

RICEVUTO

Da OTAMOLISE alle 19.09 , 13/05/2020

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione.



ATTUAZIONE DELLE MISURE
DI PREVENZIONE E DI SICUREZZA
IGIENICO SANITARIA NELLE
ATTIVITA' DI PREPARAZIONE
E SOMMINISTRAZIONE DI
PRODOTTI ALIMENTARI



**LINEE GUIDA di indirizzo per la
prevenzione della diffusione del
SARS-CoV2 nel settore
della ristorazione.**

**ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE
E DI SICUREZZA IGIENICO SANITARIA NELLE
ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E
SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI**



1	PREMESSA	4
2	ACRONIMI	5
	DISPOSIZIONI COMUNI PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI ATTIVITA'	6
3	INFORMAZIONE / FORMAZIONE DEL PERSONALE.....	6
3.1	Informazione	6
3.2	Formazione	6
4	PRECAUZIONI COMPORTAMENTALI E MISURE DI PREVENZIONE DEL CONTAGIO.....	8
4.1	Aspetti organizzativi e gestionali	8
4.2	Informazioni obbligatorie.....	8
5	MODALITA' DI ACCESSO AI LUOGHI DI LAVORO	10
5.1	L'OSA e i dipendenti	10
5.2	Clienti.....	10
6	GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA.....	11
7	DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E MODALITA' DI UTILIZZO	12
7.1	Smaltimento dei DPI.....	12
8	IGIENE DEL PERSONALE.....	14
8.1	Indicazioni per il lavaggio delle mani	14
8.2	Indicazioni per l'utilizzo dei guanti	15
9	PROCEDURA DI SANIFICAZIONE.....	16
9.1	Detergenti e disinfettanti	16
9.2	Indicazioni operative.....	16
10	MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI DI AERAZIONE	18
11	RICEVIMENTO MATERIE PRIME.....	19
11.1	Modalità di accesso dei fornitori	19
11.2	Ulteriori interventi atti a ridurre le possibilità di contaminazione.....	19
	PROCEDURE SPECIFICHE	20
12	RISTORANTI E BAR CON SERVIZIO AL TAVOLO	20
13	BAR E ATTIVITÀ CON SERVIZIO A BANCO	22
14	FOOD DELIVERY	23
15	ASPORTO (TAVOLA CALDA, PASTICCERIA, GELATERIA).....	24

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

16 CATERING E BANQUETING	25
16.1 Congressuale in sedi esterne	25
16.2 Servizio a buffet standing congressuale	25
16.3 Servizio al tavolo	26
16.4 Congressuale in sedi di proprietà del cliente o della società di banqueting per ricevimenti privati	26
17 PROCEDURE PER LA GESTIONE DELLA FASE DI PREPARAZIONE..	27
17.1 Il rischio di trasmissione attraverso gli alimenti.....	27
17.2 Norme specifiche per il personale di cucina.....	27
17.3 Gestione delle fasi di cottura e lavaggio	27
17.4 Organizzazione dei menù.....	28
17.5 Preparazione e gestione dei semilavorati	28
17.5.1 Preparazione dei semilavorati e prodotti finiti	29
17.5.2 Conservazione in regime di temperatura positiva	29
17.5.3 Conservazione in regime di temperatura negativa	30
17.5.4 Termine di conservazione	31
17.5.5 Etichettatura	31
18 ALLEGATI.....	32
19 SITOGRAFIA.....	32

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

1 PREMESSA

Il presente documento è stato redatto dalla Commissioni Affari Istituzionali del dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari (OTAN) composta da:

Dr. Nicola Condelli	Consigliere OTAN e Referente della Commissione
Dr. Salvatore Velotto	Presidente OTA Campania e Lazio
Dr. Daniele Romano	Presidente OTA Sicilia e Sardegna
Dr. Emilio Germano	Presidente OTA Molise
Dr. Massimo Artorige Giubilesi	Presidente OTA Liguria e Lombardia
Dr. Francesco Fenga	Tecnologo Alimentare OTA Emilia e Aggregati

con la collaborazione di:

Dr.ssa Giovanna Salvato	Segretario OTAN
Dr.ssa Laura Mongiello	Presidente OTA Basilicata e Calabria
Dr. Tommaso Stasi	Segretario OTA Campania e Lazio

e con la supervisione di:

Dr. Lorenzo Aspesi	Presidente OTAN
--------------------	-----------------

Il Protocollo contiene le linee guida per la ripresa delle attività di somministrazione di alimenti e bevande da parte delle imprese della ristorazione attraverso l'adozione di procedure di sicurezza tenendo conto delle indicazioni emesse dal Ministero della Salute, dall'Istituto Superiore della Sanità e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità al fine di adottare misure di sicurezza anti-contagio dal virus SARS-CoV-2.

Fatto salvo quanto previsto dalle disposizioni Nazionali e Regionali, l'obiettivo del presente documento è quello di favorire la ripresa, anche economica, delle attività ristorative, in condizioni tali da garantire ai dipendenti e agli avventori adeguati livelli di protezione e di sicurezza.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

2 ACRONIMI

SARS-CoV-2 Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus 2 coronavirus
che causa la COVID-19

DPI Dispositivi di Protezione Individuale

OMS Organizzazione Mondiale della Sanità

ISS Istituto Superiore di Sanità

OSA Operatore Settore Alimentare

FAD Formazione a Distanza

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

DISPOSIZIONI COMUNI PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI ATTIVITA'

3 INFORMAZIONE / FORMAZIONE DEL PERSONALE

3.1 Informazione

L'Operatore del Settore Alimentare, attraverso idonei mezzi di comunicazione, opuscoli informativi, affissione di informative riguardo il corretto comportamento del personale, formazione/informazione a distanza e quanto altro sia ritenuto opportuno e necessario, informa tutti i lavoratori e gli avventori, circa le disposizioni Nazionali e Regionali.

In particolare, le informazioni dovranno riguardare:

- a.** la consapevolezza di non doversi recare sul posto di lavoro, ma restare nel proprio domicilio laddove sussistano sintomi influenzali / aumento di temperatura corporea e in generale, stati di salute per i quali i provvedimenti delle Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità Sanitaria e di trattenersi presso il proprio domicilio;
- b.** la consapevolezza di doversi sottoporre al controllo della temperatura corporea tutti i giorni presso la sede lavorativa e che il dato non sarà registrato, ma solo utilizzato in caso di positività per poter dare indicazioni precise al medico di famiglia e all'Autorità sanitaria;
- c.** la preclusione dell'accesso al posto di lavoro a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al SARS-CoV-2 o provenga da altri Stati a rischio secondo le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità;
- d.** l'impegno a rispettare tutte le disposizioni del datore di lavoro circa l'ingresso in azienda e la ripresa della propria attività lavorativa, in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani, osservare le regole di igiene respiratoria, usare i DPI e tenere comportamenti igienicamente corretti.

3.2 Formazione

Si ritiene opportuno sostenere, anche attraverso gli strumenti della bilateralità, momenti di informazione in modalità FAD, rivolti a tutti i lavoratori, riguardanti le misure prevenzione dalla pandemia da COVID-19. L'azienda dovrà preoccuparsi dell'adeguata formazione sulla base delle mansioni e dei contesti lavorativi, con particolare riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare:

- il nuovo coronavirus (cos'è, patologia indotta);
- modalità di trasmissione;

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

- norme di prevenzione;
- responsabilità;
- igiene personale (mani e vie respiratorie);
- corretto utilizzo dei DPI;
- modalità di smaltimento DPI;
- pulizia e sanificazione;
- buone pratiche igieniche;
- distanziamento sociale;
- gestione del personale;
- back office, prima accoglienza, somministrazione, cassa;
- delivery;
- gestione fornitori;
- gestione servizi tecnici e manutenzione;
- verifica e monitoraggio;
- gestione casi positivi (ospiti e lavoratori).

I corsi erogati in modalità FAD o videoconferenza sincrona sono da ritenersi equiparati a tutti gli effetti alla formazione in presenza e che quindi sono 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 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.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

4 PRECAUZIONI COMPORTAMENTALI E MISURE DI PREVENZIONE DEL CONTAGIO

Al fine di ridurre la possibilità di contagio, anche da parte di soggetti asintomatici, occorre rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria (allegati 4, 5 e 6). L'OMS ritiene infatti che il distanziamento tra persone, la frequente igiene delle mani e i corretti atteggiamenti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci misure per limitare la diffusione del SARS-CoV-2.

4.1 Aspetti organizzativi e gestionali

L'OSA prima di riprendere le attività di preparazione e somministrazione di alimenti, deve eseguire l'analisi del rischio della propria attività e adottare le seguenti misure in base alle caratteristiche della propria struttura:

- a. identificare la persona preposta a fornire ogni opportuno chiarimento in merito alle disposizioni aziendali;
- b. distanziare adeguatamente le postazioni di lavoro degli operatori per ridurre al minimo gli eventuali contatti (è preferibile lavorare di spalle l'uno all'altro se possibile);
- c. dotare il personale di idonei DPI opportunamente identificati nel paragrafo 7 del presente protocollo;
- d. ridurre il numero di addetti contemporaneamente presenti;
- e. mettere a disposizione dispenser di soluzioni igienizzanti o disinfettanti per la pulizia delle mani e della cute;
- f. redigere un piano di intervento relativo alla sanificazione di tutti gli ambienti. È consigliabile prevedere almeno una sanificazione ambientale straordinaria (aria, superfici di lavoro, attrezzature, arredi) prima dell'apertura, a cura del personale interno o di ditta esterna qualificata con il rilascio di una report delle attività svolte e dei prodotti/sistemi di disinfezione utilizzati, accompagnati da scheda tecnica e di sicurezza.

4.2 Informazioni obbligatorie

L'OSA ha l'obbligo di informare personale e avventori sulle misure di igiene e sicurezza obbligatorie, sebbene sia del tutto probabile che personale e clienti abbiano familiarità con queste misure. Le informazioni devono essere comunicate preventivamente con

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

l'ausilio di opportuna segnaletica e mantenute aggiornate. Le informazioni obbligatorie devono comprendere almeno le seguenti informazioni:

- a.** divieto di accesso a soggetti che abbiano avuto contatti con persone risultate positive COVID-19 negli ultimi 14 giorni;
- b.** mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro;
- c.** contingentamento dell'uso dello spogliatoio ad un dipendente per volta;
- d.** evitare situazioni di affollamento di ogni genere anche durante le pause.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

5 MODALITA' DI ACCESSO AI LUOGHI DI LAVORO

5.1 L'OSA e i dipendenti

Il personale dovrà presentarsi sul posto di lavoro indossando i DPI previsti (es: guanti e mascherina monouso) al fine di prevenire il diffondersi del virus negli ambienti di lavoro. All'ingresso sia l'OSA sia il personale, prima dell'accesso, dovranno sottoporsi al controllo della temperatura corporea mediante l'ausilio di termometro a infrarossi. Si fa presente che per effettuare il controllo della temperatura è necessario seguire le indicazioni del costruttore del dispositivo utilizzato (modalità di uso, possibili interferenze). Se la temperatura corporea dovesse risultare uguale o superiore ai 37,5 °C non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate, accertandosi che indossino la mascherina protettiva e che si segua la procedura indicata al successivo paragrafo 6 del presente Protocollo.

Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale dovrà procedere alla disinfezione delle mani e della cute (allegato 4), e recarsi nello spogliatoio per indossare gli abiti da lavoro e tutti i DPI necessari in relazione alla specifica mansione. L'uso degli spogliatoi sarà contingentato ad un dipendente per volta allo scopo di garantirne l'impiego in sicurezza.

5.2 Clienti

L'ingresso ai locali somministrazione sarà regolamentato da personale addetto, che contingerà l'accesso ai soli posti disponibili, evitando assembramenti interni e in corrispondenza dell'ingresso verificando che i clienti indossino le mascherine in conformità a quanto previsto dalle raccomandazioni dell'OMS. Nel caso lo si ritenga opportuno e fattibile, il gestore potrà prevedere misure di controllo più restrittive in riferimento alla possibilità di misurare la temperatura corporea all'ingresso o di chiedere il rilascio di apposita autocertificazione.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

6 GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA

Nel caso in cui un addetto, durante lo svolgimento delle attività lavorative accusi sintomi febbrili o di infezione respiratoria, è tenuto a dichiararlo tempestivamente al Responsabile di turno affinché si proceda, come già riportato nel paragrafo 5.1, al suo temporaneo isolamento, all'uso dei DPI per le vie respiratorie (es: mascherina protettiva FFP2, FFP3) e si avvii l'apertura di una non conformità, annotando su apposita scheda (allegato 3) quanto rilevato e contattando i numeri di emergenza:

- a. Numero unico di emergenza protezione civile ☎ **800 840 840**
- b. Numero di pubblica utilità ☎ **1500** del Ministero della Salute
- c. Numeri regionali specificamente dedicati al COVID 19

L'OSA in collaborazione con il medico competente e il RSPP dovrà:

- a. raccogliere i nominativi delle persone venute a "*contatto stretto*" con il dipendente nelle 48 ore precedenti l'insorgenza dei sintomi e fino al momento della diagnosi;
- b. fornire indicazioni sulla necessità di rispettare la quarantena obbligatoria;
- c. inviare all'Autorità Sanitaria l'elenco dei contatti stretti con: cognome e nome, data e luogo di nascita, comune di residenza, nr. di telefono e codice fiscale;
- d. eseguire la sanificazione ambientale dei locali come indicato dal paragrafo 9.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

7 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E MODALITA' DI UTILIZZO

È raccomandata l'adozione delle misure relative alla fornitura ai dipendenti e all'uso corretto dei DPI secondo le seguenti modalità:

- a. l'OSA dovrà registrare la distribuzione dei DPI secondo le consuete modalità già previste dal D.Lgs 81/08, garantendone l'uso corretto attraverso il controllo del rispetto di quanto comunicato durante la formazione;
- b. è previsto, per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, l'utilizzo di una mascherina chirurgica, come normato dal DL n. 9 (art. 34) in combinato con il DL n. 18 (art 16 c. 1). Si considera anche la possibilità di utilizzare le mascherine con codice FFP2 o FFP3 per la protezione delle vie respiratorie il cui utilizzo è consigliato durante le operazioni di sanificazione;
- c. le mascherine, fornite dall'azienda, dovranno essere indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione che ne comprometterebbe l'efficacia (allegato 5);
- d. 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 dell'autorità sanitaria;
- e. per gli addetti alle pulizie dei servizi igienici, oltre alle mascherine, è opportuno fornire gli altri DPI ovvero: guanti in lattice, occhiali e grembiuli monouso;
- f. è consigliabile fornire guanti in lattice anche ai lavoratori impiegati in mansioni che lo richiedono (camerieri, cassieri, receptionist);
- g. per i lavoratori impiegati in attività che prevedono l'utilizzo di alte temperature (cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli) è da preferire il lavoro a mano nuda sollecitando una maggiore frequenza di lavaggio delle mani (allegato 4).

7.1 Smaltimento dei DPI

Come indicato dal rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità "*Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus sars-cov-2*", aggiornato al 31 marzo 2020, tutti i DPI impiegati in ambienti di lavoro diversi dalle strutture sanitarie, dovranno essere smaltiti nei rifiuti indifferenziati, tranne diverse disposizioni dei singoli regolamenti comunali.

Si raccomanda di:

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione			
Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

- a. chiudere adeguatamente i sacchi utilizzando guanti monouso;
- b. non schiacciare e comprimere i sacchi con le mani;
- c. evitare l'accesso di animali da compagnia ai locali dove sono presenti i sacchetti di rifiuti;
- d. smaltire il rifiuto dal proprio esercizio quotidianamente con le procedure in vigore sul territorio (esporli fuori negli appositi contenitori, o gettarli negli appositi cassonetti rionali o di strada).

Utilizzare almeno due sacchetti uno dentro l'altro o in numero maggiore in dipendenza della resistenza meccanica degli stessi, che dovranno essere chiusi utilizzando legacci o nastro adesivo.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

8 IGIENE DEL PERSONALE

Il lavoratore dovrà rispettare tutte le norme di corretta prassi igienica previste nel Manuale di Autocontrollo (Piano HACCP) e in aggiunta le seguenti disposizioni atte a garantire elevati livelli di sicurezza:

- a. garantire una corretta igiene delle mani mediante il lavaggio frequente con acqua corrente calda e detergenti disinfettanti per almeno un minuto;
- b. indossare tutti i DPI forniti dall'OSA in base alla propria mansione;
- c. coprire bocca e naso quando si tossisce o si starnutisce provvedendo a sostituire la mascherina lontano dalle zone di produzione e/o confezionamento provvedendo successivamente al lavaggio delle mani e al corretto smaltimento della mascherina dismessa (allegato 4, 5 e 6);
- d. non toccare mai la mascherina mentre si lavora, in caso di necessità allontanarsi dagli alimenti, sistemare la mascherina avendo cura di toccarla solo dai lembi, lavarsi le mani e riprendere l'attività lavorativa;
- e. non toccarsi mai gli occhi, il naso o la bocca con le mani;
- f. nei momenti di pausa o fine servizio non sono consentite soste in aree comuni;
- g. ove possibile arieggiare gli ambienti per favorire il ricambio d'aria.

8.1 Indicazioni per il lavaggio delle mani

È raccomandata la frequente pulizia delle mani (allegato 4) con acqua e sapone per almeno 60 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per le mani con almeno il 60% di alcool per 30 secondi), secondo quanto previsto da *“Previene le infezioni con il corretto lavaggio delle mani”* del Ministero della Salute.

Il lavaggio delle mani è obbligatorio ogni qualvolta si verificano una o più delle seguenti condizioni:

- ✓ prima di iniziare le preparazioni alimentari;
- ✓ prima di manipolare cibi cotti o pronti per il consumo;
- ✓ dopo la manipolazione o la preparazione di alimenti crudi;
- ✓ dopo la gestione dei rifiuti;
- ✓ dopo avere effettuato le pulizie;
- ✓ dopo aver usato il bagno;
- ✓ dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito;
- ✓ dopo aver mangiato, bevuto o fumato;

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

- ✓ dopo aver manipolato il denaro;
- ✓ dopo aver ricevuto la merce
- ✓ dopo aver toccato dispositivi di uso promiscuo (es. distributori)

8.2 Indicazioni per l'utilizzo dei guanti

I guanti andranno utilizzati secondo quanto indicato ai punti e, f e g del paragrafo 7. Per il corretto utilizzo dei guanti è necessario rispettare le stesse regole applicate quando si lavora senza l'utilizzo degli stessi.

Pertanto è necessario sostituirli periodicamente e lavare le mani:

- ✓ prima di indossare i guanti;
- ✓ tra un cambio di guanti e l'altro, ovvero ad ogni cambio di lavorazione;
- ✓ dopo averli tolti.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

9 PROCEDURA DI SANIFICAZIONE

9.1 Detergenti e disinfettanti

La pulizia si ottiene con la rimozione manuale o meccanica dello sporco, visibile ed invisibile, con acqua e sostanze detergenti (detergenza). La pulizia è un'operazione preliminare che rappresenta il principale fattore di successo della successiva disinfezione. La disinfezione consiste nella riduzione della carica microbica a livelli di sicurezza igienica. La sanificazione è l'insieme delle attività di detergenza e disinfezione.

Nel rispetto di quanto previsto dalle indicazioni dell'ISS dovranno essere necessariamente utilizzati i seguenti prodotti:

- a. sanificazione delle mani e della cute: detergenti-igienizzanti a base alcolica con concentrazione di alcool almeno del 60%;
- b. sanificazione di attrezzature, pavimenti, servizi: detergenti a base alcolica con concentrazione di alcool del 70% o detergenti cloroattivi con concentrazione di cloro dell'1% (è consigliato l'utilizzo di disinfettante a base alcolica che prevede solo vaporizzazione e non risciacquo e asciugatura) o altri biocidi con azione ad ampio spettro du batteri, spore, muffe, virus;
- c. sanificazione degli ambienti: sanificanti applicati mediante nebulizzazione.

E' possibile preparare le soluzioni sanificanti seguendo anche le istruzioni riportate dal documento allegato alla presente procedura.

Nell'allegato 1 è riportata una tabella riepilogativa per l'eventuale preparazione dei prodotti sanificanti nel caso non fossero temporaneamente disponibili prosotti già pronti. L'allegato 2, invece, riporta un esempio di scheda di monitoraggio della sanificazione.

9.2 Indicazioni operative

Per la sanificazione, si devono utilizzare i prodotti richiamati dal precedente paragrafo 9.1., avendo cura di garantire un tempo di contatto minimo di 1 minuto. Tali prodotti vanno applicati dopo le fasi di detersione e risciacquo, così come già indicato nel manuale aziendale di autocontrollo.

Le attività di sanificazione oltre alle indicazioni del presente protocollo devono rispettare quanto previsto dalla normativa cogente in tema di contrasto alla diffusione del Sars-CoV 2 e successivi aggiornamenti e modificazioni.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

Allo scopo di assicurare elevati standard igienici è opportuno garantire il rispetto delle seguenti condizioni operative:

- a) posizionare erogatori di igienizzante per le mani (sia elettronici che con erogatore manuale) in punti strategici dell'attività (ingresso, uscita wc, spogliatoi);
- b) provvedere a sanificare i servizi, la rubinetteria e le maniglie più volte durante ogni servizio;
- c) assicurare la pulizia giornaliera dei locali e delle attrezzature, sia per la produzione che per il consumo (la sanificazione dei tavoli post somministrazione in caso di uso di tovagliette monouso) e di ogni postazione di lavoro;
- d) utilizzare, ovunque possibile, materiali usa e getta evitando tessuti e materiali assorbenti.
- e) sanificazione di 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 90°C o con l'utilizzo di additivi 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 compresa tra i 45°C-55°C nella fase di lavaggio e di 80°C-85°C nella fase di risciacquo, in modo che possano essere adeguatamente sanificati. Per il corretto lavaggio e disinfezione delle stoviglie: verificare periodicamente la temperatura d'esercizio (nelle macchine dotate di display della temperatura).
- f) In caso di lavaggio manuale si consiglia di utilizzare le procedure che prevedono lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, e asciugando le stoviglie con carta monouso (oppure un apposito panno in microfibra dedicato esclusivamente all'operazione e che deve essere sostituito ad ogni ciclo di asciugatura).

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

10 MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI DI AREAZIONE

Fino all'individuazione di specifiche modalità di trasmissione del SARS-CoV-2 è necessario prestare molta attenzione alla qualità dell'aria, in particolare, con frequenze maggiori rispetto a quanto già previsto dal piano di controllo della legionella, è necessario procedere alla pulizia dei filtri degli impianti di condizionamento e ventilazione. La polvere catturata dai filtri rappresenta un ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e funghi o di altri agenti biologici.

L'OSA nello specifico garantirà:

1) Nel caso decidesse di non utilizzare condizionatori di aria:

- ✓ areazione naturale ed il ricambio di aria almeno ogni 20 minuti.

2) Nel caso decidesse di utilizzare condizionatori di aria:

- ✓ pulizia preliminare dei filtri degli impianti, prevedendo la sostituzione nel caso in cui lo stato di usura fosse avanzato;
- ✓ applicazione di un piano di manutenzione e pulizia periodico che garantisca l'uso in sicurezza;
- ✓ uso dell'impianto senza ricircolo dell'aria (se ciò non fosse possibile, affidarsi all'areazione naturale).
- ✓ Pulizia delle prese e delle griglie di ventilazione con acqua e alcool etilico al 70% ed asciugatura prima del montaggio, evitando di spruzzare detergenti o disinfettanti spray direttamente sul filtro per evitare l'eventuale inalazione di sostanze tossiche.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

11 RICEVIMENTO MATERIE PRIME

11.1 Modalità di accesso dei fornitori

Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale interno.

- a. Dovrà essere stabilito un calendario per gli approvvigionamenti (giornaliero, settimanale) allo scopo di stabilire orari compatibili con le attività evitando che più scarichi avvengano contemporaneamente. L'orario dello scarico deve essere obbligatoriamente previsto al di fuori dell'orario di servizio;
- b. laddove possibile (presenza di area di carico e scarico), il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro. In tutti i casi il trasportatore deve obbligatoriamente indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti, etc.). Se ciò non fosse possibile, il trasportatore sarà tenuto a consegnare la merce in corrispondenza dell'area dedicata senza fare ingresso all'interno dell'attività. Il trasportatore, in particolare, non potrà fare uso dei servizi igienici dell'azienda salvo il caso in cui è possibile individuarne uno dedicato;
- c. i fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica. In caso di scambio di documenti con il personale, è necessario procedere alla preventiva igienizzazione delle mani mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto agli altri operatori.

11.2 Ulteriori interventi atti a ridurre le possibilità di contaminazione

Come ampiamente indicato dai report scientifici attualmente a disposizione, è importante prestare molta attenzione agli imballaggi classificabili come fonte di possibile veicolazione del COVID-19. L'OMS riporta, infatti che il virus può rimanere vitale fino a 72 ore su plastica e fino a 24 ore su cartone. Ciò premesso, all'atto del ricevimento delle materie prime è necessario operare come di seguito richiamato.

L'imballaggio secondario va rimosso nell'area di carico e scarico (ove presente) avendo cura di smaltirlo nei contenitori dedicati come previsto dai regolamenti comunali di raccolta differenziata. In caso di rimozione dell'imballaggio primario, l'operatore prima di procedere ad altre attività dovrà nell'immediato sostituire i guanti e sanificare le mani.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

PROCEDURE SPECIFICHE

Per la gestione di tutte le attività comuni, si rimanda alla parte generale, paragrafi da 2 a 11.

12 RISTORANTI E BAR CON SERVIZIO AL TAVOLO

Per quanto riguarda la necessità del mantenimento di adeguate distanze interpersonali le indicazioni riportate nei paragrafi seguenti in tema di distanziamento fra i commensali si basano sul presupposto che le persone che si recano presso le attività di somministrazione siano consapevoli delle condizioni di salute e di esposizione dei singoli. Nelle attività di ristorazione pubblica l'avventore si reca più per piacere che per necessità a differenza delle attività di somministrazione di ristorazione collettiva che assolvono alla necessità primaria di fornire un pasto. In questa ottica misure eccessivamente restrittive (barriere in plexiglass, etc.) potrebbero esplicare un'azione di allontanamento del cliente dall'attività piuttosto che di protezione dello stesso. Ciò considerato maggiore attenzione è rivolta al distanziamento dei tavoli più che al distanziamento fra le persone che occupano lo stesso tavolo.

Tuttavia, al fine di aumentare il livello di controllo e per poter collaborare fattivamente con le autorità sanitarie nel caso fosse necessario ricostruire la catena dei contatti in seguito a nuovi contagi, il gestore può valutare l'ipotesi di predisporre un sistema di registrazione degli avventori nel rispetto della normativa sulla privacy.

Il gestore potrà altresì valutare l'ipotesi di acquisire una autocertificazione da parte di tutti i clienti che intendono consumare il pasto nei posti all'interno dell'attività.

Tutto ciò premesso e al fine di garantire elevati standard di sicurezza sarà opportuno applicare le seguenti indicazioni:

- a. non è consentito consumare alimenti in piedi;
- b. i posti a sedere a servizio di due tavoli differenti dovranno essere posizionati garantendo una distanza di almeno 1.5 metri;
- c. per consentire il passaggio in sicurezza degli addetti alla somministrazione, dovranno essere individuati dei corridoi di servizio con una larghezza minima pari a 2 metri;

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

- d.** ove possibile e nel rispetto delle regolamentazioni locali in tema di occupazione di suolo pubblico, è consigliabile l'allestimento di zone di somministrazione all'esterno nelle aree di pertinenza del locale;
- e.** favorire l'utilizzo di tovaglie monouso o sostituirle per ogni cliente. In caso di utilizzo di tovaglie copri macchie verranno sostituite esclusivamente quest'ultime;
- f.** evitare la somministrazione di aperitivi con piatti condivisi e prediligere le monoporzioni;
- g.** evitare la somministrazione con vassoio unico;
- h.** applicare preferibilmente la modalità di prenotazione telefonica e/o digitale;
- i.** separare gli accessi di entrata e di uscita (laddove non fosse possibile sarà necessario prevedere il presidio dell'entrata al fine di monitorare gli ingressi e evitare assembramenti);
- j.** nei pressi dell'ingresso posizionare dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti (preferire dispenser automatici a quelli manuali);
- k.** è preferibile non mettere a disposizione l'utilizzo del guardaroba, il servizio guardaroba può essere fornito solo se si è in grado di evitare il diretto contatto tra i soprabiti di ospiti diversi. (es. distanza o utilizzo di copri abiti monouso o lavabili)
- l.** adottare menù digitali oppure altri meccanismi informatici da inviare anche sui dispositivi dei clienti. Nel caso di utilizzo di menù tradizionali questi dovranno necessariamente essere plastificati e igienizzati dopo ogni utilizzo;
- m.** si consiglia la predisposizione di barriere fisiche (es. barriere in plexiglas) in prossimità dei registratori di cassa) oppure posizionare la cassa ad una distanza di sicurezza dall'utente oppure favorire sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo (logicamente il pos va sanificato ad ogni utilizzo);
- n.** utilizzare ménage monouso.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

13 BAR E ATTIVITÀ CON SERVIZIO A BANCO

È necessario adottare adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio. È opportuno seguire le indicazioni di seguito richiamate:

- a. gli ingressi dovranno essere contingentati in base alle dimensioni dei locali, e in particolare si suggerisce di garantire un distanziamento fra i clienti di 1 metro per ogni metro lineare di bancone;
- b. ove possibile e nel rispetto delle regolamentazioni locali in tema di occupazione di suolo pubblico, è consigliabile l'allestimento di zone di somministrazione all'esterno nelle aree di pertinenza del locale;
- c. evitare la somministrazione di aperitivi con piatti condivisi e prediligere le monoporzioni;
- d. evitare la somministrazione con vassoio unico;
- e. nei pressi dell'ingresso posizionare dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti (preferire dispenser automatici a quelli manuali);
- f. davanti al banco e alla cassa deve essere posizionata idonea segnaletica orizzontale riportante le indicazioni riguardanti il distanziamento interpersonale;
- g. sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso;
- h. si consiglia la predisposizione di barriere fisiche (es. barriere in plexiglas) nelle zone dove vi è una maggiore interazione con il pubblico (es. in prossimità dei registratori di cassa);
- i. preferire e incentivare sistemi digitali di pagamento;
- j. incentivare l'uso del *take away* e del *delivery*;

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

14 FOOD DELIVERY

L'attività di consegna a domicilio dovrà essere organizzata tenendo conto delle seguenti indicazioni:

- a. definire le aree di ritiro del cibo sia per i driver interni sia per driver appartenenti a società di food delivery;
- b. il confezionamento del cibo deve avvenire in prossimità delle aree di cottura;
- c. il confezionamento deve avvenire con apposizione di sigilli (es.: nastro adesivo) a garanzia del consumatore;
- d. il confezionamento deve avvenire mediante l'uso di DPI;
- e. il passaggio del cibo deve avvenire mantenendo le distanze di sicurezza;
- f. il trasporto deve avvenire mediante contenitori isotermitici che saranno igienizzati a cura del driver prima di ogni inizio trasporto; nel caso in cui si utilizzino società di food delivery assicurarsi dell'applicazione del piano di autocontrollo e quindi della sanificazione del contenitore isotermitico per il trasporto del cibo;
- g. al momento dell'ordine comunicare al cliente la presenza di eventuali allergeni secondo il libro ingredienti aziendale;
- h. provvedere ad etichettare i prodotti con le indicazioni minime (nome e indirizzo ristorante / nome e indirizzo del cliente);
- i. la consegna del cibo deve avvenire senza entrare all'interno di luoghi chiusi e preferendo il pagamento elettronico.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

15 ASPORTO (TAVOLA CALDA, PASTICCERIA, GELATERIA)

L'attività di vendita per asporto dovrà essere organizzata tenendo conto delle seguenti indicazioni:

- a.** definire le aree di ritiro del cibo;
- b.** il confezionamento del cibo deve avvenire in prossimità delle aree di preparazione e con apposizione di sigilli (es.: nastro adesivo) a garanzia del consumatore;
- c.** il passaggio del cibo deve avvenire mantenendo le distanze di sicurezza e preferibilmente evitando l'ingresso degli avventori all'interno dei locali. Ove ciò non fosse possibile la consegna potrà avvenire all'interno del locale avendo cura di far entrare un cliente per volta e evitando tassativamente che quanto consegnato venga consumato all'interno del locale;

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

16 CATERING E BANQUETING

16.1 Congressuale in sedi esterne

L'attività congressuale in sedi esterne dovrà essere organizzata tenendo conto delle seguenti indicazioni:

- a. Rimodulazione degli spazi a cura delle sedi esterne prescelte rispetto al numero dei partecipanti, per assicurare il rispetto della distanza interpersonale, garantendo la distanza tra le sedute di almeno 1,5 metri allo scopo di garantire il passaggio in sicurezza degli addetti alla somministrazione;
- b. il personale deve essere dotato di DPI;
- c. disporre di prodotti igienizzanti per la pulizia delle mani;
- d. utilizzare, ove possibile, materiale monouso;
- e. utilizzare mezzi di trasporto dedicati esclusivamente al trasporto del materiale di ritorno da sanificare.
- f. Si dovrà prediligere l'utilizzo di luoghi all'aperto per l'erogazione del ricevimento catering/banqueting fermo restando il rispetto delle norme di corretta prassi igienica riportate nel manuale di autocontrollo;
- g. è preferibile non mettere a disposizione l'utilizzo del guardaroba, il servizio guardaroba può essere fornito solo se si è in grado di evitare il diretto contatto tra i soprabiti di ospiti diversi. (es. distanza o utilizzo di copri abiti monouso o lavabili)

16.2 Servizio a buffet standing congressuale

- a. Favorire il servizio di take-away per il consumo in apposita area attrezzata: il cameriere compone una box, coffe box e lunch-box con la scelta del cliente;
- b. i buffet, prima del consumo, devono essere protetti da schermi o da apposite barriere;
- c. predisporre tendiflex e sistemi di segnalazione delle distanze interpersonali da predisporre a cura delle sedi ospitanti;
- d. pinze, cucchiari, mestoli e altri utensili a disposizione degli ospiti devono essere sostituiti con frequenza e posizionati in contenitori separati, al fine di evitare il più possibile il contatto diretto tra le mani degli ospiti e il cibo;
- e. creare/predisporre percorsi divisi per l'accesso e l'uscita dalle aree buffet ideati e predisposti a cura delle sedi ospitanti;
- f. vietato il servizio a giro braccio.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

16.3 Servizio al tavolo

- a. Il distanziamento tra le sedute dovrà essere di 1.5 metri, per garantire il passaggio in sicurezza degli addetti alla somministrazione;
- b. evitare la somministrazione con vassoio unico;
- c. evitare la somministrazione di aperitivi con piatti condivisi e prediligere le monoporzioni;

16.4 Congressuale in sedi di proprietà del cliente o della società di banqueting per ricevimenti privati

Al momento risulta improbabile la possibilità di realizzare eventi di questa tipologia che vedono nella convivialità la loro ragione di essere. In ogni caso qualora si presentasse un evento con queste caratteristiche saranno valide le norme previste al paragrafo 16.1.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

17 PROCEDURE PER LA GESTIONE DELLA FASE DI PREPARAZIONE

Tutte le attività nelle quali è presente una cucina e un laboratorio di preparazione dovranno adeguare le proprie procedure di produzione in risposta alle esigenze dettate dal periodo di emergenza. In questo paragrafo si suggeriscono interventi atti a limitare il pericolo di contaminazione e all'ottimizzazione del ciclo produttivo in funzione della ridotta capacità ricettiva e delle limitazioni di presenza del personale.

17.1 Il rischio di trasmissione attraverso gli alimenti

La principale via di contagio avviene attraverso il contatto da persona a persona. Attualmente non vi sono dati sull'effettivo tempo di sopravvivenza del virus sugli alimenti e secondo l'OMS: "È altamente improbabile che le persone possano contrarre COVID-19 da alimenti".

17.2 Norme specifiche per il personale di cucina

Fatte salve tutte le indicazioni relative al personale gli addetti delle cucine devono essere rispettare le seguenti disposizioni:

- a.** indossare sempre la mascherina chirurgica (conforme alla norma UNI EN 10912:2000), anche quando si lavora a distanze superiori ad un metro e mezzo, avendo cura di coprire adeguatamente bocca e naso;
- b.** coprire bocca e naso quando si tossisce o si starnutisce, provvedendo a sostituire la mascherina lontani dalle zone di produzione o confezionamento dei pasti e provvedendo successivamente al lavaggio delle mani e al corretto smaltimento della stessa;
- c.** non toccare mai la mascherina mentre si lavora, in caso di necessità allontanarsi dagli alimenti, sistemare la mascherina avendo cura di toccarla solo dai lembi, lavarsi le mani e riprendere l'attività lavorativa;
- d.** non toccarsi mai gli occhi, il naso o la bocca con le mani.

17.3 Gestione delle fasi di cottura e lavaggio

La sicurezza alimentare continua ad essere garantita dalle norme vigenti che pertanto devono essere rispettate con ancora maggiore accortezza.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

I coronavirus sono sensibili alle normali condizioni di cottura e sono inattivati a 70°C. Non vi sono ancora studi specifici, ma si ritiene che il riscaldamento di un alimento a temperature superiori a 65°C per 3 minuti sia sufficiente ad inattivare il SARS-CoV-2. In genere basta applicare questa temperatura alla superficie del cibo in quanto il virus, a differenza di alcuni batteri, non è in grado di spostarsi e quindi di penetrare in profondità. Risulta pertanto fondamentale rispettare nel dettaglio le procedure di produzione soprattutto in riferimento al controllo delle temperature di cottura e riscaldamento.

L'attenzione deve essere elevata per gli alimenti che vengono consumati senza essere sottoposti alla fase di cottura (insalate, salumi e formaggi) e durante la fase di confezionamento dei pasti.

Bisogna indossare la mascherina per evitare la propagazione di goccioline di liquidi organici attraverso tosse, starnuti o saliva, in aggiunta ad altre misure di igiene respiratoria e delle mani. Per ortaggi, insalate e frutta risulta fondamentale rispettare nel dettaglio le procedure di lavaggio, implementandole ove necessario con l'utilizzo di disinfettanti idonei al contatto con gli alimenti.

17.4 Organizzazione dei menù

Considerate le limitazioni emergenziali relative alla possibile razionalizzazione del personale e alla limitazione del numero dei coperti, sarebbe preferibile limitare l'offerta evitando *menù alla carta* e predisponendo dei *menù del giorno*. Il rispetto di questa indicazione porterebbe alla ottimizzazione della fase di produzione e contribuirebbe alla notevole riduzione delle eccedenze, la cui gestione è particolarmente delicata in questo momento.

17.5 Preparazione e gestione dei semilavorati

Non essendoci una normativa chiara e in assenza di indicazioni univoche relative alla possibilità di produrre semilavorati all'interno delle cucine/laboratori con il presente protocollo si forniscono le indicazioni necessarie per la produzione e la gestione dei semilavorati.

Nelle cucine dotate di macchine per il sottovuoto e abbattitori rapidi di temperatura si potrà procedere con la preparazione di semilavorati e/o prodotti finiti e con il prolungamento della shelf life delle materie prime rispettando quanto riportato nei successivi sottoparagrafi.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

17.5.1 Preparazione dei semilavorati e prodotti finiti

- a. Non usare prodotti che hanno superato il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- b. evitare qualsiasi possibile contaminazione crociata;
- c. garantire che tra la lavorazione di un alimento crudo e di un alimento cotto sia effettuata la corretta sanificazione delle superfici, delle attrezzature e degli utensili;
- d. lo scongelamento deve avvenire in frigorifero a 4 °C per 24 ore;
- e. il lavoro deve essere organizzato secondo il principio della “marcia in avanti”; ad esempio nell’utilizzo di prodotti confezionati in cartone seguire i seguenti step:



- f. nella manipolazione degli ingredienti effettuare le operazioni più delicate con l’ausilio di utensili, evitando in ogni caso la manipolazione con le mani di alimenti pronti al consumo;
- g. limitare i tempi di permanenza degli alimenti a temperatura non conforme
- h. procedere a lavorazione di piccoli lotti e mantenere gli ingredienti in frigorifero fino al loro utilizzo;
- i. prima dell’apertura del prodotto in scatola è sempre buona norma pulire il coperchio della confezione per evitare l’insudiciamento del contenuto;
- j. utilizzare prevalentemente utensili e contenitori in acciaio; evitare l’uso di contenitori in porcellana o vetro al fine di evitare che schegge di materiale possano entrare nell’alimento preparato;

17.5.2 Conservazione in regime di temperatura positiva

Semilavorati e prodotti finiti possono essere conservati in regime di temperatura positiva (2 - 4 °C). Semilavorati e prodotti finiti cotti e/o preparati a temperature elevate prima di essere conservati in frigorifero, devono essere sottoposti ad abbattimento della

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

temperatura al fine di evitare il possibile instaurarsi di fenomeni degradativi di origine microbica. Il raffreddamento naturale caratterizzato da un elevato tempo di permanenza alle temperature idonee allo sviluppo dei microrganismi, potrebbe contribuire negativamente sulla sicurezza microbiologica dei prodotti.

I semilavorati devono essere ben protetti avvolti da pellicola per alimenti o posti in contenitori ermetici atti a venire in contatto con gli alimenti al fine di prevenire ogni possibile contaminazione con l'ambiente. Per le tipologie di alimenti per i quali è possibile applicare il vuoto senza comprometterne le caratteristiche reologiche (salumi, formaggi, etc.) è possibile utilizzare tale tecnologia di conservazione, c.d sottovuoto.

17.5.3 Conservazione in regime di temperatura negativa

Per congelamento degli alimenti si intende quel processo che, attraverso l'applicazione del freddo ed il suo costante mantenimento, consente di preservare più a lungo le caratteristiche originali dell'alimento, al fine di rallentare i processi di alterazione e garantire la sicurezza sotto il profilo igienico.

Per poter procedere alla conservazione in regime di temperatura negativa (- 18 °C) i prodotti devono essere congelati mediante l'utilizzo di abbattitori di temperatura.

Le indicazioni in merito alle procedure di congelamento degli alimenti sotto riportate sono da considerarsi "Istruzioni operative per il congelamento e/o lo scongelamento dei prodotti alimentari".

Possono essere congelati:

- ✓ gli alimenti acquistati allo stato refrigerato solo se destinati ad ulteriore trasformazione presso l'esercizio di vendita, ad esempio attraverso un procedimento di cottura, marinatura, salagione, etc. prima di essere somministrati;
- ✓ i semilavorati destinati ad ulteriore trasformazione presso lo stesso esercizio somministrazione.

Una volta scongelati i prodotti non possono essere ricongelati.

Gli alimenti sottoposti al congelamento dovranno essere accuratamente protetti con involucri per alimenti per evitare possibili bruciature da freddo.

Il congelamento degli alimenti deve avvenire nel rispetto delle seguenti indicazioni:

- ✓ devono essere disponibili attrezzature distinte per il congelamento e la conservazione;

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

✓ deve essere garantito il raggiungimento della temperatura di -20°C ed il mantenimento di temperature di conservazione inferiori a -18°C .

✓ i prodotti caldi devono essere raffreddati rapidamente prima di essere congelati.

È vietato procedere al congelamento di alimenti:

✓ con TMC o data di scadenza superate;

✓ non in perfetto stato di conservazione;

L'utilizzo di alimenti congelati deve essere opportunamente comunicato al consumatore finale, attività non necessaria nel caso degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei prodotti finali, quando il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione e nel caso in cui, come per esempio per il burro, il congelamento/scongelo non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità.

17.5.4 Termine di conservazione

Il termine minimo di conservazione riportato nella procedura adottata per la produzione e gestione dei semilavorati, dovrà essere trasferito in etichetta unitamente alle altre informazioni riportate al punto 17.5.5.

17.5.5 Etichettatura

L'etichetta di un alimento deve fornire tutte le informazioni indispensabili per la corretta identificazione, conservazione e utilizzazione dei prodotti destinati alla somministrazione o a ulteriori lavorazioni.

L'etichetta dei semilavorati deve contenere le seguenti informazioni:

- a. denominazione del prodotto;
- b. data di preparazione e/o data di congelamento;
- c. data di scadenza o data ultima di consumo;
- d. condizioni di conservazione.

Le etichette possono essere ADESIVE, STAMPATE o SCRITTE A MANO, l'importante è che risultino leggibili e che si mantengano nel tempo.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

18 ALLEGATI

1. Istruzione per la preparazione dei sanificanti
2. Scheda sanificazione
3. Scheda non conformità
4. Istruzioni per la sanificazione delle mani
5. Istruzioni per il corretto uso delle mascherine
6. Raccomandazioni generali

N.B.: Le schede riportate negli allegati 2, 3 e 4 hanno carattere prettamente dimostrativo e illustrano le integrazioni che dovranno essere apportate alle schede di monitoraggio del piano di autocontrollo già in applicazione.

19 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>

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

ALLEGATO 1 - Istruzioni per la preparazione dei sanificanti

PRODOTTI DI SANIFICAZIONE PER AMBIENTI, SUPERFICI ED ATTREZZATURE		
Quantità da misurare per 500 ml di soluzione		
Formulazione 1	Formulazione 2	Formulazione 3
400 ml di alcool denaturato al 90%	100 ml di acqua ossigenata al 3%	10 ml di candeggina al 5%
100 ml di acqua	400 ml di acqua	490 ml di acqua
Durata della formulazione: 7 gg	Durata della formulazione: 24 h	Durata della formulazione: 24 h



Bicchiere di plastica



Cucchiaino da minestra

Attenzione!

Occorre seguire le istruzioni riportate sulle etichette dei prodotti che si utilizzano. Mescolare più prodotti insieme, diversi da quelli indicati, pensando di ottenerne uno più potente contro il coronavirus, può esporre a gravi rischi di intossicazione e quindi non va mai fatto.

Occorre arieggiare frequentemente i locali, perché i prodotti utilizzati per la disinfezione contengono sostanze volatili che possono provocare irritazione e tossicità.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

ALLEGATO 2 - Scheda sanificazione

FASE	CARATTERISTICHE PRODOTTO	SPECIFICHE PRODOTTO UTILIZZATO¹	PRESENZA SCHEDA DI SICUREZZA²
Sanificazione delle mani e della cute	Igienizzante a base alcolica con concentrazione di alcol pari almeno al 60%		
Sanificazione delle attrezzature	Detergente a base alcolica con concentrazione di alcool pari almeno 70% o detergenti cloroattivi con concentrazione di cloro dell'1%		
Sanificazione degli ambienti	Sanificanti applicati per nebulizzazione		

La scheda relativa al monitoraggio delle attività di pulizia e sanificazione già presente nel manuale aziendale dell'autocontrollo dovrà essere aggiornata con queste indicazioni e con un registro che evidenzi la frequenza delle operazioni.

¹Inserire denominazione commerciale del prodotto utilizzato

²Indicare con sì o no la presenza della scheda di sicurezza

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

ALLEGATO 3 - Scheda non conformità

FASE	CONTROLLI EFFETTUATI	TEMPERATURA E SINTOMI RILEVATI	PROCEDURA ATTIVATA²
Controlli all'ingresso sul personale	Rilievo della temperatura Acquisizione di autocertificazione		
Autodenuncia di sintomi del personale durante il lavoro	Rilievo della temperatura Annotazione della sintomatologia		

La presente scheda deve essere integrata con la scheda di gestione delle non conformità già presente nel manuale aziendale dell'autocontrollo e dovrà riportare necessariamente anche le azioni correttive intraprese.

² Seguire le disposizioni riportate al paragrafo 6 e descrivere gli interventi effettuati

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

ALLEGATO 4 - Istruzione operativa sanificazione delle mani

CONSIGLIO
DELL'ORDINE
NATIONALE
DEI TECNOLOGI
ALIMENTARI

Previene le infezioni con la corretta igiene delle mani

lava le mani con acqua e sapone

OCCORRONO CIRCA 60 SECONDI

1

7

2

8

3

9

4

10

5

11

6

12

- 1 BAGNA BENE LE MANI CON L'ACQUA
- 2 APPLICA UNA QUANTITÀ DI SAPONE SUFFICIENTE PER COPRIRE TUTTA LA SUPERFICIE DELLE MANI
- 3 FRIZIONA BENE LE MANI PALMO CONTRO PALMO
- 4 FRIZIONA IL PALMO SINISTRO SOPRA IL DORSO DESTRO INTRECCIANDO LE DITA TRA LORO E VICEVERSA
- 5 FRIZIONA IL DORSO DELLE DITA CONTRO IL PALMO OPPOSTO TENENDO LE DITA STRETTE TRA LORO
- 6 FRIZIONA LE MANI PALMO CONTRO PALMO AVANTI E INDIETRO INTRECCIANDO LE DITA DELLA MANO DESTRA INCROCIATE CON QUELLE DELLA SINISTRA
- 7 FRIZIONA IL POLLICE DESTRO MANTENENDOLO STRETTO NEL PALMO DELLA MANO SINISTRA E VICEVERSA
- 8 FRIZIONA RUOTANDO AVANTI E INDIETRO LE DITA DELLA MANO DESTRA STRETTE TRA LORO NEL PALMO DELLA MANO SINISTRA E VICEVERSA
- 9 FRIZIONA IL POLSO RUOTANDO AVANTI E INDIETRO LE DITA DELLA MANO DESTRA STRETTE TRA LORO SUL POLSO SINISTRO E RIPETI PER IL POLSO DESTRO
- 10 SCIACQUA ACCURATAMENTE LE MANI CON L'ACQUA
- 11 ASCIUGA ACCURATAMENTE LE MANI CON UNA SALVIETTA MONOUSO
- 12 USA LA SALVIETTA MONOUSO PER CHIUDERE IL RUBINETTO

lava le mani con soluzione alcolica

OCCORRONO CIRCA 30 SECONDI

1

6

2

7

3

8

4

9

5

6

- 1 VERSA NEL PALMO DELLA MANO UNA QUANTITÀ DI SOLUZIONE SUFFICIENTE PER COPRIRE TUTTA LA SUPERFICIE DELLE MANI
- 2 FRIZIONA LE MANI PALMO CONTRO PALMO
- 3 FRIZIONA IL PALMO SINISTRO SOPRA IL DORSO DESTRO INTRECCIANDO LE DITA TRA LORO E VICEVERSA
- 4 FRIZIONA BENE PALMO CONTRO PALMO CON LE DITA INTRECCIATE
- 5 FRIZIONA IL DORSO DELLE DITA CONTRO IL PALMO OPPOSTO TENENDO LE DITA STRETTE TRA LORO
- 6 FRIZIONA IL POLLICE DESTRO MANTENENDOLO STRETTO NEL PALMO DELLA MANO SINISTRA E VICEVERSA
- 7 FRIZIONA RUOTANDO AVANTI E INDIETRO LE DITA DELLA MANO DESTRA STRETTE TRA LORO NEL PALMO DELLA MANO SINISTRA E VICEVERSA
- 8 FRIZIONA IL POLSO RUOTANDO AVANTI E INDIETRO LE DITA DELLA MANO DESTRA STRETTE TRA LORO SUL POLSO SINISTRO E RIPETI PER IL POLSO DESTRO
- 9 UNA VOLTA ASCIUTTE LE TUE MANI SONO PULITE

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

ALLEGATO 5 - Istruzioni per il corretto uso della mascherina

#COVID19

COME DEVO METTERE E TOGLIERE LA MASCHERINA?



1 | Prima di indossare la mascherina, lavati e mani con disinfettante a base alcolica. Utilizza gli elastici per indossare la mascherina portandola dietro le orecchie

2 | Copri bocca e naso con la mascherina, assicurandoti che aderisca bene al volto

3 | Evita di toccare la mascherina mentre la indossi, se la tocchi, lavati le mani

4 | Quando diventa umida, sostituiscila con una nuova e non riutilizzarla; sono maschere mono-uso

5 | Togli la mascherina prendendola dall'elastico e non toccando la parte anteriore; poi mettila immediatamente in un sacchetto chiuso, gettala nella raccolta differenziata e lavati le mani.

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

ALLEGATO 6 - Raccomandazioni generali da seguire

#COVID19 LE RACCOMANDAZIONI DA SEGUIRE



Lava le mani o friziona con disinfettante a base alcolica

Non toccarti occhi, naso e bocca con le mani. Se non puoi evitarlo, lavati comunque le mani prima e dopo il contatto

Quando starnutisci copri naso e bocca con fazzoletti monouso o in mancanza usa la piega del gomito

Evita strette di mano ed abbracci

Evita sempre contatti ravvicinati mantenendo la distanza di almeno 1 metro e 1,5 metri tra i tavoli

Non toccare ed usare bicchieri e posate toccate da altri

LINEE GUIDA di indirizzo per la prevenzione della diffusione del SARS-CoV2 nel settore della ristorazione

Versione	Emissione	Revisione	Data di revisione
00	12.05.2020	00	00

