

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 22 - numero 4723 di Lunedì 22 giugno 2020

COVID-19: la sicurezza degli alimenti nell'ambito della ristorazione

Un rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità fornisce indicazioni sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Focus sulla sicurezza degli alimenti.

Roma, 22 Giu ? Il **settore della ristorazione**, in particolare quello della ristorazione pubblica, costituisce, nel contesto dell'emergenza da virus SARS-CoV-2, un "ambito di particolare rilevanza".

Infatti nei locali di somministrazione di cibi e bevande si realizzano "alcune condizioni che richiedono l'adozione di **misure di contenimento del contagio particolarmente attente**:"

- impossibilità per gli avventori di garantire l'utilizzo continuo, e per tutto il periodo di permanenza nel locale, di mascherine;
- tempo di permanenza; la possibilità di contagio è amplificata dalla durata della permanenza nei locali e, a causa del turn over della clientela, aumenta la possibilità di incontri ravvicinati tra un significativo numero di soggetti e di contaminazione di superfici e oggetti;
- difficoltà, in molti locali, a garantire adeguate condizioni di ricambio d'aria naturale e di ventilazione dei locali confinati".

Inoltre, il **consumo di alimenti e bevande** "determina inevitabilmente la ripetuta esposizione al viso di mani, oggetti e prodotti alimentari sui quali potrebbe essere presente il virus".

E poiché durante la consumazione dei pasti, "una delle importanti misure di mitigazione del rischio, ovvero l'utilizzazione delle mascherine, non risulta possibile, nei locali di somministrazione di cibi e bevande la pratica del distanziamento fisico assume particolare rilevanza". E nel caso in cui le misure del distanziamento sociale vengano ridotte "è necessario porre particolare attenzione ad una rigorosa messa in atto delle altre **misure di mitigazione del rischio** (igiene delle mani, etichetta respiratoria, evitare i contatti interpersonali, barriere di protezione, definizione di percorsi obbligati per evitare incroci ed il conseguente contatto fisico, prenotazione, registrazione dei prenotati, sanificazioni più frequenti, ricambio dell'aria, utilizzo di spazi esterni)".

A sottolineare con queste parole la situazione e i rischi relativi all'emergenza COVID-19 dei locali di somministrazione di cibi e bevande è un nuovo rapporto - **Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020** - dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS), dal titolo "**Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Versione del 27 maggio 2020**".

L'articolo si sofferma sui seguenti argomenti:

- [Il rapporto ISS per il settore della ristorazione e della somministrazione di alimenti](#)
- [Le indicazioni per la sicurezza degli alimenti nell'ambito della ristorazione](#)
- [L'indice del rapporto ISS COVID-19](#)

Il rapporto ISS per il settore della ristorazione e della somministrazione di alimenti

Poste le premesse indicate il documento - a cura del Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19, coordinato da Umberto Agrimi e Luigi Bertinato - indica che è indispensabile "ridefinire l'organizzazione e la gestione dell'esercizio commerciale nel suo complesso (strutture, attrezzature, procedure, ecc.)".

E anche gli aspetti propri di **sicurezza alimentare** "risentono della necessità di un inevitabile innalzamento dei livelli di attenzione igienico-sanitaria sia per quanto riguarda il comportamento degli addetti, sia per quanto riguarda le misure di autocontrollo (programmi di prerequisito, inclusa la formazione degli operatori, applicazione dei principi del sistema HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Points)".

Il presente rapporto, che ricorda come il 12 maggio 2020 l'INAIL e l'ISS avevano già emanato un documento congiunto sulle ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione, approfondisce le tematiche connesse al contenimento del contagio e all'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione pubblica nella "fase 2" dell'epidemia di COVID-19. E contiene "indicazioni sulle norme igieniche e precauzioni specifiche nell'ambito di alcune categorie/sottocategorie della ristorazione con e senza la somministrazione dei pasti, inclusi gli alimenti da asporto, nonché dei bar e di altri esercizi simili senza cucina, facendo riferimento alla classificazione delle attività descritte dai codici ATECO".



Il rapporto segnala che in base ai codici ATECO della Divisione 56 si collocano quattro Gruppi/Classi di attività:

- 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile
- 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)
- 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale
- 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina

Le indicazioni per la sicurezza degli alimenti nell'ambito della ristorazione

Tra i tanti aspetti trattati dal documento ci soffermiamo oggi, sempre riguardo alla prevenzione del contagio da SARS-CoV-2, sulla **sicurezza degli alimenti nell'ambito della ristorazione**.

Nonostante non ci siano evidenze scientifiche che il virus SARS-CoV-2 possa essere trasmesso attraverso il **consumo di alimenti contaminati**, è tuttavia necessario che nel corso dell'emergenza COVID-19 vengano "raccomandate **misure sanitarie atte a ridurre il rischio di infezione** introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla somministrazione degli alimenti".

E tali misure devono "prevedere l'adozione di procedure idonee a prevenire la contaminazione dei cibi e delle superfici con cui questi vengono a contatto (piani di lavoro, contenitori, stoviglie); a tal fine gli addetti alla preparazione e alla somministrazione di cibi devono indossare mascherine chirurgiche e guanti e provvedere alla disinfezione di tutte le superfici che possono essere state interessate direttamente o indirettamente da droplet emesse da individui infetti, sintomatici e asintomatici, oltre a rispettare, ove possibile, la distanza interpersonale".

Il rapporto ricorda i cinque punti chiave per alimenti sicuri indicati dall'OMS e segnala che nell'ambito della loro somministrazione "è necessario che sia assicurata la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia, detersione e disinfezione, come richiesto dalla normativa in materia di sicurezza alimentare e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali".

Con riferimento specifico ad alcune categorie (56.10.11 Ristorazione con somministrazione, 56.10.20 Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto, 56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina ? si indica poi che è "necessario **considerare alcune ulteriori norme generali**":

- Rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili da alimenti (Regolamento (CE) 852/2004); allo stesso modo, è raccomandata l'astensione dal lavoro quando si accusino sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) compatibili con COVID-19.
- Qualora tali sintomi insorgano durante l'attività lavorativa, devono essere seguite le indicazioni fornite nel Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro, del 24 aprile 2020, allegato 6 al DPCM del 26 aprile 2020) a cui si rimanda anche per le altre misure da adottare (es. riammissione al lavoro di soggetti contagiati da SARS-Cov-2 e la gestione di una persona sintomatica in azienda),

Il rapporto ricorda poi, per quanto attiene la tutela della salute e la protezione dei lavoratori "fragili", a più alto rischio d'insorgenza di una forma di COVID-19 grave in relazione all'età e/o alla presenza di patologie cronico-degenerative, le norme e le linee di indirizzo da seguire.

Riprendiamo dal documento altre **norme generali**:

- "In considerazione della tipologia di attività che prevede la presenza di personale addetto alle cucine e di personale addetto al servizio ai tavoli, oltre a quello dedicato ad attività amministrative se presente, è opportuno, oltre ad un'informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì **attività formative/informative** più mirate, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al DL.vo 81/2008 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei DPI, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.
- Nelle aree geografiche a maggior epidemia o negli esercizi in cui sono stati registrati casi sospetti di COVID-19, in aggiunta alle normali attività di pulizia, è necessario prevedere, prima della riapertura, una **sanificazione straordinaria** degli ambienti e delle aree comuni, ai sensi della Circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute.

- Tali misure devono essere applicate anche nel caso in cui una persona con **COVID-19** sia stata presente all'interno degli esercizi, eseguendo una accurata pulizia e sanificazione dei locali e mettendo in atto procedure di ricambio d'aria.
- Particolare attenzione dovrà essere posta ai locali spogliatoi e ai servizi igienici, in particolare prevedendo un'adeguata attività di pulizia e sanificazione degli stessi.
- Garantire, nei locali chiusi, una **adeguata aerazione naturale** e il ricambio dell'aria. Per ulteriori informazioni in merito alla gestione degli ambienti indoor, fare riferimento al Rapporto COVID-19 n.5/2020 Rev. 2.
- Garantire un'adeguata **sanificazione**, con opportuni prodotti di detersione e disinfettanti e con adeguata frequenza, dei locali deputati alla somministrazione e allo stoccaggio degli alimenti, come pure dei locali di servizio. Le attività di pulizia e igiene ambientale devono essere effettuate con una frequenza minima giornaliera. Tali attività, anche alla luce della normativa vigente, possono essere svolte in proprio dall'impresa medesima ovvero affidate a imprese specializzate nella sanificazione. Fanno eccezione quelle operazioni di sanificazione degli impianti di aerazione per le quali alcune regioni hanno deliberato l'obbligo di ricorso a imprese esterne specializzate.
- In particolare per quanto attiene gli **ambienti confinati**, come le cucine, è importante limitare l'accesso ai locali al personale strettamente necessario per evitare il sovraffollamento che facilita la diffusione del virus
- Per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati, ove l'attività lavorativa imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano disponibili altre soluzioni organizzative, va indossata la mascherina chirurgica; dovranno essere utilizzati altresì guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile. A tali dispositivi può essere associata una ulteriore protezione per gli occhi attraverso l'uso di occhiali o schermi facciali.
- 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; questi ultimi sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo.
- Il personale amministrativo e quello addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione (es. separatore in plexiglass)".

Altre **indicazioni generali**:

- "Disponibilità di idonei quantitativi di sapone monouso e materiali monouso per l'asciugatura igienica per garantire il **lavaggio frequente delle mani** di tutto il personale" (nel rapporto è presentata una scheda specifica sul lavaggio delle mani).
- "Rispettare le regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.).
- Praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie). In ogni caso, subito dopo avere tossito o starnutito, praticare l'igiene delle mani.
- Utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione alimentari, di un idoneo abbigliamento (indumenti specifici per il lavoro, copricapo e calzari, ecc.).
- Garantire un'adeguata **sanificazione delle superfici a contatto con gli alimenti** e le altre superfici d'uso, con opportuni prodotti di detersione e disinfettanti: detergere con acqua e sapone e, successivamente, disinfettare, in base al tipo di superficie, con alcol etilico al 75% o con una soluzione a base di ipoclorito di sodio allo 0,1% per pavimenti e superfici di lavoro e 0,5% per i bagni, come indicato dall'OMS. Per una efficace disinfezione delle superfici, lasciare agire le soluzioni per un minuto. Dopo detersione e disinfezione, risciacquare accuratamente e abbondantemente con acqua tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con gli alimenti (es. taglieri, piani di lavoro, utensili) in modo da rimuovere completamente i residui di detersivi/disinfettanti, ed asciugare le superfici.² Ulteriori informazioni sulla modalità di disinfezione delle superfici sono riportate nel Rapporto ISS COVID-19, n.19/2020 e nel Rapporto ISS COVID-19, n. 25/2020.
- Garantire un'adeguata sanificazione degli utensili utilizzati per la preparazione degli alimenti, con opportuni prodotti di detersione
- Garantire la disinfezione frequente delle superfici toccate più di frequente, quali ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, maniglie delle porte, rubinetti e tastiere dei terminali POS.
- Posizionare gli espositori, per esempio quelli per il prodotto di *confectionery* (es. caramelle e chewing-gum), evitando che siano raggiungibili direttamente dal cliente, a meno che il cliente non abbia garantito la protezione o l'igiene delle mani (in tal caso dovrebbe essere presente un gel sanificante nei pressi).
- Laddove l'esercizio gestisca servizi di consegna a domicilio dei prodotti, sia gli addetti alla preparazione dei prodotti alimentari che gli addetti alla loro consegna sono tenuti al rispetto delle medesime indicazioni a tutela dell'igiene degli

- alimenti" nonché a tutte le misure di prevenzione della diffusione del contagio da COVID-19 nel documento.
- È importante "valutare, anche in ragione dell'evoluzione negli approcci e nelle misure per il contenimento dell'epidemia di COVID-19 a livello nazionale e locale, la possibilità di ampliare gli orari di apertura dell'esercizio per lavorare su più turni.
 - Per quanto riguarda gli altri aspetti di sicurezza alimentare collegati all'emergenza COVID-19, l'autorità competente preposta alla verifica del rispetto dei requisiti, in base alla normativa italiana, fa capo ai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali".

Rimandiamo, in definitiva, alla lettura integrale del documento che si sofferma su vari altri aspetti e su varie norme specifiche per le diverse attività.

L'indice del rapporto ISS COVID-19

Riportiamo in conclusione l'indice del **Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020**:

Destinatari del rapporto

Acronimi

Introduzione

Elementi di specificità del comparto della somministrazione di alimenti e bevande

Classificazione degli esercizi che svolgono attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande

Prevenzione del contagio da SARS-CoV-2 e sicurezza degli alimenti nell'ambito della ristorazione

Gestione dell'accesso dei clienti nei locali

Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione (COD. 56.10.11)

Organizzazione del locale cucina e attività da svolgere durante le preparazioni alimentari

Organizzazione dei locali che dispongono dei posti a sedere

Indicazioni per la clientela

Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto (COD. 56.10.20)

Organizzazione del locale cucina e attività da svolgere durante le preparazioni alimentari

Organizzazione per le attività di asporto

Organizzazione delle attività di consegna a domicilio

Indicazioni per la clientela

Norme igieniche e precauzioni specifiche nei bar e altri esercizi simili senza cucina (COD. 56.30.00)

Organizzazione dei locali che NON dispongono dei posti a sedere

Indicazioni a cui dovrebbe attenersi la clientela

Bibliografia

Tiziano Menduto

Scarica il documento da cui è tratto l'articolo:

Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19, " Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Versione del 27 maggio 2020", Roma: Istituto Superiore di Sanità ? 2020, Rapporto ISS COVID-19, n. 32/2020 (formato PDF, 1.92 MB).

Poster allegato al rapporto (formato PDF, 2.11 MB).

Scarica la normativa di riferimento:

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 11 giugno 2020 - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19.

DECRETO-LEGGE 19 maggio 2020, n. 34 - Misure urgenti in materia di salute, sostegno al lavoro e all'economia, nonche' di politiche sociali connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19

Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro.

Leggi gli altri articoli di PuntoSicuro sul nuovo coronavirus Sars-CoV-2



Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

www.puntosicuro.it