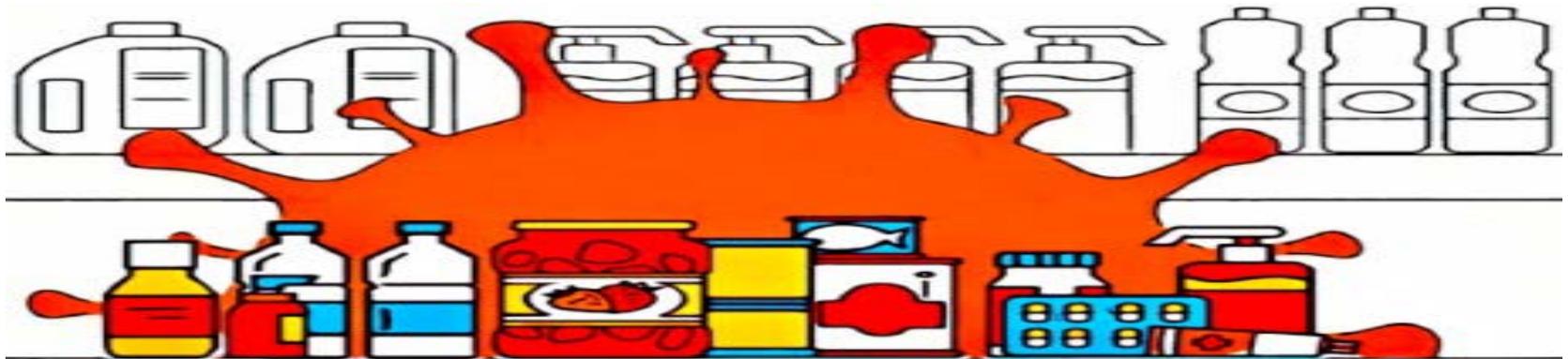


COVID – 19 e sicurezza alimentare



RISPETTA LA DISTANZA DI 1 METRO

ATTENDI QUI IL TUO TURNO
MANTIENI LA DISTANZA DI ALMENO 1 METRO



**PROTEGGI TE STESSO E GLI ALTRI
MANTIENI LA DISTANZA DI ALMENO 1 METRO**

**1 METRO
...PUÒ BASTARE**

Misure organizzative nei SERVIZI DI RISTORAZIONE PUBBLICA.

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali.

- ✓ Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione.
- ✓ È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici.
- ✓ Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- ✓ Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i client. Il layout dei locali deve essere rivisto con una rimodulazione dei tavoli e dei posti a sedere tale da garantire la possibilità di movimento del personale e la distanza interpersonale tra i clienti durante il pasto al fine di evitare la trasmissione di droplets.
- ✓ Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.

- ✓ I TAVOLI DEVONO ESSERE DISPOSTI IN MODO CHE **LE SEDUTE** GARANTISCANO IL DISTANZIAMENTO INTERPERSONALE DI ALMENO 1 METRO di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.



- ✓ La **consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti**, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale.
- ✓ **LA CONSUMAZIONE A BUFFET NON È CONSENTITA.**
- ✓ Il **personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina** e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche.
- ✓ Favorire il **ricambio d'aria negli ambienti interni** ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria
- ✓ La **postazione** dedicata alla **cassa può essere dotata di barriere fisiche** (es. schermi); **in alternativa il personale deve indossare la mascherina** e avere a disposizione gel igienizzante per le mani.
- ✓ I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.
- ✓ Per i **menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare**, o predisporre menù **in stampa plastificata**, e quindi disinfettabile dopo l'uso, **oppure cartacei a perdere.**
- ✓ I dispositivi di protezione utilizzati (mascherine, guanti, ecc..) vanno smaltiti nei rifiuti indifferenziati.

Misure specifiche per i lavoratori

- ✓ Attivare iniziative di **FORMAZIONE MIRATA DEL PERSONALE** addetto alle cucine, al servizio ai tavoli, oltre a quello dedicato ad attività amministrative se presente, **CON PARTICOLARE RIFERIMENTO A SPECIFICHE NORME IGIENICHE DA RISPETTARE** nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.
- ✓ Il **PERSONALE DI CUCINA**, in condivisione di spazi confinati, dovrà indossare la **MASCHERINA CHIRURGICA**; dovranno essere utilizzati altresì guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia 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 in nitrile;
- ✓ Corretta e frequente **IGIENE DELLE MANI**, anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili dei locali di apposti dispenser con soluzione idroalcolica.
- ✓ Il **PERSONALE ADDETTO AD ATTIVITÀ AMMINISTRATIVE**, in presenza di spazi comuni con impossibilità di mantenimento del distanziamento di un metro, deve indossare la **MASCHERINA CHIRURGICA**; allo stesso modo, il **PERSONALE ADDETTO ALLA CASSA** dovrà indossare la **MASCHERINA CHIRURGICA** prevedendo altresì **BARRIERE DI SEPARAZIONE**.
- ✓ Particolare attenzione dovrà essere posta ai locali spogliatoi ed ai servizi igienici, in particolare prevedendo un'adeguata attività di pulizia degli stessi.

Resistenza sulle superfici

I dati disponibili su SARS-CoV2 mostrano che il virus ha una diversa sopravvivenza in base alla tipologia di superficie. Il virus infettante è stato rilevato:

- ✓ sulla **CARTA** per periodi inferiori alle 3 ore;
- ✓ su **LEGNO** e **TESSUTI** fino a 1 giorno;
- ✓ su **VETRO** 2 giorni;
- ✓ su **SUPERFICI LISCE** quali **ACCIAIO** e **PLASTICA** più di 4 giorni;
- ✓ sul **TESSUTO ESTERNO DELLE MASCHERINE CHIRURGICHE** 7 giorni;
- ✓ su **RAME** fino a 4 ore;
- ✓ su **CARTONE** 24 ore;

Significativamente, **SARS-CoV-2 risulta efficacemente disattivato dopo 5 minuti di esposizione a comuni disinfettanti** quali **soluzioni a base di cloro allo 0,1%, etanolo al 70%** o ad altri disinfettanti quali **clorexidina 0,05%** e **benzalconio cloruro 0,1%**.



Resistenza in funzione della temperatura

- ✓ Relativamente alle condizioni esterne di temperatura, SARS-CoV-2, come altri coronavirus e come gran parte dei virus, risulta stabile alle temperature di refrigerazione (+4°C),
- ✓ A temperatura ambiente, di contro, SARS-CoV-2 mostra una minore stabilità e virus infettante può essere rilevato:
 - fino a 7 giorni a 22°C
 - fino a 1 giorno a 37°C.

SARS-COV-2 MOSTRA, NEI CONFRONTI DELLE TEMPERATURE RILEVANTI PER I PROCESSI DI PREPARAZIONE DEI CIBI (COTTURA E MANTENIMENTO DALLA TEMPERATURA NELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE), UN COMPORTAMENTO ANALOGO A QUELLO DI ALTRI CORONAVIRUS COME SARS E MERS, NON ESSENDO POSSIBILE RILEVARE VIRUS INFETTANTE DOPO 30 MINUTI A 56°C E DOPO 5 MINUTI A 70°C .

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



Le buone pratiche igieniche (GHP).

Fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS COV – 2 negli ambienti di produzione



Rafforzare le GHP (anche mediante attività di formazione) per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici , incluso quelle degli alimenti e degli imballaggi

Procedure di pulizia e disinfezione (secondo manuali di buona prassi igienica di settore e nei piani HACCP)

Modalità di diffusione del virus attraverso emissione di droplets e loro deposizione sulle superfici, con conseguente trasferimento attraverso il contatto con mani contaminate



Rafforzare per gli operatori del settore alimentare le misure di igiene del personale e disinfezione delle superfici per ridurre la contaminazione

Norme igieniche e precauzioni durante la produzione degli alimenti

- ✓ Accurata pulizia e sanificazione con opportuni prodotti specifici di superfici, linee produttive, attrezzature e materiali.
- ✓ [Lavaggio frequente delle mani](#) per tutti gli operatori.
- ✓ Utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.).
- ✓ Utilizzo di mascherine e guanti per uso alimentare durante manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti.
- ✓ Rispetto delle regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.).
- ✓ Adesione alle regole di segregazione delle aree destinate alle materie prime, al prodotto, ai materiali di confezionamento e imballaggio e ai materiali diversi da quelli destinati alla produzione.
- ✓ Utilizzo di idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione (lavaggio frequente delle mani, utilizzo di guanti, ecc.).

Norme igieniche e precauzioni nella commercializzazione degli alimenti

- ✓ Rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi *sintomatologia da infezione respiratoria e febbre*.
- ✓ Pulizia e igienizzazione, con opportuni prodotti di detergenza e disinfettanti e con adeguata frequenza, dei locali deputati alla commercializzazione e allo stoccaggio degli alimenti, come pure dei locali di servizio. ([Allegato 5 DPCM 10.04.2020](#)).
- ✓ Garantire, nei locali chiusi, una adeguata aerazione naturale e il ricambio dell'aria ([Allegato 5 DPCM 10.04.2020](#)). Per la gestione degli ambienti indoor, fare riferimento al [Rapporto COVID-19 n.5/2020](#).
- ✓ Garantire il lavaggio frequente delle mani di tutto il personale, da effettuare sempre nei momenti indicati nel capitolo **“Norme igieniche e precauzioni durante la produzione degli alimenti”**.
- ✓ Utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa, di guanti e mascherine secondo la valutazione del rischio da parte del medico competente o le disposizioni delle autorità locali.

Norme igieniche e precauzioni nella commercializzazione degli alimenti

- ✓ Disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti, di distributori di spray/gel disinfettanti, di guanti per il contatto con alimenti e di mascherine.
- ✓ Le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo possono svolgersi anche durante l'orario di apertura, con l'accortezza di garantire sempre il corretto distanziamento fisico fra operatori e clienti.
- ✓ Garantire la disinfezione frequente dei carrelli e dei cestini eventualmente presenti nel punto o area di vendita con particolare attenzione alle maniglie per il trasporto e/o il traino.
- ✓ Garantire la disinfezione frequente delle superfici maggiormente toccate, quali ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori e aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento degli acquisti e tastiere dei terminali POS.
- ✓ Promuovere, anche mediante idonea segnaletica, e controllare costantemente il corretto comportamento dei clienti all'interno delle aree di commercio (rispetto delle distanze interpersonali, percorsi designati, ecc).
- ✓ Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici ai punti vendita, valutare, la possibilità di incentivare l'ordinazione/vendita a distanza o online con modalità di consegna a domicilio e/o ritiro dei prodotti direttamente da parte del cliente presso il punto vendita.

Accesso al punto o alle aree di vendita

- ✓ Apporre cartelli con divieto di accesso in presenza di sintomi riconducibili al COVID-19.
- ✓ Apporre istruzioni sul comportamento che il cliente deve seguire all' interno.
- ✓ Garantire l'ingresso ad un numero di persone al fine di assicurare il corretto distanziamento individuale (Allegato 5 DPCM 10.04.2020).
- ✓ Evitare code in prossimità delle casse.
- ✓ Istituire percorsi unidirezionali ove possibile.
- ✓ Mettere a disposizione all' ingresso e nei vari punti interni all' esercizio, spray o gel sanificante per le mani.

All'interno del punto o delle aree di vendita

- ✓ Utilizzo di apposita segnaletica in corrispondenza di aree casse, banchi vendita di gastronomia, panetteria, etc..
- ✓ Assicurare la presenza in tutte le aree con vendita alimenti sfusi (es. ortofrutta, panetteria di guanti monouso).
- ✓ Laddove possibile, posizionare barriere di protezione per il personale, nei punti in cui sia difficile rispettare il distanziamento (es. casse).
- ✓ Laddove possibile agevolare l' uso di pagamenti contactless.



COVID-19 and food safety

Questions and Answers

RISCHIO DI INFEZIONE ATTRAVERSO GLI ALIMENTI

Qual è il rischio di contrarre l'infezione da Covid-19 dai prodotti alimentari?

- ✓ Finora non è stato segnalato alcun caso di trasmissione della Covid-19 attraverso il consumo di alimenti.
- ✓ Come indicato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare, nulla, in relazione alla Covid-19, dimostra che gli alimenti rappresentino un rischio per la salute pubblica.



Come operatore del settore alimentare, posso chiedere garanzie ai miei fornitori per quanto riguarda la Covid-19?

- ✓ No. Una certificazione "esente da virus" non è giustificabile in quanto nulla, in relazione alla Covid-19, dimostra che gli alimenti rappresentino un rischio per la salute pubblica.
- ✓ Eventuali richieste di questo genere di garanzie sono quindi sproporzionate e di conseguenza inaccettabili.



Qual è il rischio di contrarre la Covid-19 dagli imballaggi alimentari?

- ✓ Non esistono prove che dimostrino la trasmissione dell'infezione da confezioni contaminate anche se, secondo uno studio recente, l'agente eziologico della Covid-19 (SARS-CoV-2) sopravvivrebbe fino a 24 ore sul cartone e anche diversi giorni su superfici dure come l'acciaio e la plastica in condizioni sperimentali,
- ✓ Coloro che maneggiano gli imballaggi devono rispettare gli orientamenti delle autorità sanitarie pubbliche in materia di buone pratiche igieniche, che comprendono l'uso di mascherine, il lavaggio frequente ed efficace delle mani e l'utilizzo di guanti monouso.



PRODUZIONE ALIMENTARE

L'industria agroalimentare sta adottando misure per evitare che gli alimenti da essa prodotti o distribuiti siano contaminati dal virus?

- ✓ La produzione alimentare nell'UE è già disciplinata da rigorose norme igieniche, la cui attuazione è soggetta a controlli ufficiali.
- ✓ Nelle imprese alimentari sono obbligatorie iniziative di formazione periodica, la pulizia e, se del caso, la disinfezione degli impianti e delle attrezzature, l'igiene personale, la disinfezione delle mani, l'impiego di guanti e mascherine, l'uso di calzature e abbigliamento dedicati.
- ✓ Astensione dal lavoro in presenza di sintomi di malattia.
- ✓ Ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno, ad esempio con i fornitori o i camion, mantenendo le distanze dagli autisti.



La chiusura totale (LOCKDOWN) può limitare i controlli sull'applicazione dell'igiene nelle imprese alimentari ?

- ✓ I controlli ufficiali rientrano nell'ambito di una filiera alimentare sicura;
- ✓ Non si ritiene che le limitazioni attuali incidano sulla sicurezza alimentare, che dipende prima di tutto dall'impegno di tutti gli attori della filiera, dal produttore al consumatore, con la responsabilità principale in capo agli operatori del settore alimentare.
- ✓ La sicurezza alimentare è conseguita soprattutto attraverso misure preventive.
- ✓ Gli operatori del settore alimentare devono dimostrare la costante applicazione di queste misure preventive durante la produzione alimentare e la loro efficacia mediante controlli e analisi dei processi produttivi e degli alimenti.



Che cosa succede se un dipendente di un operatore alimentare contrae l'infezione da Covid-19?

- ✓ In base alle raccomandazioni speciali attualmente in vigore per la Covid-19, chiunque presenti sintomi riconducibili alla Covid-19 è tenuto a restare a casa per prevenire la diffusione del virus.

#coronavirus
Quali sono i sintomi del nuovo coronavirus?

Come altre malattie respiratorie, può causare sintomi lievi come **raffreddore, mal di gola, tosse e febbre**, oppure sintomi più severi quali **polmonite e difficoltà respiratorie**.

TOSSE
FEBBRE
DIFFICOLTÀ DI RESPIRAZIONE
MAL DI TESTA
DOLORI
STANCHEZZA
SUDORE
BRIVIDI DI FREDDO

 *Ministero della Salute*

 World Health Organization

www.salute.gov.it

The infographic features a central illustration of a hand covering a person's mouth and nose. To the right, a circular diagram shows a coronavirus particle with arrows pointing to various symptoms: coughing, fever, difficulty breathing, headache, pain, fatigue, sweating, and chills. The bottom left corner contains the logos of the Italian Ministry of Health and the World Health Organization, along with the website address.

Come operatore del settore alimentare, in che modo proteggero i miei dipendenti dal contagio?

- ✓ Gli operatori del settore alimentare devono addestrare i dipendenti al corretto utilizzo dei dispositivi di protezione e ricordare loro l'importanza di seguire le istruzioni sull'igiene personale e sul distanziamento sociale anche durante le pause di lavoro.



Usa l'igienizzante
mani all'ingresso



1 METRO

Mantieni la
distanza di sicurezza



ALIMENTI NEI NEGOZI

Posso contrarre l'infezione se gli alimenti vengono manipolati da persone che potrebbero essere infette?

- ✓ Secondo le agenzie per la sicurezza alimentare degli Stati membri dell'UE, è molto improbabile contrarre la Covid-19 manipolando gli alimenti.
- ✓ L'Agenzia europea per la sicurezza alimentare ha aggiunto che attualmente non ci sono prove che il cibo sia fonte o veicolo di trasmissione probabile del virus.
- ✓ In teoria, così come avviene per qualsiasi superficie di contatto (ad esempio la maniglia di una porta o un'altra superficie) contaminata da una persona infetta, anche gli alimenti, se toccati, potrebbero determinare una contaminazione indiretta.
- ✓ Per questo motivo è opportuno che tutti si attengano alle raccomandazioni delle autorità sanitarie pubbliche relative al lavaggio delle mani.

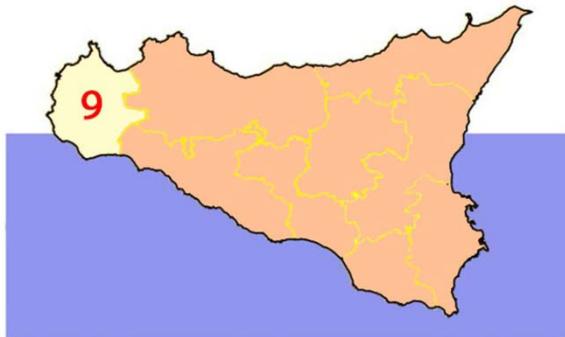
Come commerciante al dettaglio, come posso proteggere me e i clienti che vengono nel mio negozio dal contrarre l'infezione da altre persone?

- ✓ Attraverso procedure di igiene e pulizia che siano aggiornate e rigorosamente rispettate, anche per quanto riguarda una comunicazione chiara ed efficace sulle regole di comportamento cui devono attenersi i clienti.
- ✓ Dato che il virus responsabile della Covid-19 resiste principalmente su superfici inerti lisce si raccomanda di pulire frequentemente queste superfici.
- ✓ Deve essere garantita una distanza di sicurezza tra le persone, ad esempio contrassegnando sul pavimento la distanza da mantenere e limitando il numero di persone presenti contemporaneamente nel negozio.
- ✓ Mettendo a disposizione della clientela un disinfettante per le mani e guanti monouso.
- ✓ Nel caso in cui sia necessario un servizio faccia a faccia e qualora non sia possibile mantenere una distanza di sicurezza tra le persone, si raccomanda di installare un pannello in vetro o in plexiglass tra i dipendenti e i clienti.
- ✓ Incoraggiando i pagamenti con carta di debito/credito, preferibilmente contactless, invece che in contanti.
- ✓ Effettuando una sanificazione periodica del terminale POS e del nastro trasportatore del banco cassa.

ALIMENTI A CASA

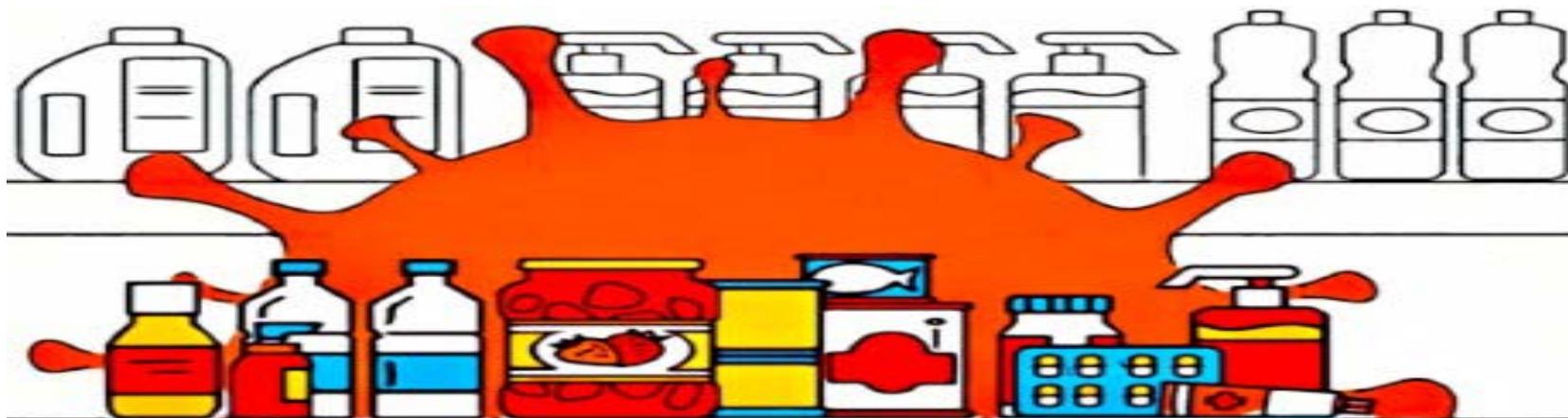
Posso contrarre l'infezione consumando determinati alimenti?

- ✓ Nonostante la vasta diffusione della pandemia di Covid-19, finora non è stata tuttavia segnalata alcun caso di trasmissione del virus attraverso il consumo di alimenti.
- ✓ In cucina è altrettanto importante applicare rigorosamente quelle norme igieniche che in genere proteggono dalle intossicazioni alimentari.
- ✓ Conservare correttamente gli alimenti evitando il contatto tra gli alimenti consumati crudi e quelli cotti.
- ✓ Frutta e verdura devono essere lavate sistematicamente con acqua pulita, soprattutto se non verranno cotte
- ✓ Bisogna rispettare le istruzioni di cottura (tempo, temperatura) per gli alimenti destinati a essere consumati cotti.
- ✓ Occorre lavarsi le mani con acqua calda e sapone prima di iniziare a preparare o a cucinare gli alimenti e anche dopo la loro preparazione.
- ✓ Le superfici del frigorifero e della cucina devono essere pulite normalmente, anche se con una frequenza maggiore.



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

COVID – 19 e sicurezza alimentare



**DIPARTIMENTO DI PREVEVENZIONE
SIAN – SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
VIA AMMIRAGLIO STAITI, 95 – 91100 TRAPANI**