

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

Interim guidance - 7 April 2020

World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2020.

WHO reference number: WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1

Traduzione in italiano del documento sopra indicato

COVID-19 e sicurezza alimentare: guida per l'industria alimentare

Background

Il mondo sta affrontando la minaccia senza precedenti della epidemia Covid-19 causato dal virus SARS-CoV-2¹.

Molti Paesi stanno seguendo i consigli della WHO circa l'introduzione di misure di distanziamento fisico come uno dei modi con i quali la trasmissione della malattia può essere ridotta.

L'applicazione di queste misure ha avuto come risultato la chiusura di molte imprese, scuole ed istituzioni educative e restrizioni sui viaggi e sugli incontri sociali.

Per alcune persone, il lavoro da casa, il telelavoro, le discussioni e i meeting on line sono ora pratiche normali.

Il personale delle imprese alimentari comunque non ha l'opportunità di lavorare da casa e ad esso è richiesto di continuare a lavorare nel solito posto di lavoro.

Mantenere tutti i lavoratori nelle linee di produzione e di rifornimento sani e sicuri è un fattore critico per la sopravvivenza alla corrente pandemia.

Mantenere le sostanze alimentari in movimento lungo la catena del cibo è una funzione essenziale alla quale tutti i portatori di interessi lungo la catena devono contribuire.

Questo è anche richiesto per mantenere la fiducia e la confidenza del consumatore nella sicurezza e nella disponibilità del cibo.

L'industria alimentare dovrebbe avere dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare (FSMS), basati sui principi dell'HACCP, utilizzati per gestire i rischi per la sicurezza alimentare e per prevenire la contaminazione del cibo.

Gli FSMS (Food Safety Management System) sono costruiti a partire da prerequisiti che includono buone pratiche igieniche, pulizia e sanificazione, divisione dei processi in zone diverse, controllo dei fornitori, conservazione, distribuzione e trasporto, igiene personale e adeguatezza (nel senso di condizioni di salute del lavoratore N.d.T.) al lavoro – (cioè) tutte le condizioni e attività di base necessarie per mantenere un ambiente igienico per la lavorazione degli alimenti.

¹ Nel seguito del documento il virus è indicato come virus Covid-19 o semplicemente Covid-19

Il Codex Principi generali dell'igiene degli alimenti getta delle solide fondamenta per l'implementazione dei controlli igienici chiave al ogni stadio della lavorazione del cibo, manifattura e catena di mercato per la prevenzione della contaminazione del cibo.

Se un'industria alimentare dispone di un team per lo FSMS e/o HACCP, i membri di questi team devono essere inclusi in tutte le discussioni per assicurare che i nuovi interventi (per la prevenzione della diffusione del Covid-19 - N.d.T.) siano valutati nell'ottica della sicurezza alimentare.

Se una impresa non li ha, allora deve designare una persona per valutare se da queste nuove misure possono sorgere rischi per la sicurezza alimentare.

Questo soggetto deve collegarsi con le autorità per la sicurezza alimentare al fine di (ottenere consigli indirizzi, linee guida).

C'è adesso una urgente necessità per l'industria di assicurare aderenza alle misure (da adottare) al fine di proteggere gli alimentaristi dal contrarre il COVID 19, di prevenire l'esposizione e la trasmissione del virus e per rinforzare le pratiche di igiene alimentare e di sanificazione.

Lo scopo di queste linee guida è di evidenziare queste misure addizionali in modo che l'integrità della catena del cibo sia mantenuta e che forniture adeguate e sicure siano disponibili al consumatore.

Potenziale trasmissione del COVID 19 attraverso il cibo

È assai improbabile che si possa contrarre il covid-19 dagli alimenti o dal packaging utilizzato per confezionarli.

Il covid-19 è una malattia respiratoria e la sua trasmissione avviene principalmente in caso di contatto tra persone, attraverso il contatto diretto con le goccioline respiratorie generate quando una persona infetta tossisce o starnutisce.

Non ci sono prove al momento che il virus che causa la malattia respiratoria sia trasmesso attraverso gli alimenti o il packaging utilizzato per confezionarli.

Il coronavirus non si può moltiplicare nel cibo ha bisogno di un ospite umano o animale per moltiplicarsi.

Secondo le più recenti informazioni in possesso dell'OMS, le prove attualmente indicano che il covid-19 è trasmesso durante lo stretto contatto interpersonale, attraverso le goccioline respiratorie (formate tossendo o starnutando) e i fomite².

Il virus si può diffondere direttamente da persona a persona quando un malato di covid-19 tossisce o starnutisce producendo goccioline che raggiungono il naso la bocca o gli occhi di un'altra persona oppure quando, se le goccioline respiratorie sono troppo pesanti per essere trasportate per aria, atterrano su oggetti o superfici che circondano la persona infetta.

È possibile che infettarsi toccando la superficie contaminata oggetto o la mano di una persona infetta e poi toccando la propria bocca, il naso o gli occhi; questo può accadere per esempio quando si tocca la maniglia di una porta o si stringe la mano a qualcuno e quindi ci si tocca il viso.

² Oggetti inanimati con la capacità di essere vettore di agenti patogeni e quindi di trasmettere la malattia.

Recenti ricerche hanno valutato la sopravvivenza del virus covid-19 su differenti superfici e riportano che il virus può rimanere vivo fino a 72 ore sulla plastica e l'acciaio inossidabile, fino a 4 ore sul rame e fino a 24 ore sul cartone; questa ricerca è stata condotta in condizioni di laboratorio (umidità relativa e temperatura controllate) e deve essere interpretata con attenzione nell'ambiente di vita reale.

È imperativo che l'industria alimentare rinforzi l'igiene personale e provveda un addestramento supplementare sui principi igienici, al fine di eliminare o ridurre il rischio che le superfici dei cibi e dei materiali di packaging degli alimenti siano contaminati da virus proveniente dagli alimentaristi.

Equipaggiamento protettivo personale come maschere e guanti può essere efficace nel ridurre la diffusione di virus e malattie all'interno dell'Industria alimentare ma solo se usato correttamente.

Inoltre è fortemente consigliato che l'industria alimentare introduca misure di distanziamento fisico tra le persone e stringenti misure di igiene e sanificazione, e che promuova frequenti e ed efficaci lavaggi delle mani e sanificazioni a ogni stadio del processo di lavorazione del cibo, di manifattura e di immissione sul mercato.

Queste misure proteggeranno lo staff dalla diffusione del covid-19 nell'ambiente di lavoro, manterranno sana la forza lavoro e (consentiranno) di individuare ed escludere (dalla manipolazione di alimenti) i lavoratori infetti e i loro immediati contatti.

Alimentaristi: consapevolezza dei sintomi di COVID-19

Ai fini di questa guida per alimentaristi si intendono le persone che toccano direttamente sostanze alimentari non protette in superficie come parte del loro lavoro, incluse le persone dello staff che possono toccare le superfici di contatto degli alimenti o altre superfici nei locali dove alimenti non protetti in superficie sono manipolati; (la definizione) si può quindi applicare ai dirigenti, al personale delle pulizie, al personale della manutenzione, ai trasportatori e agli ispettori.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda che le persone che non si sentono bene stiano a casa. Le persone che lavorano nel settore alimentare devono essere consapevoli dei sintomi del Covid-19.

Gli operatori del settore alimentare devono produrre guide scritte per il personale su come segnalare tali sintomi e circa le politiche di allontanamento dal lavoro.

È importante che il personale sia in grado di riconoscere subito i sintomi così che possano chiedere assistenza medica e verifiche tramite test e minimizzare il rischio di infettare i colleghi.

Sintomi comuni del covid-19 includono

- febbre (37,5 gradi centigradi o superiore)
- tosse (ogni tipo di tosse non solo quella secca)
- respiro corto
- difficoltà di respirazione
- stanchezza

Alimentaristi: prevenzione della diffusione del covid-19 nell'ambiente di lavoro

Il personale che lavora nella industria alimentare deve disporre di istruzioni scritte e deve essere addestrato sui metodi di prevenzione della diffusione del covid-19.

La normale aderenza di routine alle procedure di lavoro impiegate dall'industria alimentare come parte del loro FSMS³ deve assicurare che i lavoratori infetti siano allontanati dagli ambienti dove si lavorano alimenti.

Chi non sta bene o che mostra sintomi di covid-19 non deve essere al lavoro e deve essere informato su come ottenere assistenza medica.

Questa è una necessità imperativa, perché se un lavoratore infetto maneggia alimenti è possibile che possa introdurre dei virus sul cibo che sta lavorando o sulle superfici all'interno dell'ambiente di lavoro, tossendo e starnutendo o attraverso contatto manuale.

Inoltre, in alcuni casi la persona infetta può essere asintomatica o pre-sintomatica e può quindi non mostrare alcun segno o sintomo di malattia o può presentare sintomi lievi, che possono facilmente sfuggire.

Alcune persone infette che non mostrano ancora sintomi hanno dimostrato di essere contagiose e capaci di diffondere il virus.

Si sottolinea la necessità per tutto il personale che lavora nell'industria alimentare, indipendentemente dal loro stato di salute apparente, di praticare l'igiene personale e di usare in modo appropriato i dispositivi di protezione individuale.

L'industria alimentare deve introdurre un alto livello di sicurezza e di gestione del personale al fine di mantenere l'ambiente di lavoro libero dalla malattia.

I prerequisiti devono assicurare che le persone infette da covid-19 (i dubbi sintomatici e gli asintomatici confermati) e i loro contatti (coloro con esposizione a casi confermati) siano allontanati dagli ambienti dove si lavorano alimenti.

Gli alimentaristi che non stanno bene o che mostrano un qualsiasi sintomo di Covid-19 non dovrebbero lavorare; deve essere implementata una procedura che permetta al personale di riportare eventuali malesseri per telefono o per posta elettronica, in modo che i lavoratori ai primi stadi di covid-19 possono ricevere informazioni affidabili e possono essere rapidamente allontanati dall'ambiente di lavoro.

Le pratiche di sicurezza alimentare negli ambienti in cui si lavorano cibi dovrebbero continuare a essere portati ai più alti standard di igiene in linea con le pratiche FSMS già esistenti.

³ Sistema di gestione della sicurezza alimentare e GMP (GMP aggiunto dal traduttore)

Buone procedure igieniche del personale includono:

- adeguata igiene delle mani - con acqua e sapone per almeno 20 secondi (secondo quanto consigliato dalla OMS)
- frequente uso di sanificatori per le mani a base di alcool
- igiene respiratoria (coprire bocca e naso quando si tossisce o si starnutisce); gettare i fazzoletti e lavare le mani
- frequente pulizia/disinfezione delle superfici di lavoro e dei punti di contatto come ad esempio le maniglie delle porte;
- evitare contatti ravvicinati con chiunque mostri sintomi di disturbi respiratori come tosse e starnuti

Alimentaristi: utilizzo dei guanti monouso

I guanti possono essere usati dagli alimentaristi ma devono essere cambiati frequentemente e le mani devono essere lavate tra i cambi e quando i guanti sono rimossi.

I guanti devono essere cambiati dopo avere svolto attività non relative ai cibi come ad esempio apertura e chiusura manuale delle porte e svuotamento dei bidoni.

Gli alimentaristi devono essere consapevoli del fatto che indossare i guanti può consentire ai batteri di accumularsi sulla superficie delle mani, e che per tale motivo è estremamente importante lavarsi le mani quando si tolgono i guanti.

Gli alimentaristi dovrebbero evitare di toccare la loro bocca e gli occhi quando indossano i guanti al fine di evitare una susseguente contaminazione del cibo.

I guanti monouso non devono essere intesi, nel lavoro dell'alimentarista o nell'ambiente di lavoro alimentare, come un'alternativa valida al lavaggio delle mani; il virus covid-19 come contamina le mani può contaminare i guanti monouso ed è da tener presente che la rimozione (non corretta) dei guanti monouso può provocare la contaminazione delle mani.

Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza che può indurre il personale a non lavarsi le mani con la necessaria frequenza.

Il lavaggio fornisce una maggiore protezione delle mani rispetto all' indossare i guanti.

Gli Operatori del Settore Alimentare devono assicurare che adeguate possibilità di sanificazione siano fornite e (si devono) assicurare che i lavoratori si lavino bene e frequentemente le mani.

Sapone e acqua calda corrente sono adeguate per il lavaggio delle mani; sanificatori per le mani (a base d'alcol) possono essere usati come una misura addizionale ma non devono sostituire il lavaggio delle mani.

Alimentaristi: distanziamento fisico nell'ambiente di lavoro

Il distanziamento fisico è molto importante per aiutare a rallentare la diffusione del covid-19.

Può essere ottenuto minimizzando il contatto tra individui potenzialmente infetti ed individui sani.

Tutte le Industrie Alimentari dovrebbero seguire guide di distanziamento fisico il più lontano che è ragionevolmente possibile; le linee guida dell'OMS prescrivono di mantenere almeno un metro di distanza tra i lavoratori.

Dove l'ambiente di lavoro rende ciò difficile, i datori di lavoro devono considerare quali misure mettere in pratica al fine di proteggere i lavoratori dipendenti.

Esempi di misure pratiche al fine di aderire alle linee guida sul distanziamento fisico nei negli ambienti di lavoro dove si processano alimenti sono:

- Alternare le postazioni di lavoro sui diversi lati della linea di processo in modo che i lavoratori non stiano uno in faccia all'altro;
- fornire dispositivi di protezione individuale come maschere facciali, reti per i capelli, guanti monouso, camici puliti e scarpe da lavoro antiscivolo per il personale. L'uso di dispositivi di protezione individuale è routine nelle aree ad alto rischio dei laboratori di produzione di alimenti che producono alimenti pronti da mangiare e cibi cotti. Se il personale Indossa i dispositivi di protezione individuale è possibile ridurre la distanza tra i lavoratori;
- distanziare le stazioni di lavoro, (anche se) ciò può implicare la riduzione nella velocità delle linee di produzione;
- limitare il numero di operatori presenti contemporaneamente;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro o squadre al fine di facilitare la riduzione delle interazioni tra i gruppi

Alimentaristi: malattia nel posto di lavoro

Il programma dei prerequisiti alla base del FSMS di un'industria alimentare deve includere linee guida per gestire le malattie del personale nell'ambiente di lavoro.

In queste linee guida devono essere incluse istruzioni per segnalare le malattie del personale e le politiche aziendali per la riammissione al lavoro quando lo stesso è guarito.

Il personale deve essere formato nell'uso di queste linee guida; deve rispettarle e deve segnalare la malattia alla prima opportunità in modo da prevenire la trasmissione del covid-19 ai colleghi.

Le pratiche di gestione del personale (ad esempio segnalazione delle malattie ed allontanamento dei lavoratori malati dall'ambiente di lavoro) devono fare in modo che sia improbabile che un lavoratore alimentarista si ammali nel posto di lavoro con sintomi di covid-19.

È comunque necessario sviluppare un piano di azione per gestire tale evento (manifestazione dei primi sintomi sul posto di lavoro - N.d.T.).

Il caso più probabile è che un lavoratore segnali la malattia per telefono.

Il personale deve sapere che non deve arrivare di persona sul posto di lavoro per segnalare i sintomi di Covid-19 ma che deve invece notificare la malattia per telefono. Il personale che non si sente bene non dovrebbe ritornare al lavoro e cercare piuttosto assistenza medica.

Nella eventualità che un alimentarista manifesti nel posto di lavoro i sintomi tipici del covid-19, deve essere spostato in un'area distante da altre persone; se possibile, in una stanza o un'area dove possa essere isolato dietro una porta chiusa (come per esempio un ufficio); se è possibile, aprire una finestra per ventilare l'ambiente.

Devono essere prese le opportune misure affinché il lavoratore che non si sente bene sia allontanato rapidamente dal luogo di lavoro.

Il lavoratore che non sta bene deve seguire le linee guida nazionali per riportare casi o casi sospetti di Covid-19; in attesa di assistenza medica o in attesa di essere mandato a casa deve evitare ogni contatto con altri lavoratori, deve evitare di toccare persone, superfici, oggetti, e deve essere istruito a coprire la bocca o il naso con un fazzoletto usa e getta quando tossisce o starnuta, e a poi mettere il fazzoletto usato in un sacchetto o in tasca e quindi a gettarlo via in un cestino dotato di coperchio. Se non sono disponibili fazzoletti monouso, deve tossire e starnutire dentro l'incavo del gomito.

Se ha bisogno di andare in bagno intanto che aspetta l'assistenza medica deve usare un bagno separato, se disponibile.

Le superfici toccate dall'impiegato infetto devono essere pulite incluse tutte le superfici e oggetti contaminati con fluidi corporei o secrezioni respiratorie, così come tutte le aree di frequente contatto potenzialmente contaminate, come bagni, maniglie e telefoni; per la pulizia devono essere usati disinfettanti di superficie o sanificanti a base di alcool. In generale i disinfettanti a base di alcool (etanolo, propandiolo; propan-1-olo) in concentrazioni del 70-80%, hanno mostrato di ridurre significativamente l'infettività dei virus involuppati come il covid-19.

I comuni disinfettanti con principi attivi basati sui sali quaternari di ammonio e cloro dovrebbero avere proprietà virucide.

Tutto il personale deve lavare le mani bene per 20 secondi con sapone e acqua dopo ogni contatto con chiunque stia male e mostri sintomi compatibili con una infezione da coronavirus.

Se il dipendente è confermato quale caso di covid-19, è necessario informare tutti le persone che hanno avuto con esso contatti ravvicinati, in modo che essi prendano misure per minimizzare ulteriori rischi di diffusione.

Attivando il link qui di seguito, possono essere trovate le definizioni di contatto date dall'Organizzazione Mondiale della Sanità.

Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19)
[https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov))

Esempi di contatti nell'industria alimentare possono includere: ogni impiegato che è stato in contatto faccia a faccia o fisico (per esempio toccare); ogni impiegato che è stato entro un metro dal caso confermato; chiunque abbia pulito ogni tipo di fluido corporeo senza adeguati dispositivi di protezione individuale (guanti, camice, abbigliamento protettivo); i lavoratori nello stesso gruppo di lavoro o nella stessa squadra del caso confermato ed ogni lavoratore che vive nella stessa abitazione con un caso confermato.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda che i contatti siano tenuti in quarantena per 14 giorni a partire dall'ultimo momento di esposizione al caso confermato; ai membri della squadra che ha avuto contatti ravvicinati con la persona infetta deve essere richiesto di stare a casa per 14 giorni dall'ultimo contatto; essi devono (inoltre) praticare il distanziamento fisico.

Se (i soggetti di cui al periodo precedente) si ammalano in qualsiasi momento entro i 14 giorni di isolamento e risultano positivi ai test per il covid-19, diventano casi confermati e devono essere trattati come tali.

Il personale che non ha avuto contatti ravvicinati con il caso originale confermato deve continuare a prendere le solite precauzioni e continuare a lavorare come al solito.

Organizzare il personale in piccole squadre o gruppi di lavoro aiuterà a minimizzare la distruzione della forza lavoro nel caso che un impiegato segnalasse una malattia con sintomi di covid-19.

La chiusura del posto di lavoro non è raccomandata.

Deve essere adottata una politica per (gestire) il ritorno al lavoro per le persone che sono state infette e sono guarite dal Covid-19

Secondo quanto raccomandato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, un caso confermato può essere rilasciato dall'isolamento una volta che i suoi sintomi sono scomparsi e (dopo che) due test PCR fatti come minimo a 24 ore di distanza uno dall'altro risultano negativi; se i test non sono possibili (il soggetto guarito), può essere rilasciato dall'isolamento 14 giorni dopo la scomparsa dei sintomi.

Alimentaristi: trasporto e consegna di ingredienti e di prodotti alimentari

Principale obiettivo di ogni misura addizionale di igiene e sanificazione implementato dall'industria alimentare e quello di tenerne fuori il virus del covid-19.

Gli autisti e altro personale di consegna nell'industria alimentare non devono lasciare il loro veicolo durante la consegna.

Agli autisti deve essere fornito sanificante per le mani a base di alcool, un disinfettante, e tovaglioli di carta.

Gli autisti devono usare un sanificante delle mani prima di consegnare i documenti di trasporto al personale dell'industria alimentare.

Contenitori usa e getta e packaging usa e getta devono essere usati per evitare la necessità di pulizie sul reso. In caso siano usati contenitori riutilizzabili, devono essere adottati protocolli appropriati di igiene e sanificazione.

Gli autisti che consegnano all'industria alimentare devono essere consapevoli dei potenziali rischi di trasmissione per contatto del Covid-19.

Il virus può essere preso se gli autisti toccano una superficie contaminata o stringono le mani di una persona infetta e con mani contaminate; le superfici che più presentano rischi di contaminazione dal virus includono quelle di più frequente contatto, come i volantini, le maniglie, i dispositivi mobili, eccetera.

Questo è il motivo per cui l'igiene delle mani, unita al distanziamento fisico, è di massima importanza ed è il motivo per cui sanificazione delle superfici di contatto è critica al fine di evitare la contaminazione crociata.

Luoghi di vendita al dettaglio

Durante la pandemia da covid-19 il settore della vendita di alimenti al dettaglio affronta le più grandi sfide nel mantenere i più alti standard di igiene, nel proteggere il personale, nel mantenere il distanziamento fisico quando si ha a che fare con un gran numero di clienti, nel rimanere aperti, e nell'assicurare che adeguate forniture di cibo siano disponibili quotidianamente.

È improbabile che i lavoratori negli ambienti della vendita al dettaglio possano contaminare gli alimenti se applicano le pratiche di buona igiene personale in quanto esse riducono il rischio di diffusione della maggior parte delle malattie a trasmissione alimentare.

Misure come il frequente lavaggio delle mani, l'uso di sanizzanti per le mani, l'uso di indumenti protettivi e la buona igiene respiratoria, riducono il rischio di diffusione della malattia.

I datori di lavoro devono sottolineare l'importanza di un più frequente lavaggio delle mani, del mantenimento di buone pratiche igieniche e di una più frequente pulizia e disinfezione delle superfici che sono regolarmente toccate. Gli alimentaristi devono essere consapevoli dei sintomi del Covid-19 e devono informare i loro datori di lavoro e rivolgersi all'assistenza medica se pensano di avere sintomi della malattia.

Il mantenimento del distanziamento fisico negli ambienti di vendita al dettaglio degli alimenti è critico al fine di ridurre il rischio di trasmissione della malattia.

Misure pratiche che possono essere usate nella vendita al dettaglio includono le seguenti:

- regolare il numero di clienti che entrano nel negozio per evitare sovraffollamento;
- mettere avvisi agli ingressi per chiedere ai consumatori di non entrare se non stanno bene o se hanno sintomi da Covid-19;
- controllare le file all'ingresso in modo da mantenere il distanziamento fisico all'ingresso e all'esterno del negozio;
- fornire sanificanti per le mani, disinfettanti spray, e tovaglioli di carta usa e getta all'ingresso;
- tracciare segni sul pavimento per facilitare il rispetto del distanziamento fisico, particolarmente nelle aree più affollate come ad esempio le casse, e fare annunci regolari per ricordare ai clienti di seguire le regole di distanziamento fisico e di pulirsi le mani regolarmente;

- mettere in opera barriere di plexiglass alle casse e ai banconi, quale livello addizionale di protezione per i dipendenti;
- incoraggiare l'uso di pagamento contactless;
- dato che aumentano i consumatori che usano borse riutilizzabili, nei punti vendita (negozi, outlet, supermarket) devono essere posti dei cartelli recanti il consiglio di pulirle.

(È necessario) minimizzare il rischio di trasmissione di Covid-19 identificando i punti più frequentemente toccati nei luoghi di vendita ed assicurare che questi siano puliti e disinfettati regolarmente, esempi dei punti più toccati sono i trolley, le maniglie, le bilance self service.

Le azioni da intraprendere includono:

- fornire salviette (o altri mezzi di sanificazione) per i clienti così che possano pulire le maniglie dei trolley e i cesti, oppure affidare ai dipendenti il compito di disinfettare le maniglie dei trolley dopo ogni uso;
- lavaggio e frequente sanificazione di cose come mestoli, pinze e contenitori di condimenti;
- ove possibile, mantenere le porte aperte per diminuire il contatto.

Espositori di alimenti non confezionati nella vendita al dettaglio

Anche se alcuni consumatori percepiscono l'esistenza di un rischio da infezione di covid-19 (connesso all'uso di) espositori di alimenti non confezionati, al momento non c'è alcuna prova scientifica che suggerisca che il cibo possa trasmettere il virus Covid-19.

È importante mantenere buone pratiche igieniche (nella gestione degli) espositori di cibo non protetto in superficie, come le insalate, gli espositori di prodotti freschi (vegetali, N.d.T.) e i prodotti di panificazione.

I consumatori devono comunque essere avvisati della necessità di lavare frutta e vegetali con acqua potabile prima del consumo.

I consumatori e il personale devono osservare sempre e strettamente le buone pratiche di igiene personale nelle aree dove sono presenti alimenti non confezionati.

Al fine di mantenere buone condizioni igieniche degli espositori di alimenti non confezionati e di evitare la trasmissione del covid-19 attraverso contatti di superficie, i dettaglianti di alimenti devono:

- Lavare e sanificare frequentemente tutte le superfici a contatto con gli alimenti e tutti gli utensili;
- chiedere al personale che lavora nella ristorazione di lavare frequentemente le mani e, se usano guanti, di cambiarli prima e dopo la preparazione degli alimenti;
- chiedere al personale di pulire frequentemente le casse, gli utensili di servizio, i contenitori dei condimenti e i contenitori di alimenti;
- rendere disponibili sanificanti per le mani per i clienti sul loro percorso in entrata e in uscita dagli esercizi;
- dovrebbero essere presa in considerazione la possibilità di non esporre e mettere in vendita senza protezione igienica i prodotti di panificazione in banchi self-service. I prodotti

di panificazione posti in vendita in espositori self-service aperti dovrebbero essere protetti con involucri di plastica/cellophane o carta. Nei negozi al dettaglio dove sono posti in vendita prodotti di panificazione sciolti (non confezionati), essi dovrebbero essere contenuti in espositori chiusi di plexiglas e insacchettati con pinze quando vengono serviti i clienti

Mense per i dipendenti del settore alimentare

Le mense aziendali sono essenziali nei servizi di prima linea come la lavorazione e la vendita di alimenti, ed è necessario che rimangano aperte dove non ci sono altre pratiche alternative per fornire il pasto al personale.

Devono essere mantenuti alti livelli di attenzione nell'applicazione delle misure igieniche, (in particolare) il lavaggio delle mani e la etichetta respiratoria (uso della mascherina e, se si tossisce o starnutisce, di fazzoletti usa e getta - N.d.T.)

Gli standard operativi per il personale delle mense aziendali includono:

- mantenere una distanza fisica di almeno un metro tra le persone, compresi i posti a tavola;
- contingentare gli accessi al fine di ridurre la presenza contemporanea di persone;
- evitare contatti fisici non essenziali per quanto possibile;
- mettere avvisi per il personale al fine di promuovere l'igiene delle mani e il distanziamento fisico;
- attuare procedure di pulizia e disinfezione per attrezzature, ambienti, superfici di contatto, in particolare nei punti più toccati quali superficie superiori dei banconi, pinze, utensili di servizio, espositori self service, maniglie.