



*Comitato provinciale di Coordinamento in materia di Salute e Sicurezza
sul Lavoro della Provincia autonoma di Trento*

Allegato 2 al Protocollo generale SSL - gestione rischio COVID19

Linee guida per le attività di ristorazione che effettuano asporto (take away)

Di seguito vengono espone per punti le modalità operative che dovranno essere seguite dalla ristorazione e dalle attività artigianali abilitate (bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie, pizza al taglio, ambulanti di prodotti alimentari e bevande) per la vendita di cibo e bevande da asporto sul territorio della Provincia Autonoma di Trento a seguito dell'Ordinanza del Presidente della Provincia Autonoma di Trento del 25 aprile 2020. Le seguenti linee guida stabiliscono misure igienico-sanitarie e procedurali integrative rispetto alle disposizioni stabilite a livello nazionale, non da ultimo nel DPCM del 27 aprile 2020.

MODALITA' OPERATIVE OBBLIGATORIE PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

1. ADDETTI IN SERVIZIO

Serve una rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale e degli addetti (compreso il titolare e i suoi familiari) che accusino sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) o sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni COVID-19.

2. SANIFICAZIONE AMBIENTI DI LAVORO

Anche in assenza di casi di COVID-19 nello stabile, si raccomanda di migliorare i servizi di igiene. Un'attenzione speciale deve essere data alla pulizia come misura generale di prevenzione per l'epidemia da Coronavirus. La sanificazione di superfici che vengono spesso toccate – maniglie di porte e finestre, pulsanti, pulsantiere cassa, terminale bancomat, corrimano, interruttori, rubinetti etc - dovrà essere particolarmente accurata, scrupolosa e frequente.

Le attività di sanificazione e disinfezione delle superfici dovranno essere stabilite in **apposita procedura** che disponga una maggior frequenza, rispetto al piano di autocontrollo pre-COVID19 (procedura che andrà ad integrare il piano stesso), con cui devono essere pulite le superfici con maggiori contatti (v. paragrafo precedente), i materiali impiegati, i prodotti utilizzati, le modalità di esecuzione – compresi i tempi di contatto se previsti dai prodotti e le concentrazioni - chi esegue le operazioni, quali dpi indossa l'addetto. Va tenuto conto che gli ambienti devono essere arieggiati frequentemente, in modo particolare durante le operazioni di sanificazione.

Deve essere effettuata una pulizia frequente (almeno due volte al giorno) con acqua e detergenti seguita da disinfezione con ipoclorito di sodio allo 0,5% (equivalente a 5000 ppm) per la disinfezione di superfici toccate frequentemente (maniglie e pomelli, bottoni dell'ascensore, corrimano, interruttori etc) e bagni, e allo 0,1% (equivalente a 1000 ppm) per le altre superfici. **I prodotti vanno lasciati agire almeno 10 minuti** e successivamente devono essere risciacquate con acqua pulita. In alternativa potrà essere effettuata la disinfezione con alcol etilico al 70%. L'individuazione delle superfici più critiche, sulle quali adottare misure più frequenti di disinfezione, sarà oggetto di valutazione dell'organizzazione da parte del responsabile aziendale.

2.1 GESTIONE SPOGLIATOI

È necessario evitare l'affollamento attraverso un'adeguata organizzazione dei turni per accedere agli spogliatoi o una diversa ripartizione/assegnazione degli spazi e applicando in modo puntuale le regole d'igiene elencate dal Ministero della Salute (decalogo), garantendo in particolar modo un adeguato distanziamento tra le persone.

Gli spogliatoi devono essere utilizzati da un solo lavoratore alla volta, salvo che la superficie del locale non sia talmente ampia da permettere a più persone il rispetto del distanziamento.

In mancanza di tali presupposti dovrà essere valutata la possibilità di evitare l'utilizzo dei locali, individuando eventualmente altre soluzioni. Prevedere anche per gli spogliatoi un'accurata pulizia e sanificazione frequente

3. GESTIONE DEL PROCESSO DI CONSEGNA

3.1 PRENOTAZIONE

Questa fase si applica esclusivamente alle attività in sede fissa e non alla vendita ambulante.

I clienti devono ordinare **on-line o telefonicamente**. In questa fase dovrà essere concordata con il cliente data e ora del ritiro. Il cliente andrà informato sulle regole stabilite per gli ingressi per il ritiro dei prodotti, in maniera che gli stessi avvengano per appuntamento, dilazionati nel tempo, allo scopo di evitare assembramenti all'esterno.

È necessario che gli operatori economici espongano all'esterno del locale **una cartellonistica ben visibile** sulle modalità di prenotazione ed su numeri telefonici da contattare. Dovrà essere sempre garantita nella modalità più opportuna, prima della conferma dell'ordine, l'informazione relativa agli allergeni.

3.2. PRODUZIONE e PREPARAZIONE

La normativa europea in chiave di sicurezza degli alimenti – dal Regolamento (CE) 178/2002 fino al più recente Regolamento (UE) 2017/625 – è estremamente rigorosa nella garanzia della salute del consumatore rispetto alle malattie a trasmissione alimentare, incluse quelle causate da microrganismi quali virus e batteri. Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti in fase di produzione è essenziale che nell'industria agroalimentare sia assicurata la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali. In un contesto di rapida evoluzione delle conoscenze quale quello dell'epidemia di COVID-19, è necessario che, anche nelle fasi di produzione degli alimenti, particolare attenzione venga posta alle modalità di diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di droplets da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto con mani contaminate) e come tali modalità possano essere limitate o eliminate negli ambienti preposti alla produzione alimentare. In particolare, è di fondamentale importanza per gli operatori del settore alimentare rafforzare le misure di igiene personale e di formazione igienica per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti e degli imballaggi.

Le principali pratiche igieniche in adozione per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si maneggiano, preparano, trasformano, confezionano e imballano gli alimenti rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARSCoV-2. In particolare tali pratiche igieniche includono:

- Dove possibile mantenere distanziamento (distanze tra gli operatori almeno 1 mt) o l'adozione di misure diverse che evitano la trasmissione del virus (es barriere fisiche);
- Accurata pulizia e sanificazione con opportuni prodotti specifici di superfici, linee produttive, attrezzature e materiali;
- **Lavaggio delle mani frequente per tutti gli operatori**
- Utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo etc.)
- **Utilizzo di mascherine chirurgiche** certificate con sostituzione frequente
- Su precisa indicazione dell'APSS, l'utilizzo di guanti ad uso alimentare durante la fase di manipolazione trasformazione confezionamento degli alimenti, secondo le buone prassi stabilite dall'impresa in autocontrollo - HACCP
- Rispetto delle regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria ecc)
- Utilizzo di idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli operatori (lavaggio frequente delle mani, utilizzo di guanti, ecc.)

In relazione alle diverse tipologie di produzione dovranno essere seguite in maniera puntuale le misure in autocontrollo già stabilite (tempo, temperatura, separazione alimenti crudi e cotti etc).

Deve essere assicurata la disponibilità di idonei quantitativi di sapone, guanti di tipo monouso, igienizzanti per le mani e materiali per l'asciugatura igienica per garantire il lavaggio frequente delle mani di tutto il personale.

3.3. FASE DI CONFEZIONAMENTO

Gli alimenti da consegnare al cliente dovranno essere inseriti nelle confezioni/imballaggi negli spazi ove normalmente vengono preparati e dove il personale adotta buone prassi di igiene e di produzione come stabilito dal Piano di autocontrollo basato sul sistema HACCP. Gli imballaggi dovranno essere idonei al contatto con alimenti e dovranno anch'essi essere custoditi all'interno della struttura in maniera igienica.

Valgono le medesime regole previste per la fase di produzione/preparazione.

3.4. FASE DI CONSEGNA E PAGAMENTO

Ciascun OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE deve organizzare un percorso dedicato per l'accesso e il ritiro della merce. Sarebbe meglio differenziare, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.

Deve essere ben delimitato lo spazio per la consegna ed il pagamento; se il banco non garantisce la distanza di almeno un metro, dovranno essere installate barriere fisiche o, in alternativa, dovrà essere contrassegnata sul pavimento la distanza da mantenere.

Va effettuata quale condizione ordinaria il mantenimento dell'apertura della porta di accesso. Dove possibile la consegna può essere effettuata anche all'esterno del locale.

E' necessaria l'igienizzazione delle mani da parte dei clienti, per questo deve essere messo a disposizione un dispenser da usare appena entrati e dopo il pagamento.

All'interno della struttura può entrare un solo cliente per l'acquisto delle merce d'asporto e lo stesso deve trattenersi il tempo strettamente necessario alla consegna e al pagamento.

Deve essere garantito un buon ricambio dell'aria in tutti gli ambienti aprendo con maggiore frequenza le aperture esterne.

Il personale addetto all'attività di asporto e che entra in contatto con il cliente, **deve indossare la mascherina e impiegare guanti di tipo monouso.**

Non potranno essere fatte le degustazioni alimentari o assaggi sul posto. La consumazione è consentita solo presso la propria abitazione oppure presso il proprio luogo di lavoro.

Si deve preferire il pagamento elettronico (es. POS mobile, Applicazioni telefoniche, bonifici, etc.), evitando di manipolare denaro contante.

4.0 REFERENTE COVID-19

Al fine di supportare il datore di lavoro nella fase di riavvio dell'attività, è fortemente raccomandata all'interno della propria organizzazione, l'individuazione della figura del referente Covid-19.

In relazione alle funzioni richieste è opportuno sia identificata in un soggetto che riveste un ruolo con competenze in materia di salute e sicurezza ai sensi del D.Lgs. 81/08. Il referente Covid-19 può altresì coincidere con il datore di lavoro in particolare nei casi in cui lo stesso svolga direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione. Il referente COVID-19 è definito e descritto nel protocollo generale *"Indirizzi per la gestione dell'emergenza covid-19 nelle aziende"* del 26 aprile 2020.

MODALITA' OPERATIVE OBBLIGATORIE PER I CLIENTI

Fermo restando i vincoli sulla mobilità (acquisti nel proprio comune o nel comune di prossimità se l'attività economica non è presente o nel tragitto casa-lavoro), nonché il vincolo di permanenza nel proprio domicilio di chi manifesta sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni COVID-19, i consumatori nella fase di consegna dei prodotti devono indossare la mascherina e devono rispettare le disposizioni circa l'igienizzazioni delle mani.

I clienti sono tenuti a rispettare le procedure di ingresso, transito e uscita con le modalità, percorsi e tempistiche predefinite dal gestore dell'attività, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza ed eventuali altri clienti in attesa o in uscita.

L'ordinazione non potrà in alcun modo essere consumata sul posto. La consumazione è consentita solo presso la propria abitazione oppure presso il proprio luogo di lavoro.

Al rientro a casa o sul posto di lavoro, il cliente dovrà avere cura di non appoggiare le borse e contenitori utilizzate per il trasporto dei prodotti su superfici con cui verranno in contatto alimenti.

Prima di riporre il cibo è necessario lavare accuratamente le mani con acqua calda e sapone, per 40-60 secondi, lavando dorso e palmo delle mani, facendo attenzione a pollici, polpastrelli e unghie, strofinando anche gli spazi fra le dita.

Le indicazioni e i suggerimenti sopra riportati per l'igiene in fase di produzione, distribuzione e acquisto degli alimenti, costituiscono un approccio preventivo di fondamentale importanza rispetto alla possibilità di dispersione accidentale di SARS-CoV2 sugli alimenti o sulle loro confezioni. Pertanto non si ravvisa la necessità di una disinfezione delle confezioni alimentari al momento del rientro a casa o sul posto di lavoro. È inoltre necessario ricordare che gli alimenti devono essere sempre toccati con mani o utensili puliti, e che è quindi buona norma igienica, dopo aver toccato un imballaggio alimentare e prima di toccare l'alimento con le mani, procedere al lavaggio delle stesse.

Nel caso in cui il cliente si rivolga ad una vendita ambulante di cibi e bevande per cui non necessita l'ordine telefonico /online, deve essere in ogni caso rispettato il sistema organizzato per l'accesso ed il ritiro della merce, la distanza di almeno un metro, l'utilizzo della mascherina ovvero di segnaletica o di barriere predisposte dal venditore.

Allegato A – Istruzioni pratiche ai fini della preparazione dei prodotti per la sanificazione

Se sulla confezione della candeggina è indicata la presenza di cloro al 5%			
come arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro attivo	Recipiente da 1 litro: 100 ml di prodotto in 900 millilitri di acqua <i>(100 ml corrispondono a circa mezzo bicchiere di acqua)</i>	Recipiente da 5 litri: 0,5 litri di prodotto in 4,5 litri di acqua	Recipiente da 10 litri: 1 litro di prodotto in 9 litri di acqua
come arrivare alla diluizione dello 0,1% di cloro attivo	Recipiente da 1 litro: 20 ml di prodotto in 980 millilitri di acqua	Recipiente da 5 litri: 100 ml di prodotto in 4,9 litri di acqua	Recipiente da 10 litri: 200 ml di prodotto in 9,8 litri di acqua
Se sulla confezione della candeggina è indicata la presenza di cloro al 3%			
come arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro attivo	Recipiente da 1 litro: 167 ml di prodotto in 833 millilitri di acqua	Recipiente da 5 litri: 0,83 litri di prodotto in 4,17 litri di acqua	Recipiente da 10 litri: 1,67 litri di prodotto in 8,33 litri di acqua
come arrivare alla diluizione dello 0,1% di cloro attivo	Recipiente da 1 litro: 33 ml di prodotto in 967 millilitri di acqua	Recipiente da 5 litri: 167 ml di prodotto in 4,833 litri di acqua	Recipiente da 10 litri: 330 ml di prodotto in 9,67 litri di acqua

Note: predisponiamo i calcoli per recipiente da un litro, poi è agevole ottenere altri risultati per eventuali altri contenitori mancanti: basta moltiplicare i dati per ottenere i valori negli altri recipienti. Ad esempio, se si vuole aggiungere un recipiente da 5 litri, basta moltiplicare per 5 tutti i valori del contenitore da un litro.

La candeggina in commercio presenta in etichetta la percentuale di cloro attivo (normalmente 3% o 5%).

Se la candeggina è al 5%, in un litro ci sono 50 ml di cloro. Se la candeggina è al 3%, in un litro ci sono 30 ml di cloro.

Se voglio arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro, in 1 litro di prodotto voglio 5 ml di cloro, e quindi 995 ml di acqua.

Quanta candeggina mi serve per fare questo se la candeggina è al 5%? Imposto una proporzione: 1 litro di candeggina al 5% sta a 50 ml di cloro contenuti come quantità necessaria sta a 5 ml $X = 1 \text{ litro} * 5 / 50 = 100$

Per un litro d'acqua mi servono 100 ml di candeggina, e 900 di acqua per portare la soluzione al litro.

Quanta candeggina mi serve se è al 3%? 1 litro di candeggina al 3% sta a 30 ml di cloro contenuti come quantità necessaria sta a 5 ml necessari $X = 1 \text{ litro} * 5 / 30 = 166,66$

Per un litro d'acqua mi servono 167 (arrotondo) ml di candeggina, e 933 di acqua per portare al litro