione e disinfezione eseguite in ambienti lavorativi (ambienti non sanitari) dove non abbiano soggiornato soggetti COVID-19 positivi accertati, e finalizzate quindi alla prevenzione della diffusione dell'infezione COVID-19, i rifiuti prodotti quali ad esempio stracci, panni spugna, carta, guanti monouso, mascherine ecc., dovranno essere conferiti preferibilmente nella raccolta indifferenziata come "rifiuti urbano non differenziati (codice CER 20.03.01)".

Gli altri rifiuti prodotti nell'ambito della normale attività dell'azienda devono essere classificati e gestiti secondo le modalità previste dalle disposizioni normalmente applicate.



Si raccomanda, in ogni caso, di predisporre regole e procedure opportune per indicare ai lavoratori di NON gettare i guanti e le mascherine monouso in contenitori non dedicati a questo scopo.



Ulteriore raccomandazione è quella di garantire il più possibile il ricambio d'aria all'interno dei locali e la loro ventilazione che può determinare una significativa riduzione dell'esposizione, facendo però attenzione alla direzione dei flussi d'aria evitando un flusso diretto a diverse persone.

Capitolo IV

Altre indicazioni per asporto, food delivery o somministrazione ai tavoli

4.1 Asporto

Le linee guida prevedono un'organizzazione del locale cucina e delle attività da svolgere durante le preparazioni alimentari, elencando le seguenti misure:

- misurare la temperatura corporea che non deve essere superiore a 37,5°C, a tutto il personale prima dell'accesso nell'esercizio (non è richiesta la registrazione della stessa)
- mantenere sempre le distanze di sicurezza tra il personale distanziando le postazioni di lavoro, anche per il personale che appartiene allo stesso gruppo familiare, e utilizzare le mascherine
- lavarsi le mani spesso e non toccarsi gli occhi, il naso e la bocca; eventualmente indossare occhiali durante la manipolazione di alimenti irritanti (cipolle, peperoncini, etc.)
- prima e dopo la preparazione degli alimenti, gli addetti alle preparazioni devono detergere frequentemente le superfici della cucina e le altre superfici d'uso (es. taglieri, piani di lavoro, utensili)
- prima della preparazione e somministrazione, lavare accuratamente frutta e verdura destinata a essere consumata cruda, risciacquandola ripetutamente sotto acqua corrente; ove possibile, immergere il prodotto in acqua contenente disinfettanti alimentari a base di cloro, seguendo attentamente, per concentrazioni, tempi di utilizzo e modalità di risciacquo, le indicazioni riportate sul prodotto (attenzione: non utilizzare per la disinfezione degli alimenti disinfettanti o detergenti non approvati per uso alimentare)
- dopo la cottura degli alimenti non utilizzare per la loro manipolazione o conservazione utensili e contenitori che siano stati impiegati per le stesse operazioni su alimenti crudi.

Si tratta, per molte raccomandazioni, di regole e principi che già dovrebbero far parte del patrimonio culturale di qualsiasi persona che manipola alimenti, in qualsiasi fase della filiera, e non sono quindi una novità introdotta per la gestione dell'emergenza sanitaria dovuta al SARS-CoV-2.

L'organizzazione delle attività di asporto, soprattutto per quelle realtà che non lo avevano contemplato in precedenza, prevede:

- preferire l'ordinazione on-line o telefonica allo scopo di evitare assembramenti all'esterno e in modo da garantire che il ritiro dei prodotti ordinati avvenga a un orario concordato
- obbligo di indossare all'interno dei locali dispositivi di protezione delle vie respiratorie, mantenendo comunque la distanza di sicurezza

- all'atto del ritiro della merce, i clienti potranno entrare presso l'esercizio quando l'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna non è già occupata da altri clienti
- permanere all'interno dei locali il tempo strettamente necessario al ritiro e al pagamento della merce
- è vietata ogni forma di consumo sul posto
- la definizione di un'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna alla clientela. Tali aree devono essere diverse dai locali di preparazione degli alimenti
- garantire la disponibilità di prodotti igienizzanti alla clientela al momento della consegna
- posizionare gli alimenti preparati in contenitori idonei, protetti e separati da altre merci
- la consegna dei prodotti alimentari ai clienti dovrebbe avvenire rispettando la distanza fisica non inferiore a un metro, eventualmente adottando soluzioni innovative (es. vassoi scorrevoli/girevoli, piano di appoggio dedicato, dal quale il cliente preleverà i prodotti solo quando il ristoratore o un suo dipendente si sarà allontanato). È sempre bene, qualunque sia la soluzione adottata, che il gestore e il cliente indossino la mascherina
- preferire l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, soprattutto contactless.

Nel caso in cui le preparazioni alimentari prevedano fasi successive di assemblaggio o riattivazione, dovrebbero essere fornite adeguate istruzioni al cliente (tempi e temperature sia per forni a microonde ma anche per forni tradizionali, etc.).

Un altro aspetto molto importante da considerare è l'informazione al cliente sugli allergeni presenti all'interno delle preparazioni. È opportuno che il personale che registra gli ordini sia sensibilizzato a chiedere al cliente di eventuali intolleranze o allergie e sia preparato nel fornire le risposte a specifiche domande.

4.2 Food Delivery

L'organizzazione delle attività di consegna a domicilio prevede:

- individuare un'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna da parte del personale addetto alle consegne. Tali aree devono essere diverse dai locali di preparazione degli alimenti
- garantire la disponibilità di prodotti igienizzanti a tutto personale addetto alle consegne a domicilio
- tutto il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari deve essere sensibilizzato per garantire un alto livello di igiene personale, indossando la mascherina sia durante il ritiro che la consegna, igienizzando le mani prima di indossare i guanti, etc.

- gli alimenti preparati devono essere posti in contenitori idonei per gli alimenti, protetti ed essere separati da altre merci. I contenitori impiegati per il trasporto degli alimenti devono essere puliti e disinfettati dopo ogni uso, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare
- il ritiro dei prodotti alimentari presso l'esercizio e la consegna ai clienti devono avvenire rispettando la distanza interpersonale, evitando di accedere al domicilio del cliente
- nella consegna a domicilio, particolare attenzione deve essere riservata al mantenimento delle corrette condizioni di conservazione (tempo/temperatura) degli alimenti da consegnare
- favorire l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, soprattutto contactless.

Riguardo le indicazioni da fornire alla clientela o ai corrieri (rider):

- preferire l'ordinazione on-line o telefonica allo scopo di evitare assembramenti all'esterno e in modo da garantire che il ritiro dei prodotti ordinati avvenga a un orario concordato
- obbligo di indossare all'interno dei locali i dispositivi di protezione delle vie respiratorie, mantenendo comunque la distanza di sicurezza
- all'atto del ritiro della merce, i corrieri potranno entrare presso l'esercizio quando l'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna non è già occupata da altre persone
- permanere all'interno dei locali il tempo strettamente necessario al ritiro e al pagamento della merce.

4.3 Somministrazione ai tavoli

L'organizzazione del locale cucina e attività da svolgere durante le preparazioni alimentari deve prevedere:

- la misurazione della temperatura corporea che non deve essere superiore a 37,5°C, a tutto il personale prima dell'accesso nell'esercizio; la temperatura non deve essere registrata
- garantire, ove possibile, la distanza di sicurezza tra il personale riorganizzando le postazioni di lavoro, e utilizzare le mascherine
- lavarsi le mani spesso e non toccarsi gli occhi, il naso e la bocca; eventualmente indossare occhiali durante la manipolazione di alimenti irritanti (cipolle, peperoncini, etc.)
- prima e dopo la preparazione degli alimenti, gli addetti alle preparazioni alimentari devono detergere le superfici della cucina e le altre superfici d'uso (es. taglieri, piani di lavoro, utensili), frequentemente

- prima della preparazione e somministrazione, lavare accuratamente frutta e verdura destinata a essere consumata cruda, risciacquandola ripetutamente sotto acqua corrente; laddove vengano utilizzati disinfettanti alimentari a base di cloro, seguire attentamente le indicazioni riportate sul prodotto (attenzione: non utilizzare per la disinfezione degli alimenti disinfettanti o detergenti non approvati per uso alimentare)
- per gli alimenti che sono serviti senza essere sottoposti a cottura nell'esercizio di somministrazione, gli addetti dovranno rispettare scrupolosamente le buone prassi d'igiene nella preparazione dei piatti, in particolare procedere a un'adeguata pulizia delle mani, anche se si usano i guanti, ogni volta che si viene in contatto con qualcosa di diverso dall'alimento ed evitare di toccarsi occhi, naso e bocca
- dopo la cottura degli alimenti non utilizzare per la loro manipolazione o conservazione utensili e contenitori che siano stati impiegati per le stesse operazioni su alimenti crudi.

Si tratta, per molte raccomandazioni, di regole e principi che già dovrebbero far parte del patrimonio culturale di qualsiasi persona che manipola alimenti, in qualsiasi fase della filiera, e non sono quindi una novità introdotta per la gestione dell'emergenza sanitaria dovuta al SARS-CoV-2.

Nell'organizzazione dei locali che dispongono dei posti a sedere, si deve considerare:

- porre all'ingresso del ristorante una segnaletica di divieto di accesso in presenza di sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) compatibili con COVID-19
- al fine di ridurre le file all'esterno del ristorante favorire la prenotazione telefonica o mediante applicativi che permettano la prenotazione per fasce di orario con avviso quando i posti si rendono disponibili
- garantire, che eventuali code che possono formarsi all'esterno dell'esercizio in attesa dell'accesso si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale
- mettere a disposizione all'ingresso dell'esercizio spray o gel sanificanti per le mani
- verificare che i clienti che accedono all'esercizio mantengano le mascherine fino al momento della consumazione
- valutare, laddove la struttura del locale lo consenta, l'istituzione di percorsi predefiniti che permettano il raggiungimento dei tavoli sia agli ospiti sia ai camerieri, oltre che dei servizi igienici per gli ospiti. Quando possibile, definire modalità di percorso che separino i clienti in uscita da quelli in entrata
- dislocare dispensatori di spray o gel sanificante per le mani, oltre che sui tavoli, anche in punti interni all'esercizio/area specialmente nei servizi igienici, e all'entrata/uscita della cucina

- laddove è necessario, posizionare delle barriere di protezione per il personale addetto e per i clienti (es. casse), o in alternativa posizionare idonea segnaletica per favorire la distanza di sicurezza (segnali sui pavimenti)
- evitare l'utilizzo del servizio di distributori automatici e di espositori self-service di alimenti e bevande; ad esempio, per quanto riguarda le bevande limitare l'accesso agli espositori delle bevande al solo personale addetto
- adottare metodi alternativi all'uso dei menu e della carta dei vini cartacei, per esempio attraverso l'affissione di cartelli o schermi o l'uso di applicativi per smartphone o al limite l'impiego di menu cartacei monouso
- eliminare le modalità di servizio a buffet. Evitare la somministrazione di antipasti con piatti condivisi e favorire le monoporzioni
- il personale addetto al servizio dei tavoli deve sempre indossare la mascherina per tutta la durata del turno di lavoro e ove possibile l'utilizzo di guanti
- adeguata sanificazione di tutti gli oggetti utilizzati per un servizio (es. prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, ecc.) prima che siano messi a disposizione di nuovi clienti, in alternativa adottare prodotti monouso. Il tovagliato va cambiato totalmente a ogni cambio di clientela o in alternativa prevedere l'utilizzo di materiali monouso. Per quanto riguarda il coprimacchia, preferire materiale monouso o in alternativa sostituirlo a ogni cambio di clientela. Durante le operazioni di sanificazione dei tavoli, al termine di ogni servizio, è necessario l'utilizzo dei guanti
- prima di riapparecchiare il tavolo pulire le superfici
- prevedere un numero sufficiente di appendiabiti, posizionati a una adeguata distanza dai tavoli e organizzati in modo tale che gli indumenti lasciati in custodia da diversi clienti non vengano in contatto tra di loro
- incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro e pagamenti contactless.

Indicazioni per la clientela:

- indossare la mascherina fino al raggiungimento del tavolo e tutte le volte che ci si sposti dal proprio posto (es. per raggiungere i servizi igienici)
- muoversi solo lo stretto necessario all'interno del locale. A tal fine è raccomandata, in particolare, la vigilanza dei genitori sui bambini presenti a tavola
- evitare l'uso promiscuo di bicchieri e bottiglie.

4.4 Accesso dei clienti

Poiché le indicazioni sono variate in questi mesi, e saranno ancora soggette a modifiche, ci limitiamo a evidenziare che la gestione del numero degli utenti all'interno dei locali, per evitare il sovraffollamento, può aiutare a contenere la diffusione del virus.

Senza indicare le superfici che devono essere garantite a ciascun cliente o la distanza interpersonale, buona norma, laddove possibile, è prevedere percorsi separati per l'entrata e l'uscita dei clienti dal locale, e adottare barriere protettive per proteggere i propri collaboratori.

Capitolo V

Le misure di contenimento

5.1 Green Pass

Il Decreto Legge 24 dicembre 2021 n. 221 [14], ha prorogato lo stato di emergenza fino al 31 marzo 2022; lo stesso decreto è intervenuto anche sia sulla durata delle certificazioni verdi COVID-19 sia sull'obbligo del possesso della suddetta certificazione verde (con riferimento all'articolo 9, comma 2, lettere a), b) e c-bis) e all'articolo 9-bis, comma 3, primo periodo, del decreto-legge n. 52 del 2021 e della sua conversione nella LEGGE 17 giugno 2021, n. 87 [18]) per il consumo di cibi e bevande al banco, nei servizi di ristorazione, oltre che per il consumo al tavolo.

I gestori dei servizi e delle attività sono tenuti a verificare che avvenga nel rispetto delle prescrizioni previste attraverso il controllo della certificazione. Tale controllo è possibile effettuarlo tramite l'utilizzo dell'app nazionale VerificaC19, installata su un dispositivo mobile. L'applicazione consente di verificare l'autenticità e la validità delle Certificazioni senza la necessità di avere una connessione internet e senza memorizzare informazioni personali sul dispositivo del verificatore, come indicato nella sezione delle Frequently Asked Questions (FAQ) del sito.

Il certificato COVID digitale attesta che una persona:

- è stata vaccinata contro la patologia da COVID-19
- ha ottenuto un risultato negativo ai test
- è guarita dalla patologia

Si tratta di una Certificazione in formato digitale e stampabile, emessa dalla Piattaforma nazionale del Ministero della Salute, che contiene un QR Code per verificarne autenticità e validità.

La Certificazione verde COVID-19, o green pass, è lo strumento che, in Italia, consente di viaggiare e di accedere ai luoghi di lavoro, a scuola, all'università, alle strutture sanitarie e ai locali che offrono servizio di ristorazione. Permette, inoltre, di usufruire di alcuni servizi e partecipare a numerose attività culturali, ricreative e sportive.

Alcune categorie di persone sono esenti dall'obbligo di Certificazione verde COVID-19 per accedere ad attività e servizi per i quali è previsto.

Poiché la normativa potrà essere oggetto di revisione si invita a consultare i vari siti del Governo Italiano ed in particolare:

- Presidenza del Consiglio dei Ministri
- Ministero per la Pubblica Amministrazione
- Piattaforma nazionale DGC del Ministero della Salute

Per quanto attiene alle responsabilità va sottolineato che:

- il Datore di Lavoro è il responsabile della designazione dell'Incaricato al Controllo e della predisposizione e attuazione della presente procedura

- L'Incaricato al controllo è il responsabile addetto alle attività di controllo previste dalla presente procedura.

Sul sito della Presidenza del Consiglio dei Ministri del Governo Italiano è possibile consultare la tabella delle attività consentite senza green pass, con green pass "base" e con green pass "rafforzato". Di seguito si riporta uno stralcio, aggiornato al 15 febbraio 2022, per l'accesso ad alcune tipologie di attività, come i luoghi di lavoro, gli esercizi di prodotti alimentari e bar e ristoranti:

ATTIVITÀ	SPECIFICHE	COLORE DELLA ZONA	CONSENTITO SENZA GREEN PASS	CONSENTITO CON GREEN PASS BASE (vaccinazione, guarigione, tampone)	CONSENTITO CON GREEN PASS RAFFORZATO (vaccinazione, guarigione)
Attività lavorativa					
Accesso al luogo di lavoro per i lavoratori pubblici e privati per i quali vige l'obbligo vaccinale a prescindere dall'età anagrafica	Personale sanitario, operatori d'interesse sanitario e personale che svolge a qualsiasi titolo la propria attività nelle strutture e attività sanitarie e sociosanitarie, ad esclusione di quello che svolge attività lavorativa con contratti esterni; lavoratori impiegati in strutture residenziali e socio-assistenziali; personale scolastico, dei servizi educativi per l'infanzia, dei centri provinciali per l'istruzione degli adulti, dei sistemi regionali di istruzione e formazione professionale e dei sistemi regionali di istruzione e formazione tecnica superiore; personale del comparto della difesa, sicurezza e soccorso pubblico, della polizia locale; personale alle dirette dipendenze del Dipartimento dell'amministrazione penitenziaria o del Dipartimento per la giustizia minorile e di comunità, in servizio all'interno degli istituti penitenziari per adulti e minori	Bianca Gialla Arancione	No No No	No No No	Si Si Si
Accesso al luogo di lavoro (inclusa l'eventuale mensa) per i lavoratori pubblici e privati fino ai 49 anni di età (eccetto per le categorie per le quali vige l'obbligo vaccinale a prescindere dall'età anagrafica)		Bianca Gialla Arancione	No No No	Si Si Si	Si Si Si
Accesso al luogo di lavoro (inclusa l'eventuale mensa) per i lavoratori pubblici e privati dai 50 anni di età		Bianca Gialla Arancione	No No No	No No No	Si Si Si

Accesso ad attività commerciali e uffici					
Accesso a esercizi (specializzati e non) di vendita al dettaglio di prodotti alimentari, prodotti surgelati o bevande, escluso in ogni caso il consumo sul posto	Ipermercati, supermercati, discount di alimentari, minimercati e altri esercizi di alimenti vari	Bianca Gialla Arancione	Si Si Si	Si Si Si	Si Si Si
Bar e Ristoranti (inclusi quelli nelle strutture ricettive)					
Consumazione al banco	All'aperto e al chiuso	Bianca Gialla Arancione	No No No	No No No	Si Si Si
Consumazione al tavolo	All'aperto e al chiuso	Bianca Gialla Arancione	No No No	No No No	Si Si Si
Accesso per l'acquisto di cibi e bevande da asporto, per il tempo strettamente necessario e con divieto di consumazione all'interno dei locali stessi o negli spazi esterni appositamente attrezzati		Bianca Gialla Arancione	Si Si Si	Si Si Si	Si Si Si
Attività ed eventi culturali					
Consumazione di cibi e bevande all'interno della sala in cui si svolge l'evento	Al chiuso	Bianca Gialla Arancione	No No No	No No No	No No No
Feste					
Feste conseguenti a cerimonie civili e religiose	Al chiuso	Bianca Gialla Arancione	No No No	No No No	Si Si Si
Feste non conseguenti a cerimonie civili e religiose	Al chiuso	Bianca Gialla Arancione	No No No	No No No	Si Si Si
Feste ed eventi assimilati che comportino assembramenti	All'aperto	Bianca Gialla Arancione	No No No	No No No	Si Si Si
Convegni, congressi, fiere e sagre					
Sagre e fiere, anche su aree pubbliche		Bianca Gialla Arancione	No No No	No No No	Si Si Si
Convegni e congressi	All'aperto e al chiuso	Bianca Gialla Arancione	No No No	No No No	Si Si Si

5.1.1 Obblighi e divieti per l'Incaricato al controllo

L'Incaricato al controllo:

- non deve effettuare fotografie del Green Pass
- non deve effettuare copie cartacee o digitali di documenti di identità o certificazioni Verdi (Green Pass)
- non deve conservare alcuna informazione relativamente alle attività di verifica delle certificazioni verdi
- non può cedere l'incarico, se non autorizzato dal datore di lavoro
- deve avvertire il datore di lavoro qualora riscontri situazioni non previste dalla presente procedura
- non deve procedere a verificare dati diversi dalla identificazione dei soggetti privi di certificazione valida nel rispetto del GDPR sulla Privacy - Regolamento UE 2016/679

5.1.2 Strumenti di verifica

Sarebbe opportuno che all'interno di ciascuna azienda siano definite, attraverso un'istruzione operativa o una procedura, le modalità operative adottate per l'attività di controllo. Inoltre, il datore di lavoro mette a disposizione degli Incaricati al controllo i dispositivi necessari per lo svolgimento dell'incarico assegnato.

5.1.3 Informativa

I dipendenti e chi svolge attività lavorativa presso l'azienda devono essere resi edotti tramite apposita informativa e avviso del controllo all'entrata dell'azienda.

5.2 Le mascherine: utilizzazione e classificazione

Ci siamo abituati a vedere le persone solo più attraverso gli occhi, ma è bene ricordare che le mascherine non sono tutte uguali e non hanno tutte la stessa efficacia. Le mascherine chirurgiche hanno lo scopo di evitare che chi le indossa contamina l'ambiente, poiché limitano la trasmissione dei microrganismi e ricadono nell'ambito dei dispositivi medici.

Le mascherine FFP2 e FFP3 sono utilizzate per proteggere chi le indossa da agenti esterni (anche da goccioline e aerosol). Le maschere semi-facciali (FFP2 o FFP3) possono essere "riutilizzabili" se marcate con la lettera R o essere "monouso" se marcate con la lettera NR. Ad esempio, la marcatura EN 149:2001 + A1:2009 FFP2 NR D indica il rispetto della normativa (EN 149:2001 + A1:2009), la tipologia di filtro (FFP2), la classificazione monouso (NR) e lo svolgimento del test opzionale di intasamento (D).

Se dotate di valvola, è bene ricordare che non devono essere usati da pazienti COVID-19 poiché non impediscono la diffusione degli agenti patogeni trasmissibili per via aerea, poiché non evitano che chi le indossa possa contaminare l'ambiente.

Ogni altra mascherina reperibile in commercio, diversa da quelle sopra elencate, non è né un dispositivo medico né un dispositivo di protezione individuale; possono essere

utilizzate soltanto a scopo precauzionale, per cui è richiesto che siano comunque rispettate le disposizioni in tema di distanziamento sociale. Secondo la Circolare del Ministero della Salute n. 3572 del 18/03/2020 [15], tali mascherine possono essere utilizzate da tutti gli individui sul territorio nazionale, tranne gli operatori sanitari durante il servizio e dagli altri lavoratori per i quali è prescritto l'uso di specifici dispositivi di sicurezza.

Conclusioni

La prima raccomandazione è considerare questo breve documento come uno strumento informativo, che non può elencare tutte le indicazioni che, in questi mesi, sono state fornite, a più livelli, alle aziende e ai consumatori. L'invito, quindi, è quello di valutare aggiornamenti o documenti integrativi o nuovi, pubblicati da organismi o enti di riferimento, quali quelli considerati e indicati nella bibliografia e nella sitografia.

Come detto non vi sono indicazioni che possono garantire un "rischio zero" e quest'affermazione sarebbe opportuna considerarla nella gestione di qualsiasi pericolo. I rischi possono, e devono, essere gestiti per tenerli sotto controllo e per ridurre la probabilità di accadimento. Questa gestione comporta un aggiornamento periodico della propria analisi dei pericoli, sia considerando l'evoluzione della normativa di riferimento, sia l'evoluzione tecnica negli strumenti che è possibile adottare per attuare misure di controllo dei pericoli identificati.

Sebbene, come abbiamo visto, il virus non abbia un impatto diretto sulla salubrità degli alimenti, è bene riesaminare il proprio sistema di autocontrollo integrandolo soprattutto per quelle aziende che prima non facevano asporto o delivery, o vendita on line dei propri prodotti. Le modifiche principali riguardano la gestione delle temperature dei prodotti, ove applicabile, la scelta degli imballaggi (vi invito a considerare non solo la loro funzionalità, ma anche l'impatto ambientale e l'informazione al consumatore per il loro corretto smaltimento), l'etichettatura, comprese le informazioni al consumatore per la riattivazione dei prodotti, l'informazione sugli allergeni (da considerare sia in fase di ordine sia in fase di consegna), le procedure di pulizia (compresi gli automezzi, quando il delivery è gestito direttamente), l'informazione e la formazione al personale sull'utilizzo dei DPI e dei prodotti di pulizia. Utili esempi li potete trovare nelle pubblicazioni del CEIRSA e dell'USSL 9 Pedemontana [16].

I principi generali di igiene alimentare devono far parte di quel bagaglio di conoscenze che tutti gli operatori del settore alimentare dovrebbero conoscere per garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti.

Bibliografia

- [1] Consiglio dei Ministri n. 27/2020
- [2] Reg. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentare
- [3] Reg. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- [4] Rapporto ISS COVID-19 n. 17/2020
- [5] Parere del 9 marzo 2021 – Sezione Sicurezza Alimentare – CNSA (Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare)
- [6] The Lancet - 2 aprile 2020 Stability of SARS-CoV-2 in different environmental conditions)
- [7] CDC (Centers for Disease Control and Prevention) Science Brief: SARS-CoV-2 and Surface (Fomite) Transmission for Indoor Community Environments
- [8] Rapporto ISS COVID-19 n. 12/2021
- [9] Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020
- [10] Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020
- [11] D. L.vo 81/2008 – Ed. novembre 2020 – Testo unico sulla salute e sulla sicurezza sul lavoro
- [12] Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020
- [13] DM 7 luglio 1997, n.274 per la disciplina delle attività di pulizia, di disinfezione, di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione
- [14] DECRETO-LEGGE 24 dicembre 2021, n. 221 Proroga dello stato di emergenza nazionale e ulteriori misure per il contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19. (21G00244) (GU Serie Generale n.305 del 24-12-2021)
- [15] Circolare del Ministero della Salute n. 3572 del 18/03/2020
- [16] Linee guida per il Food Delivery di bar e ristoranti ai tempi del #COVID-19 – Azienda U.L.S.S. n. 7 Pedemontana
- [17] Decreto Legge 21 settembre 2021 n. 52
- [18] Legge 17 giugno 2021, n. 87

Sitografia

<https://www.iss.it/rapporti-covid-19>

<https://www.ceirsa.org/>

<https://sian.aulss9.veneto.it/Temperatura-di-conservazione>

<https://www.dgc.gov.it/web/faq.html#verifica19>

<https://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/archivioFakeNewsNuovoCoronavirus.jsp?lingua=italiano&tagId=881>

<https://www.governo.it/it/articolo/domande-frequenti-sulle-misure-adottate-dal-governo/15638>