



Confartigianato



Associazione Artigiani
Piccole e Medie Imprese di Trieste

Gentile Associato,

con la presente si inoltrano le indicazioni dell'Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina (ASUGI) relative alla **consegna a domicilio di pasti e prodotti alimentari** e le indicazioni riguardanti la **gestione delle problematiche legate al virus COVID19 nell'ambito delle industrie del settore alimentare.**

Cordiali saluti

Sara Olivieri

Spazio riservato
all'etichetta
con il n. di protocollo
e la data



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA
NUTRIZIONE

Via Paolo de Ralli n.3 - 34128 – TRIESTE

Responsabile del procedimento:

dott. Riccardo Tominz, tel. 040 399 7483 / 7484

Referente per quanto comunicato:

dott.ssa Mariagrazia Cella

e mail: mariagrazia.cella@asuits.sanita.fvg.it

Rif. Nota di data

Alle Associazioni di Categoria
di Trieste e Gorizia

Oggetto indicazioni consegne a domicilio pasti e prodotti alimentari e indicazioni riguardanti la gestione della problematica legata al virus COVID19 nell'ambito delle industrie del settore alimentare

In relazione alla nota della Direzione Centrale Salute, Politiche Sociali e Disabilità – Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria, emanata in seguito all'emergenza COVID19, con la quale vengono inquadrare le imprese alimentari registrate ai sensi del Regolamento 852/2004 per le attività di produzione, preparazione, vendita e somministrazione di alimenti, che possono effettuare la consegna di alimenti a domicilio, si forniscono le seguenti indicazioni operative da attuare nell'ambito della sicurezza alimentare, con preghiera di darne la più ampia diffusione agli associati:

- è necessario che la fase di consegna a domicilio sia definita mediante specifica procedura nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale; la procedura, pur semplice, deve indicare gli eventuali pericoli che si possono verificare durante il trasporto e le azioni messe in atto per il loro controllo. E' opportuno che anche la procedura venga tenuta nel mezzo di trasporto. Nel caso di trasporto di prodotti alimentari deperibili in regime di temperatura controllata refrigerata o di trasporto di alimenti cotti in linea calda dovranno essere utilizzati mezzi o attrezzature idonei a garantire il rispetto delle temperature di conservazione fino al momento della consegna al consumatore finale. Si ricorda che la sicurezza alimentare è precisa responsabilità dell'OSA.
- I conducenti dei mezzi di trasporto dovrebbero essere forniti di un sanificante per le mani a base di alcool e asciugamani di carta, in modo da lavarsi le mani prima di passare i documenti di consegna al personale dell'industria alimentare. È consigliabile l'uso di contenitori e imballaggi monouso per evitare la necessità di pulire eventuali resi. In caso di contenitori riutilizzabili, dovrebbero essere implementati adeguati protocolli di igiene e sanificazione.
- i contenitori e i materiali di imballaggio dei prodotti alimentari devono risultare idonei al contatto con gli alimenti e conformi alle specifiche destinazioni d'uso previste secondo quanto disposto dal Reg. CE n. 1935/04;

- secondo quanto stabilito dal Reg. UE N. 1169/11 la vendita a distanza deve rispettare gli stessi requisiti di informazione degli alimenti venduti nei negozi, assicurando la disponibilità di tutte le informazioni necessarie anche prima che sia perfezionato l'acquisto. Tale obbligo informativo deve essere garantito con particolare attenzione relativamente alla puntuale indicazione degli allergeni presenti negli alimenti distribuiti;
- nel rispetto delle disposizioni emergenziali adottate, in tutte le fasi di manipolazione e consegna a domicilio dei prodotti alimentari, il personale addetto dovrà obbligatoriamente fare uso di guanti monouso e di mascherine o comunque una protezione a copertura di naso e bocca e dovranno essere assicurate le necessarie misure di distanziamento sociale garantendo la distanza interpersonale minima di sicurezza di almeno 1 metro.

Si coglie l'occasione per fornire indicazioni riguardanti la gestione della problematica legata al virus COVID19 nell'ambito delle industrie del settore alimentare, fornite dall'Organizzazione Mondiale della Sanità nel documento dd. 07 aprile 2020:

- Il personale che lavora nei locali alimentari dovrebbe essere fornito di istruzioni scritte e formazione su come prevenire la diffusione di COVID-19.
- Personale che non si sente bene o che presenta sintomi COVID-19 non dovrebbe lavorare. Bisognerebbe disporre di una procedura per consentire al personale di segnalare la malattia per telefono (o e-mail) in modo tale che possono ricevere i lavoratori con le prime fasi di COVID-19 informazioni affidabili ed essere rapidamente esclusi dal lavoro. Le pratiche di sicurezza alimentare nei locali alimentari dovrebbero continuare ad essere applicate in modo garantire alti standard di igiene in linea con quanto stabilito dai Sistemi di gestione della sicurezza alimentare.

Le buone pratiche igieniche del personale includono:

- corretta igiene delle mani - lavaggio con acqua e sapone per almeno 40 secondi (seguire i consigli dell'OMS);
- uso frequente di disinfettanti per le mani a base alcolica superiore al 65% di alcool;
- buona igiene respiratoria (coprire bocca e naso quando si tossisce o si starnutisce; smaltire i fazzoletti di carta e lavare le mani);
- frequente pulizia / disinfezione delle superfici di lavoro e punti di contatto come maniglie delle porte;
- evitare il contatto ravvicinato con chiunque mostri sintomi di malattie respiratorie come tosse e starnuti.
- i guanti possono essere usati dagli operatori del settore alimentare ma devono essere cambiati frequentemente e le mani devono essere lavate tra i cambi di guanti e quando i guanti vengono rimossi. I guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate all'alimentazione, come ad esempio aprire / chiudere le porte a mano e svuotare i contenitori. I lavoratori dell'industria alimentare devono essere consapevoli del fatto che indossare guanti può consentire ai batteri di accumularsi sulla superficie delle mani, quindi il lavaggio delle mani è estremamente importante quando lo sono vengono rimossi i guanti per evitare la successiva contaminazione del cibo. I lavoratori dell'industria alimentare dovrebbero evitare di toccarsi la bocca e gli occhi quando indossano guanti. I guanti monouso non devono essere utilizzati nel lavoro alimentare quale sostituto del lavaggio delle mani. Il virus COVID-19 può contaminare i guanti monouso con le stesse modalità che usa per arrivare sulle mani dei lavoratori. La

rimozione di guanti usa e getta può portare alla contaminazione delle mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può causare nel personale un lavaggio delle mani meno frequente di quanto richiesto. Il lavaggio delle mani è una barriera protettiva maggiore rispetto all'indossare guanti monouso. Le industrie alimentari devono garantire che siano fornite adeguate strutture di sanificazione e garantire che i lavoratori si lavino accuratamente e frequentemente le mani. Sapone normale e acqua corrente calda sono adeguati per lavarsi le mani. I disinfettanti per le mani possono essere usati come ulteriore misura ma non dovrebbero sostituire il lavaggio delle mani.

- il distanziamento fisico è molto importante per aiutare a rallentare la diffusione di COVID-19. Ciò si ottiene minimizzando il contatto tra individui potenzialmente infetti e individui sani. Tutte le aziende del settore alimentare dovrebbero seguire le linee guida del distanziamento sociale per quanto ragionevolmente possibile. Le linee guida OMS¹³ dicono che bisogna mantenere almeno 1 metro (3 piedi) di distanza tra compagni di lavoro.

Esempi di misure pratiche per aderire al distanziamento fisico nell'ambiente di trasformazione alimentare sono per:

- stazioni di lavoro sfalsate su entrambi i lati della linea di elaborazione in modo che gli operatori del settore alimentare non si fronteggino;
- fornire DPI come maschere per il viso, reti per capelli, guanti monouso, tuta pulita e scarpe anti infortunistiche per il personale. L'uso dei DPI dovrebbe essere di routine nelle aree ad alto rischio dei locali alimentari che producono cibi pronti e cotti. Quando il personale indossa DPI è possibile ridurre la distanza tra lavoratori;
- distanziare le stazioni di lavoro, che potrebbe richiedere una riduzione nella velocità delle linee di produzione;
- limitare il numero del personale in un'area di preparazione degli alimenti in qualsiasi momento;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro o squadre per facilitare una ridotta interazione tra i gruppi.

Distinti saluti

Documento firmato da:
RICCARDO TOMINZ
17.04.2020 07:12:37 UTC

Il Direttore f.f.
della SC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
- dott. Riccardo TOMINZ -
- firmato digitalmente -