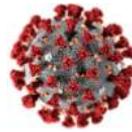


## Linee guida per il contenimento da SARS-CoV-2 nel settore alimentare

### SARS-CoV-2: COS'È E COME SI TRASMETTE



È un virus che si diffonde principalmente attraverso le goccioline emesse (respirando, parlando, starnutando, tossendo) dalle persone infette.



Le goccioline possono depositarsi sulle superfici, e contaminare quindi facilmente anche le mani che vengono a contatto con le superfici e che possono poi essere portate al volto; dagli studi è emerso che il virus resiste sulle superfici fino a 72 ore, a seconda del materiale.

Attualmente non ci sono evidenze che il cibo sia veicolo di trasmissione del virus e che si possa moltiplicare all'interno di essi, tuttavia è necessario adottare tutte le misure di contenimento e prevenzione atte a limitare al massimo, oltre che la trasmissione del virus fra personale, anche la contaminazione di alimenti e in particolar modo anche degli imballi e confezioni in cui gli stessi vengono riposti.

L'OSA è responsabile della corretta applicazione del piano di autocontrollo e dell'applicazione delle procedure e delle misure di contenimento atte a prevenire la diffusione del virus negli ambienti di lavorazione.

### MISURE DI CONTENIMENTO NELLE AREE COMUNI E DI LAVORAZIONE

#### REGOLE GENERALI

Al personale devono essere forniti appositi DPI

Tutte le persone che hanno accesso agli ambienti di lavorazione dell'impresa (visitatori esterni, autorità competenti nei controlli ufficiali, fornitori, consulenti, tecnici, ecc.) devono essere informate sulle procedure attuate.

Per tutto il personale è necessario mantenere una distanza minima di 1 – 1,5 m fra le persone, in qualsiasi ambiente e indipendentemente dal ruolo svolto.



Occorre distanziare le postazioni di lavoro, limitando il numero del personale in un'area di preparazione alimentare.



E' consigliabile inoltre misurare la temperatura al personale in ingresso

### *Ingresso del personale*

L'ingresso del personale deve essere regolamentato da procedure che definiscano le modalità di accesso, disinfezione e il mantenimento delle distanze.

Quando necessario, è buona regola che l'ingresso del personale avvenga con tempistiche che tengano in considerazione il tempo necessario al personale di cambiarsi ed entrare in produzione senza che vi siano contatti ravvicinati negli spogliatoi, qualora le dimensioni degli ambienti non garantiscano il mantenimento della distanze di almeno 1 - 1,5 metri fra le persone.

In ogni modo è bene che sia consentito l'utilizzo contemporaneo di non più di un armadietto ogni tre lungo la stessa fila.

### *Abbigliamento*

Il personale deve indossare ogni giorno abbigliamento pulito, se si indossano camici monouso o sovracamici questi devono essere cambiati almeno quotidianamente.

### *Calzature*

E' bene che vi sia accesso ai locali di lavorazione con calzature pulite: quando possibile, attraverso una stazione di sanificazione, oppure indossando calzari monouso che devono essere indossati immediatamente prima dell'ingresso nei locali di lavorazione, e sostituiti o ricoperti da calzari nuovi ogni volta che si riprenda il lavoro dopo essersi allontanati dalla aree di lavorazione.



L'eventuale stazione di sanificazione può anche essere provvisoria, predisponendo di tappetini imbevuti di soluzione allo 0,5% di ipoclorito di sodio (candeggina) o utilizzando anche vaschette per l'immersione delle soles.

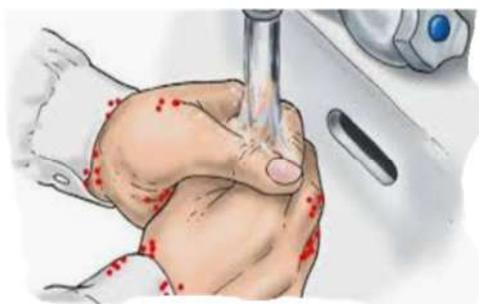
## Igiene delle mani

E' possibile indossare guanti, sempre idonei al contatto con alimenti, se possibile di colore blu e in nitrile.

I guanti vanno indossati previo lavaggio delle mani. Devono essere sostituiti frequentemente, in seguito al lavaggio degli stessi al fine di limitare le contaminazioni delle mani al momento in cui vengono sfilati, è bene lavare i guanti frequentemente quanto si farebbe con le mani.

Bisogna sempre sostituire i guanti se sporchi, non integri, dopo avere manipolato superfici non pulite, denaro, fazzoletti da naso, se ci si tocca il volto etc...

I guanti devono essere indossati obbligatoriamente qualora siano presenti ferite, anche coperte da cerotti.



Per il lavaggio di mani e guanti occorre utilizzare acqua calda e sapone detergente, frizionare le mani insieme, i palmi, i dorsi, tra le dita, sfregare attorno a tutte le dita e sotto le unghie, sciacquare con abbondante acqua pulita e asciugarsi le mani con carta monouso. Il lavaggio va prolungato per almeno 30 secondi.

In produzione, se e quando non è possibile lavarsi le mani, occorre fare uso con frequenza di disinfettanti a base alcolica\*\*che devono essere utilizzati frizionando tutta la mano, le dita e le unghie. Detergenti, salviette monouso e disinfettanti devono sempre essere a disposizione del personale.

*\*\*Qualora il disinfettante per le mani non sia reperibile sul mercato, è possibile prepararlo secondo le indicazioni fornite dall' OMS, come segue:*

*830 ml di alcol etilico 96%*

*42 ml di acqua ossigenata al 3%*

*15 ml di glicerolo al 98%*

*113 ml di acqua distillata*

## Mascherine



Il personale deve sempre indossare le mascherine chirurgiche monouso, previo lavaggio delle mani. Le mascherine vanno indossate coprendo interamente naso e bocca, e maneggiate esclusivamente dagli elastici.

Prima di levarsi la mascherina è necessario il lavaggio delle mani.

E' consigliabile anche l'utilizzo di occhiali protettivi o schermi per il volto in materiale trasparente infrangibile.

### *Altro personale*

Il personale che non lavora a contatto con gli alimenti, ma in aree diverse dell'azienda come uffici, magazzini, officina, trasporto, deve sempre e comunque indossare mascherine chirurgiche nella modalità descritte, lavarsi spesso le mani, se indossa i guanti deve sostituirli e disinfettarli spesso, come sopra descritto.



Anche in questo caso è necessario mantenere una distanza minima di 1 – 1,5 m fra le persone, in qualsiasi ambiente e indipendentemente dal ruolo svolto.

### *Personale esterno, fornitori, clienti*



Occorre adottare misure di contenimento con gli esterni, quali clienti, trasportatori, fornitori, tecnici etc...

E' bene definire delle procedure in ingresso: quando possibile, predisporre di una dichiarazione o questionario da sottoporre e far sottoscrivere, allo scopo di reperire informazioni circa il livello di rischio conseguente all'ingresso della persona nei locali aziendali. Andranno individuate procedure di ingresso che definiscano modalità (con mascherine, mettendo a disposizione disinfettanti e/o guanti), percorsi dedicati e

separati in ingresso e in uscita in maniera da consentire quanto più possibile un percorso

“sempre avanti”, e garantendo sempre il mantenimento delle distanze di almeno 1 – 1,5 m fra le persone. Anche ai visitatori è consigliabile misurare la temperatura corporea.

### *Punti vendita di alimentari*

Nei punti vendita, sulla base delle dimensioni degli ambienti, occorre stabilire un numero massimo di persone consentite all'interno del negozio, è bene richiedere di indossare la mascherina chirurgica agli avventori e mettere a disposizione dei clienti disinfettanti per mani e guanti e anche per i manici di cestelli e carrelli.

Si deve valutare la necessità di apporre delle strutture, anche provvisorie, di distanziamento fra il personale e il pubblico, installare barriere in plexiglas davanti a casse e banconi a protezione per il personale.

E' bene mantenere le porte aperte ove possibile.

Ove possibile, è preferibile che il pagamento della merce avvenga via web (paypal, bonifico, carta di credito etc...) anziché al momento di ritirare la merce, così come è altamente preferibile che i negozianti, soprattutto dei punti vendita più piccoli, si organizzino nella ricezione di ordini dai clienti, preparando la merce in maniera da limitare la permanenza del cliente alla sola consegna della merce



stessa.

Nella preparazione degli ordini si applicheranno le procedure operative stabilite, quali abbigliamento, lavaggio mani, utilizzo di mascherina monouso, sanificazione delle superfici, distanziamento dai colleghi.

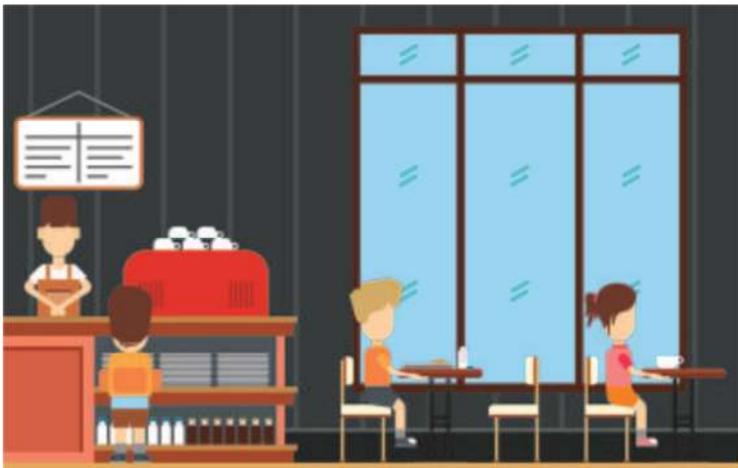
Sia i clienti che il personale devono osservare rigorosamente le buone pratiche di igiene sopra descritte in ogni momento intorno alle aree di cibo aperte.

I consumatori devono sempre essere avvisati di lavare frutta e verdura venduti sfusi con acqua potabile prima del consumo.



### *Mense aziendali*

Secondo le indicazioni dell'OMS, le mense riservate al personale adibito ai servizi essenziali, quali anche la trasformazione e la vendita di alimenti, devono rimanere aperte.



E' d'obbligo quindi il distanziamento fisico di almeno 1-1,5 m tra operatori e avventori, sia in fila per ritirare il pasto sia nella disposizione dei posti a sedere; è necessario un servizio scaglionato, al fine di ridurre il numero delle persone che contemporaneamente usufruiscono del servizio.

Sono necessarie anche procedure ad hoc di pulizia e disinfezione per attrezzature, locali e superfici di contatto comune quali tavoli, sedie, dispenser, maniglie etc...

Per quanto riguarda i “bocconi” erogatori di acqua e le macchinette del caffè, non vi sono indicazioni in merito, ma va da sé che sia necessario usare un bicchiere sempre nuovo e mai già utilizzato, disinfettare le parti di erogazione con ipoclorito di sodio diluito allo 0,5%, evitare assembramenti.

## Sanificazione

Le procedure di pulizia e disinfezione avvengono secondo le modalità e frequenze previste dal Piano di autocontrollo aziendale, tuttavia in questa fase di emergenza sanitaria è compito dell’ OSA valutare se intensificare le frequenze e modificarne le modalità operative. Le attività sono da intendersi sia per i locali di deposito, lavorazione e vendita, e quindi anche macchine, attrezzature e utensili, sia per i locali di servizio, oltre che uffici, mezzi di trasporto, porte etc...



In particolar modo è necessario intensificare la frequenza di sanificazione di scrivanie, tastiere, touchscreen, mouse, maniglie, pulsantiere, quadri di comando e tutti gli oggetti di comune utilizzo.

Tutte le aree di uso comune da parte del personale devono essere sanificate.

Per verificare l’efficacia delle attività di sanificazione si può valutare di eseguire dei tamponi superficiali, allo scopo di validare l’efficacia delle attività svolte.

La sanificazione completa avviene mediante le seguenti fasi:

- asportazione manuale (con spatole, panni) dei residui più grossolani, quando necessario
- prerisciacquo
- detersione mediante detergente sgrassante (es tensioattivi anionici)
- risciacquo
- disinfezione
- eventuale risciacquo
- asciugatura con carta monouso

I prodotti vanno utilizzati nella concentrazione indicate sull’etichetta o scheda tecnica e con un tempo di contatto di almeno 5 minuti, o comunque non inferiore al tempo indicato in etichetta; il risciacquo è sempre richiesto per la detersione, mentre per la disinfezione dipende dalla natura del disinfettante, ed è sempre previsto nelle etichette o nelle schede tecniche.

Le attrezzature per la pulizia e sanificazione devono essere sempre disinfettate con Ipoclorito di sodio alla fine di ogni utilizzo.

### Distanziamento persone sintomatiche

Alcuni dei sintomi tipici da infezioni da COVID 19 sono:

FEBBRE, TOSSE, DISPNEA, AFFATICAMENTO,  
PERDITA DI OLFATTO E GUSTO.



Chi manifesta sintomi da COVID-19, deve:

- avvertire immediatamente il medico e/o l'operatore di Sanità Pubblica;
- non presentarsi al lavoro
- indossare la mascherina chirurgica
- se i sintomi si manifestano sul lavoro, deve isolarsi dai colleghi, evitare di toccare superfici
- coprire la bocca e il naso in caso di tosse e/o starnuti con fazzoletti usa e getta (che devono essere smaltiti immediatamente in appositi contenitori per rifiuti dotati di coperchio e chiusura a pedale); se non sono possibile, utilizzare la piega del gomito;
- utilizzare servizi igienici separati se possibile;
- tutte le superfici con la quale la persona che accusa sintomi è venuta a contatto devono essere pulite e disinfettate con soluzioni a base alcolica 70% o con disinfettanti comuni a base di ipoclorito di sodio;
- tutto il personale presente all'interno degli ambienti di lavorazione deve lavare accuratamente le mani;
- occorre informare subito tutte le persone venute in contatto con la persona infetta in modo da adottare le misure per ridurre al minimo il rischio di ulteriore diffusione del virus. L'OMS raccomanda che le persone entrate in contatto con la persona infetta siano isolati per 14 giorni.

Il personale deve allontanarsi e mantenere adeguata distanza da persone che presentano sintomi di malattie respiratorie.