Dipartimento di Prevenzione

U.O. C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore F. F.: Dott. Francesco Di Gialleonardo

Pec: sian©pec.aslteramo.it

Tel. 0861 420567

**SICUREZZA ALIMENTARE E IGIENE DEGLI ALIMENTI DURANTE L’EPIDEMIA DA VIRUS SARS-CoV-2**

Il virus **SARS-CoV-2** appartiene alla famiglia dei **Coronavirus** che possono causare raffreddore comune ma anche malattie più gravi come la Sindrome Respiratoria Acuta Grave (SARS-CoV) e la Sindrome Respiratoria Mediorientale (MERS).

Il virus SARS-CoV-2 **nel contesto sociale** **si** **trasmette** prevalentemente mediante **contatto interumano** tra persona e persona attraverso l’inalazione di micro-goccioline (droplets) emesse da tosse e starnuti di un soggetto infetto.

Le micro-goccioline generalmente si propagano per brevi distanze e possono raggiungere le mucose del naso, della bocca o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze o depositarsi su oggetti e superfici e trasmettersi **indirettamente** attraverso il **contatto delle mani contaminate** con bocca, naso, occhi.

Il virus risulta efficacemente **disattivato** dopo 5 minuti di esposizione a comuni disinfettanti quali **soluzioni a base di cloro allo 0,1%, etanolo al 70%** o di altri disinfettanti quali **clorexidina 0,05%** e **benzalconio cloruro 0,1%.**

La sopravvivenza del virus all’esterno varia in funzione della tipologia di superficie e della temperatura.

Può essere rilevato nell’ambiente fino a 7 giorni a 22°C o fino a 1 giorno a 37°C.

In riferimento alle **temperature** di **cottura** e di **mantenimento** dei **cibi** **non è possibile rilevare virus infettante dopo 30 minuti a 56°C e dopo 5 minuti a 70° C.**

**Ad oggi non** ci sono **evidenze** scientifiche **che SARS-CoV-2** **possa essere trasmesso attraverso la via fecale o attraverso il consumo di alimenti contaminati**.

**Tuttavia**, nel corso dell’epidemia di COVID-19, la tutela dell’igiene degli alimenti richiede **azioni aggiuntive** mirate a **circoscrivere** nei limiti del possibile il **rischio introdotto** dalla **presenza** di **soggetti potenzialmente infetti** in ambiti destinati alla produzione e commercializzazione degli alimenti.

La **normativa in materia di sicurezza alimentare**, finalizzata a garantire la salute del consumatore rispetto alle malattie a trasmissione alimentare, sia di origine batterica che virale, prevede interventi di controllo in tutte le fasi della catena alimentare, passando da un **approccio** prevalentemente repressivo ad uno **preventivo** che attribuisce all’**operatore del settore alimentare (OSA)** la **responsabilità principale** per la salubrità dell’alimento da lui prodotto, trasformato, distribuito e coinvolge il **consumatore** come **parte attiva della sicurezza alimentare**.

**La qualità igienica e la sicurezza di un alimento è legata soprattutto ai comportamenti adottati da tutti coloro che intervengono nelle diverse fasi della lavorazione dello stesso.**

Pertanto le **buone pratiche igieniche** e **agricole** in adozione costituiscono un elemento fondamentale per prevenire la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi patogeni per l’uomo e **rappresentano** un **approccio idoneo** anche nei confronti della **prevenzione della diffusione del SARS-CoV-2.**

In questo momento è **fondamentale** **per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici incluse quelle degli alimenti e degli imballaggi e la trasmissione interumana del virus SARS-CoV-2 :**

* **rafforzare l’adesione scrupolosa alle misure di igiene** in tutte le fasi di produzione, somministrazione, commercializzazione e vendita di alimenti;
* **riorganizzare i processi** al fine di garantire il distanziamento sociale e tra lavoratori;
* **mettere in atto azioni per garantire l’igiene dei prodotti venduti o somministrati;**
* mettere a **disposizione** della clientela **prodotti igienizzanti** per mani**, guanti monouso** rispondenti alle specifiche per i materiali a contatto con alimenti (MOCA)in tutte le aree con vendita di alimentisfusi (ortofrutta, panetteria);
* **utilizzare durante la produzione, trasformazione, manipolazione e vendita di alimenti le** **mascherine** **per ridurre la possibilità della deposizione del virus sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti e i guanti ad uso alimentare.**

**Norme igieniche e precauzioni nella fase di produzione, commercializzazione e vendita degli alimenti**

* **Rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro** del personale che accusi **sintomatologia** compatibile con **malattie trasmissibili con alimenti** (Reg. CE 852/2004 o, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l’epidemia di COVID-19 (DPCM 10 aprile 2020), sintomatologia da **infezione respiratoria e/o febbre** (maggiore di 37,5°) con segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale (o al servizio di continuità assistenziale) di riferimento;
* **Lavaggio** delle **mani** per tutti gli operatori (vedere box sotto riportato);
* Utilizzo di **abbigliamento idoneo** per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc);
* **Rispetto** delle regole d’**igiene personale** (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli ecc);
* Utilizzo di **mascherine** e **guanti** ad uso alimentare durante manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti; tali dispositivi, già largamente adottati nelle industrie alimentari come presidio igienico, sono altresì idonei a **ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti e superfici in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti;**
* Adesione scrupolosa alle regole di **separazione** delle **aree** destinate alle materie prime, al prodotto, ai materiali di confezionamento e imballaggio e ai materiali diversi da quelli destinati alla produzione;
* **Separazione degli** **alimenti crudi** **da** **quelli cotti**;
* **Cottura adeguata degli alimenti** (temperatura a cuore dell’alimento di 70°C);
* **Conservazione degli alimenti a idonea temperatura;**
* **Utilizzo di acqua e materie prime sicure;**
* **Lavaggio accurato di frutta e verdura** destinata ad essere consumata cruda, risciacquandola ripetutamente sotto acqua corrente; laddove vengano utilizzati disinfettanti alimentari a base di cloro, seguire attentamente le indicazioni riportate sul prodotto (concentrazioni, tempi di utilizzo e modalità di risciacquo);
* **Per gli alimenti che vengono serviti senza essere sottoposti a cottura** gli addetti dovranno **rispettare scrupolosamente le buone prassi d’igiene** nella preparazione dei piatti, in particolare procedere ad un’adeguata igiene delle mani, anche se si usano i guanti, ogni volta che si viene in contatto con qualcosa di diverso dall’alimento ed evitare di toccarsi occhi, naso e bocca;
* Garantire nei locali chiusi un’**adeguata aerazione naturale** e il **ricambio dell’area** (Allegato 5 DPCM 10 aprile 2020) (si veda il poster sotto riportato “ Consigli per gli ambienti chiusi);
* Garantire una **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 detergenti/disinfettanti, ed asciugare le superfici;
* **Pulizia** e **igienizzazione** 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. (*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)*;
* Garantire la **disinfezione** delle **superfici toccate più di frequente** quali maniglie di banchi o armadi di frigorifero, tastiere/touchscreen, bilance, tastiere dei terminali POS;
* Promuovere anche mediante opportuna **segnaletica** e controllare costantemente il corretto **comportamento** dei **clienti** all’interno delle aree di somministrazione e commercio (rispetto delle distanze interpersonali, percorsi disegnati ecc.);
* Assicurare la presenza **in** tutte le **aree** con **vendita** di **alimenti sfusi** (es. ortofrutta, panetteria) di **guanti monouso** rispondenti alle specifiche per i materiali a contatto con gli alimenti (MOCA). Laddove si indossino già dei guanti, sovrapporre il guanto monouso a quello già indossato;
* I **guanti** devono essere disponibili in quantitativi adeguati al fine di consentire un cambio frequente e necessario tutte le volte che si riprende la lavorazione dopo aver effettuato qualsiasi operazione che comporta il contatto con oggetti, sostanze attrezzature non attinenti la lavorazione alla quale si è addetti. Essi **non sostituiscono la corretta igiene delle mani** che deve avvenire attraverso un lavaggio accurato e per almeno 60 secondi.;
* Disponibilità di idonei quantitativi di **sapone monouso** e materiali per l’asciugatura igienica per garantire il lavaggio frequente delle mani di tutto il personale;
* Disponibilità **per** gli **addetti** che manipolano direttamente gli alimenti (es. panetteria gastronomia, macelleria ecc.) di **distributori di spray/gel disinfettanti** per le mani e di quantitativi adeguati di **guanti** per il contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un cambio frequente;

|  |
| --- |
| **LAVAGGIO DELLE MANI**  **In linea con le raccomandazioni dell’Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l’esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori del settore alimentare, incluso manipolazione, preparazione e somministrazione, devono lavarsi le mani con sapone monouso e asciugarle in maniera igienica (salviette monouso):**   * **prima di iniziare il lavoro** * **dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione** * **dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie** * **dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all’interno del gomito** * **prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo** * **dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi** * **dopo aver toccato rifiuti** * **dopo le operazioni di pulizia** * **dopo l’uso del bagno** * **dopo aver mangiato, bevuto o fumato** * **dopo aver toccato il denaro** |

**In allegato i seguenti posters**:

“**Consigli per fare la spesa e per l’igiene degli alimenti**” a cura del Gruppo ISS “Comunicazione Nuovo Coronavirus”- Fonte ISS 12 marzo 2020;

“**Consigli per gli ambienti chiusi**” a cura del Gruppo ISS “ Comunicazione Nuovo Coronavirus”- Fonte ISS 12 marzo 2020;

**Bibliografia e Sitografia:**

**Rapporto ISS COVID-19, n. 32/2020** del 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. 17/2020** del Gruppo di Lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19. Indicazioni ad interim sull’igiene degli alimenti durante l’epidemia da virus SARS-CoV-2. Versione del 19 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020.

**Rapporto ISS COVID-19, n. 5/2020** del Gruppo di Lavoro ISS Ambiente e Qualità dell’aria indoor. Indicazioni per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell’infezione da virus SARS-CoV-2. Versione del 21 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020.

**DPCM 10 aprile 2020**. Ulteriori disposizioni attuative del decreto legge 25 marzo 2020, n. 19 recante misure urgenti per fronteggiare l’emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull’intero territorio nazionale

[**https://www.iss.it/rapporti-covid-19**](https://www.iss.it/rapporti-covid-19)

[**https://www.iss.it/infografiche**](https://www.iss.it/infografiche)

***Poiché i rapporti Covid -19 vengono continuamente aggiornati in base all’evoluzione della situazione epidemiologica e delle conoscenze scientifiche disponibili è possibile scaricare eventuali aggiornamenti dai seguenti URL:***

<https://www.iss.it/documents/20126/0/Rapporto+ISS+COVID-19+n.+5_2020+REV.pdf/2d27068f-6306-94ea-47e8-0539f0119b91?t=1588146889381> relativo al Rapporto ISS Covid-19 n. 5/2020 “Indicazioni per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell’infezione da virus SARS-CoV-2”

<https://www.iss.it/documents/20126/0/Rapporto+ISS+COVID-19+n.+17_2020+alimenti.pdf/658c326d-e09b-07b1-5684-481184e9582b?t=1587639709408> relativo al Rapporto ISS COVID-19, n. 17/2020 “Indicazioni ad interim sull’igiene degli alimenti durante l’epidemia da virus SARS-CoV-2”

<https://www.iss.it/documents/20126/0/Rapporto+ISS+COVID-19+n.+32_2020.pdf/f27c2b51-40e3-b9c7-3a55-35585beaa0fb?t=1590673576129> relativo al Rapporto ISS COVID-19, n. 32/2020 “Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull’igiene degli alimenti nell’ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti”.