

LINEE GUIDA OMS (ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLA SANITÀ)

INTEGRAZIONE PIANO HACCP, COVID-19:

Procedura per Bar – Ristorante – Pizzeria o simili.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), ha pubblicato le linee guide per le imprese alimentari per garantire la sicurezza, lavorativa ed alimentare, in tempo di pandemia Covid-19.

Scopo:

1. garantire la salute dei lavoratori:
2. non pregiudicare la catena dell'approvvigionamento alimentare e la genuinità degli alimenti:
3. mantenere la fiducia dei consumatori nella sicurezza e disponibilità degli alimenti.

L'OMS parte dal presupposto che l'industria alimentare dovrebbe disporre già di sistemi (HACCP) di gestione dei rischi per la sicurezza alimentare e di prevenzione dalla contaminazione degli alimenti.

I manuali di autocontrollo sono basati sulle linee guida del **Codex Alimentarius - Food hygiene** e quindi, già forniscono gli elementi per l'implementazione dei controlli chiave sull'igiene in ogni ciascuna fase di lavorazione dell'industria alimentare.

Inoltre non vi è ipotesi di trasmissione del virus tramite prodotti alimentari, verso l'uomo.

L'OMS ritiene opportuno che l'impresa alimentare, evidenzi le seguenti misure preventive:

- procedere a sanificazioni di tipo straordinario, durante l'attività lavorativa, per evitare la sopravvivenza del COVID-19 sulle diverse superfici in azienda. Il virus rimane vitale per 72 ore sulla plastica e acciaio, 4 ore sul rame e 24 ore sul cartone. Il metodo di sanificazione rimane quello dettato nel proprio manuale di autocontrollo, cambia naturalmente la frequenza con la quale avviene. La sanificazione va effettuata nei locali deputati idonei dell'azienda e rigorosamente a monte del sistema di lavorazione e quindi in primis, allo scarico della merce e/o al ricevimento, dando priorità agli alimenti deperibili. Quindi un ottimo sanificante a base alcolica può essere erogato sulle confezioni esterne e passate con

panni di pulizia in tnt, di seguito il secondo confezionamento può essere rimosso e ove possibile, sul confezionamento primario si procede a normale pulizia con panno umido su base alcolica. A seguire procediamo allo stoccaggio in ambiente sanificato in precedenza e quotidianamente. Naturalmente le operazioni di sanificazioni si ripetono più volte, sia per i reparti dei locali, ma anche per gli strumenti utilizzati, quindi ad ogni fine turno, in ogni processo di lavorazione e anche fra un turno e l'altro (specie per tavoli, banconi, espositori superfici e pavimenti). Gli strumenti ed i dispositivi, deputati alla sanificazione, vanno tenuti regolarmente negli appositi armadietti chiusi a chiave e presi di volta in volta per evitare i rischi di natura chimica-accidentale.

- Uso corretto dei DPI come: mascherine, guanti e uniformi da lavoro. Per il personale da cucina e/o da laboratorio è obbligatorio l'utilizzo della cuffia. I guanti, vanno cambiati di frequente con conseguente lavaggio delle mani, specie quando si alternano le attività legate alla manipolazione degli alimenti, da quelle non legate agli alimenti. I guanti utilizzati, vanno gettati in contenitori muniti di coperchio a comando del tipo non manuale. Tra un guanto e l'altro, vanno comunque sanificate le mani. I disinfettanti a base alcolica sono misure aggiuntive e non devono sostituire il normale sapone e l'acqua corrente calda. Il cambio dei DPI, deve avvenire in reparti separati, come gli spogliatoi, il wc del personale o altro, comunque in zone ad esclusivo accesso del personale, muniti di armadietti adeguati in base al personale presente, gli stessi, divisi longitudinalmente per separare sporco / pulito.
- Utilizzare la cartellonistica comunicativa corretta, anche in diverse zone del locale, sia per il personale operativo, sia per la clientela. Tutti i soggetti che entrano nell'impresa alimentare, devono essere consapevoli di riconoscere i sintomi del contagio da Covid-19 come febbre > di 37,5 gradi Celsius, qualsiasi tipo di tosse, mancanza di respiro, affaticamento, mancanza di olfatto e gusto. Tutti devono sapere che si può accedere all'attività in un numero adeguato, rispettando i metri quadrati offerti dal locale. Richiedere espressamente di non accedere al locale se sospetti dei sintomi previsti. Gestire il controllo del sovraffollamento, mantenendo una distanza minima di 1 mt, sia nel passaggio, sia ai tavoli, sia nelle postazioni di lavoro e anche nelle file all'esterno. Ove la cartellonistica non rende gli effetti sperati, fare annunci per ricordare ai clienti le normali misure di distanziamento fisico. Affiggere una comunicazione evidente sul corretto lavaggio delle mani e/o delle borse della spesa.
- Mantenere le porte aperte ove possibile per ridurre al minimo il contatto e permettere una idonea aerazione di tipo naturale. Meglio sarebbe sfruttare le aperture munite di sistemi anti-infestanti (finestre munite di zanzariere).

- Fornire in piú punti dell'attività le salviette sanificanti, i gel igienizzanti o altro. Predisporre in zona cassa soltanto, una barriera di separazione tra il cliente e il lavoratore, utilizzando un semplice plexiglass.
- Permettere un unico percorso con segnaletica orizzontale, che eviti l'incrocio tra le persone ad una distanza inferiore al metro. Limitare il piú possibile il contatto fisico non essenziale.
- Organizzare il personale da lavoro in base alle postazioni presenti nel locale e in base alle distanze concesse.
- Per gli espositori alimentari aperti, importante è mantenerli puliti e igienizzati, i prodotti da forno vanno collocati in imballaggi di plastica e/o carta ad uso alimentare, se sfusi, vanno inseriti in sacchetti alimentari con le pinze. Per i prodotti alimentari sfusi, il cliente non può operare con il self-service.
- Prediligere le prenotazioni telefoniche, con distribuzione d'asporto tramite precisi appuntamenti, evitando file e assembramenti, oppure operare con le consegne a domicilio.
- Per il trasporto e le consegne a domicilio, seguire i principali adeguamenti: a) i veicoli non possono essere lasciati aperti e/o incustoditi, b) i conducenti devono essere dotati di uniformi e dpi completi e portare guanti di ricambio e igienizzanti per le mani, c) utilizzare contenitori e imballaggi ad uso alimentare a contatto con le superfici delle auto e/o dei furgoni, i quali vanno sanificati frequentemente, d) gli alimenti vanno a loro volta conservati in altri contenitori per alimenti tipo buste e mantenute pulite. Si separano i cibi diversi tra loro, es. i caldi, dai freschi, i salumi dai formaggi, la carne dal pesce, ecc. ecc.
- In caso di sintomi: a) il lavoratore non deve presentarsi al lavoro e contattare il medico curante. b) nel caso in cui i sintomi si presentano a lavoro, il lavoratore va mandato a casa e invitato a contattare il medico. c) tutte le superfici con cui il lavoratore sintomatico è venuto in contatto, vanno igienizzate e tutto il personale presente nell'attività va invitato a seguire le operazioni di sanificazioni delle mani e il cambio delle uniformi se possibile. d) in caso di malattia accertata del lavoratore sintomatico, andranno informati tutti i lavoratori dell'azienda o del reparto, quindi tutti i contatti stretti, che a loro volta seguiranno le misure per ridurre al minimo il rischio di diffusione (quarantena a casa per 14 giorni). e) l'OMS raccomanda che un caso confermato, può uscire dall'isolamento e tornare a lavoro, quando non ci sono piú i sintomi e con due test di PCR negativi eseguiti a distanza di almeno 24 ore l'uno dall'altro.

LINEE GUIDA OMS (ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLA SANITÀ)

INTEGRAZIONE PIANO HACCP, COVID-19:

Procedura per alimentari e simili

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), ha pubblicato le linee guide per le imprese alimentari per garantire la sicurezza, lavorativa ed alimentare, in tempo di pandemia Covid-19.

Scopo:

1. garantire la salute dei lavoratori:
2. non pregiudicare la catena dell'approvvigionamento alimentare e la genuinità degli alimenti:
3. mantenere la fiducia dei consumatori nella sicurezza e disponibilità degli alimenti.

L'OMS parte dal presupposto che l'industria alimentare dovrebbe disporre già di sistemi (HACCP) di gestione dei rischi per la sicurezza alimentare e di prevenzione dalla contaminazione degli alimenti.

I manuali di autocontrollo sono basati sulle linee guida del **Codex Alimentarius - Food hygiene** e quindi, già forniscono gli elementi per l'implementazione dei controlli chiave sull'igiene in ogni ciascuna fase di lavorazione dell'industria alimentare.

Inoltre non vi è ipotesi di trasmissione del virus tramite prodotti alimentari, verso l'uomo.

L'OMS ritiene opportuno che l'impresa alimentare, evidenzi le seguenti misure preventive:

- procedere a sanificazioni di tipo straordinario, durante l'attività lavorativa, per evitare la sopravvivenza del COVID-19 sulle diverse superfici in azienda. Il virus rimane vitale per 72 ore sulla plastica e acciaio, 4 ore sul rame e 24 ore sul cartone. Il metodo di sanificazione rimane quello dettato nel proprio manuale di autocontrollo, cambia naturalmente la frequenza con la quale avviene. La sanificazione va effettuata nei locali deputati idonei dell'azienda e rigorosamente a monte del sistema di lavorazione e quindi in primis, allo scarico della merce e/o al ricevimento, dando priorità agli alimenti deperibili. Quindi un ottimo sanificante a base alcolica può essere erogato sulle confezioni esterne e passate con panni di pulizia in tnt, di seguito il secondo confezionamento può essere rimosso e ove possibile, sul confezionamento primario si procede a normale pulizia con panno umido su

base alcolica. A seguire procediamo allo stoccaggio in ambiente sanificato in precedenza e quotidianamente. Naturalmente le operazioni di sanificazioni si ripetono più volte, sia per i reparti dei locali, ma anche per gli strumenti utilizzati, quindi ad ogni fine turno, in ogni processo di lavorazione e anche fra un turno e l'altro (specie per tavoli, banconi, espositori superfici e pavimenti). Gli strumenti ed i dispositivi, deputati alla sanificazione, vanno tenuti regolarmente negli appositi armadietti chiusi a chiave e presi di volta in volta per evitare i rischi di natura chimica-accidentale.

- Uso corretto dei DPI come: mascherine, guanti e uniformi da lavoro. Per il personale da cucina e/o da laboratorio è obbligatorio l'utilizzo della cuffia. I guanti, vanno cambiati di frequente con conseguente lavaggio delle mani, specie quando si alternano le attività legate alla manipolazione degli alimenti, da quelle non legate agli alimenti. I guanti utilizzati, vanno gettati in contenitori muniti di coperchio a comando del tipo non manuale. Tra un guanto e l'altro, vanno comunque sanificate le mani. I disinfettanti a base alcolica sono misure aggiuntive e non devono sostituire il normale sapone e l'acqua corrente calda. Il cambio dei DPI, deve avvenire in reparti separati, come gli spogliatoi, il wc del personale o altro, comunque in zone ad esclusivo accesso del personale, muniti di armadietti adeguati in base al personale presente, gli stessi, divisi longitudinalmente per separare sporco / pulito.
- Utilizzare la cartellonistica comunicativa corretta, anche in diverse zone del locale, sia per il personale operativo, sia per la clientela. Tutti i soggetti che entrano nell'impresa alimentare, devono essere consapevoli di riconoscere i sintomi del contagio da Covid-19 come febbre > di 37,5 gradi Celsius, qualsiasi tipo di tosse, mancanza di respiro, affaticamento, mancanza di olfatto e gusto. Tutti devono sapere che si può accedere all'attività in un numero adeguato, rispettando i metri quadrati offerti dal locale. Richiedere espressamente di non accedere al locale se sospetti dei sintomi previsti. Gestire il controllo del sovraffollamento, mantenendo una distanza minima di 1 mt, sia nel passaggio, sia ai tavoli, sia nelle postazioni di lavoro e anche nelle file all'esterno. Ove la cartellonistica non rende gli effetti sperati, fare annunci per ricordare ai clienti le normali misure di distanziamento fisico. Affiggere una comunicazione evidente sul corretto lavaggio delle mani e/o delle borse della spesa.
- Mantenere le porte aperte ove possibile per ridurre al minimo il contatto e permettere una idonea aerazione di tipo naturale. Meglio sarebbe sfruttare le aperture munite di sistemi anti-infestanti (finestre munite di zanzariere).

- Fornire in piú punti dell'attività le salviette sanificanti, i gel igienizzanti o altro. Predisporre in zona cassa soltanto, una barriera di separazione tra il cliente e il lavoratore, utilizzando un semplice plexiglass.
- Permettere un unico percorso con segnaletica orizzontale, che eviti l'incrocio tra le persone ad una distanza inferiore al metro. Limitare il piú possibile il contatto fisico non essenziale.
- Organizzare il personale da lavoro in base alle postazioni presenti nel locale e in base alle distanze concesse.
- Per gli espositori alimentari aperti, importante è mantenerli puliti e igienizzati, i prodotti da forno vanno collocati in imballaggi di plastica e/o carta ad uso alimentare, se sfusi, vanno inseriti in sacchetti alimentari con le pinze. Per i prodotti alimentari sfusi, il cliente non può operare con il self-service.
- Prediligere le prenotazioni della spesa e le consegne a domicilio.
- Per il trasporto e le consegne a domicilio, seguire i principali adeguamenti: a) i veicoli non possono essere lasciati aperti e/o incustoditi, b) i conducenti devono essere dotati di uniformi e dpi completi e portare guanti di ricambio e igienizzanti per le mani, c) utilizzare contenitori e imballaggi ad uso alimentare a contatto con le superfici delle auto e/o dei furgoni, i quali vanno sanificati frequentemente, d) gli alimenti vanno a loro volta conservati in altri contenitori per alimenti tipo buste e mantenute pulite. Si separano i cibi diversi tra loro, es. i caldi, dai freschi, i salumi dai formaggi, la carne dal pesce, ecc. ecc.
- In caso di sintomi: a) il lavoratore non deve presentarsi al lavoro e contattare il medico curante. b) nel caso in cui i sintomi si presentano a lavoro, il lavoratore va mandato a casa e invitato a contattare il medico. c) tutte le superfici con cui il lavoratore sintomatico è venuto in contatto, vanno igienizzate e tutto il personale presente nell'attività va invitato a seguire le operazioni di sanificazioni delle mani e il cambio delle uniformi se possibile. d) in caso di malattia accertata del lavoratore sintomatico, andranno informati tutti i lavoratori dell'azienda o del reparto, quindi tutti i contatti stretti, che a loro volta seguiranno le misure per ridurre al minimo il rischio di diffusione (quarantena a casa per 14 giorni). e) l'OMS raccomanda che un caso confermato, può uscire dall'isolamento e tornare a lavoro, quando non ci sono piú i sintomi e con due test di PCR negativi eseguiti a distanza di almeno 24 ore l'uno dall'altro.