

**PROTOCOLLO DI
REGOLAMENTAZIONE PER
IL CONTENIMENTO DELLA
DIFFUSIONE DEL COVID-19
NELLA RISTORAZIONE**

revisione 1
aggiornamento **8 maggio 2020**

Protocollo Brother in Food

Un lavoro da veri Brother in Food. Quello che presentiamo oggi è il frutto di una condivisione di valori, di idee, di visione del mondo della ristorazione. Del resto, Brother in Food è appunto questo: una comunità, non solo virtuale, di amici, colleghi, operatori del settore che - con passione e amore verso il cibo e la cucina - realizzano eventi e progetti tesi a valorizzare le eccellenze del nostro territorio. Anche per questo, noi Brother in Food abbiamo realizzato in piena armonia questo elaborato, nonostante il poco tempo a disposizione.

Abbiamo scelto una strada faticosa, l'abbiamo percorsa fino in fondo e i feedback ricevuti li abbiamo poi sintetizzati e redatti qui, in un protocollo possibile dal quale il comparto della ristorazione intende ripartire. Abbiamo provato ad entrare a fondo nel territorio campano, lo abbiamo fatto in modo capillare così da assemblare poi una serie di indicazioni che potranno rappresentare una base comune.

Andando nello specifico, abbiamo tenuto conto delle differenti modalità di ristorazione con le quali ci siamo andati a confrontare. Di conseguenza, Gennaro Esposito ha individuato una serie di referenti per ciascuna area geografica. Una sorta di “mappatura gastronomica” con diversi autorevoli chef, ristoratori, pizzaioli, imprenditori del settore chiamati a lavorare - ciascuno in base al proprio territorio di riferimento - per contattare quanti più colleghi fosse possibile raggiungere e ricevere quante più indicazioni. Inoltre, abbiamo attivato l'indirizzo email **covid19@brotherinfood.com** alla quale chiunque poteva inviarci le sue proposte in merito alla ripartenza del comparto. Ci hanno scritto in tantissimi, anche da fuori Campania, a dimostrazione di quanto elevato sia l'interesse in merito alla questione.

Alla stesura del protocollo, hanno contribuito anche i tecnici della Food Safety Consulting srl, in relazione agli aspetti inerenti la sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro, sulla base delle nuove esigenze che si verranno a creare, così come da normative vigenti di settore.

In totale abbiamo raggiunto oltre 1000 aziende del settore (chef, ristoratori, pizzaioli e operatori della banchettistica). Da ogni gruppo di lavoro è nato un “documento unico di zona”: ne sono stati scritti in totale 11. Questi documenti hanno rappresentato la base per la stesura del protocollo che presentiamo qui.

Indice

Prescrizioni Generali	pag.4
1. Organizzazione Aziendale	pag.5
2. Spostamenti Interni	pag.6
3. Gestione di una persona sintomatica	pag.6
4. Sorveglianza Sanitaria	pag.6
5. Aggiornamento protocollo	pag.7
6. Pulizia e Sanificazione	pag.7
7. Aree comuni	pag.8
8. Impianti di Condizionamento e ventilazione	pag.8
9. Gestione Rifiuti	pag.9
10. Dispositivi di protezione individuale	pag.9
11. Informazione	pag.10
12. Formazione	pag.10
13. Prescrizioni igieniche	pag.11
14. Modalità di ingresso in azienda	pag.12
15. Gestione entrata ed uscita dipendenti	pag.13
16. Modalità di accesso fornitori	pag.13
17. Gestione cliente	pag.13
18. Buone procedure di produzione	pag.14
19. Cucine ed aree di produzione	pag.15
20. Gestione Sala e servizio ai tavoli Indoor	pag.15
21. Servizio ai tavoli outdoor	pag.17
22. Gestione servizio bar	pag.17
23. Pagamento	pag.18
24. Accesso ai servizi igienici	pag.18
25. Lavaggio stoviglie e tovagliato	pag.19
26. Gestione Asporto	pag.19
27. Gestione delivery e consegna a domicilio	pag.20
28. Allegato 4 DPCM 26.04.20 Misure igienico-sanitarie	pag.21
29. Allegato 5 DPCM 26.04.20 Misure per gli esercizi commerciali	pag.21
Bibliografia, Normativa di Riferimento, Autori	pag.22

Nel documento tecnico dell'Inail sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro, le attività dei servizi di ristorazione, in base alle strategie di prevenzione di valutazione integrata che tiene in considerazione il rischio di venire a contatto con fonti di contagio in occasione di lavoro, di prossimità connessa ai processi lavorativi, nonché l'impatto connesso al rischio di aggregazione sociale anche verso "terzi", sono classificate a Rischio Medio-Basso.

Codice Ateco 2007	Descrizione	Classe di aggregazione sociale	Classe di Rischio integrato
56	ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE	3	MEDIO-BASSO

L'obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare, nella ristorazione, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19. Il presente protocollo contiene, quindi, misure di logica della precauzione e seguono ed attuano le prescrizioni del legislatore e le indicazioni dell'Autorità Sanitaria.

Prescrizioni Generali

- Astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia da infezione respiratoria e febbre (maggiore di 37,5°C).
- Pulizia e igienizzazione, con opportuni prodotti di detergenza e disinfettanti, con adeguata frequenza, dei locali deputati alla produzione ed allo stoccaggio degli alimenti, ed anche dei locali di servizio. Le attività di pulizia e igiene ambientale devono essere effettuate con una frequenza minima di due volte al giorno (Allegato 5 DPCM 10.04.2020).
- Garantire l'applicazione da parte del personale delle misure d'igiene previste (Allegato 4 DPCM 26.04.2020) ed informare la clientela sulle stesse.
- Garantire, nei locali chiusi, una adeguata aerazione naturale e il ricambio dell'aria (Allegato 5 DPCM 26.04.2020). Per ulteriori informazioni in merito alla gestione degli ambienti indoor, fare riferimento al Rapporto COVID-19 n.5/2020.
- Accesso ai servizi igienici, sia dedicati alla clientela che al personale, scaglionato rispettando il distanziamento sociale.
- In assenza di adeguata superficie finestrata, il ricambio di aria avverrà tramite sistemi di immissione/estrazione o mediante l'uso di apparecchi di sanificazione dell'aria, mentre se dotati di ventilatori/estrattori questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza per ridurre le concentrazioni nell'aria, fare riferimento al Rapporto COVID-19 n.5/2020.

- Disponibilità in più punti, di idonei quantitativi di sapone igienizzante e materiali per l'asciugatura igienica, al fine di garantire il lavaggio frequente delle mani di tutto il personale e della clientela.
- Utilizzo per tutti gli operatori di guanti e mascherine secondo la valutazione del rischio ed in base alla mansione.
- Corretto distanziamento di 1 m fra operatori dello stesso comparto (cucina; sala; back office).
- Garantire la disinfezione degli spogliatoi, servizi igienici del personale e della clientela ed utilizzo di erogatori di carta e sapone igienizzante con sistemi non manuali.
- Garantire la disinfezione frequente delle superfici maggiormente toccate, quali ad esempio maniglie di porte, maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen e tastiere dei terminali POS.
- Allo scopo di disciplinare il numero dei clienti in ingresso, valutare, anche in ragione della tipologia di attività, la somministrazione su turni in base a fasce orarie precise, incentivando la prenotazione telefonica ed evitando l'incrocio del flusso di clienti in uscita con quelli in entrata.
- Si adottano adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante:
 - si prevede, ove possibile, una separazione dei flussi di entrata e di uscita o si provvederà a scaglionarli in tempi diversi;
 - vanno favoriti sistemi di prenotazione telefonica e digitale;
 - all'ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti per l'igiene delle mani;
 - si provvede ad informare la clientela con dépliant contenenti le raccomandazioni delle Autorità sanitarie;
- Somministrazione pasti da parte del personale munito di mascherine e guanti, per quest'ultimi l'utilizzo può essere derogato se si applicano scrupolosamente corrette prassi igieniche di igiene delle mani.
- Laddove l'OSA gestisca servizi di consegna a domicilio dei prodotti, sia gli addetti alla preparazione dei prodotti alimentari che gli addetti alla loro consegna sono tenuti, ove applicabile, al rispetto delle medesime indicazioni a tutela dell'igiene degli alimenti riportate in questo documento.

1. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

- Si dovrà procedere ad una rimodulazione dei livelli produttivi nelle cucine e nei locali di lavoro, mantenendo la distanza di almeno un metro, ed in assenza di

postazioni eseguire le operazioni in tempi diversi in modo che ogni postazione non sia occupata da più di 1 operatore.

- È necessario il rispetto del distanziamento sociale, anche attraverso una diversa distribuzione degli spazi di lavoro, compatibilmente con la natura dei processi produttivi e degli spazi aziendali.

2. SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE

- Non sono consentite le riunioni in presenza. Laddove le stesse fossero connotate dal carattere della necessità e urgenza, nell'impossibilità di collegamento a distanza, dovrà essere ridotta al minimo la partecipazione necessaria e, comunque, dovranno essere garantiti il distanziamento interpersonale e un'adeguata pulizia/areazione dei locali.
- Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità)

3. GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

- Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente al titolare, si dovrà procedere al suo allontanamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria.

4. SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS

- La sorveglianza sanitaria deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute (cd. decalogo).
- Vanno privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia.
- Il medico competente segnala all'azienda situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti e l'azienda provvede alla loro tutela nel rispetto della privacy.

- Il medico competente applicherà le indicazioni delle Autorità Sanitarie. Il medico competente, in considerazione del suo ruolo nella valutazione dei rischi e nella sorveglianza sanitaria, potrà suggerire l'adozione di eventuali mezzi diagnostici qualora ritenuti utili al fine del contenimento della diffusione del virus e della salute dei lavoratori.
- Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID19, il medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza, effettua la visita medica precedente alla ripresa del lavoro, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi, al fine di verificare l'idoneità alla mansione". (D.Lgs 81/08 e s.m.i, art. 41, c. 2 lett. e-ter),-anche per valutare profili specifici di rischio-è comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

5.AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO

- Deve costituito in azienda, un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali (se presenti) e del RLS.
- Dovrà essere istituito apposito registro di monitoraggio, check list o sistema equivalente di registrazione giornaliera delle attività previste dal presente protocollo da presentare, a seguito di sopralluogo, all'Autorità Competente.

6.PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA

I dati disponibili su SARS-CoV2 mostrano che il virus ha una diversa sopravvivenza in base alla tipologia di superficie. In uno studio di Chin et al., in condizioni controllate di laboratorio (es. umidità relativa del 65%), il virus infettante era rilevato per periodi inferiori alle 3 ore su carta (da stampa e per fazzoletti), fino a un giorno su legno e tessuti, due giorni su vetro, e per periodi più lunghi (4 giorni) su superfici lisce quali acciaio e plastica, persistendo fino a 7 giorni sul tessuto esterno delle mascherine chirurgiche. Risultati analoghi sono stati messi in evidenza da van Doremalen et al. che, sempre in condizioni di laboratorio, hanno evidenziato come il virus infettante fosse rilevabile fino a 4 ore su rame, 24 ore su cartone e 2-3 giorni su plastica e acciaio. Significativamente, SARS-CoV-2 risulta efficacemente disattivato dopo 5 minuti di esposizione a comuni disinfettanti quali soluzioni a base di cloro allo 0,1%, etanolo al 70%.

- L'azienda assicura la pulizia e la sanificazione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle attrezzature e delle postazioni di lavoro secondo le procedure previste dal

Sistema Haccp, utilizzando in aggiunta anche soluzioni disinfettanti a base di cloro allo 0,1%, etanolo al 70%;

- Nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione;
- Tutti gli ambienti devono essere arieggiati giornalmente;
- Il personale addetto alla pulizia deve essere informato sul corretto uso delle protezioni personali, sull'igiene delle mani subito dopo aver tolto le protezioni e dopo che il lavoro di pulizia e/o sanificazione è stato completato.

7.AREE COMUNI (MENSA, SPOGLIATOI, AREE FUMATORI, DISTRIBUTORI DI BEVANDE E/O SNACK...)

- Occorre provvedere alla organizzazione degli spazi comuni e alla sanificazione degli spogliatoi, aree comuni, locali mensa, per garantire idonee condizioni igieniche sanitarie.

8.IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO/VENTILAZIONE

Anche se non ci sono evidenze che il COVID-19 possa trasmettersi attraverso l'aria (se non a causa delle goccioline provenienti dal respiro, tosse e starnuti nelle immediate prossimità di persone malate) bisogna comunque prestare la dovuta attenzione alla qualità della stessa e, in particolare, alla pulizia dei filtri.

Al fine di mantenere una buona qualità dell'aria è senza dubbio necessario garantire un adeguato ricambio dell'aria in tutti gli ambienti, aumentando la frequenza dei ricambi con le diverse aperture di finestre e porte.

In particolare:

- impianti di riscaldamento/raffrescamento: pulire in base all'utilizzo ed alle indicazioni fornite dal produttore, a impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere bassi i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. La polvere catturata dai filtri rappresenta un ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e funghi e, comunque, di agenti biologici;
- impianti di ventilazione: assicurarsi che sia annullato il ricircolo dell'aria.

9.GESTIONE RIFIUTI

Nel presente protocollo viene considerata la gestione di due tipi di rifiuti, e precisamente:

1. Rifiuti assimilabili ai solidi urbani abituali
2. Rifiuti prodotti in presenza di soggetti positivi al tampone.

1. Rifiuti assimilabili agli urbani abituali

A scopo cautelativo fazzoletti o rotoli di carta, mascherine e guanti eventualmente utilizzati, dovranno essere smaltiti nei rifiuti indifferenziati. Inoltre dovranno essere utilizzati almeno due sacchetti uno dentro l'altro o in numero maggiore in dipendenza della resistenza meccanica dei sacchetti.

2. Rifiuti prodotti in presenza di soggetti positivi al tampone

La raccolta di fazzoletti o rotoli di carta, mascherine e guanti eventualmente utilizzati da persona risultata positiva al COVID-19, degli stessi dovrebbe essere a carico della struttura che si avvarrà di un'azienda specializzata nella raccolta, trasporto e smaltimento del rifiuto stesso.

10.DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

L'uso delle mascherine può aiutare a ridurre la diffusione del virus minimizzando la diffusione delle droplets respiratorie da parte dei soggetti inconsapevolmente infetti.

All'interno degli ambienti destinati alla produzione di alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle droplets respiratorie da individui inconsapevolmente infetti verso gli alimenti, costituiscono uno strumento opportuno per la tutela dell'igiene, e consentono all'OSA di meglio ottemperare al requisito legislativo di somministrare prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore.

- Qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine, e altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, camici, ecc...) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.
- Nel corso delle pulizie e soprattutto durante operazioni di sanificazioni dei locali e delle varie superfici delle strutture del ristorante o del bar, si consiglia l'uso di mascherine "chirurgiche" o "FFp2". Le mascherine monouso sono distribuite in confezioni sterili, ragione per cui occorre lavare bene le mani prima di toccarle altrimenti si rischia di infettarle e annullarne l'effetto protettivo ed è parimenti importante lavarsi le mani anche dopo averle tolte.

In caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate altre tipologie di mascherine conformi alle indicazioni dall'Autorità sanitaria.

- Per gli addetti alle pulizie dei servizi igienici oltre alle mascherine è opportuno fornire gli altri DPI ovvero sia i guanti in gomma, gli occhiali e i grembiuli monouso.

11.INFORMAZIONE

L'azienda, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori, i clienti e chiunque entri in azienda circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi *depliants* informativi.

In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria.
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc) in cui i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio.
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene)
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti.

12.FORMAZIONE

La continua informazione e formazione degli addetti del settore rappresenta uno dei pilastri per garantire la sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro, in questo preciso

momento risulta consigliata in occasione della risposta organizzativa prevista dalla struttura/azienda di appartenenza per contrastare il diffondersi del COVID-19.

Si ritiene che i corsi erogati in modalità FAD o videoconferenza sincrona debbano ritenersi equiparati a tutti gli effetti alla formazione in presenza e che quindi siano idonei a soddisfare gli adempimenti formativi in materia di salute e sicurezza del lavoro, fatte salve le caratteristiche tecniche necessarie per garantire l'identificazione dei partecipanti, la tracciabilità delle attività formative, la costante interazione in tempo reale tra discenti e docente e la verifica dell'apprendimento, che deve essere individuale. I soggetti erogatori, infine, su eventuale richiesta degli organi di vigilanza competenti, dovranno rendere disponibili le credenziali di accesso ai corsi.

13.PRECAUZIONI IGIENICHE

- Mantenere il distanziamento sociale, evitare abbracci e strette di mano, praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie).
- Buona igiene respiratoria (coprire la bocca e il naso quando si tossisce o starnutisce; smaltire i tessuti e lavarsi le mani).
- Non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani.
- Evitare l'uso promiscuo di bottiglie/bicchieri.
- Indossare DPI adeguati alla mansione e gli abiti da lavoro puliti, che dovranno essere cambiati ad ogni turno.
- Corretta igiene delle mani - lavaggio con acqua e sapone per almeno 20 secondi (il normale sapone e l'acqua corrente calda sono adeguati al lavaggio delle mani. I disinfettanti per le mani possono essere utilizzati come ulteriore misura ma non devono sostituire il lavaggio delle mani).
- Uso di disinfettanti per le mani a base alcolica, se non si ha la possibilità di lavare frequentemente le mani con acqua e sapone.
- Rendere disponibili dispenser per la sanificazione delle mani in particolare accanto a tastiere, schermi touch, sistemi di pagamento e cassa, accesso/uscita ai locali etc.
- Mantenere il distanziamento sociale ed evitare il contatto ravvicinato con chiunque mostri sintomi di malattie respiratorie come tosse e starnuti.
- Deve essere ridotto l'utilizzo di climatizzatori e condizioni che creino aerosol.

14. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

- Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro dovrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea¹. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro.
- Il datore di lavoro informa preventivamente il personale, e chi intende fare ingresso in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS.
- L'ingresso in azienda di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza.

¹ La rilevazione in tempo reale della temperatura corporea costituisce un trattamento di dati personali e, pertanto, deve avvenire ai sensi della disciplina privacy vigente. A tal fine si suggerisce di: 1) rilevare la temperatura e non registrare il dato acquisto. È possibile identificare l'interessato e registrare il superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali; 2) fornire l'informativa sul trattamento dei dati personali. Si ricorda che l'informativa può omettere le informazioni di cui l'interessato è già in possesso e può essere fornita anche oralmente. Quanto ai contenuti dell'informativa, con riferimento alla finalità del trattamento potrà essere indicata la prevenzione dal contagio da COVID-19 e con riferimento alla base giuridica può essere indicata l'implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. 1, n. 7, lett. d) del DPCM 11 marzo 2020 e con riferimento alla durata dell'eventuale conservazione dei dati si può far riferimento al termine dello stato d'emergenza; 3) definire le misure di sicurezza e organizzative adeguate a proteggere i dati. In particolare, sotto il profilo organizzativo, occorre individuare i soggetti preposti al trattamento e fornire loro le istruzioni necessarie. A tal fine, si ricorda che i dati possono essere trattati esclusivamente per finalità di prevenzione dal contagio da COVID-19 e non devono essere diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (es. in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali "contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19"); 4) in caso di isolamento momentaneo dovuto al superamento della soglia di temperatura, assicurare modalità tali da garantire la riservatezza e la dignità del lavoratore. Tali garanzie devono essere assicurate anche nel caso in cui il lavoratore comunichi all'ufficio responsabile del personale di aver avuto, al di fuori del contesto aziendale, contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 e nel caso di allontanamento del lavoratore che durante l'attività lavorativa sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria e dei suoi colleghi (v. *infra*).

¹ Qualora si richieda il rilascio di una dichiarazione attestante la non provenienza dalle zone a rischio epidemiologico e l'assenza di contatti, negli ultimi 14 giorni, con soggetti risultati positivi al COVID-19, si ricorda di prestare attenzione alla disciplina sul trattamento dei dati personali, poiché l'acquisizione della dichiarazione costituisce un trattamento dati. A tal fine, si applicano le indicazioni di cui alla precedente nota n. 1 e, nello specifico, si suggerisce di raccogliere solo i dati necessari, adeguati e pertinenti rispetto alla prevenzione del contagio da COVID-19. Ad esempio, se si richiede una dichiarazione sui contatti con persone risultate positive al COVID-19, occorre astenersi dal richiedere informazioni aggiuntive in merito alla persona risultata positiva. Oppure, se si richiede una dichiarazione sulla provenienza da zone a rischio epidemiologico, è necessario astenersi dal richiedere informazioni aggiuntive in merito alle specificità dei luoghi.

15.GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI

- Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati, del personale di sala e cucina, in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, servizi igienici).
- Dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita da questi locali e garantire la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

16.MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

- Per l'accesso di fornitori esterni individuare, nel piano Haccp, procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza nei reparti coinvolti nel rispetto del distanziamento interpersonale.
- Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro.
- Va ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori; qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni (impresa di pulizie, manutenzione...), gli stessi dovranno sottostare a tutte le regole aziendali, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali aziendali di cui al precedente paragrafo 14.
- L'azienda committente è tenuta a dare, all'impresa appaltatrice, completa informativa dei contenuti del Protocollo aziendale e deve vigilare affinché i lavoratori della stessa o delle aziende terze che operano a qualunque titolo nel perimetro aziendale, ne rispettino integralmente le disposizioni.

17.GESTIONE DEL CLIENTE

- Allo scopo di disciplinare il numero dei clienti in ingresso, valutare, anche in ragione della tipologia di attività, la somministrazione su turni in base a fasce orarie precise, incentivando la prenotazione telefonica ed evitando l'incrocio del flusso di clienti in uscita con quelli in entrata.
- I clienti, prima dell'accesso al locale dovranno essere sottoposti al controllo della temperatura corporea, nel rispetto della normativa sulla privacy riportata pag.11. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso.
- I clienti, al momento della prenotazione saranno informati dell'obbligo di utilizzo della mascherina, che potrà essere tolta una volta seduti al tavolo. Ogni qualvolta il cliente si allontanerà dal proprio tavolo sarà obbligato ad indossare la mascherina.

- Al momento della prenotazione sarà comunicato al cliente della disposizione di produrre Autocertificazione (ai sensi della disciplina privacy vigente pag.11) per specificare l'appartenenza allo stesso nucleo familiare, di essere "congiunti" o meno, al fine di organizzare i tavoli.
- Prevedere la possibilità di istituire un registro delle prenotazioni in maniera da poter stabilire un contact tracing nel rispetto delle nome sulla privacy.

18.BUONE PRATICHE DI PRODUZIONE

Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti e degli imballaggi.

Relativamente alle condizioni esterne di temperatura, SARS-CoV-2, risulta stabile alle temperature di refrigerazione (+4°C), mentre a temperatura ambiente, di contro, SARS-CoV-2 mostra una minore stabilità e virus infettante può essere rilevato fino a 7 giorni a 22°C o fino a 1 giorno a 37°C (24). Infine, le temperature rilevanti per i processi di preparazione dei cibi (cottura e mantenimento dalla temperatura nelle attività di ristorazione), eliminano l'eventuale presenza del coronavirus sugli alimenti dopo 30 minuti a 56°C e dopo 5 minuti a 70°C.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti in fase di produzione è essenziale che 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 particolare tali pratiche igieniche includono:

- Accurata pulizia e sanificazione con opportuni prodotti specifici di superfici, attrezzature e materiali;
- Lavaggio delle mani per tutti gli operatori;
- Utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione;
- Separare gli alimenti cotti e crudi durante la conservazione, in particolare la verdura va riposta all'interno del cassetto del frigo, e gli alimenti cotti e crudi in contenitori diversi e a tenuta;
- Dopo la cottura utilizzare utensili diversi rispetto a quelli impiegati per gli alimenti crudi, e lavare accuratamente le mani prima e dopo la lavorazione;
- 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 in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti.

19.CUCINE-AREE DI PRODUZIONE

- Divieto di accesso all'interno delle cucine di personale esterno o trasportatori dei fornitori;
- Organizzare le postazioni lavorative, in modo da rispettare la distanza di almeno un metro, ed in assenza di postazioni fisse, eseguire le operazioni in tempi diversi in modo che ogni postazione non sia occupata da più di 1 operatore;
- Privilegiare utilizzo per il personale interno di Dpi (occhiali, visiere, guanti, mascherine) in base alla specifica mansione;
- Obbligo di utilizzo mascherine da parte di tutto il personale;
- Sanificazione giornaliera, almeno 2 volte, e disinfezione delle superfici, delle attrezzature e degli ambienti, con disinfettanti a base di cloro ed alcool secondo quanto previsto dal punto 6 Decalogo del Ministero della Salute e dell'Istituto Superiore di Sanità;
- Installazione di erogatori igienizzante mani a disposizione del personale;
- Affissione del Pieghevole o l'Opuscolo con i comportamenti da seguire pubblicato dal Ministero della Salute.

20.GESTIONE SALA E SERVIZIO AI TAVOLI INDOOR

- Effettuare quotidianamente la sanificazione dei locali in funzione dell'orario di apertura e dell'utilizzo;
- Disporre i tavoli in modo da garantire la distanza pari o superiore a 2 m tra i bordi dei tavoli, in modo e che gli ospiti che sono rivolti l'uno verso l'altro o seduti a fianco siano separati da una distanza di almeno 1 metro, se non appartenenti allo stesso nucleo familiare o congiunti;
- Tutti gli ospiti devono utilizzare i posti a sedere. Non è consentita la consumazione in piedi;
- Le distanze di sicurezza vengono meno qualora i gruppi di ospiti siano appartenenti allo stesso nucleo familiare, congiunti o separati da pannelli;
- I pannelli divisorii utilizzati per separare i tavoli devono rispondere ai seguenti requisiti quando la distanza tra i tavoli sia inferiore a 2 metri:

- Il lato superiore dei pannelli divisorii deve trovarsi a un'altezza di almeno 1,5 metri (misurati dal pavimento) e di 70 centimetri al di sopra del piano del tavolo.
- In senso orizzontale, il pannello divisorio deve sporgere di 50 centimetri in entrambe le direzioni rispetto ai bordi del tavolo o essere installato a filo con la parete.
- In linea di massima è consentito l'uso di pannelli di qualsiasi materiale a condizione che non pregiudichi sostanzialmente la protezione dalle infezioni trasmissibili attraverso goccioline (ad es. metallo, plastica, vetro acrilico, vetro, legno, cartone, tendine, tende in stoffa);
- Nel caso degli esercizi con ordinazione al bancone gli ospiti devono essere informati, in maniera idonea, del limite massimo ammesso di persone sedute nel rispetto della distanza interpersonale pari o superiore a 1 m. Deve essere sempre rispettata la distanza tra l'operatore addetto al servizio al bancone, munito di mascherina, e l'ospite di almeno 1 metro;
- Nei locali in cui gli ospiti ordinano al bancone anziché al tavolo (ad es. take-away, ristoranti self service, bar e pub) vanno affissi dei cartelli che segnalino le regole di distanziamento ai clienti. Inoltre devono essere utilizzati mezzi per il distanziamento (segnaletica). I pasti devono essere consumati da seduti nel rispetto del distanziamento interpersonale pari o superiore a 1 m o al di fuori dell'esercizio;
- Mettere a disposizione dei clienti gel igienizzante mani all'ingresso della sala ristorante e sui tavoli;
- Il servizio guardaroba può essere fornito solo se si è in grado di evitare il diretto contatto tra abiti di ospiti diversi. (es. distanza o utilizzo di copri abiti monouso o lavabili);
- Utilizzare posate e bicchieri idoneamente igienizzate;
- Gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, ecc.) non possono essere messi a disposizione di nuovi clienti senza adeguata igienizzazione. È altresì possibile che l'esercente adotti soluzioni alternative quali prodotti monouso;
- Evitare il buffet o self service di alimenti e bevande (bibite, gelati, cibi confezionati, dolci all'interno di apposita vetrina verranno serviti esclusivamente dal personale di sala);
- Evitare la somministrazione di aperitivi con piatti condivisi e prediligere le monoporzioni;
- Evitare la somministrazione con vassoio unico;

- Se possibile, agevolare la digitalizzazione del menù consultabile attraverso App, QR Code o altri supporti, da far utilizzare direttamente dal cliente al tavolo mediante smartphone. Se si utilizzano menù e carte dei vini fisiche dovranno essere di materiale disinfettabile o materiale monouso a perdere;
- Favorire l'utilizzo di tovaglie monouso o sostituirle per ogni cliente, nel caso di utilizzo di tovaglie copri macchie verranno sostituite esclusivamente quest'ultime;
- Possono essere messi a disposizione degli avventori appositi contenitori per poter buttare i dispositivi di protezione individuale, nonché altri rifiuti biologici (fazzoletti);
- Porre particolare attenzione alle operazioni di sbarazzo dei tavoli, che dovranno essere effettuate utilizzando guanti monouso.

21.SERVIZIO AI TAVOLI OUTDOOR

- Disporre i tavoli in modo da garantire la distanza pari o superiore a 1,50 m tra i bordi dei tavoli e che gli ospiti che sono rivolti l'uno verso l'altro o seduti a fianco siano separati da una distanza di almeno 1 metro (se non appartenenti allo stesso nucleo familiare);

Le procedure adottate negli ambienti interni vengono applicate anche negli spazi esterni:

- corretta pulizia tavoli dopo l'utilizzo da parte dei clienti;
- adeguata gestione degli ingressi e delle uscite;
- delimitazione degli spazi; utilizzo di adeguate protezioni nel caso i tavoli siano situati in zone di passaggio, ad esempio marciapiedi.

22.GESTIONE SERVIZIO BAR

- Adottare sistemi di contingentamento degli ingressi volti a evitare assembramenti;
- All'ingresso posizionare dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti;
- Adottare un modello di servizio che favorisca la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio;
- Nei locali in cui gli ospiti ordinano al bancone anziché al tavolo (ad es. take-away, ristoranti self service, bar e pub) vanno affissi dei cartelli che segnalino le regole di distanziamento ai clienti. Inoltre devono essere utilizzati mezzi per il distanziamento (segnaletica). Le bevande o i pasti devono essere consumati da seduti nel rispetto del distanziamento interpersonale pari o superiore a 1 m o al di fuori dell'esercizio;

- Gli ospiti devono essere informati, in maniera idonea, del limite massimo ammesso di persone nel rispetto della distanza interpersonale pari o superiore a 1 m. Deve essere sempre rispettata la distanza tra l'operatore addetto al servizio al bancone, munito di mascherina, e l'ospite di almeno 1 metro;
- Esporre al banco e alla cassa posizionare idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale;
- Gestire l'accesso ai servizi igienici in modo da evitare assembramenti;
- Dotare i bagni a disposizione dei clienti di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani ed esporre dépliant con le raccomandazioni delle autorità sanitarie;
- Dotare il personale di dispositivi di protezione individuale (mascherine e guanti) e mantenere la distanza interpersonale di un metro;
- Evitare il buffet o self service di alimenti e bevande (patatine, tramezzini, pizzette, dovranno essere serviti esclusivamente dal personale);
- Evitare la somministrazione di aperitivi con piatti condivisi e prediligere le monoporzioni;
- Evitare la somministrazione con vassoio unico;
- Incentivare l'uso del take away e delivery.

23.PAGAMENTO

- Agevolare forme di pagamento senza contatto;
- Ampia disponibilità ed accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani, in particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto a tastiere, schermi touch e sistemi di pagamento;
- Utilizzo guanti per contanti;
- Fornire il conto al tavolo per evitare assembramenti alla cassa;
- Se non si è in grado di garantire la distanza interpersonale, installare barriere in plexiglass davanti alle casse come ulteriore livello di protezione per il personale o utilizzare occhiali o visiere paraschizzi.

24.ACCESSO AI SERVIZI IGIENICI

Il Virus in forma infettiva è stato rivelato nelle feci di pazienti di COVID-19. In considerazione delle evidenze epidemiologiche occorse per il SARS-CoV (2003), un rischio di trasmissione fecale-orale, può sussistere in circostanze in cui le reti di fognatura siano inadeguate e, soprattutto, in possibile connessione con sistemi a rischio di dispersione di aerosol.

L'analisi di rischio di esposizione a SARS-CoV-2 attraverso l'acqua e i servizi igienici indica che sussistono allo stato attuale elevati livelli di protezione della salute, per cui bisognerà:

- Garantire accesso ai servizi igienici, sia dedicati alla clientela che al personale, scaglionato rispettando sempre il distanziamento sociale;
- Garantire la disinfezione degli spogliatoi, servizi igienici del personale e della clientela ed utilizzo di erogatori di carta e sapone igienizzante con sistemi non manuali;
- Garantire, nei locali chiusi, una adeguata aerazione naturale e il ricambio dell'aria (Allegato 5 DPCM 26.04.2020);
- In assenza di adeguata superficie finestrata, il ricambio di aria avverrà tramite sistemi di immissione/estrazione o mediante l'uso di apparecchi di sanificazione dell'aria con filtro, mentre se dotati di ventilatori/estrattori questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza per ridurre le concentrazioni nell'aria, fare riferimento al Rapporto COVID-19 n.5/2020.

25.LAVAGGIO STOVIGLIE E TOVAGLIATO

- Preferire il lavaggio del tovagliato presso lavanderia esterna, la quale dovrà rilasciare dichiarazione dell'avvenuto utilizzo di disinfettanti. Nel caso di lavaggio interno, utilizzare programmi ad una temperatura tale da inattivare il virus, in lavatrice ad una temperatura di 70°C o con l'utilizzo prodotti disinfettanti. L'asciugatura dovrà avvenire con le dovute cautele evitando aerosol o gas di scarico;
- Si consiglia di lavare piatti, bicchieri, posate e simili in lavastoviglie a temperatura di 60°C, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati (ma potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli ospiti). Se per qualche motivo il lavaggio automatico non fosse possibile, in caso di lavaggio manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, e asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso.

26.GESTIONE VENDITA PER ASPORTO

- Assicurare modalità che limitino il contatto con i clienti gestendo un'area dedicata alla consegna o il distanziamento sociale;
- Attivare misure atte a garantire la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro tra i clienti, gestendo ad es. gli orari di ritiro o creando percorsi separati o utilizzando eliminacode;

- Informazione per garantire il distanziamento dei clienti in attesa, con adeguata cartellonistica;
- Favorire sistemi di pagamento elettronici senza contatto. Se il pagamento viene effettuato con POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione;
- Utilizzo guanti per contanti.

27.GESTIONE DELIVERY/CONSEGNA A DOMICILIO

- Obbligo di utilizzo da parte di tutto il personale dei Dpi: guanti, mascherine;
- Cambiare spesso i guanti e disinfettare le mani con apposito liquido sanificante;
- Consegnare la merce a distanza di sicurezza, attenendosi alla rigorosa distanza di un metro dal cliente, il quale deve indossare guanti e mascherina monouso. Nel caso di pagamento on line, la merce dovrà essere lasciata all'esterno del domicilio del destinatario, che potrà ritirarla quando il fattorino si sarà allontanato;
- Evitare soste durante il percorso, attenersi al programma delle consegne;
- I contenitori di trasporto devono essere tenuti puliti e frequentemente disinfettati.

Il trasporto dei prodotti alimentari, se non eseguito correttamente, rappresenta una fase critica in quanto può consentire lo sviluppo di microrganismi patogeni e/o alteranti provenienti da materie prime e/o contaminazioni crociate ambientali (attrezzature e operatori).

Al fine di prevenire contaminazioni crociate durante la fase di trasporto, gli alimenti pronti alla consegna, devono essere confezionati o racchiusi in involucri primari idonei al contatto diretto con gli alimenti (M.O.C.A.) che non permettano il contatto con l'ambiente esterno o con altre matrici alimentari.

28. Allegato 4 DPCM 26.04.20

Misure igienico-sanitarie:

- a) lavarsi spesso le mani. Si raccomanda di mettere a disposizione in tutti i locali pubblici, supermercati, farmacie e altri luoghi di aggregazione, soluzioni idroalcoliche per il lavaggio delle mani;
- b) evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute;
- c) evitare abbracci e strette di mano;
- d) mantenere, nei contatti sociali, una distanza interpersonale di almeno un metro;
- e) praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie);
- f) evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri, in particolare durante l'attività sportiva;
- g) non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani;
- h) coprirsi bocca e naso se si starnutisce o tossisce;
- i) non prendere farmaci antivirali e antibiotici, a meno che siano prescritti dal medico;
- l) pulire le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol;
- m) è fortemente raccomandato in tutti i contatti sociali, utilizzare una mascherina, anche di stoffa, come misura aggiuntiva alle altre misure di protezione individuale igienico-sanitarie.

29. Allegato 5 DPCM 26.04.20

Misure per gli esercizi commerciali

1. Mantenimento in tutte le attività e le loro fasi del distanziamento interpersonale;
2. Garanzia di pulizia e igiene ambientale con frequenza almeno due volte giorno ed in funzione dell'orario di apertura;
3. Garanzia di adeguata aereazione naturale e ricambio d'aria;
4. Ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto a tastiere, schermi touch e sistemi di pagamento;
5. Utilizzo di mascherine nei luoghi o ambienti chiusi e comunque in tutte le possibili fasi lavorative laddove non sia possibile garantire il distanziamento interpersonale;
6. Uso dei guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, particolarmente per l'acquisto di alimenti e bevande;
7. Accessi regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:
 - a) attraverso ampliamenti delle fasce orarie;
 - b) per locali fino a quaranta metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;
 - c) per locali di dimensioni superiori a quelle di cui alla lettera b), l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili;
8. Informazione per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrata.

BIBLIOGRAFIA

- FAO (2020). COVID-19 and food safety: guidance for food businesses. Interim guidance. 7.4.20
- FAO (2020). Maintaining a healthy diet during the COVID-19 pandemic
- Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid 19 negli ambienti di lavoro del 14/03/2020
- Nuovo Coronavirus e Covid19 www.salute.gov/portale/nuovocoronavirus
- Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 INDICAZIONI AD INTERIM PER LA GESTIONE DEI RIFIUTI URBANI IN RELAZIONE ALLA TRASMISSIONE DELL'INFEZIONE DA VIRUS SARS-COV-2 Gruppo di Lavoro ISS Ambiente e Gestione dei Rifiuti
- Rapporto ISS COVID-19 n. 17/2020 Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2 Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
- Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid 19 negli ambienti di lavoro del 24/04/2020
- LINEE GUIDA PER IL FOOD DELIVERY DI BAR E RISTORANTI AI TEMPI DEL #COVID-19
- Documento tecnico Inail sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione
- PIANO DI PROTEZIONE PER IL SETTORE ALBERGHIERO E DELLA RISTORAZIONE DURANTE IL COVID-19 redatto Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP) Svizzera del 4/05/2020

RIFERIMENTI NORMATIVI

- REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 del 28 gennaio 2002 e s.m. che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 e s.m. sull'igiene dei prodotti alimentari
- Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari
- Decreto del presidente del consiglio dei ministri 26 aprile 2020 Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale. (20A02352) (GU Serie Generale n.108 del 27-04-2020)

SITOGRAFIA

- <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>
- <https://www.ecdc.europa.eu/en/novel-coronavirus-china>
- <https://www.efsa.europa.eu/it/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
- <https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html>
- <http://www.salute.gov.it/nuovocoronavirus>
- <https://www.aulss7.veneto.it/svia>
- <http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/dettaglioAtto?id=73729>
- <http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/archivioMaterialiNuovoCoronavirus.jsp>
- <http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/dettaglioFaqNuovoCoronavirus.jsp?lingua=italiano&id=228#11>

AUTORI

ELABORATO E REDATTO DA **BROTHER IN FOOD** E DALLA **FOOD SAFETY CONSULTING SRL**
© VIETATA LA COPIA, MODIFICA E/O DIFFUSIONE A PERSONE ED ENTI NON AUTORIZZATI E SENZA IL CONSENSO DELL'AUTORE