

# COVID-19 e sicurezza alimentare: guida per le imprese alimentari

7 Aprile 2020

## Introduzione

Il mondo sta affrontando una minaccia senza precedenti, la pandemia di COVID-19 causata dal virus SARS-CoV-2 (indicato come virus COVID-19). Molti Paesi stanno seguendo le indicazioni fornite dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) in merito all'introduzione di misure di distanziamento fisico come uno dei modi con cui è possibile ridurre la trasmissione della malattia<sup>1</sup>. L'applicazione di queste misure ha portato alla chiusura di molte imprese, scuole, istituti di istruzione e restrizioni rispetto a spostamenti e alle abitudini di vita sociale. Per alcune persone sono ora diventate pratiche comuni, lo smart working, il telelavoro i colloqui e le riunioni online o su Internet. Il personale dell'industria alimentare, tuttavia, non ha l'opportunità di lavorare da casa e deve continuare a lavorare nei luoghi di lavoro abituali. Mantenere sani e sicuri tutti i lavoratori della produzione alimentare e delle catene di approvvigionamento è fondamentale per sopravvivere all'attuale pandemia. Mantenere il commercio degli alimenti lungo la catena alimentare è una funzione essenziale a cui devono contribuire tutte le parti coinvolte nei vari processi. Ciò è necessario anche per mantenere l'aspettativa e la fiducia dei consumatori nella sicurezza e nella disponibilità degli alimenti.

L'industria alimentare dovrebbe disporre di sistemi di gestione della sicurezza alimentare (FSMS) basati sui principi dell'analisi dei pericoli e del punto di controllo critico (HACCP) per gestire i rischi per la sicurezza alimentare e prevenire la contaminazione degli alimenti. I sistemi di gestione della sicurezza (FSMS) dell'industria alimentare, sono sostenuti da programmi specifici che includono buone pratiche igieniche, pulizia e sanificazione, suddivisione in zone delle aree di lavorazione, controllo dei fornitori, stoccaggio, distribuzione e trasporto, igiene del personale e idoneità fisica - tutte condizioni e attività fondamentali necessarie per mantenere un ambiente idoneo ai processi di trasformazione alimentare. I Principi generali di igiene alimentare del Codex<sup>2</sup> pongono solide basi per l'implementazione di controlli chiave sull'igiene in ogni fase della catena di trasformazione, produzione e commercializzazione degli alimenti per la prevenzione della contaminazione. Se un'azienda alimentare ha un team FSMS e / o HACCP istituito, i membri di questi gruppi devono essere inclusi in tutte le discussioni per garantire che i nuovi interventi siano rivisti tenendo conto della sicurezza alimentare. Se un'azienda non ha istituito un team dedicato, dovrebbe nominare una persona responsabile per la valutazione del rischio e l'introduzione di misure aggiuntive che dovrà collaborare con le autorità competenti in materia di sicurezza alimentare. L'industria alimentare ha ora un urgente obbligo di garantire il rispetto delle misure per proteggere i lavoratori del settore alimentare dal contagio del COVID-19, per prevenire l'esposizione o la trasmissione del virus e rafforzare le pratiche di igiene degli alimenti.

Lo scopo di queste linee guida è quello di evidenziare queste misure aggiuntive in modo che la catena alimentare mantenga la sua integrità e che i consumatori abbiano a disposizione forniture alimentari adeguate e sicure.

## Trasmissione potenziale di COVID-19 attraverso gli alimenti

È altamente improbabile che le persone possano contrarre COVID-19 da alimenti o imballaggi per alimenti. COVID-19 è una malattia respiratoria e la via di trasmissione primaria è attraverso il contatto persona-persona e attraverso il contatto diretto con le goccioline respiratorie generate quando una persona infetta tossisce o starnutisce. Finora non ci sono prove di virus che causano la trasmissione di malattie respiratorie attraverso alimenti o imballaggi per alimenti. I coronavirus non possono moltiplicarsi nel cibo; hanno bisogno di un ospite animale o umano per moltiplicarsi. Il consiglio più recente dell'OMS<sup>3</sup> è che le prove attuali indicano che il virus COVID-19 viene trasmesso durante il contatto ravvicinato attraverso goccioline respiratorie (formate da tosse o starnuti) e da fomite<sup>4-10</sup>. Il virus può diffondersi direttamente da persona a persona quando un malato COVID-19 tossisce o starnutisce, producendo goccioline che raggiungono il naso, la bocca o gli occhi di un'altra persona. Può altrimenti succedere che, essendo le goccioline respiratorie troppo pesanti per essere trasportate dall'aria, queste atterrino su oggetti e superfici che stanno attorno alla persona infetta; è quindi possibile che qualcuno si possa infettare toccando queste superfici e successivamente la propria bocca, il naso o gli occhi. Ciò può accadere, ad esempio, quando si toccano le maniglie delle porte, oppure quando ci si da la mano e poi ci si tocca il viso. Ricerche recenti hanno valutato la sopravvivenza del virus COVID-19 su diverse superfici e hanno riferito che il virus può rimanere vitale fino a 72 ore su plastica e acciaio inossidabile, fino a quattro ore su rame e fino a 24 ore su cartone<sup>11</sup>. La ricerca è stata condotta in laboratorio (in ambiente a umidità relativa e temperatura controllate) e va interpretata con cautela nella vita di tutti i giorni.

Per eliminare o ridurre il rischio che le superfici degli alimenti e i materiali di imballaggio vengano contaminati dal virus dai lavoratori del settore, è indispensabile che l'industria alimentare rafforzi le misure di igiene personale e fornisca una formazione di aggiornamento sui principi di igiene<sup>2</sup>. I dispositivi di protezione individuale (DPI), quali maschere e guanti, possono essere efficaci nel ridurre la diffusione di virus e malattie nell'industria alimentare, ma solo se utilizzati correttamente. Inoltre, si consiglia vivamente all'industria alimentare di introdurre misure di distanziamento fisico, rigorose misure igieniche, di sanificazione e favorire il lavaggio frequente delle mani ad ogni fase della produzione e commercializzazione degli alimenti. Queste misure proteggeranno il personale dalla diffusione di COVID-19, manterranno i lavoratori sani e permetteranno

l'identificazione e l'esclusione immediata di lavoratori infetti dall'ambiente di lavoro. Sebbene il materiale genetico COVID-19 (RNA) sia stato isolato dai campioni di feci di pazienti infetti<sup>10</sup> non ci sono segnalazioni o prove di trasmissione oro-fecale. Lavarsi le mani dopo aver usato il bagno rimane sempre una pratica fondamentale soprattutto quando si lavora con il cibo.

### **Operatori alimentari: consapevolezza dei sintomi di COVID-19**

L'intento di questa linea guida è quello di raggiungere gli operatori alimentari che manipolano direttamente gli alimenti; questo include anche il personale che potrebbe toccare le superfici a contatto con gli alimenti o altre superfici negli ambienti in cui vi è una manipolazione diretta dell'alimento. Ci si rivolge quindi a manager, addetti alle pulizie, manutentori, addetti alle consegne e autorità competenti. L'OMS raccomanda alle persone che non si sentono bene di stare a casa<sup>12</sup>. Il personale che lavora nel settore alimentare deve essere consapevole dei sintomi di COVID-19. Gli Operatori del Settore Alimentare devono stilare delle procedure scritte per il personale nelle quali vengano regolamentate la segnalazione dei sintomi e la conseguente astensione dal lavoro. La questione più importante è far riconoscere il prima possibile i sintomi ai lavoratori così che possano essere sottoposti ai tamponi e ricevere le giuste cure mediche e riducendo quindi al minimo il rischio di contagiare i colleghi. I sintomi più comuni di COVID-19 includono:

- febbre (alta temperatura - 37,5° o superiore);
- tosse - qualsiasi tipo di tosse, non solo secca;
- respiro corto;
- difficoltà respiratorie;
- affaticamento.

### **Operatori alimentari: prevenire la diffusione di COVID19 nell'ambiente di lavoro**

Il personale che lavora nei locali alimentari deve ricevere istruzioni scritte e una formazione su come prevenire la diffusione di COVID-19. Le normali procedure di routine per il lavoro impiegate dalle imprese del settore alimentare nell'ambito del loro sistema dovrebbero garantire che i lavoratori infetti siano esclusi dalle strutture alimentari. Il personale che non sta bene o ha sintomi di COVID-19 non dovrebbe essere al lavoro e dovrebbe essere informato su come contattare i medici. Questo è indispensabile perché se un lavoratore infetto maneggia alimenti è possibile che trasmette il virus nel cibo che sta manipolando o su superfici dell'ambiente di lavoro tossendo, starnutendo o attraverso il contatto con le mani. Inoltre, in alcuni casi, le persone infette possono essere asintomatiche con lievi sintomi e potrebbero non mostrare segni o sintomi di malattia o presentare sintomi lievi che possono essere facilmente trascurati. E' stato dimostrato che, alcune persone infette ma non ancora sintomatiche non sono contagiose e in grado di diffondere il virus.<sup>14-19</sup>.Ciò sottolinea la necessità per tutto il personale che lavora nell'industria alimentare, indipendentemente dal loro apparente stato di salute, di mantenere l'igiene personale e utilizzare in modo appropriato i DPI. Le imprese alimentari devono introdurre un livello elevato di sicurezza e

gestione del personale per mantenere un ambiente di lavoro sano.

I programmi di prevenzione devono garantire che i lavoratori infetti COVID-19 (individui sintomatici e portatori asintomatici confermati) e i loro contatti (quelli con esposizione a casi confermati) siano esclusi dalle strutture alimentari. Il personale che non si sente bene o che presenta sintomi di COVID-19 non dovrebbe lavorare. È necessario redigere una procedura che consenta al personale di denunciare la malattia per telefono (o e-mail) in modo che i lavoratori con le prime fasi di COVID-19 possano ricevere informazioni affidabili ed essere rapidamente esclusi dagli ambienti di lavoro. Le pratiche di sicurezza alimentare nei laboratori dovrebbero continuare a garantire i più alti standard di igiene in linea con il FSMS stabilito.

Le buone pratiche igieniche del personale includono:

- corretta igiene delle mani - lavaggio con acqua e sapone per almeno 20 secondi (seguire i consigli dell'OMS);
- uso frequente di disinfettanti per le mani a base alcolica;
- buona igiene respiratoria (coprire la bocca e il naso quando si tossisce o starnutisce; eliminare i fazzoletti e lavarsi le mani);
- frequente pulizia / disinfezione delle superfici di lavoro e dei punti di contatto come le maniglie delle porte;
- evitare il contatto ravvicinato con chiunque mostri sintomi di malattie respiratorie come tosse e starnuti.

### **Lavoratori del settore alimentare: utilizzo di guanti monouso**

I guanti possono essere usati dai lavoratori ma devono essere cambiati frequentemente e le mani devono essere lavate tra una sostituzione e l'altra e quando i guanti vengono rimossi. I guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non direttamente correlate al cibo, come l'apertura / chiusura manuale delle porte e lo smaltimento rifiuti. Gli operatori del settore 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 si rimuovono i guanti per evitare la successiva contaminazione del cibo. Gli operatori dovrebbero evitare di toccarsi la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. I guanti monouso non devono essere utilizzati nell'ambiente di lavoro come sostituti del lavaggio delle mani. Il virus COVID-19 può contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui viene a contatto con le mani dei lavoratori. La rimozione di guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può far sì che il personale non si lavi le mani con la frequenza necessaria. Il lavaggio delle mani protegge molto di più dalle infezioni rispetto ad indossare guanti monouso. Le imprese del settore alimentare devono garantire di fornire tutti gli adeguati ausili e assicurare che i lavoratori si lavino accuratamente e frequentemente le mani. Il sapone normale e l'acqua corrente calda sono adeguati per lavarsi le mani. I disinfettanti per le mani possono essere utilizzati come

misura aggiuntiva ma non devono sostituire il lavaggio delle mani.

### **Addetti del settore alimentari: distanza fisica nell'ambiente di lavoro**

La distanza fisica è molto importante per aiutare a rallentare la diffusione di COVID-19. Ciò si ottiene riducendo al minimo il contatto tra individui potenzialmente infetti e individui sani. Tutte le imprese del settore alimentare dovrebbero seguire le linee guida rispetto al distanziamento fisico nei limiti del possibile. Le linee guida dell'OMS<sup>13</sup> indicano di mantenere almeno 1 metro (3 piedi) tra i colleghi. Laddove l'ambiente di produzione alimentare lo rende difficile, i datori di lavoro devono considerare quali misure mettere in atto per proteggere i dipendenti. Esempi di misure pratiche per adempiere alle linee guida sul distanziamento fisico in nell'ambiente di trasformazione alimentare sono:

- sfalsare le stazioni di lavoro su entrambi i lati delle linee di lavorazione in modo tale che i lavoratori del settore alimentare non si trovino uno di fronte all'altro;
- fornire DPI come maschere per il viso, reti per capelli, guanti monouso, tute pulite e scarpe da lavoro antiscivolo. L'uso dei DPI sarebbe di routine nelle aree ad alto rischio delle strutture alimentari che producono cibi pronti e cotti. Quando il personale indossa i DPI è possibile ridurre la distanza tra i lavoratori;
- distanziare le postazioni di lavoro, che potrebbe portare ad un rallentamento della linea produttiva;
- limitare il numero di dipendenti nell'area di lavoro;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro per facilitare una ridotta interazione.

### **Addetti del settore alimentare: malattia COVID-19 sul posto di lavoro**

I programmi alla base di un'impresa alimentare FSMS includeranno linee guida per la gestione della malattia del personale nei locali alimentari. In queste linee guida saranno incluse le istruzioni per la segnalazione dei casi e per il rientro in servizio a guarigione avvenuta. Il personale deve essere addestrato all'uso e al rispetto di queste linee guida ed a segnalare la malattia il prima possibile per impedire la trasmissione di COVID-19 ai colleghi. Le pratiche di gestione del personale (ad es. la segnalazione della malattia e l'esclusione dei lavoratori malati) aiuteranno a ridurre i casi di contagio di COVID-19 sul luogo di lavoro. Tuttavia, è necessario sviluppare un piano d'azione per gestire tale evenienza. Potrebbe succedere più facilmente che un lavoratore del settore alimentare segnali la malattia telefonicamente. Il personale deve sapere di non recarsi al lavoro qualora presenti i sintomi di COVID-19 ma di avvisare telefonicamente della malattia. Il lavoratore che non si sente bene non deve presentarsi al lavoro ma consultare invece il medico. Tuttavia, nel caso in cui un lavoratore alimentare stia male e presenti sintomatologia di COVID-19 sul luogo di lavoro, dovrebbe essere allontanato ed isolato dall'ambiente produttivo e dalle altre persone. Se possibile, è bene individuare una stanza chiusa o un'area delimitata in cui procedere all'isolamento. Se è possibile aprire una finestra, in modo da permettere il ricambio d'aria.

È necessario organizzarsi affinché il dipendente sintomatico venga rimosso rapidamente dal luogo di lavoro.

Il dipendente che non sta bene, dovrebbe seguire le linee guida nazionali per la segnalazione di casi sospetti o accertati di COVID-19. Durante l'attesa di un parere medico o di essere rimandati a casa, dovrebbero evitare qualsiasi contatto con altri dipendenti. Dovrebbero evitare di toccare le persone, le superfici e gli oggetti inoltre dovrebbero coprire bocca e naso con un tessuto usa e getta quando tossiscono o starnutiscono avendo poi cura di smaltire correttamente tale tessuto in un bidone con coperchio. Se non hanno alcun tessuto disponibile, l'indicazione è quella di tossire e starnutire nell'incavo del gomito. Se disponibile, dovrebbero utilizzare un bagno separato. Tutte le zone con cui il dipendente infetto è entrato in contatto devono essere pulite, incluse tutte le superfici e gli oggetti visibilmente contaminati con fluidi corporei, secrezioni respiratorie e tutte le aree a frequente utilizzo potenzialmente contaminate come servizi igienici, maniglie delle porte e telefoni. Per la pulizia si prediligono disinfettanti a base alcolica. In generale è stato dimostrato che i disinfettanti a base di alcol (etanolo, propan-2-olo, propan-1-olo) in concentrazione del 70-80%, riducono significativamente l'infettività di virus incapsulati come il virus COVID-19. Anche i più comuni disinfettanti a base di composti di ammonio quaternario e cloro avrebbero proprietà virucide. Tutto il personale dovrebbe lavarsi accuratamente le mani per 20 secondi con acqua e sapone dopo ogni contatto con qualcuno che non si sente bene con sintomi compatibili con l'infezione da coronavirus.

Se viene confermato che un dipendente ha contratto il COVID-19, sarà necessario informare tutti i suoi contatti stretti in modo che anche loro possano adottare tempestivamente le misure per ridurre al minimo l'ulteriore diffusione. Le definizioni dell'OMS di un contatto di un caso COVID-19 possono essere trovate qui.<sup>21</sup> Esempi di contatti nell'industria alimentare potrebbero includere qualsiasi dipendente che è stato in contatto diretto o fisico (cioè "toccante") con il caso positivo; qualsiasi dipendente che si sia trovato entro 1 metro dal caso confermato; chiunque abbia pulito liquidi corporei senza DPI adeguati (ad es. guanti, tuta, indumenti protettivi); dipendenti appartenenti allo stesso gruppo di lavoro del caso confermato; qualsiasi dipendente che risulti essere convivente di un caso positivo al virus. L'OMS raccomanda che i contatti vengano messi in quarantena per 14 giorni a partire dall'ultimo episodio noto di esposizione al caso confermato. Viene inoltre richiesto di rimanere a casa dal lavoro per 14 giorni anche al personale che ha avuto stretti contatti con il dipendente infetto. Qualora accusassero sintomi durante il periodo di isolamento di 14 giorni e risultino poi positivi per COVID-19, diventeranno un caso confermato e verranno gestiti come tali.<sup>22</sup>

Il personale che invece ha mantenuto le distanze dal caso in oggetto, dovrà continuare a prendere attentamente le consuete precauzioni e recarsi al lavoro come di norma. L'organizzazione dei dipendenti in piccoli team o gruppi di lavoro contribuirà a ridurre al minimo la perdita della forza lavoro nel caso in cui un dipendente risulti essere positivo al COVID-19. Si sconsiglia la chiusura del posto di lavoro.

È necessario predisporre una procedura di rientro al lavoro per il personale che è stato infettato e poi guarito da COVID-

19. L'OMS indica di sospendere l'isolamento nel momento in cui scompaiono i sintomi ed il dipendente effettua due tamponi a distanza di almeno 24 h ed entrambi danno riscontro negativo. Qualora non sia possibile sottoporre a tampone, l'OMS raccomanda la sospensione dall'isolamento a totale assenza della sintomatologia per 14 giorni.

### **Lavoratori del settore alimentare: trasporto e consegna di ingredienti e prodotti alimentari**

L'obiettivo principale di eventuali misure igieniche e di sanificazione aggiuntive è sicuramente quello di mantenere il virus COVID-19 fuori dalle attività lavorative. Il virus entra nei locali commerciali solo attraverso una persona infetta o se vengono introdotti prodotti o oggetti contaminati nei locali. Gli autisti ed il personale addetto alla consegna non devono lasciare i loro veicoli durante le consegne. Devono munirsi del disinfettante per le mani a base alcolica, di un prodotto sanificante e salviette di carta. E' indicato che utilizzino il disinfettante per le mani prima di passare i documenti di consegna al personale delle strutture alimentari. Contenitori e imballaggi monouso devono essere a disposizione per introdurre eventuali resi. Nel caso di contenitori riutilizzabili, l'uso deve essere regolamentato da adeguati protocolli di igiene e sanificazione

I conducenti che effettuano consegne presso locali alimentari devono essere consapevoli dei potenziali rischi connessi alla trasmissione da contatto del COVID-19. Il virus può essere rilevato se i conducenti toccano una superficie contaminata o si stringono la mano con una persona infetta o con le mani contaminate. Le superfici più facilmente contaminate dal virus includono superfici che vengono toccate molto frequentemente con le mani come volantini, maniglie delle porte, dispositivi mobili, ecc. Ecco perché l'igiene delle mani assieme al mantenimento della distanza fisica, sono di fondamentale importanza e perché quindi anche l'igiene delle superfici di contatto è fondamentale per evitare la contaminazione crociata

Gli autisti devono sapere di dover rispettare la distanza fisica al momento del ritiro delle consegne e del passaggio delle consegne ai clienti e di dover mantenere un elevato livello di igiene personale incluso l'indossare indumenti protettivi puliti. Devono inoltre garantire che tutti i contenitori di trasporto siano tenuti puliti e frequentemente disinfettati, che gli alimenti siano protetti dalla contaminazione e che rimangano separati da altre merci potenzialmente contaminanti.

### **Locali alimentari al dettaglio**

Durante la pandemia di COVID-19, il settore del dettaglio alimentare si trova ad affrontare importanti sfide: il mantenimento dei più elevati standard di igiene, la protezione del personale dal rischio di contagio, il mantenimento delle distanze fisiche quando a contatto con i clienti, la garanzia di poter offrire quotidianamente le adeguate scorte alimentari, mantenere i negozi aperti.

È improbabile che i lavoratori del settore alimentare impiegati nei negozi al dettaglio contaminino gli alimenti se seguono le buone pratiche di igiene personale atte a ridurre il rischio di trasmissione della maggior parte delle malattie di origine alimentare. Misure come il lavaggio frequente delle mani, l'uso di disinfettanti per le mani, l'uso di indumenti protettivi, una buona igiene respiratoria, ridurranno il rischio di

diffusione della malattia. I datori di lavoro dovrebbero sottolineare l'importanza di lavarsi le mani più frequentemente e mantenere buone pratiche igieniche individuali ed inoltre di pulire e disinfettare le superfici che vengono toccate regolarmente. I lavoratori del settore alimentare devono essere consapevoli dei sintomi di COVID-19 e informare il loro datore di lavoro e consultare un medico se pensano di avere sintomi della malattia.

Il mantenimento del distanziamento fisico nei locali alimentari al dettaglio è fondamentale per ridurre il rischio di trasmissione della malattia. Le misure pratiche che possono essere utilizzate dai rivenditori sono:

- regolamentazione del numero di clienti che entrano nel negozio per evitare il sovraffollamento;
- posizionare cartelli nei punti di ingresso per richiedere ai clienti di non entrare nel negozio in caso di malessere o con sintomi COVID19;
- gestione delle code in linea con i consigli sulla distanza fisica sia all'interno che all'esterno dei negozi;
- fornire disinfettanti per le mani, disinfettanti spray e salviette di carta usa e getta nei punti di ingresso del negozio;
- usare le marcature del pavimento all'interno del negozio al dettaglio per facilitare il rispetto del distanziamento fisico, in particolare nelle aree più affollate, come davanti ai banconi ed alle casse;
- fare annunci regolari per ricordare ai clienti di mantenere il distanziamento fisico e di lavarsi le mani regolarmente;
- introduzione di barriere in plexiglass davanti a casse e banconi come ulteriore livello di protezione per il personale;
- incoraggiare l'uso di pagamenti "contactless";
- con l'aumento dell'utilizzo delle proprie borse della spesa, apporre bene in vista consigli per la pulizia delle stesse prima di ogni utilizzo.

Ridurre al minimo il rischio di trasmissione di COVID-19 identificando i punti di contatto elevato nel negozio e garantire che questi vengano puliti e disinfettati regolarmente. Esempi di punti di contatto elevato sono: i carrelli della spesa, le maniglie delle porte e le bilance per l'uso da parte del cliente. Le azioni da intraprendere includono:

- fornire salviette (o altre forme di sanificazione) ai clienti per pulire le maniglie dei carrelli della spesa e dei cestini; o incaricare il personale di disinfettare le maniglie dei carrelli della spesa dopo ogni utilizzo;
- lavaggio e pulizia frequente di articoli come mestoli, tenaglie e supporti per condimenti;
- mantenere le porte aperte ove possibile per ridurre al minimo il contatto.

### **Esposizione di alimenti aperti nei locali al dettaglio**

Sebbene alcuni consumatori percepiscano il rischio di infezione da COVID19 derivante da esposizioni di alimenti aperti, attualmente non ci sono prove scientifiche che associno gli alimenti alla trasmissione del virus COVID-19. È importante mantenere buone pratiche igieniche intorno agli

espositori di alimenti aperti, come insalate, espositori di prodotti freschi e prodotti da forno. I consumatori devono sempre procedere al lavaggio di frutta e verdura con acqua potabile prima del consumo. Sia i clienti che il personale devono sempre osservare rigorosamente le buone pratiche di igiene personale intorno alle aree di cibo aperte.

Al fine di gestire in modo igienico i contenitori aperti degli alimenti e di evitare la trasmissione di COVID-19 attraverso il contatto con la superficie, i rivenditori di generi alimentari dovrebbero:

- mantenere frequenti lavaggi e sanificazione di tutte le superfici ed utensili a contatto con gli alimenti;
- richiedere ai lavoratori della ristorazione di lavarsi spesso le mani e, se si usano i guanti, questi devono essere cambiati prima e dopo la preparazione del cibo;
- richiedere ai lavoratori del servizio di ristorazione di pulire e igienizzare frequentemente i banchi, servire gli utensili e i contenitori dei condimenti;
- rendere disponibile il disinfettante per le mani per i consumatori che entrano ed escono dai locali alimentari;
- considerare di non mostrare o vendere prodotti da forno non confezionati da banchi self-service. I prodotti da forno su espositori self-service aperti nei negozi al dettaglio devono essere collocati in imballaggi di plastica o carta.  
Laddove i prodotti da forno sfusi siano esposti nei negozi al dettaglio, questi devono essere collocati in vetrine in plexiglass e messi poi in sacchetti usando le pinze quando vengono serviti i clienti.

#### Operai alimentari: mense per il personale

Le mense sul posto di lavoro in servizi essenziali di prima linea, come la trasformazione dei prodotti alimentari e la vendita al dettaglio di generi alimentari, devono rimanere aperte laddove non vi siano alternative per i pasti del personale. E' necessario che nelle mense vengano mantenuti gli alti standard di igiene riguardanti il lavaggio delle mani e l'igiene respiratoria. Le mense del personale dovrebbero includere come standard operativi:

- mantenimento di una distanza fisica di almeno 1 metro tra un individuo e altri lavoratori, anche nella disposizione dei posti a sedere;
- alternare il personale o gli orari delle pause in modo da ridurre il numero dei presenti in contemporanea nell'ambiente mensa;
- limitare il più possibile il contatto fisico non essenziale;
- apporre avvisi visibili per il personale che promuovano l'igiene delle mani ed il mantenimento della distanza fisica;
- l'introduzione di procedure di pulizia e disinfezione per attrezzature, locali, superfici di contatto, punti di contatto elevato, ad es. ripiani, pinze, utensili di servizio display self-service, maniglie delle porte.

L'OMS continua a monitorare attentamente la situazione per apportare eventuali cambiamenti a questa linea guida. Se dovessero cambiare dei fattori, l'OMS pubblicherà un

ulteriore aggiornamento. In caso contrario, questo documento scadrà 2 anni dopo la data di pubblicazione.

#### Riferimenti:

1. Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Interim guidance 19 March 2020  
<https://www.who.int/publicationsdetail/critical-preparedness-readiness-and-responseactions-for-covid-19>
2. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts  
<http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
3. Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report -  
[https://www.who.int/docs/defaultsource/coronavirus/situation-reports/20200326sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61\\_2](https://www.who.int/docs/defaultsource/coronavirus/situation-reports/20200326sitrep-66-covid-19.pdf?sfvrsn=81b94e61_2)
4. Liu J, Liao X, Qian S et al. Community transmission of severe acute respiratory syndrome coronavirus 2, Shenzhen, China, 2020. *Emerg Infect Dis* 2020 doi.org/10.3201/eid2606.200239
5. Chan J, Yuan S, Kok K et al. A familial cluster of pneumonia associated with the 2019 novel coronavirus indicating person-to-person transmission: a study of a family cluster. *Lancet* 2020 doi: 10.1016/S0140-6736(20)30154-9
6. Li Q, Guan X, Wu P, et al. Early transmission dynamics in Wuhan, China, of novel coronavirus-infected pneumonia. *N Engl J Med* 2020; doi:10.1056/NEJMoa2001316.
7. Huang C, Wang Y, Li X, et al. Clinical features of patients infected with 2019 novel coronavirus in Wuhan, China. *Lancet* 2020; 395: 497–506.
8. Burke RM, Midgley CM, Dratch A, Fenstersheib M, Haupt T, Holshue M, et al. Active monitoring of persons exposed to patients with confirmed COVID-19 — United States, January–February 2020. *MMWR Morb Mortal Wkly Rep.* 2020 doi : 10.15585/mmwr.mm6909e1external icon
9. World Health Organization. Report of the WHOChina Joint Mission on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) 16-24 February 2020 [Internet]. Geneva: World Health Organization; 2020 Available from: <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/who-china-joint-mission-oncovid-19-final-report.pdf>
10. Ong SW, Tan YK, Chia PY, Lee TH, Ng OT, Wong MS, et al. Air, surface environmental, and personal protective equipment contamination by severe acute respiratory syndrome coronavirus 2 (SARS-CoV-2) from a symptomatic patient. *JAMA.* 2020 Mar 4 [Epub ahead of print].
11. van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. *N Engl J Med.* 2020 Mar 17. doi: 10.1056/NEJMc2004973
12. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public.  
<https://www.who.int/emergencies/diseases/novelcoronavirus-2019/advice-for-public>

13. Q&A on coronaviruses (COVID-19)  
<https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-acoronaviruses>
14. Yu P, Zhu J, Zhang Z, Han Y. A familial cluster of infection associated with the 2019 novel coronavirus indicating possible person-to-person transmission during the incubation period. *J Infect Dis* 2020 doi: 10.1093/jiaa077
15. Huang R, Xia J, Chen Y, Shan C, Wu C. A family cluster of SARS-CoV-2 infection involving 11 patients in Nanjing, China *Lancet Infect Dis* 2020 doi: 10.1016/S1473-3099(20)30147-X
16. Pan X, Chen D, Xia Y et al. Asymptomatic cases in a family cluster with SARS-CoV-2 infection. *Lancet Infect Dis* 2020 doi : 10.1016/S14733099(20)30114-6
17. Tong Z-D, Tang A, Li K-F, Li P, Wang H-L, Yi JP, et al. Potential presymptomatic transmission of SARS-CoV-2, Zhejiang Province, China, 2020. *Emerg Infect Dis*. 2020 doi : 10.3201/eid2605.200198
18. Wei WE, Li Z, Chiew CJ, Yong SE, et al. Presymptomatic Transmission of SARS-CoV-2 — Singapore, January 23–March 16, 2020. *MMWR*, 1 April 2020/69.
19. Kimball A, Hatfield KM, Arons M, James A, et al. Asymptomatic and Presymptomatic SARS-CoV-2 Infections in Residents of a Long-Term Care Skilled Nursing Facility — King County, Washington, March 2020. *MMWR*, 3 April 2020, 69(13);377–381.
20. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands  
<https://www.who.int/infectionprevention/campaigns/clean-hands/en/>
21. 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)).
22. Considerations in the investigation of cases and clusters of COVID-19  
<https://www.who.int/publicationsdetail/consideration-s-in-the-investigation-of-cases-and-clusters-of-covid-19>
23. Home care for patients with COVID-19 presenting with mild symptoms and management of their contacts  
[https://www.who.int/publicationsdetail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publicationsdetail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)