



Confederazione Nazionale *dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa*

COVID 19
Misure di sicurezza
Qualità Clienti Dipendenti

SETTORE
AGROALIMENTARE



AGGIORNATO IL 17 GIUGNO 2020



Sommario

PARTE PRIMA – DPCM 11 GIUGNO 2020	6
Covid-19 PROTOCOLLO DEL 24 APRILE 2020 per la sicurezza nelle aziende.....	7
INFORMAZIONE	7
MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA	8
MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI.....	9
PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA	10
PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI	11
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	11
GESTIONE SPAZI COMUNI (MENSA, SPOGLIATOI, AREE FUMATORI, DISTRIBUTORI DI BEVANDE E/O SNACK.....)	11
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, TRASFERTE E SMART WORK, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI).....	12
GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI	13
SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE	13
GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA	14
SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS	14
AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE	15
ALLEGATO 16 DPCM 11 GIUGNO 2020 – Misure igienico sanitarie	16
ALLEGATO 11 DPCM 11 GIUGNO 2020 – Misure per gli esercizi commerciali	18
PARTE SECONDA.....	20
INDICAZIONI GENERALI PER LE IMPRESE AGROALIMENTARI	20
INDICAZIONI DELLA COMMISSIONE EUROPEA	21



Qual è il rischio di infezione da COVID-19 da prodotti alimentari?	22
Qual è il rischio di contrarre COVID-19 dagli imballaggi alimentari?	22
Cosa succede se un dipendente di un'azienda alimentare è infettato da COVID-19?	23
Come operatore del settore alimentare posso chiedere garanzie ai miei fornitori?	24
La chiusura totale (lockdown) può limitare i controlli sull'applicazione dell'igiene nelle aziende alimentari. Ciò pregiudica la sicurezza degli alimenti in generale?	24
Gli obblighi del datore di lavoro verso i propri dipendenti	25
Doveri del consumatore.....	25
Consigli di buone pratiche per gli operatori del settore alimentare e per chi manipola alimenti	27

PARTE TERZA	31
Prevenzione del contagio da SARS-CoV-2 e sicurezza degli alimenti nell'ambito della RISTORAZIONE	32
CODICI ATECO SERVIZI DI RISTORAZIONE	33
elenco dei soggetti che hanno prenotato (nota 1)	37
INDICAZIONI PER IL PERSONALE DIPENDENTE.....	38
 PULIZIA E SANIFICAZIONE	43
 IN CUCINA/LABORATORIO	45
 SERVIZIO AI TAVOLI	45
 MENU.....	46
 PERSONALE AMMINISTRATIVO/CASSA	46
 RICAMBIO D'ARIA.....	46
 Gestione dell'accesso dei clienti nei locali.....	47
 Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione (COD. 56.10.11).....	48
• attività degli esercizi di ristoranti, fast-food, rosticcerie, friggitorie, pizzerie eccetera, che dispongono di posti a sedere	48
• attività degli esercizi di birrerie, pub, enoteche ed altri esercizi simili con cucina	48
 Organizzazione del locale cucina e attività da svolgere durante le preparazioni alimentari.....	49
 AVVISO ALLA CLIENTELA - Organizzazione dei locali che dispongono dei posti a sedere -	50

FAST FOOD/RISTORANTI c/o Stazioni, aeroporto, autostrada.....	53
 Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto (COD. 56.10.20).....	54
preparazione di pasti da portar via "take-away"	54
attività degli esercizi di rosticcerie, friggitorie, pizzerie a taglio eccetera che non dispongono di posti a sedere.....	54
Organizzazione del locale cucina e attività da svolgere durante le preparazioni alimentari.....	54
ASPORTO - Organizzazione per le attività di asporto.....	56
Indicazioni per la clientela.....	57
Indicazioni a cui dovrebbe attenersi la clientela	59
Norme igieniche e precauzioni specifiche nelle pasticcerie/gelaterie (COD. 56.10.30).....	60
Indicazioni a cui dovrebbe attenersi la clientela	62
Norme igieniche e precauzioni specifiche nei bar e altri esercizi simili senza cucina (COD. 56.30.00)	63
bar.....	63
pub	63
birrerie	63
caffetterie	63
enoteche.....	63
Organizzazione dei locali che NON dispongono dei posti a sedere.....	64
Indicazioni a cui dovrebbe attenersi la clientela	65



LE INDICAZIONI IN MATERIA DI CONSEGNA A DOMICILIO	66
LE SOSTANZE O I PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	68
PROCEDURA DI TRASPORTO PRODOTTI ALIMENTARI	70
CERIMONIE	73
USO DELLA MASCHERINA	75
USO DEI GUANTI.....	76

PARTE QUARTA	77
MISURE TEMPORANEE VOLTE A CONTENERE RISCHI SANITARI DIFFUSI PER L’UOMO, PER GLI ANIMALI E PER LE PIANTE E PER IL BENESSERE ANIMALE	77
Controlli ufficiali, modifiche alle misure temporanee introdotte con il Reg. (UE) n. 2020/466: applicabili fino al 1° agosto 2020.....	78
Ministero della Salute – circolare 9 aprile 2020	82
Rideterminazione della shelf-life dei prodotti alimentari circolare Ministero della salute 14 aprile 2020.....	90
REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2020/466 DELLA COMMISSIONE del 30 marzo 2020	91

PARTE PRIMA

Il Presidente del Consiglio, Giuseppe Conte ha firmato l'11 giugno il nuovo di cui al link [DPCM](#)

Publicato sulla GAZZETTA UFFICIALE n. 147 dell'11 giugno 2020 il [Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 giugno 2020](#), contenente ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19.

Riprendono gli spettacoli aperti al pubblico, le sale teatrali, sale da concerto, sale cinematografiche e in altri spazi anche all'aperto ma con alcune cautele, ovvero devono essere svolti con **posti a sedere preassegnati e distanziati** e a condizione che sia comunque assicurato il rispetto della distanza interpersonale di almeno un metro sia per il personale, sia per gli spettatori che non siano abitualmente conviventi, **con il numero massimo di 1000 spettatori per spettacoli all'aperto e di 200 spettatori per spettacoli in luoghi chiusi**, per ogni singola sala. Le attività devono svolgersi nel rispetto dei contenuti di protocolli o linee guida idonei a prevenire o ridurre il rischio di contagio nel settore di riferimento o in ambiti analoghi, adottati dalle regioni o dalla Conferenza delle regioni e delle province autonome nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli o nelle linee guida nazionali e comunque in coerenza con i criteri di cui all'allegato 10.

Restano **sospese fino al 14 luglio 2020 le fiere e congressi**, mentre **i corsi professionali potranno essere svolti in presenza. In materia di spostamenti da e per l'estero** è aumentato a 120 ore (5 giorni) il periodo massimo di permanenza senza obbligo di quarantena domiciliare per chi fa ingresso nel territorio nazionale per ragioni di lavoro, così come per il personale di imprese o enti aventi sede legale o secondaria in Italia che va all'estero per comprovate ragioni lavorative.

Questi gli allegati al Dpcm 11 giugno 2020, che hanno efficacia anche per il settore agroalimentare:

- Allegato 9 - Linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome dell'11 giugno 2020 e relative Schede tecniche link [Allegato 9](#)

Covid-19 PROTOCOLLO DEL 24 APRILE 2020 per la sicurezza nelle aziende

Allegato 12 - Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le parti sociali, link [Allegato 12](#) al DPCM 11 GIUGNO 2020

REGOLAMENTAZIONE PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID – 19

L'obiettivo del presente protocollo condiviso di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare, negli ambienti di lavoro non sanitari, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19. Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico, per il quale occorre adottare misure uguali per tutta la popolazione. Il presente protocollo contiene, quindi, misure che seguono la logica della precauzione e seguono e attuano le prescrizioni del legislatore e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Le imprese adottano il presente protocollo di regolamentazione all'interno dei propri luoghi di lavoro, oltre a quanto previsto dal suddetto decreto, applicano le ulteriori misure di precauzione di seguito elencate – da integrare con altre equivalenti o più incisive secondo le peculiarità della propria organizzazione, previa consultazione delle rappresentanze sindacali aziendali – per tutelare la salute delle persone presenti all'interno dell'azienda e garantire la salubrità dell'ambiente di lavoro.

INFORMAZIONE

- L'azienda, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori 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

L'azienda fornisce una informazione adeguata sulla base delle mansioni e dei contesti lavorativi, con particolare riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare sul corretto utilizzo dei DPI per contribuire a prevenire ogni possibile forma di diffusione di contagio.

MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

- Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione – nel rispetto delle indicazioni riportate in nota – saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni

Consigli

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.

- 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

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

- Per questi casi si fa riferimento al Decreto legge n. 6 del 23/02/2020, art. 1, lett. H) e i) **23/02/2020 [DECRETO-LEGGE n. 6](#)**

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.

- Qualora, per prevenire l'attivazione di focolai epidemici, nelle aree maggiormente colpite dal virus, l'autorità sanitaria competente disponga misure aggiuntive specifiche, come ad esempio, l'esecuzione del tampone per i lavoratori, il datore di lavoro fornirà la massima collaborazione.

MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

- Per l'accesso di fornitori esterni individuare 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/uffici coinvolti
- Se possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi: non è consentito l'accesso agli uffici per nessun motivo. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro
- Per fornitori/trasportatori e/o altro personale esterno individuare/installare servizi igienici dedicati, prevedere il divieto di utilizzo di quelli del personale dipendente e garantire una adeguata pulizia giornaliera.

- 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.
- Ove presente un servizio di trasporto organizzato dall'azienda va garantita e rispettata la sicurezza dei lavoratori lungo ogni spostamento.
- le norme del presente Protocollo si estendono alle aziende in appalto che possono organizzare sedi e cantieri permanenti e provvisori all'interno dei siti e delle aree produttive

in caso di lavoratori dipendenti da aziende terze che operano nello stesso sito produttivo (es. manutentori, fornitori, addetti alle pulizie o vigilanza) che risultassero positivi al tampone COVID-19, l'appaltatore dovrà informare immediatamente il committente ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti.

- 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.

PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA

- l'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago
- 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 ([CIRCOLARE del Ministero della Salute](#)) nonché alla loro ventilazione
 - occorre garantire la pulizia a fine turno e la sanificazione periodica di tastiere, schermi touch, mouse con adeguati detergenti, sia negli uffici, sia nei reparti produttivi
 - l'azienda in ottemperanza alle indicazioni del Ministero della Salute secondo le modalità ritenute più opportune, può organizzare interventi particolari/periodici di pulizia ricorrendo agli ammortizzatori sociali (anche in deroga).
 - nelle aree geografiche a maggiore endemia o nelle aziende in cui si sono registrati casi sospetti di COVID-19, in aggiunta alle normali attività di pulizia, è necessario prevedere, alla riapertura, una sanificazione straordinaria degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, ai sensi della circolare 5443 del 22 febbraio 2020.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

è obbligatorio che le persone presenti in azienda adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani

- l'azienda mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani
- è raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone
- I detergenti per le mani di cui sopra devono essere accessibili a tutti i lavoratori anche grazie a specifici dispenser collocati in punti facilmente individuabili.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

- l'adozione delle misure di igiene e dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo di Regolamentazione è fondamentale e, vista l'attuale situazione di emergenza, è evidentemente legata alla disponibilità in commercio. Per questi motivi:
 - a. le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle indicazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità.
 - b. data la situazione di emergenza, in caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate mascherine la cui tipologia corrisponda alle indicazioni dall'autorità sanitaria
 - c. è favorita la preparazione da parte dell'azienda del liquido detergente secondo le indicazioni dell'OMS (https://www.who.int/gpsc/5may/Guide_to_Local_Production.pdf)
- 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, tute, cuffie, camici, ecc...) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.
- nella declinazione delle misure del Protocollo all'interno dei luoghi di lavoro sulla base del complesso dei rischi valutati e, a partire dalla mappatura delle diverse attività dell'azienda, si adotteranno i DPI idonei. E' previsto, per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, l'utilizzo di una mascherina chirurgica, come del resto normato dal DL n. 9 (art. 34) in combinato con il DL n. 18 (art 16 c. 1)

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

- l'accesso agli spazi comuni, comprese le mense aziendali, le aree fumatori e gli spogliatoi è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi e con il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano.

- occorre provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie.
- occorre garantire la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack.

ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, TRASFERTE E SMART WORK, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

In riferimento al DPCM 11 marzo 2020, punto 7, limitatamente al periodo della emergenza dovuta al COVID-19, le imprese potranno, avendo a riferimento quanto previsto dai CCNL e favorendo così le intese con le rappresentanze sindacali aziendali:

- disporre la chiusura di tutti i reparti diversi dalla produzione o, comunque, di quelli dei quali è possibile il funzionamento mediante il ricorso allo smart work, o comunque a distanza
- Si può procedere ad una rimodulazione dei livelli produttivi
- assicurare un piano di turnazione dei dipendenti dedicati alla produzione con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti e di creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili
- utilizzare lo smart working per tutte quelle attività che possono essere svolte presso il domicilio o a distanza nel caso vengano utilizzati ammortizzatori sociali, anche in deroga, valutare sempre la possibilità di assicurare che gli stessi riguardino l'intera compagine aziendale, se del caso anche con opportune rotazioni

8. utilizzare in via prioritaria gli ammortizzatori sociali disponibili nel rispetto degli istituti contrattuali (par, rol, banca ore) generalmente finalizzati a consentire l'astensione dal lavoro senza perdita della retribuzione

- nel caso l'utilizzo degli istituti di cui al punto c) non risulti sufficiente, si utilizzeranno i periodi di ferie arretrati e non ancora fruiti
- sono sospese e annullate tutte le trasferte/viaggi di lavoro nazionali e internazionali, anche se già concordate o organizzate

Il lavoro a distanza continua ad essere favorito anche nella fase di progressiva riattivazione del lavoro in quanto utile e modulabile strumento di prevenzione, ferma la necessità che il datore di lavoro garantisca adeguate condizioni di supporto al lavoratore e alla sua attività (assistenza nell'uso delle apparecchiature, modulazione dei tempi di lavoro e delle pause).

E' necessario il rispetto del distanziamento sociale, anche attraverso una rimodulazione degli spazi di lavoro, compatibilmente con la natura dei processi produttivi e degli spazi aziendali. Nel caso di lavoratori che non necessitano di particolari strumenti e/o attrezzature di lavoro e che possono lavorare da soli, gli stessi potrebbero, per il periodo transitorio, essere posizionati in spazi ricavati ad esempio da uffici inutilizzati, sale riunioni.

Per gli ambienti dove operano più lavoratori contemporaneamente potranno essere trovate soluzioni innovative come, ad esempio, il riposizionamento delle postazioni di lavoro adeguatamente distanziate tra loro ovvero, analoghe soluzioni.

L'articolazione del lavoro potrà essere ridefinita con orari differenziati che favoriscano il distanziamento sociale riducendo il numero di presenze in contemporanea nel luogo di lavoro e prevenendo assembramenti all'entrata e all'uscita con flessibilità di orari.

È essenziale evitare aggregazioni sociali anche in relazione agli spostamenti per raggiungere il posto di lavoro e rientrare a casa (*commuting*), con particolare riferimento all'utilizzo del trasporto pubblico. Per tale motivo andrebbero incentivate forme di trasporto verso il luogo di lavoro con adeguato distanziamento fra i viaggiatori e favorendo l'uso del mezzo privato o di navette.

GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI

- Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa)
- 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

SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE

- Gli spostamenti all'interno del sito aziendale devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali
- 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

sono sospesi e annullati tutti gli eventi interni e ogni attività di formazione in modalità in aula, anche obbligatoria, anche se già organizzati; è comunque possibile, qualora l'organizzazione aziendale lo permetta, effettuare la formazione a distanza, anche per i lavoratori in smart work

- 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; il carrellista può continuare ad operare come carrellista).

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 all'ufficio del personale, si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria e a quello degli altri presenti dai locali, l'azienda procede immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute
- l'azienda collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19. Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente lo stabilimento, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria

Il lavoratore al momento dell'isolamento, deve essere subito dotato ove già non lo fosse, di mascherina chirurgica.

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.

La sorveglianza sanitaria periodica non va interrotta, perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio

- nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e le RLS/RLST.

- 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.
 - Alla ripresa delle attività, è opportuno che sia coinvolto il medico competente per le identificazioni dei soggetti con particolari situazioni di fragilità e per il reinserimento lavorativo di soggetti con pregressa infezione da COVID 19.
- E' raccomandabile che la sorveglianza sanitaria ponga particolare attenzione ai soggetti fragili anche in relazione all'età

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 rischiosità e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

- È costituito in azienda un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RLS.
- Laddove, per la particolare tipologia di impresa e per il sistema delle relazioni sindacali, non si desse luogo alla costituzione di comitati aziendali, verrà istituito, un Comitato Territoriale composto dagli Organismi Paritetici per la salute e la sicurezza, laddove costituiti, con il coinvolgimento degli RLST e dei rappresentanti delle parti sociali.
- Potranno essere costituiti, a livello territoriale o settoriale, ad iniziativa dei soggetti firmatari del presente Protocollo, comitati per le finalità del Protocollo, anche con il coinvolgimento delle autorità sanitarie locali e degli altri soggetti istituzionali coinvolti nelle iniziative per il contrasto della diffusione del COVID19.

ALLEGATO 16 DPCM 11 GIUGNO 2020 - Misure igienico sanitarie

1. lavarsi spesso le mani. Si raccomanda di mettere a disposizione in tutti i locali pubblici, palestre, supermercati, farmacie e altri luoghi di aggregazione, soluzioni idroalcoliche per il lavaggio delle mani;
2. evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute;
3. evitare abbracci e strette di mano;
4. mantenere, nei contatti sociali, una distanza interpersonale di almeno un metro;
5. praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie);
6. evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri, in particolare durante l'attività sportiva;
7. non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani;
8. coprirsi bocca e naso se si starnutisce o tossisce;
9. non prendere farmaci antivirali e antibiotici, a meno che siano prescritti dal medico;
10. pulire le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol.
11. 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.



SALUTE.GOV.IT/NUOVOCORONAVIRUS



ALLEGATO 11 DPCM 11 GIUGNO 2020 – Misure per gli esercizi commerciali

INDICAZIONI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

Fase 2, le misure per gli esercizi commerciali

Nella cosiddetta “fase 2” gli esercizi commerciali la cui attività non è sospesa, al fine di limitare e contrastare la circolazione del nuovo coronavirus e garantire acquisti in sicurezza, devono rispettare le seguenti misure di igiene e prevenzione previste dal [decreto del 26 aprile](#).

8. DISTANZA

Assicurare il mantenimento di un metro di distanza interpersonale in tutte le attività

2. PULIZIA DEI LOCALI

Garantire l’igiene ambientale con una frequenza di almeno due volte al giorno

3. ARIA

Mantenere un’adeguata aerazione naturale e il ricambio d’aria

4. IGIENE DELLE MANI

Mettere a disposizione gel igienizzante per la disinfezione delle mani (in particolare accanto a tastiere, schermi touch e sistemi di pagamento)

5. MASCHERINE

Utilizzare le mascherine negli ambienti chiusi e dove non sia possibile il distanziamento sociale

6. GUANTI

Usare guanti “usa e getta” nelle attività di acquisto, in particolare in caso di alimenti e bevande

7. INGRESSI DILAZIONATI

Accessi regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:

- attraverso ampliamenti delle fasce orarie
- per locali fino a 40 metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori
- per locali di dimensioni superiori a 40 metri quadrati, l’accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita
-

8. INFORMAZIONI

Dare adeguata comunicazione alla clientela per garantire il distanziamento in attesa di entrare

#RESISTIAMOINSIEME

ACQUISTI IN SICUREZZA

LE REGOLE PER GLI ESERCIZI COMMERCIALI

DISTANZA

Assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di distanza in tutte le attività.

PULIZIA

Garantire l'igiene ambientale con una frequenza di almeno due volte al giorno.

ARIA

Mantenere adeguata areazione naturale e ricambio d'aria.

MANI

Mettere a disposizione gel igienizzante per la disinfezione delle mani.

MASCHERINE

Utilizzare le mascherine negli ambienti chiusi e dove non sia possibile il distanziamento minimo.

GUANTI

Usare guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, in particolare in caso di alimenti e bevande.

ACCESSI

Regolamentare gli accessi in base alle dimensioni del locale e, ove necessario, ampliando le fasce orarie.

INFORMAZIONI

Dare adeguata comunicazione alla clientela per garantire il distanziamento durante l'attesa.



Ministero della Salute



www.salute.gov.it/nuovocoronavirus

PARTE SECONDA

**INDICAZIONI
GENERALI PER LE
IMPRESE
AGROALIMENTARI**

INDICAZIONI DELLA COMMISSIONE EUROPEA



DIREZIONE-GENERALE PER SALUTE E LA SICUREZZA ALIMENTARE 8 APRILE 2020

Dove non è possibile mantenere una distanza di sicurezza tra le persone, si raccomanda di mettere uno schermo di vetro o plexiglass tra cassieri e clienti (ad esempio presso i banchi di cassa) perché incoraggia l'uso dei pagamenti con carta di debito/credito, preferibilmente senza contatto, invece di contanti.

Come richiesto da molte autorità, bisogna garantire una distanza fisica sicura tra le persone come consigliato dalle autorità sanitarie pubbliche, per esempio **segnando il pavimento a determinati intervalli e limitare il numero di persone presenti nel proprio negozio allo stesso tempo**. Le aziende possono anche consigliare ai consumatori di utilizzare carrelli della spesa per mantenere tale distanza.

Le degustazioni di cibo per le campagne promozionali dovrebbero essere evitate.

Se le forniture lo consentono, si può considerare di mettere a disposizione dei propri clienti, un disinfettante per le mani o salviette disinfettanti all'ingresso e/o distribuire guanti monouso quando le persone hanno bisogno di toccare prodotti alimentari non confezionati nei negozi (es. frutta o verdura).

Quando le aziende alimentari forniscono misure igienico-sanitarie, devono insistere affinché i clienti ne facciano uso e, nel caso di guanti monouso, che siano smaltiti in modo appropriato.

Se utilizzati correttamente, i guanti contribuiscono anche a proteggere frutta e verdura dalla contaminazione da parte dei clienti. In Italia l'uso di guanti monouso nelle aree frutticole e vegetali del supermercato è in vigore da tempo.

Qual è il rischio di infezione da COVID-19 da prodotti alimentari?

Nonostante l'ampia portata della pandemia, non vi è alcuna relazione di trasmissione di COVID-19 attraverso il consumo di alimenti fino ad oggi. Pertanto, come affermato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare*, non vi è alcuna prova che gli alimenti rappresentino un rischio per la salute pubblica in relazione al COVID-19. **La modalità principale di trasmissione del COVID-19 attraverso il contatto con le goccioline del respiro che le persone infette possono diffondere attraverso:**

- **la saliva, tossendo e starnutando**
- **i contatti diretti personali**
- **le mani, ad esempio toccando con le mani contaminate (non ancora lavate) bocca, naso o occhi.**

* <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

Qual è il rischio di contrarre COVID-19 dagli imballaggi alimentari?

Anche se, secondo uno studio recente(1), **l'agente eziologico della Covid-19 (SARS-CoV-2) sopravviverebbe fino a 24 ore sul cartone e anche diversi giorni su superfici dure come l'acciaio e la plastica in condizioni sperimentali** (ad esempio in ambiente con umidità relativa e temperatura controllate), **non esistono prove che dimostrino la trasmissione dell'infezione da confezioni contaminate esposte a diverse condizioni e temperature ambientali.**

Di fronte alle preoccupazioni che il virus presente sulla cute possa riuscire a entrare nel sistema respiratorio (ad esempio attraverso il contatto delle mani con il volto), **le persone, compresi i consumatori, che maneggiano gli imballaggi dovrebbero rispettare gli orientamenti delle autorità sanitarie pubbliche in materia di buone pratiche igieniche, che comprendono il lavaggio frequente ed efficace delle mani.**

(1) <https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973?articleTools=true>

(2) <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

Cosa succede se un dipendente di un'azienda alimentare è infettato da COVID-19?

Nell'industria di trasformazione alimentare sono stati introdotti protocolli specifici per tutelare la salute dei dipendenti. Queste **misure, che integrano le consuete pratiche in materia di igiene alimentare e sicurezza dei lavoratori** e si adattano a quanto è possibile fare concretamente, comprendono:

- **il distanziamento sociale sul luogo di lavoro,**
- **pannelli in plexiglas se non è possibile assicurare il distanziamento,**
- **l'assenza di contatti tra i camionisti e l'impianto alimentare,**
- **una maggiore disponibilità di disinfettanti per le mani,**
- **il lavoro a turni in modo che nell'impianto non sia presente un numero di addetti superiore a quello strettamente necessario**
- **oppure, se possibile, il telelavoro.**

In base alle raccomandazioni speciali attualmente in vigore per la Covid-19, chiunque presenti sintomi riconducibili alla Covid-19 è tenuto a restare a casa per prevenire la diffusione del virus.

Anche per quanto riguarda le persone che potrebbero essere infette pur non essendo (ancora) malate (portatori asintomatici del virus), la normativa vigente riduce al minimo il rischio che particelle virali vengano a contatto con i prodotti alimentari, poiché tutti coloro che lavorano in locali per il trattamento di alimenti devono mantenere un alto livello di igiene personale indossando tra l'altro indumenti idonei, puliti e, se necessario, protettivi e applicando sempre le buone pratiche igieniche (lavandosi regolarmente le mani ed evitando comportamenti non igienici, come starnuti o colpi di tosse, durante la produzione o la manipolazione degli alimenti, ecc.).

Tutto induce a ritenere che le attuali misure di sanificazione siano efficaci nei confronti della Covid-19 come nei confronti di altri rischi microbiologici⁴. Le imprese alimentari dovrebbero inoltre mettere in atto, se del caso, ulteriori misure di sanificazione sulla base del rischio, tanto più quando un dipendente risulti positivo al virus. Queste misure, unite al fatto che gli alimenti non sono, per quanto si sappia, una fonte di trasmissione, forniscono garanzie della sicurezza della produzione alimentare.

1. https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS_CoV_2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf

Come operatore del settore alimentare posso chiedere garanzie ai miei fornitori?

Una certificazione "senza virus" non può essere giustificata in quanto non vi è alcuna prova che il cibo rappresenti un rischio per la salute pubblica in relazione al COVID-19. Qualsiasi richiesta di tali garanzie è quindi sproporzionata e di conseguenza non accettabile.

La chiusura totale (lockdown) può limitare i controlli sull'applicazione dell'igiene nelle aziende alimentari. Ciò pregiudica la sicurezza degli alimenti in generale?

I controlli ufficiali rientrano nell'ambito di una filiera alimentare sicura; tuttavia **non si ritiene che le limitazioni attuali (compreso il possibile rinvio, basato sul rischio, di alcune attività di controllo ufficiale) incidano sulla sicurezza alimentare, che dipende prima di tutto dall'impegno di tutti gli attori della filiera, dal produttore al consumatore, con la responsabilità principale in capo agli operatori del settore alimentare.** La sicurezza alimentare è conseguita soprattutto attraverso misure preventive (buone pratiche igieniche). **Gli operatori del settore alimentare devono dimostrare la costante applicazione di queste misure preventive durante la produzione alimentare e la loro efficacia mediante controlli e analisi dei processi produttivi e degli alimenti (si tratta dei cosiddetti "controlli degli operatori stessi").** Le autorità preposte alla sicurezza alimentare provvedono a loro volta alle relative ispezioni. La chiusura totale, anche nei casi in cui può incidere sulle modalità dei controlli ufficiali, non compromette la sicurezza degli alimenti prodotti.

A tale proposito, la Commissione ha adottato un regolamento (vedere pag.26) che consente agli Stati membri di svolgere azioni di controllo in modo compatibile con le restrizioni di movimento per limitare la diffusione del COVID-19, in base ad adeguate garanzie, in modo da non compromettere la sicurezza alimentare. Queste misure si applicano per due mesi e saranno poi riesaminate, sulla base delle informazioni fornite dagli Stati membri

Gli obblighi del datore di lavoro verso i propri dipendenti

La legislazione dell'UE in vigore sulla sicurezza alimentare impone a tutti gli operatori del settore alimentare di garantire che i dipendenti adottino misure igieniche adeguate. Questo include il lavaggio frequente delle mani con sapone. L'ulteriore disinfezione, se necessaria, deve essere eseguita in base all'obiettivo perseguito.

In caso di carenze, le autorità locali preposte alla sicurezza alimentare considereranno queste situazioni caso per caso e potranno aiutare le imprese a trovare soluzioni alternative sicure in modo che la sicurezza alimentare continui a essere garantita. Esempi in tal senso sono l'impiego di prodotti alternativi o il ricorso al lavaggio più frequente delle mani con sapone.

Gli operatori del settore alimentare devono formare i dipendenti su come utilizzare correttamente le attrezzature di protezione personale e ricordare loro quanto sia importante seguire le istruzioni sull'igiene personale e le distanze sociali durante le pause di lavoro.

Doveri del consumatore

Anche i consumatori dovrebbero svolgere il loro ruolo. Come buona pratica igienica generale, **i clienti nei negozi non dovrebbero maneggiare cibo diverso da quello che intendono acquistare**, in modo da evitare di contaminarlo con qualsiasi agente patogeno che può essere presente sulle loro mani.

Come lavarsi le mani con acqua e sapone?

LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!

Durata dell'intera procedura: 40-60 secondi

0
Bagna le mani con l'acqua

1
applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani

2
friziona le mani palmo contro palmo

3
il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa

4
palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro

5
dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro

6
frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa

7
frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa

8
Risciacqua le mani con l'acqua

9
asciuga accuratamente con una salvietta monouso

10
usa la salvietta per chiudere il rubinetto

11
...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

WORLD ALLIANCE
for **PATIENT SAFETY**

WHO acknowledges the Hôpital Universitaire de Genève (HUG), in particular the members of the Infectious Control Programme, for their active participation in developing this material.
(October 2006, version 1)

World Health Organization

All reasonable precautions have been taken by the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. No one should hold the World Health Organization liable for damages arising from its use.

Consigli di buone pratiche per gli operatori del settore alimentare e per chi manipola alimenti

Norme igieniche rigorose regolano già la produzione di alimenti nell'UE e la loro attuazione è soggetta a controlli ufficiali. Tutte le aziende alimentari devono applicarle. **I controlli igienico-sanitari che devono essere attuati dagli operatori del settore alimentare sono progettati per prevenire la contaminazione degli alimenti da parte di agenti patogeni e mirano quindi anche a prevenire la contaminazione degli alimenti da parte del virus responsabile del COVID-19.**

Le azioni di formazione regolari nelle imprese alimentari su tutti questi requisiti sono obbligatorie in modo che le persone che lavorano nelle aziende alimentari sappiano come lavorare rispettando l'igiene.

Inoltre, nel contesto attuale, le imprese alimentari dovrebbero limitare i contatti esterni allo stretto necessario ad esempio con fornitori o camion, mantenendo le distanze di sicurezza dagli autisti.

Tra le buone pratiche igieniche prescritte in ogni fase della produzione alimentare sono particolarmente importanti:

- **la pulizia**
- **se necessario, la disinfezione degli impianti e delle attrezzature di produzione tra un lotto di produzione e l'altro,**
- **la prevenzione della contaminazione crociata tra categorie di alimenti e dello stesso alimento in fasi diverse del processo produttivo (ad esempio tra alimenti crudi e alimenti cotti),**
- l'igiene personale, come il lavaggio e la disinfezione delle mani,
- l'impiego di guanti e mascherine ove previsto,
- l'uso di calzature e abbigliamento igienici dedicati,
- oppure l'astensione dal lavoro in presenza di sintomi di malattia.

MISURE IGIENICHE

- **Lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (se non sono disponibili, è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con una concentrazione di alcool di almeno il 60%) dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti.**
- Il lavaggio delle mani è fondamentale per prevenire la contaminazione degli alimenti.

Occorre sempre lavarsi le mani:

- 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;
- dopo aver manipolato il denaro.

Utilizzare correttamente i guanti al fine di evitare la contaminazione degli alimenti e nello specifico:

- lavare sempre le mani:
- prima di indossare i guanti
- tra un cambio di guanti e l'altro
- dopo averli tolti
- Il personale che deve manipolare cibo (ad esempio tagliare carne, affettare carne o latticini, pulire pesce, confezionare frutta e verdura) indossa guanti e li sostituisce frequentemente, o altrimenti spesso si lava le mani.
- cambiare i guanti dopo avere svolto attività non legate al cibo (es. maneggiato il denaro, svuotato i cestini, toccato maniglie, pulsanti o carrelli, ...).

- Pulire le superfici di lavoro con disinfettanti contenenti alcol (etanolo) al 75% o a base di cloro all'1% (candeggina).
- Negli ambienti di lavoro del settore agro-alimentare, in particolare quando si manipolano alimenti non protetti destinati ad essere consumati senza ulteriori trattamenti, è sempre consigliabile indossare la mascherina per evitare la propagazione di goccioline di liquidi organici attraverso tosse, starnuti o saliva.
- L'utilizzo della mascherina può quindi aiutare a limitare la diffusione di virus e batteri, ma deve essere adottata in aggiunta ad altre misure di igiene respiratoria e delle mani.
- La mascherina utilizzata dovrebbe rispettare la norma UNI EN 14683:2019 "*Maschere facciali ad uso medico - Requisiti e metodi di prova*" dà la presunzione di conformità ai requisiti generali di sicurezza e prestazione (Allegato I della [Direttiva 93/42/CEE](#) / [Regolamento \(UE\) 2017/745](#)).

È importante rimanere in casa (e non presentarsi al lavoro), in tutti i casi di febbre, disturbi gastroenterici, tosse.

PARTE TERZA

La Conferenza delle Regioni e delle Province autonome ha approvato l'**aggiornamento e l'integrazione** alle “**Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive**” (**in allegato**), in particolare evidenziamo le schede che hanno rilevanza per il settore agroalimentare:

- congressi e grandi fiere

Il precedente aggiornamento avvenuto in data 25 maggio aveva riguardato i seguenti settori:

- strutture ricettive all'aperto (**campeggi**);
- **rifugi** alpini;
- **circoli** culturali e ricreativi;

Che si aggiungevano alle schede tematiche precedentemente pubblicate relative ai **principali settori di attività**, quali:

- **ristorazione**
- **attività turistiche (balneazione)**
- **strutture ricettive**
- **commercio al dettaglio**
- commercio al dettaglio su aree pubbliche (**mercati, fiere e mercatini degli hobbisti**)
- **manutenzione del verde**

Tutte le indicazioni riportate nelle singole schede tematiche devono **intendersi come integrazioni** alle raccomandazioni di distanziamento sociale e igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV-2 in tutti i contesti di vita sociale.

Per tutte le procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente nel documento dell'Istituto Superiore di Sanità e del Ministero della Salute, entrambi in allegato.

In particolare, **in ogni scheda sono integrate le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico** per contrastare la diffusione del contagio, tra le quali: norme comportamentali, distanziamento sociale e contact tracing. Resta inteso che in base all'evoluzione dello scenario epidemiologico le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo. **La scheda tecnica è stata integrata in data 9 giugno con l'inserimento di una parte specifica per le CERIMONIE**

Prevenzione del contagio da SARS- CoV-2 e sicurezza degli alimenti nell'ambito della RISTORAZIONE

CODICI ATECO SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.10.11 RISTORAZIONE CON SOMMINISTRAZIONE

- attività degli esercizi di ristoranti, fast-food, rosticcerie, friggitorie, pizzerie eccetera, che dispongono di posti a sedere
- attività degli esercizi di birrerie, pub, enoteche ed altri esercizi simili con cucina.

56.10.12 ATTIVITA' DI RISTORAZIONE CONNESSE ALLE AZIENDE AGRICOLE

56.10.2 RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE CON PREPARAZIONE DI CIBI DA ASPORTO

- preparazione di pasti da portar via "take-away"
- attività degli esercizi di rosticcerie, friggitorie, pizzerie a taglio eccetera che non dispongono di posti a sedere.

56.10.3 GELATERIE E PASTICCERIE

56.10.41 GELATERIE E PASTICCERIE AMBULANTI

56.10.42 RISTORAZIONE AMBULANTE

- furgoni attrezzati per la ristorazione ambulante di cibo pronto per il consumo
- preparazione di cibo per il consumo immediato presso banchi del mercato.

56.10.5 RISTORAZIONE SU TRENI E NAVI

- ristorazione connessa all'attività di trasporto, se effettuate da imprese separate.

56.21 FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING PER EVENTI, BANQUETING)

- Questa classe include la fornitura di servizi di ristorazione sulla base di accordi contrattuali stipulati con il cliente, nelle sedi stabilite dal cliente, per un evento specifico.
- servizio di catering per eventi quali: banchetti, cene di rappresentanza, matrimoni, ricevimenti, convegni, congressi ed altre celebrazioni o cerimonie.

56.29.1 MENSE

- gestione di mense (ad esempio presso fabbriche, uffici, ospedali o scuole) in concessione.

56.29.2 CATERING CONTINUATIVO SU BASE CONTRATTUALE

- fornitura di pasti preparati per imprese di trasporto, ospedali, scuole eccetera.

56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA

- Questa classe include le attività di preparazione e somministrazione di bevande per il consumo immediato nei locali.
- bar
- pub
- birrerie
- caffetterie
- enoteche

Il COVID-19 è una malattia causata dal virus SARS-CoV-2 la cui trasmissione avviene mediante il contatto tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplet) prodotte dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Nonostante non ci siano evidenze scientifiche che SARS-CoV-2 possa essere trasmesso attraverso la via fecale-orale o attraverso il consumo di alimenti contaminati, è necessario che nel corso dell'epidemia da SARS CoV-2 vengano raccomandate misure sanitarie atte a ridurre il rischio di infezione introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla somministrazione degli alimenti. Tali misure devono prevedere l'adozione di procedure idonee a prevenire la contaminazione dei cibi e delle superfici con cui questi vengono a contatto (piani di lavoro, contenitori, stoviglie); a tal fine gli addetti alla preparazione e alla somministrazione di cibi devono indossare mascherine chirurgiche e guanti e provvedere alla disinfezione di tutte le superfici che possono essere state interessate direttamente o indirettamente da droplet emesse da individui infetti, sintomatici e asintomatici, oltre a rispettare, ove possibile, la distanza interpersonale. Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti è necessario fare sempre riferimento ai cinque punti chiave per alimenti sicuri indicati dall'OMS (Figura 1).

Più specificatamente, nell'ambito della loro somministrazione è necessario che sia assicurata la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia, **detersione** e **disinfezione** [CIRCOLARE del Ministero della Salute n. 17644](#), come richiesto dalla normativa in materia di sicurezza alimentare e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali (15).

Allegato 9 - Linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome dell'11 giugno 2020 e relative Schede tecniche link [Allegato 9](#)

Le linee guida elaborate dal Governo e Regioni per la riapertura di ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie, catering si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali:

- ristoranti
- trattorie
- pizzerie
- self-service
- bar
- pub
- pasticcerie
- gelaterie
- rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali)
- attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione.

Cosa bisogna fare:

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere. Vedere nota (1)
- Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

- La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- La consumazione a buffet non è consentita.
- Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.
- I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc.). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

*La Regione Campania ritiene che la distanza di un metro vada calcolata dal tavolo.

elenco dei soggetti che hanno prenotato (nota 1)

Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere “

Quanto richiamato nel documento della Conferenza Stato Regioni aggiornato al 9 giugno scorso, fa espresso riferimento alla situazione di emergenza epidemiologica legata al COVID19, per cui si è applicato l'art.16 della Costituzione, quindi non siamo in ambito di normale amministrazione, ma di misure legate a prevenire i contagi, o nel caso di contagio a capirne le origini e sono comunque misure con valore temporale.

Le indicazioni contenute nel documento della Conferenza Stato Regioni, si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione), e per le CERIMONIE.

Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere, il che vuol dire:

- le prenotazioni sono solo consigliate;
- si Registra solo nome e cognome eventualmente codice fiscale e/o cellulare
- Niente privacy è un registro di soli nomi e cognomi con durata massima di 14 giorni (il periodo di quarantena), non devono essere raccolti dati sensibili

Per le persone conviventi che in teoria potrebbero sedersi senza il distanziamento, **non è il titolare a fare la dichiarazione** ma il cliente che dichiara che le persone che sono con lui sono conviventi, Il titolare deve solo riportare sul registro tale dichiarazione. Si fa leva sul principio dell'affidamento in buona fede sul fatto del terzo. Ovviamente occorre sempre chiedere conferma di ciò e verificare che la dichiarazione sia coerente con chi si presenta (se dichiaro che vado con mia moglie non mi presento con un amico). **Per quanto riguarda il termine “conviventi”,** va inteso come le persone con le quali vivo assieme per cui c'è un rapporto quotidiano e frequente. Un parente ma non “convivente” deve rispettare il distanziamento sociale.

INDICAZIONI PER IL PERSONALE DIPENDENTE

Rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili da alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) ;

Astensione dal lavoro quando si accusino sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) compatibili con COVID-19.

☒ Qualora tali sintomi insorgano durante l'attività lavorativa, devono essere seguite le indicazioni fornite nel Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro, del 24 aprile 2020., [DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI](#)

☒ Per quanto attiene la tutela della salute e la protezione dei lavoratori "fragili", a più alto rischio d'insorgenza di una forma di COVID-19 grave in relazione all'età e/o alla presenza di patologie cronico-degenerative, si rimanda a quanto indicato:

– nella normativa specifica in materia di salute e sicurezza sul lavoro (DL.vo 81/2008 e s.m.i.).

– nell'art. 83 "Sorveglianza Sanitaria" del Decreto Legge 19 maggio 2020, n. 34 Misure urgenti in materia di salute, sostegno al lavoro e all'economia, nonché di politiche sociali connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19.

– nel già richiamato Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro del 24 aprile 2020.

– nella Circolare del Ministero della Salute "Indicazioni operative relative alle attività del medico competente nel contesto delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2 negli ambienti di lavoro e nella collettività" del 29 aprile 2020. [CIRCOLARE del Ministero della Salute n. 14915](#)

– nel Documento tecnico INAIL “Documento sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-Cov-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione. Aprile 2020”. [Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione](#)

Cinque punti chiave per alimenti più sicuri



Abituatevi alla pulizia

- ✓ Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti e rilavatele spesso mentre lavorate in cucina
- ✓ Lavatevi le mani dopo essere stati al bagno
- ✓ Lavate e disinfettate tutte le superfici di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- ✓ Tenete lontano gli insetti, i roditori e altri animali dagli alimenti e dalla cucina

Perché?

La maggior parte dei microorganismi non provoca malattie ma molti microorganismi pericolosi sono presenti nell'acqua e nel suolo, così come negli animali e nell'uomo. Questi microorganismi pericolosi possono essere veicolati dalle mani, dagli stracci e dagli utensili, in particolare dai taglieri. Anche un minimo contatto è sufficiente per far passare questi microorganismi agli alimenti e provocare malattie di origine alimentare.



Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

- ✓ Separate la carne, la polleria e il pesce crudo dagli altri alimenti
- ✓ Non riutilizzate per altri alimenti utensili e materiale come i coltelli e i taglieri che avete usato per alimenti crudi
- ✓ Conservate gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto fra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo

Perché?

Gli alimenti crudi, in particolare la carne, la polleria, il pesce, e i loro succhi, possono contenere microorganismi pericolosi capaci di contaminare altri alimenti durante la preparazione o la conservazione.

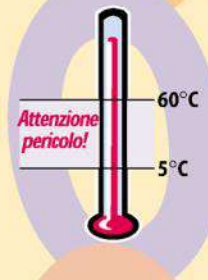


Fate cuocere bene gli alimenti

- ✓ Fate cuocere bene gli alimenti, in particolare la carne, la polleria, le uova e il pesce
- ✓ Portate i cibi come le zuppe e i ragù a ebollizione per assicurarvi che abbiano raggiunto i 70°C. Per la carne e la polleria verificate che non siano rosa o, in alternativa, misurare con un termometro la temperatura a cuore
- ✓ Riscaldare bene gli alimenti cotti e raffreddati che volete servire caldi

Perché?

Una cottura a cuore elimina la maggior parte dei microorganismi pericolosi. Degli studi hanno dimostrato che gli alimenti cotti a 70°C possono essere consumati senza pericolo. Alcuni alimenti come la carne macinata, gli arrostiti arroccati, i grandi pezzi di carne e la polleria intera esigono una attenzione particolare.



Tenete gli alimenti alla giusta temperatura

- ✓ Non lasciate alimenti cotti oltre le due ore a temperatura ambiente
- ✓ Refrigerate rapidamente tutti gli alimenti cotti e le derrate facilmente deperibili (preferibilmente a temperature inferiori a +5°C)
- ✓ Mantenete al caldo (a temperature superiori a 65°C) gli alimenti cotti, fino al momento del servizio
- ✓ Non conservate gli alimenti troppo a lungo, anche se posti in frigorifero
- ✓ Non scongelate a temperatura ambiente gli alimenti surgelati o congelati

Perché?

Negli alimenti, a temperatura ambiente, i microorganismi si moltiplicano molto rapidamente. A temperature inferiori a +5°C o superiori a 65°C, la crescita dei microorganismi è rallentata o addirittura interrotta. Certi microorganismi pericolosi continuano a moltiplicarsi anche a meno di +5°C.



Utilizzate solo acqua e materie prime sicure

- ✓ Utilizzate solo acqua potabile o trattata in modo da escludere qualsiasi contaminazione
- ✓ Scegliete materie prime fresche e sane
- ✓ Date la preferenza ad alimenti trattati in modo tale da non presentare rischi come, per esempio, il latte pastorizzato
- ✓ Lavate bene frutta e verdura soprattutto se li consumate crudi
- ✓ Non utilizzate alimenti oltre la loro data di scadenza

Perché?

Le materie prime, così come l'acqua e il ghiaccio, possono contenere dei microorganismi e delle sostanze chimiche. Delle sostanze chimiche tossiche possono formarsi in alimenti avvelati o ammuffiti. Le materie prime che presentano minori rischi sono quelle scelte con cura o semplicemente lavate, mondare e sbuccate.



nuovo coronavirus

Consigli per quando andiamo al ristorante/bar

Prima di entrare nel locale



- Se hai **sintomi** compatibili con COVID-19, **resta a casa**
- Laddove possibile, **prenota** telefonicamente o tramite applicazioni
- Nei locali con prodotti d'**asporto**, privilegia l'ordinazione online/telefonica per ridurre le attese presso l'esercizio commerciale
- Mentre sei in attesa di entrare nel locale, **mantieni il distanziamento** dagli altri clienti
- Quando non è possibile mantenere il distanziamento indossa la **mascherina**



Nel locale

- Segui le indicazioni dell'esercente per l'**accesso** ai locali e per il **movimento** all'interno degli stessi
- Attienti alle istruzioni sul **distanziamento** indicate dall'esercente
- Se previsti, rispetta i **percorsi obbligati** per raggiungere il tavolo o il punto di servizio



- All'interno dei locali indossa la **mascherina** e rimuovila solo al momento della consumazione, utilizza la mascherina anche quando ti rivolgi al personale
- Utilizza sempre gli **spray o i gel sanificanti** per le mani messi a disposizione dal locale e ripeti la sanificazione ogni qual volta possibile
- Se utilizzi i **servizi igienici**, lavati sempre accuratamente le mani dopo l'uso
- Evita l'uso promiscuo di posate, stoviglie e bottiglie
- **Limita gli spostamenti** all'interno del locale allo stretto necessario e comunque sempre indossando la mascherina
- Nei locali con consumazione al banco o con prodotti d'asporto, **limita la permanenza** nel locale al tempo strettamente necessario per la consumazione o per l'ordinazione/ritiro
- Se possibile, evita l'uso del contante ed effettua pagamenti **contactless**



A cura del Gruppo IIR "Comunicazione Medio Cronache"

27 maggio 2020



Lavaggio delle mani

In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2 (13), gli operatori del settore alimentare, incluso manipolazione, preparazione e somministrazione, devono lavarsi le mani con sapone monouso e asciugarle in maniera igienica (salviette monouso):

- prima di iniziare il lavoro
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi
- dopo aver toccato rifiuti
- dopo le operazioni di pulizia
- dopo l'uso del bagno
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro



PULIZIA E SANIFICAZIONE

Garantire un'adeguata sanificazione¹, con opportuni prodotti di deterzione e disinfettanti e con adeguata frequenza, dei locali deputati alla somministrazione e allo stoccaggio degli alimenti, come pure dei locali di servizio. Le attività di pulizia e igiene ambientale devono essere effettuate con una frequenza minima giornaliera. Tali attività, anche alla luce della normativa vigente, possono essere svolte in proprio dall'impresa medesima ovvero affidate a imprese specializzate nella sanificazione. Fanno eccezione quelle operazioni di sanificazione degli impianti di aerazione per le quali alcune regioni hanno deliberato l'obbligo di ricorso a imprese esterne specializzate.

il termine sanificazione per connotare le misure volte a garantire che gli ambienti e le superfici nei luoghi dove si preparano e somministrano alimenti siano in adeguate condizioni igienico-sanitarie. Il canone tipico della sanificazione comprende la seguente sequenza di azioni: pulizia (rimozione dello sporco grossolano);

- **detersione;**
- **risciacquo con acqua potabile;**
- **disinfezione;**
- **risciacquo con acqua potabile.**
- **Il termine igienizzazione è riservato alle misure che riguardano l'igiene dei consumatori.**

Particolare attenzione dovrà essere posta ai locali spogliatoi e ai servizi igienici, in particolare prevedendo un'adeguata attività di pulizia e sanificazione degli stessi.

Garantire un'adeguata sanificazione degli utensili utilizzati per la preparazione degli alimenti, con opportuni prodotti di deterzione

Garantire la disinfezione frequente delle superfici toccate più di frequente, quali ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, maniglie delle porte, rubinetti e tastiere dei terminali POS.

Posizionare gli espositori, per esempio quelli per il prodotto di *confectionery* (es. caramelle e chewing-gum), evitando che siano raggiungibili direttamente dal cliente, a meno che il cliente non abbia garantito la protezione o l'igiene delle mani (in tal caso dovrebbe essere presente un gel sanificante nei pressi).

Per ulteriori informazione vedere al seguente link:

[Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di ... - Iss](#)

IN CUCINA/LABORATORIO

per quanto attiene gli ambienti confinati, come le cucine, è importante limitare l'accesso ai locali al personale strettamente necessario per evitare il sovraffollamento che facilita la diffusione del virus

Per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati, ove l'attività lavorativa imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano disponibili altre soluzioni organizzative, va indossata la mascherina chirurgica; dovranno essere utilizzati altresì guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile. A tali dispositivi può essere associata una ulteriore protezione per gli occhi attraverso l'uso di occhiali o schermi facciali.

SERVIZIO AI TAVOLI

- Per il personale addetto al servizio ai tavoli è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e ove possibile, l'utilizzo dei guanti in nitrile; questi ultimi sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo.
- Il personale addetto al servizio dei tavoli deve sempre indossare la mascherina chirurgica per tutta la durata del turno di lavoro e ove possibile l'utilizzo di guanti in nitrile.
- Adeguata sanificazione di tutti gli oggetti utilizzati per un servizio (es. prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, ecc.) prima che vengano messi a disposizione di nuovi clienti, in alternativa adottare prodotti monouso.
- Il tovagliato va cambiato totalmente ad ogni cambio di clientela o in alternativa prevedere l'utilizzo di materiali monouso. Per quanto riguarda il coprimacchia, preferire materiale monouso o in alternativa sostituirlo a ogni cambio di clientela. Durante le operazioni di sanificazione dei tavoli, al termine di ogni servizio, è necessario l'utilizzo dei guanti in nitrile.
- Prima di riapparecchiare il tavolo pulire le superfici.

MENU

Adottare metodi alternativi all'uso dei menu e della carta dei vini cartacei, per esempio attraverso l'affissione di cartelli o schermi o l'uso di applicativi per *smartphone* o al limite l'impiego di menu cartacei monouso. Eliminare le modalità di servizio a buffet. Evitare la somministrazione di antipasti con piatti condivisi e favorire le monoporzioni.

Indicazioni delle sostanze che provocano intolleranze o allergie di cui alla [pag. 69](#)

PERSONALE AMMINISTRATIVO/CASSA

Il personale amministrativo e quello addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione (es. separatore in plexiglass).

RICAMBIO D'ARIA

Nel caso in cui l'ambiente sia fornito di adeguate finestrate, favorire il ricambio d'aria con regolarità.

Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria; se ciò non fosse tecnicamente possibile, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le indicazioni tecniche di cui al documento dell'Istituto Superiore di Sanità. Rapporto ISS COVID 19 n. 5/2020 Rev. 2 per le misure da porre in essere

[Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di ... - Iss](#)

Gestione dell'accesso dei clienti nei locali

- Limitare il numero degli accessi ai locali per evitare il sovraffollamento che facilita la diffusione del virus.
- I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- Consentire l'ingresso al ristorante dietro prenotazione, a un numero di persone tale da garantire all'interno del punto di somministrazione il corretto distanziamento individuale.
- Quando possibile prevedere percorsi separati per l'entrata e l'uscita dei clienti dal locale.
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni.
- Far rispettare la distanza di sicurezza tra le persone che deve essere non inferiore ad 1 metro, anche adottando apposita segnaletica

Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione (COD. 56.10.11)

- attività degli esercizi di ristoranti, fast-food, rosticcerie, friggitorie, pizzerie eccetera, che dispongono di posti a sedere**
- attività degli esercizi di birrerie, pub, enoteche ed altri esercizi simili con cucina**

Organizzazione del locale cucina e attività da svolgere durante le preparazioni alimentari

Misurare la temperatura corporea che non deve essere superiore a 37,5°C, a tutto il personale prima dell'accesso nell'esercizio.

Garantire, ove possibile, la distanza di sicurezza tra il personale riorganizzando le postazioni di lavoro, e utilizzare le mascherine.

Tutto il personale deve adottare stringenti misure igieniche quali lavare le mani molto spesso e non toccarsi mai gli occhi, il naso e la bocca.

È opportuno che il personale indossi gli occhiali durante la manipolazione di alimenti irritanti (cipolle, peperoncino, ecc.).

Prima e dopo la preparazione degli alimenti, gli addetti alle preparazioni alimentari devono detergere le superfici della cucina e le altre superfici d'uso (es. taglieri, piani di lavoro, utensili), frequentemente.

Prima della preparazione e somministrazione, lavare accuratamente frutta e verdura destinata ad essere consumata cruda, risciacquandola ripetutamente sotto acqua corrente; laddove vengano utilizzati disinfettanti alimentari a base di cloro, seguire attentamente le indicazioni riportate sul prodotto (concentrazioni, tempi di utilizzo e modalità di risciacquo).

Per gli alimenti che vengono serviti senza essere sottoposti a cottura nell'esercizio di somministrazione, gli addetti dovranno rispettare scrupolosamente le buone prassi d'igiene nella preparazione dei piatti, in particolare procedere ad un'adeguata pulizia delle mani, anche se si usano i guanti, ogni volta che si viene in contatto con qualcosa di diverso dall'alimento ed evitare di toccarsi occhi, naso e bocca.

Per gli alimenti che vengono serviti dopo essere sottoposti a cottura è necessario che questa fase sia effettuata in maniera accurata (vedi figura i cinque punti chiave per alimenti più sicuri) al fine di inattivare i microrganismi eventualmente presenti, compresi i virus.

Dopo la cottura degli alimenti non utilizzare, per la loro manipolazione o conservazione, utensili e contenitori che siano stati impiegati per le stesse operazioni su alimenti crudi

Nota: non utilizzare per la disinfezione degli alimenti disinfettanti o detergenti non approvati per uso alimentare.

AVVISO ALLA CLIENTELA - Organizzazione dei locali che dispongono dei posti a sedere -

Porre all'ingresso del ristorante una segnaletica di divieto di accesso in presenza di sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) compatibili con COVID-19.

- Potrà essere rilevata la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Al fine di ridurre le file all'esterno del ristorante incentivare la prenotazione telefonica o mediante applicativi che permettano la prenotazione per fasce di orario con avviso quando i posti si rendono disponibili.
- Garantire, che eventuali code che possono formarsi all'esterno dell'esercizio in attesa dell'accesso si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale.
- Mettere a disposizione all'ingresso dell'esercizio spray o gel sanificanti per le mani.
- Verificare che i clienti che accedono all'esercizio mantengano le mascherine (di comunità o di tipo chirurgico) fino al momento della consumazione.
- Valutare, laddove la struttura del locale lo consenta, l'istituzione di percorsi predefiniti che permettano il raggiungimento dei tavoli sia agli ospiti che ai camerieri. Quando possibile, definire modalità di percorso che separino i clienti in uscita da quelli in entrata
- I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- Consentire l'ingresso al ristorante dietro prenotazione, a un numero di persone tale da garantire all'interno del punto di somministrazione il corretto distanziamento individuale.

- La consumazione a buffet in modalità self-service non è consentita. **È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l’obbligo del mantenimento della distanza e l’obbligo dell’utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie.**
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l’accesso tramite prenotazione, mantenere l’elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all’interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- Favorire il ricambio d’aria negli ambienti interni. **Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell’aria; se ciò non fosse tecnicamente possibile, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d’aria naturale e in ogni caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell’aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le indicazioni tecniche di cui al documento dell’Istituto Superiore di Sanità.**

- Laddove la distanza tra i tavoli e/o fra gli avventori al tavolo fosse inferiore alle misure sopra indicate è possibile adottare misure alternative come l'adozione di barriere divisorie. Le barriere divisorie possono essere di qualsiasi materiale a condizione che prevengano, tanto con la loro disposizione spaziale quanto con le loro dimensioni (altezza dal suolo, altezza dal piano del tavolo, sporgenza rispetto al piano del tavolo), la diffusione delle *droplet* verso gli altri clienti presenti.
- A titolo meramente esemplificativo, in condizioni di seduta standard, barriere divisorie con uno sviluppo verticale di 70 cm dal piano del tavolo e di 150 cm dal pavimento possono sopravanzare la posizione occupata dal volto (i.e. bocca e naso) dagli avventori e consentire il contenimento nello spazio delle *droplet* eventualmente emesse
- Le barriere divisorie all'interno dello stesso tavolo possono essere evitate nel caso di persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale (ad esempio, familiari conviventi).
- Dislocare dispensatori di spray o gel sanificante per le mani, oltre che sui tavoli, anche in punti interni all'esercizio/area specialmente nei servizi igienici, e all'entrata/uscita della cucina.
- Laddove è necessario, posizionare delle barriere di protezione (es. parafiato) per il personale addetto e per i clienti (es. casse), o in alternativa posizionare idonea segnaletica per favorire la distanza di sicurezza (segnali sui pavimenti).
- Evitare l'utilizzo del servizio di distributori automatici e di espositori self-service di alimenti e bevande; ad esempio, per quanto riguarda le bevande limitare l'accesso agli espositori delle bevande al solo personale addetto.
- Prevedere un numero sufficiente di appendiabiti, posizionati a una adeguata distanza dai tavoli e organizzati in modo tale che gli indumenti lasciati in custodia da diversi clienti non vengano in contatto tra di loro.
- Incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro e pagamenti *contactless*.
- I clienti devono indossare la mascherina fino al raggiungimento del tavolo e tutte le volte che ci si sposti dal proprio posto (es. per raggiungere i servizi igienici).

- Muoversi solo lo stretto necessario all'interno del locale. A tal fine è raccomandata, in particolare, la vigilanza dei genitori sui bambini presenti a tavola.
- Evitare l'uso promiscuo di bicchieri e bottiglie.
- Un referente per l'impresa dovrà verificare il rispetto da parte dei clienti delle norme di cui sopra.

FAST FOOD/RISTORANTI c/o Stazioni, aeroporto, autostrada

Nei *fast food*, nei ristoranti *free flow* e nei ristoranti delle reti ferroviarie, aeroportuali e autostradali, quando possibile, è opportuno adottare accorgimenti che consentano di evitare la formazione di code all'ordinazione, al ritiro o al pagamento, quali ad esempio incentivazione del servizio al tavolo, modalità di ordinazione/pagamento diffuso (es. tramite App, *screentouch*/casce diffuse, totem in collegamento audio con il banco degli ordini, ecc.), modalità di ritiro dell'ordinazione previa chiamata (es. utilizzo dei sistemi con numero d'ordine/numero di ritiro), ecc.

**Norme igieniche e precauzioni specifiche
nella ristorazione senza
somministrazione con preparazione di
cibi da asporto (COD. 56.10.20)**

**preparazione di pasti da portar via "take-
away"**

**attività degli esercizi di rosticcerie,
friggitorie, pizzerie a taglio eccetera che
non dispongono di posti a sedere.**

**Organizzazione del locale cucina e
attività da svolgere durante le
preparazioni alimentari**

- Si raccomanda di misurare la temperatura corporea che non deve essere superiore a 37,5°C, a tutto il personale prima dell'accesso nell'esercizio.
- Garantire sempre le distanze di sicurezza tra il personale distanziando le postazioni di lavoro, anche per il personale che appartiene allo stesso gruppo familiare, e utilizzare le mascherine.
- Tutto il personale deve adottare misure igieniche stringenti come lavare le mani più spesso e non toccarsi gli occhi, il naso e la bocca.
- È opportuno che il personale indossi gli occhiali durante la manipolazione di alimenti irritanti.
- Prima e dopo la preparazione degli alimenti, gli addetti alle preparazioni alimentari devono detergere frequentemente le superfici della cucina e le altre superfici d'uso (es. taglieri, piani di lavoro, utensili).
- Prima della preparazione e somministrazione, lavare accuratamente frutta e verdura destinata ad essere consumata cruda, risciacquandola ripetutamente sotto acqua corrente; ove possibile, immergere il prodotto in acqua contenente disinfettanti alimentari a base di cloro, seguendo attentamente, per concentrazioni, tempi di utilizzo e modalità di risciacquo, le indicazioni riportate sul prodotto.
- È necessario che gli alimenti che devono essere consumati cotti vengano sottoposti ad una cottura accurata (vedi figura i cinque punti chiave per alimenti più sicuri) al fine di inattivare tutti i microrganismi eventualmente presenti, compresi i virus.
- Dopo la cottura degli alimenti non utilizzare per la loro manipolazione o conservazione utensili e contenitori che siano stati impiegati per le stesse operazioni su alimenti crudi.

ASPORTO - Organizzazione per le attività di asporto

- Definire un'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna alla clientela. Tali aree devono essere diverse dai locali di preparazione degli alimenti.
- Garantire la disponibilità di prodotti igienizzanti alla clientela al momento della consegna.
- Gli alimenti preparati devono essere posti in contenitori idonei per gli alimenti protetti ed essere separati da altre merci.
- La consegna dei prodotti alimentari ai clienti dovrebbe avvenire rispettando la distanza fisica non inferiore a un metro, eventualmente adottando soluzioni innovative (es. vassoi scorrevoli/girevoli, piano di appoggio dedicato, dal quale il cliente preleverà i prodotti solo quando il ristoratore o un suo dipendente si sarà allontanato).
- Nell'impossibilità di mantenere tale distanza, sia il gestore che il cliente devono indossare la mascherina.
- Incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, soprattutto *contactless*.

Indicazioni per la clientela

- È preferibile l'ordinazione on-line o telefonica allo scopo di evitare assembramenti all'esterno e in modo da garantire che il ritiro dei prodotti ordinati avvenga a un orario concordato con l'esercente.
- All'interno dei locali i clienti sono obbligati a indossare dispositivi di protezione delle vie respiratorie; mantenendo comunque la distanza di sicurezza di almeno un metro.
- All'atto del ritiro della merce, i clienti potranno entrare presso l'esercizio quando l'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna non è già occupata da altri clienti.
- Permanere all'interno dei locali il tempo strettamente necessario al ritiro e al pagamento della merce
- È vietata ogni forma di consumo sul posto.
- Nel caso della consegna a domicilio, al momento del ritiro dei prodotti alimentari indossare dispositivi di protezione delle vie respiratorie e rispettare la distanza di sicurezza che deve essere non inferiore ad un metro.
- Valutare, laddove la struttura del locale lo consenta, l'istituzione di percorsi predefiniti che permettano il raggiungimento del punto di servizio senza incroci con gli avventori già serviti e che si apprestano all'uscita.
- Consentire l'ingresso nel locale ad un numero di persone tale da garantire all'interno del punto di somministrazione il corretto distanziamento interpersonale (almeno 1 metro).
- Laddove possibile prevedere barriere fisiche di protezione tra il cliente e il personale di servizio (es. parafiato per le postazioni di cassa).
- Verificare che i clienti che accedono all'esercizio mantengano l'uso delle mascherine fino al momento della consumazione.

Se nel locale sono presenti aree per il consumo in piedi con tavoli o altri piani di appoggio devono essere garantite la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro.

- Eliminare le modalità di servizio a buffet. Evitare l'utilizzo del servizio di distributori automatici e di espositori self-service di alimenti e bevande; ad esempio, per quanto riguarda le bevande limitare l'accesso agli espositori delle bevande al solo personale addetto.
- Il personale deve sempre indossare la mascherina di tipo chirurgico
- Tutto il personale deve adottare misure igieniche stringenti come lavare le mani più spesso e non toccarsi gli occhi, il naso e la bocca.
- Il personale deve pulire le superfici del bancone del bar o del locale bar e dei piani di appoggio dopo ogni servizio e provvedere alla loro disinfezione con adeguata frequenza.
- Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici nell'esercizio, incentivare l'ordinazione/vendita a distanza o *online*, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro in fascia oraria concordata presso il pubblico esercizio (specialmente per quanto riguarda l'orario dei pasti).
- Incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, soprattutto *contactless*.

Indicazioni a cui dovrebbe attenersi la clientela

- Evitare il contatto ravvicinato (inferiore al metro) con gli altri clienti e il personale.
- Rispettare le indicazioni dei gestori sulle distanze da mantenere e le regole igieniche da osservare.
- Sostare nel locale solo il tempo strettamente alla consumazione.
- Togliere la mascherina solo per la consumazione, mantenendola distanza di sicurezza (di almeno un metro) dal personale e dagli altri clienti.
- Indossare la mascherina quando ci si sposta all'interno del locale (es. per raggiungere i servizi igienici) e per pagare alla cassa.
- Evitare l'uso promiscuo di bicchieri e bottiglie.
- Un referente per l'impresa dovrà verificare il rispetto da parte dei clienti delle norme di cui sopra.

**Norme igieniche e
precauzioni specifiche
nelle pasticcerie/gelaterie
(COD. 56.10.30)**

- Porre all'ingresso dell'esercizio una segnaletica di divieto di accesso in presenza di sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) compatibili con COVID-19.
- Garantire, nei limiti del possibile che eventuali code che possono formarsi all'esterno dell'esercizio in attesa dell'accesso si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale.
- Mettere a disposizione all'ingresso dell'esercizio e nelle vicinanze dei servizi igienici, spray o gel sanificante per le mani.
- Posizionare idonea segnaletica orizzontale davanti al banco e alla cassa per favorire la distanza di sicurezza (segnaletica sui pavimenti); quando possibile, riportare la segnaletica di distanziamento anche sul bordo del banco di somministrazione.
- Valutare, laddove la struttura del locale lo consenta, l'istituzione di percorsi predefiniti che permettano il raggiungimento del punto di servizio senza incroci con gli avventori già serviti e che si apprestano all'uscita.
- Consentire l'ingresso nel locale ad un numero di persone tale da garantire all'interno del punto di somministrazione il corretto distanziamento interpersonale (almeno 1 metro).
- Laddove possibile prevedere barriere fisiche di protezione tra il cliente e il personale di servizio (es. parafiato per le postazioni di cassa).
- Verificare che i clienti che accedono all'esercizio mantengano l'uso delle mascherine fino al momento della consumazione.
- Se nel locale sono presenti aree per il consumo in piedi con tavoli o altri piani di appoggio devono essere garantite la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro. Il personale deve sempre indossare la mascherina di tipo chirurgico
- Tutto il personale deve adottare misure igieniche stringenti come lavare le mani più spesso e non toccarsi gli occhi, il naso e la bocca.
- Il personale deve pulire le superfici del bancone del bar o del locale bar e dei piani di appoggio dopo ogni servizio e provvedere alla loro disinfezione con adeguata frequenza.

- Areare debitamente i locali con aereazione naturale e ricambio d'aria facendo attenzione alle correnti di aria in presenza di vetrine ventilate per gelato/torte
- Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici nell'esercizio, incentivare l'ordinazione/vendita a distanza o *online*, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro in fascia oraria concordata presso il pubblico esercizio (specialmente per quanto riguarda l'orario dei pasti).
- Incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, soprattutto *contactless*.

Indicazioni a cui dovrebbe attenersi la clientela

- Evitare il contatto ravvicinato (inferiore al metro) con gli altri clienti e il personale.
- Rispettare le indicazioni dei gestori sulle distanze da mantenere e le regole igieniche da osservare.
- Sostare nel locale solo il tempo strettamente alla consumazione.
- Togliere la mascherina solo per la consumazione, mantenendola distanza di sicurezza (di almeno un metro) dal personale e dagli altri clienti.
- Indossare la mascherina quando ci si sposta all'interno del locale (es. per raggiungere i servizi igienici) e per pagare alla cassa.
- Evitare l'uso promiscuo di bicchieri e bottiglie.
- Un referente per l'impresa dovrà verificare il rispetto da parte dei clienti delle norme di cui sopra.

Norme igieniche e precauzioni specifiche nei bar e altri esercizi simili senza cucina (COD. 56.30.00)

- Questa classe include le attività di preparazione e somministrazione di bevande per il consumo immediato nei locali.

bar

pub

birrerie

caffetterie

enoteche

Organizzazione dei locali che NON dispongono dei posti a sedere

- Porre all'ingresso dell'esercizio una segnaletica di divieto di accesso in presenza di sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) compatibili con COVID-19.
- Garantire, nei limiti del possibile che eventuali code che possono formarsi all'esterno dell'esercizio in attesa dell'accesso si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale.
- Mettere a disposizione all'ingresso dell'esercizio e nelle vicinanze dei servizi igienici, spray o gel sanificante per le mani.
- Posizionare idonea segnaletica orizzontale davanti al banco e alla cassa per favorire la distanza di sicurezza (segnaletica sui pavimenti); quando possibile, riportare la segnaletica di distanziamento anche sul bordo del banco di somministrazione.
- Valutare, laddove la struttura del locale lo consenta, l'istituzione di percorsi predefiniti che permettano il raggiungimento del punto di servizio senza incroci con gli avventori già serviti e che si apprestano all'uscita.
- Consentire l'ingresso nel locale ad un numero di persone tale da garantire all'interno del punto di somministrazione il corretto distanziamento interpersonale (almeno 1 metro).
- Laddove possibile prevedere barriere fisiche di protezione tra il cliente e il personale di servizio (es. parafiato per le postazioni di cassa).
- Verificare che i clienti che accedono all'esercizio mantengano l'uso delle mascherine fino al momento della consumazione.
- Se nel locale sono presenti aree per il consumo in piedi con tavoli o altri piani di appoggio devono essere garantite la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro.

Eliminare le modalità di servizio a buffet. Evitare l'utilizzo del servizio di distributori automatici e di espositori self-service di alimenti e bevande; ad esempio, per quanto riguarda le bevande limitare l'accesso agli espositori delle bevande al solo personale addetto.

- Il personale deve sempre indossare la mascherina di tipo chirurgico
- Tutto il personale deve adottare misure igieniche stringenti come lavare le mani più spesso e non toccarsi gli occhi, il naso e la bocca.
- Il personale deve pulire le superfici del bancone del bar o del locale bar e dei piani di appoggio dopo ogni servizio e provvedere alla loro disinfezione con adeguata frequenza.
- Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici nell'esercizio, incentivare l'ordinazione/vendita a distanza o *online*, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro in fascia oraria concordata presso il pubblico esercizio (specialmente per quanto riguarda l'orario dei pasti).
- Incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, soprattutto *contactless*.

Indicazioni a cui dovrebbe attenersi la clientela

- Evitare il contatto ravvicinato (inferiore al metro) con gli altri clienti e il personale.
- Rispettare le indicazioni dei gestori sulle distanze da mantenere e le regole igieniche da osservare.
- Sostare nel locale solo il tempo strettamente alla consumazione.
- Togliere la mascherina solo per la consumazione, mantenendola distanza di sicurezza (di almeno un metro) dal personale e dagli altri clienti.
- Indossare la mascherina quando ci si sposta all'interno del locale (es. per raggiungere i servizi igienici) e per pagare alla cassa.
- Evitare l'uso promiscuo di bicchieri e bottiglie.
- Un referente per l'impresa dovrà verificare il rispetto da parte dei clienti delle norme di cui sopra.

LE INDICAZIONI IN MATERIA DI CONSEGNA A DOMICILIO

<ul style="list-style-type: none">• Dal punto di vista della notifica sanitaria ex art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004, non sono richiesti specifici ulteriori adempimenti, essendo ricompreso tale servizio nell'attività di produzione e ristorazione già abilitata
<ul style="list-style-type: none">• Nel caso il servizio a domicilio non è mai stato effettuato va presentata la SCIA, salvo disposizioni diverse da parte delle autorità locali;
<ul style="list-style-type: none">• In merito all'obbligo di informare sulla presenza di allergeni, al momento del ricevimento dell'ordine occorre richiamare l'attenzione del cliente sull'eventuale presenza di allergeni, di cui alla tabella successiva di pag.29;
<ul style="list-style-type: none">• Il ritiro del cibo preparato e la relativa consegna avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto.
<ul style="list-style-type: none">• Il cibo preparato viene chiuso in appositi contenitori (o sacchetti a perdere) tramite adesivi "chiudi- sacchetto", graffette o altro, per assicurarne la massima protezione.
<ul style="list-style-type: none">• Il cibo preparato viene riposto immediatamente negli zaini termici o nei contenitori per il trasporto che devono essere mantenuti puliti con prodotti igienizzanti, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare.
<ul style="list-style-type: none">• La consegna del cibo preparato avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto.

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• evitare il più possibile l'utilizzo di contanti, favorire il bonifico bancario e sistemi di pagamento differito |
| <ul style="list-style-type: none">• Il personale che consegna deve essere munito di mascherina e guanti monouso |
| <ul style="list-style-type: none">• divieto di utilizzo degli ascensori e di entrare nelle abitazioni |
| <ul style="list-style-type: none">• Lo scontrino deve essere realizzato in negozio e allegato alla merce |
| <ul style="list-style-type: none">• è obbligatorio per chi effettua la consegna portare con sé l'autocertificazione, dichiarando che lo spostamento è dovuto a ragioni lavorative. |
| <ul style="list-style-type: none">• Gli imballaggi devono essere idonei al trasporto di alimenti |
| <ul style="list-style-type: none">• Rispetto delle norme igieniche |
| <ul style="list-style-type: none">• Utilizzo di contenitori biodegradabili e compostabili |
| <ul style="list-style-type: none">• Garantire la catena del freddo e del caldo |

Chiunque presenti sintomi simili all'influenza resti a casa, sospenda l'attività lavorativa, non si rechi al pronto soccorso, ma contatti il medico di medicina generale o le autorità sanitarie

LE SOSTANZE O I PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Ai sensi del Regolamento Europeo 1169/2011 (allegato II), vige per gli operatori del settore alimentare, **l'obbligo di informare la clientela sulla presenza di allergeni** nelle pietanze servite nel proprio menù. L'elenco degli allergeni può essere comunicato alla clientela inserendo l'apposita scheda:

- **su cartelli e tabelle da affiggere al muro;**
- **sul menù o sui dépliant che presentano le pietanze servite;**
- **su supporti elettronici e tecnologici che il cliente può consultare**

Allergene	Esempi
Cereali contenenti glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

Allergene	Esempi
Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

PROCEDURA DI TRASPORTO PRODOTTI ALIMENTARI

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).

Sia gli alimenti da conservare a temperatura di refrigerazione (per esempio materie prime e/o semilavorati deperibili, piatti pronti cotti e abbattuti da consumare freddi o previo successivo riattivazione termica), sia quelli da mantenere ad alte temperature (per esempio piatti pronti da somministrare caldi) possono rappresentare un rischio per il consumatore finale. Nel caso di trasporto di generi alimentari, valgono le disposizioni previste dagli allegati C al D.P.R. del 26/03/1980, n° 327 in merito alle temperature di mantenimento.

Per i gelati la temperatura durante il trasporto deve essere di -10°C (frutta) o -15°C (creme) con rialzo tollerabile di + 3°

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.

Deve essere, quindi, garantita la separazione fisica tra cibi crudi (ortofrutta, carni crude, etc.) e cibi pronti al consumo che, se contaminati, non subiscono più alcun trattamento termico prima del consumo utile alla bonifica microbiologica del prodotto finito *ready to eat*.

il piano di autocontrollo deve essere integrato con una procedura sintetica che prenda in considerazione le modalità utilizzate per il trasporto degli alimenti in fase di consegna a domicilio allegando una proposta di istruzione operativa.

Trasporto mezzi di proprietà

Al fine di prevenire la *cross contamination* e rialzi termici dei prodotti alimentari deperibili trasportati, possono essere utilizzati:

- automezzi autorizzati, coibentati e refrigerati
- contenitori isotermici coibentati isolati con schiuma poliuretanicca e interni lavabili, adatti a venire a contatto gli alimenti (*verificare scheda tecnica per valutare conformità all'eventuale contatto gli alimenti*).
- L'operatore, al momento del carico, verifica la pulizia del vano del mezzo utilizzato evitando il trasporto promiscuo con altri materiali.
- Verificare che il grado di isolamento e coibentazione del box isotermico utilizzato per la movimentazione dei prodotti alimentari, sia in grado di garantire l'inerzia termica durante tutta la durata del
- trasporto dal momento del carico presso la realtà produttiva al sito dell'ultima consegna prevista, prevenendo
- eventuali rialzi termici che possano in qualche modo alterarne le caratteristiche organolettiche o influire negativamente sulla sicurezza igienico sanitaria del prodotto.

A fine giornata lavorativa, o nei momenti antecedenti all'allestimento del carico, i contenitori isobox, vengono puliti e disinfettanti con apposito detergente disinfettante (presidio medico chirurgico) o equivalente prodotto commerciale avente le medesime caratteristiche tecniche.

2. Trasporto mediante vettore esterno

In base alla necessità logistica, l'O.S.A. può avvalersi della collaborazione di trasportatori terzi. Saranno presi in considerazione solo vettori:

- qualificati e adeguatamente formati
- regolarmente autorizzati (vedasi autorizzazione sanitaria rilasciata dall'autorità di competenza)
- che presentano copia del manuale HACCP e/o autodichiarazione l'applicazione ed il rispetto delle procedure previste da normativa in ambito di autocontrollo

Prima di procedere al carico del vano, verificare che:

- il mezzo di conservazione (cella frigorifera/contenitore da trasporto) deve essere sempre perfettamente pulito e non presentare cattivi odori;
- l'impianto frigorifero/mezzo di refrigerazione, ove presente, deve essere attivato prima di caricare la merce per garantire il mantenimento della catena del freddo;
- le porte della cella frigo/contenitore non devono essere aperte fino all'inizio delle operazioni di carico della merce.

CERIMONIE

Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate e dei protocolli adottati per lo svolgimento dei riti (religiosi e civili), le seguenti indicazioni integrative costituiscono indirizzi specifici per i banchetti nell'ambito delle cerimonie (es. matrimoni) ed eventi analoghi (es. congressi).

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento. |
| <ul style="list-style-type: none">• Mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di 14 giorni. |
| <ul style="list-style-type: none">• Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso alla sede dell'evento in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita. |
| <ul style="list-style-type: none">• I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli ospiti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. |
| <ul style="list-style-type: none">• Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro. |
| <ul style="list-style-type: none">• Assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo. |
| <ul style="list-style-type: none">• Gli ospiti dovranno indossare la mascherina negli ambienti interni (quando non sono seduti al tavolo) e negli ambienti esterni (qualora non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro). Il personale di servizio a contatto con gli ospiti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti. |

- È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.
- Per eventuali esibizioni musicali da parte di professionisti, si rimanda alle indicazioni contenute nella scheda specifica. In ogni caso devono essere evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro

USO DELLA MASCHERINA

Per prevenire il rischio di infezione da nuovo coronavirus è prioritario curare l'igiene delle mani e delle secrezioni respiratorie. L'uso della mascherina aiuta a limitare la diffusione del virus ma deve essere adottata in aggiunta ad altre misure di igiene respiratoria e delle mani.



Come devo mettere e togliere la mascherina?

- prima di indossare la mascherina, lavarsi le mani con acqua e sapone o con una soluzione alcolica coprire bocca e naso con la mascherina assicurandosi che aderisca bene al volto
- evitare di toccare la mascherina mentre la si indossa, se si tocca, lavarsi le mani
- quando diventa umida, sostituirla con una nuova e non riutilizzarla; infatti sono maschere mono-uso
- togliere la mascherina prendendola dall'elastico e non toccare la parte anteriore della mascherina; gettarla immediatamente in un

sacchetto chiuso e lavarsi le mani.

USO DEI GUANTI

L'uso dei guanti, come quello delle mascherine, aiuta a prevenire le infezioni ma solo a determinate condizioni. Diversamente, il dispositivo di protezione può diventare un veicolo di contagio.



Sì ai guanti a patto che:

- non sostituiscano la corretta igiene delle mani che deve avvenire attraverso un lavaggio accurato e per 60 secondi;
- siano ricambiati ogni volta che si sporcano ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati;
- come per le mani, non vengano a contatto con bocca naso e occhi;
- siano eliminati al termine dell'uso,
- non siano riutilizzati

PARTE QUARTA

**MISURE TEMPORANEE
VOLTE A CONTENERE
RISCHI SANITARI DIFFUSI
PER L'UOMO, PER GLI
ANIMALI E PER LE PIANTE
E PER IL BENESSERE
ANIMALE**

Controlli ufficiali, modifiche alle misure temporanee introdotte con il Reg. (UE) n. 2020/466: applicabili fino al 1° agosto 2020

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2020/714 DELLA COMMISSIONE

del 28 maggio 2020

che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 per quanto riguarda l'uso della documentazione elettronica per l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali e il periodo di applicazione delle misure temporanee

LA COMMISSIONE EUROPEA

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, visto il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (1), in particolare l'articolo 141, paragrafo 1,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (UE) 2017/625 disciplina, tra l'altro, l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuati dalle autorità competenti degli Stati membri. Esso conferisce inoltre alla Commissione il potere di adottare, mediante un atto di esecuzione, le opportune misure temporanee necessarie per contenere i rischi sanitari per l'uomo, gli animali, le piante e il benessere degli animali, qualora essa disponga di prove di gravi disfunzioni del sistema di controllo di uno Stato membro.

(2) Al fine di affrontare le specifiche circostanze dovute all'attuale crisi legata alla malattia da coronavirus (Covid-19), il regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione (2) consente agli Stati membri di applicare misure temporanee relative ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali. Detto regolamento di esecuzione permette, a determinate condizioni, che i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali relativi ai certificati ufficiali e agli attestati ufficiali siano eseguiti su una copia elettronica di tali certificati o attestati.

(3) Al fine di garantire il buon funzionamento degli scambi commerciali è opportuno precisare che i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali possono essere eseguiti su una copia dei certificati o degli attestati originali fornita mediante determinati mezzi elettronici. È inoltre opportuno precisare che l'obbligo di fornire l'originale di tali documenti non appena tecnicamente fattibile non si applica se i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali sono eseguiti sulla base di dati elettronici elaborati e presentati nel sistema esperto per il controllo degli scambi (Traces).

(4) Alcuni Stati membri hanno informato la Commissione e gli altri Stati membri che le gravi disfunzioni dei loro sistemi di controllo nel contesto della crisi legata alla Covid-19 e le difficoltà di esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali continueranno oltre il 1o giugno 2020. Al fine di affrontare queste gravi disfunzioni e facilitare la pianificazione e l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali durante la crisi legata alla Covid-19, il periodo di applicazione del regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 dovrebbe essere prorogato fino al 1o agosto 2020.

(5) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento di esecuzione (UE) 2020/466.

(6) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 è così modificato:

1) l'articolo 4 è sostituito dal seguente:

«Articolo 4

1. I controlli ufficiali e le altre attività ufficiali relativi ai certificati ufficiali e agli attestati ufficiali possono essere eseguiti in via eccezionale:

a) su una copia dell'originale di tali certificati o attestati trasmessa elettronicamente, a condizione che la persona responsabile della presentazione del certificato ufficiale o dell'attestato ufficiale fornisca all'autorità competente una dichiarazione attestante che l'originale del certificato ufficiale o dell'attestato ufficiale sarà presentato non appena tecnicamente fattibile, oppure

b) sui dati elettronici di tali certificati o attestati, se tali dati sono stati elaborati e presentati in Traces dall'autorità competente.

2. Nell'effettuare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali di cui al paragrafo 1 del presente articolo, l'autorità competente tiene conto del rischio di non conformità degli animali e delle merci in questione e dei precedenti degli operatori per quanto riguarda il risultato dei controlli ufficiali effettuati su di essi e il loro rispetto delle norme di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2017/625.»;

2) all'articolo 6, il secondo comma è sostituito dal seguente:

«Esso si applica fino al 1° agosto 2020».

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Esso si applica a decorrere dal 2 giugno 2020.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 28 maggio 2020

Per la Commissione

La presidente

Ursula VON DER LEYEN

Per leggere il Reg. (UE) n. 2020/466, vedere a pag. 84

(1) GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1.

(2) Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione, del 30 marzo 2020, relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (Covid-19) (GU L 98 del 31.3.2020, pag. 30).

Ministero della Salute – circolare 9 aprile 2020

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' ANIMALE E DEI FARMACI VETERINARI

Covid-19, nota DGSAF e DGISAN su attività differibili e non differibili dopo Reg. (UE) n. 2020/466 (**vedere pag. 90**)

Visto il perdurare dell'emergenza Covid-19 su tutto il territorio nazionale, la Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari e la Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione hanno trasmesso una nota relativa a: "Emergenza da SARS CoV-2 (Pandemia Covid19): sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.", che include un allegato (Allegato 1) concernente gli **aspetti di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare**, che sostituisce quanto contenuto nelle precedenti note DGSAF prot. n. 5086, 6249 e 6579 rispettivamente del 2, 12 e 18 marzo 2020 anche alla luce di quanto previsto dal Regolamento di Esecuzione n. 2020/466 del 30 marzo scorso.

Il documento include le attività che possono essere differite e quelle che invece non possono essere differite per quanto riguarda il benessere animale, la sanità animale, gli scambi commerciali, l'import e l'export, la gestione dei farmaci veterinari, o mangimi (DGSAF) e la sicurezza degli alimenti (DGISAN).

**DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE**

**Emergenza da SARS CoV-2 (Pandemia Covid19): sanità pubblica veterinaria
e sicurezza alimentare.**

ALLEGATO 1

Nella gestione della grave situazione di crisi in Italia e nell'intera Europa, tenuto conto anche del Regolamento di Esecuzione (UE) n. 466/2020 del 30 marzo 2020 (*testo integrale a pag.80*), relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19), la Commissione europea ha stabilito, per almeno due mesi, regole straordinarie per facilitare la pianificazione e l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali durante la crisi connessa alla pandemia Covid-19.

Al riguardo, si premette che i Servizi Veterinari e i Servizi IAN parte integrante del Sistema sanitario nazionale, rivestono un ruolo di supporto rilevante nell'attuale situazione emergenziale. Svolgono, infatti, attività essenziali di controllo e vigilanza per garantire che nonostante le difficoltà legate all'epidemia, sia assicurato il rispetto rigoroso dei requisiti di sicurezza alimentare e salute e benessere degli animali a tutela della salute pubblica.

Ciò premesso, il Ministero della Salute, in continuità con le precedenti disposizioni, ha individuato le **attività indifferibili, che devono essere assicurate su tutto il territorio nazionale** per motivi di rischio sanitario e/o per elevato impatto economico, e quelle che le Regioni e Province Autonome sulla base di una specifica valutazione del contesto e rischio sanitario sul proprio territorio, **possono rimodulare e/o differire per ulteriori 30 giorni**.

DGSAF

A. SANITA' ANIMALE E ANAGRAFE

A.1. Attività veterinarie che possono essere differite

a) controlli programmati per le profilassi di Stato (Brucellosi bovina e ovicaprina, Tubercolosi e Leucosi bovina enzootica). Le qualifiche sanitarie in scadenza delle

aziende Ufficialmente Indenni per Brucellosi bovina e ovicaprina nonché per Tubercolosi e Leucosi bovina sono prorogate per un periodo di 60 giorni;

b) controlli programmati nell’ambito dei Piani di sorveglianza ed eradicazione approvati dalla Commissione europea per l’anno 2020 e Piani pluriannuali;

c) genotipizzazioni da Piano di selezione genetica EST ovicaprine e programma di selezione nei caprini;

d) controlli annuali programmati per il 2020 in materia di anagrafe zootecnica (c.d. controlli minimi);

e) attività di prelievo dell’*obex* per CWD.

*A.2. Attività veterinarie che **non possono essere differite***

a) sopralluoghi in allevamento in caso di sospetto, e attività di gestione correlate, delle malattie soggette a denuncia obbligatoria ex Regolamento di polizia veterinaria DPR n. 320/1954;

b) controlli veterinari previsti dai Piani Influenza aviaria e Peste suina africana, in particolare quelli da effettuarsi ai fini della movimentazione e nell’ambito della sorveglianza passiva; sono da ritenersi comunque differibili le verifiche programmate in materia di biosicurezza, fatte salve specifiche necessità derivanti da situazioni di rischio;

c) prelievi dell’*obex* nei piccoli e grossi ruminanti morti e delle categorie a rischio, e al macello nei piccoli ruminanti regolarmente macellati;

d) controlli veterinari in aziende bovine-bufaline e ovicaprine per:

- monitoraggio nelle aree riconosciute “*cluster*” di infezione per Brucellosi;

- risanamento aziende focolaio per Brucellosi, Tubercolosi e Leucosi bovina enzootica e attività di disinfezione;

- allevamenti bovini e bufalini Ufficialmente Indenni autorizzati alla produzione di latte crudo destinati alla vendita diretta al consumatore;

- riassegnazione della qualifica sanitaria ai fini della movimentazione, ivi comprese le prove di compravendita, di capi da aziende Ufficialmente Indenni di Province Ufficialmente Indenni e non Ufficialmente Indenni che, per motivi di benessere o

altre comprovate ed inderogabili necessità, devono vendere i propri animali ad altri allevamenti;

- i capi di aziende Ufficialmente Indenni che si spostano per transumanza o monticazione (alpeggio) da Province non ufficialmente indenni;

e) controlli veterinari Piano Salmonellosi quelli previsti dal PNSC nei riproduttori (*gallus gallus* e tacchini) e galline ovaiole per il carico e l'accasamento;

f) controlli su animali sensibili alla Blue tongue introdotti in Italia in forza degli Accordi con altri Stati membri ex Regolamento 1266/2007 e s.m. e i.;

g) visite domiciliari degli animali morsicatori. Queste possono essere, tuttavia, temporaneamente sostituite da una intervista telefonica finalizzata ad acquisire informazioni sulla eventuale vaccinazione antirabbica sui luoghi di soggiorno dell'animale nonché acquisire informazioni sull'eventuale presenza di sintomi riconducibili a tale malattia; di tale intervista deve restare traccia (data e ora dell'intervista timbro e firma del Veterinario ufficiale);

h) attività connesse all'identificazione e registrazione degli animali: i controlli routinari sulla tracciabilità degli animali ammessi alla macellazione e, nei casi previsti, durante la movimentazione;

i) attività connesse al Piano Nazionale Arboviroso di cui alla nota DGSAF 3789-17/02/2020 con particolare riferimento alla sorveglianza entomologica per West Nile e Usutu;

l) rilascio di certificazioni atte a garantire la movimentazione degli animali al fine di tutelare il normale proseguo dell'attività della filiera zootecnica e per garantire il rispetto del benessere animale.

B. BENESSERE ANIMALE

Si ricorda che sono consentite le attività di accudimento e gestione degli animali presenti nelle strutture zootecniche autorizzate/registrate dal servizio veterinario ivi compresi canili, gattili e l'accudimento e cura delle colonie feline e dei gatti in stato di libertà garantite dalla legge n. 281/91.

B.1. Attività veterinarie che **possono essere differite**

B.1.a Benessere animale

Le attività ispettive come pianificate dal Piano Nazionale per il benessere animale (PNBA) previste dalla nota prot. n. 4339 del 24/02/20-DGSAF, nonché i controlli durante il trasporto secondo i relativi Piani Nazionale o regionali.

B.1.b Riproduzione animale

Nei centri di raccolta, produzione stoccaggio di materiale genetico destinato agli scambi, le attività di sopralluogo volte al rilascio di autorizzazione all'attività per i centri di nuova apertura.

*B.2 Attività veterinarie che **non possono essere differite***

B.2.a Benessere durante il trasporto e protezione durante la macellazione

I controlli ispettivi richiesti da parte delle forze dell'ordine o determinati da segnalazioni di irregolarità che possono pregiudicare il benessere durante il trasporto (ex. Reg. (CE) n. 1/2005); le attività atte alla protezione degli animali durante la macellazione (ex Reg. (CE) 1099/2009).

B.2.b Riproduzione animale

Nei centri di raccolta, produzione e stoccaggio di materiale genetico destinato agli scambi, non sono differibili le attività volte al controllo sanitario delle strutture già autorizzate e, in particolare, alla redazione e validazione dei certificati sanitari che accompagnano ogni partita di materiale genetico.

B.2.c le attività dei servizi veterinari competenti destinate al controllo della popolazione dei cani randagi e delle colonie feline previste ai sensi della L. 281/91, il cui svolgimento dovrà tenere conto della situazione locale in base alla valutazione effettuata dalle Regioni e Province autonome.

C. SCAMBI, IMPORT ED EXPORT

Le importazioni di animali e merci soggette a controllo veterinario continueranno a realizzarsi con attuali normative nazionali e dell'UE, avendo come riferimento, per le certificazioni sanitarie, anche le disposizioni del Regolamento di Esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione del 30 marzo 2020 relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi

disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19)

*C.1. Attività veterinarie che **possono essere differite***

- controlli a sondaggio di cui all'articolo 5, comma 1 del D.lgs. 28/93 e i controlli non sistematici di cui all' articolo 11 del medesimo D.lgs.

*C.2 Attività veterinarie che **non possono essere differite***

- controlli su alimenti di origine animale scaturiti da allerte dell'UE e i controlli su animali vivi e prodotti germinali derivanti dall'applicazione dell'articolo 14 bis del D.lgs. 28/93;

- controlli già individuati per gli animali sensibili relativamente ad HPAI e Blue Tongue e per le carni di cinghiale relativamente alla PSA;

- ulteriori eventuali controlli legati all'evolversi delle situazioni epidemiologiche a livello internazionale delle varie malattie sia per gli animali che per i prodotti;

- effettuazioni di sopralluoghi e controlli per animali introdotti dall'estero (animali da compagnia) ai sensi degli articoli 32 e 35 del regolamento (UE) 576/2013;

- rilascio delle certificazioni sanitarie per le spedizioni degli animali, dei prodotti germinali e delle merci, laddove prescritto, negli altri Paesi Europei ed extra Europei;

- tutte le attività dei Servizi veterinari concernenti il controllo e la sorveglianza degli animali vivi e delle merci importati dai paesi terzi e introdotti dai Paesi membri per i quali la normativa vigente prevede quarantene, vincoli o canalizzazioni a destino.

D. GESTIONE DEL FARMACO VETERINARIO

Le attività di sorveglianza sul farmaco veterinario sono predisposte sulla base di indicatori di rischio e di valutazione di congruità dell'uso. Con la nota prot. n. 0004339-24/02/2020-DGSAF-MDS-P sono state fornite indicazioni per la riorganizzazione dell'attività di pianificazione e di attuazione dei controlli ufficiali, basate su criteri specifici e alla luce dei nuovi metodi di rilevazione. L'attività di controllo ufficiale è stata, quindi, rimodulata, definendo, limitatamente ai controlli da eseguirsi presso gli impianti di allevamento e custodia degli animali destinati

alla produzione di alimenti, un numero minimo di controlli, in deroga a quanto previsto dal d.lgs. 6 aprile 2006, n. 193 e s.m.i. e dalle Linee guida del 2012 (prot. n. 0001466-26/01/2012-DGSAF-MDS-P) ma in linea con i nuovi principi del Regolamento (UE) n. 2019/6.

Per le altre tipologie di impianti soggetti a verifica della corretta gestione del farmaco, per le quali rimangono invariate le regole di frequenza e di numerosità dei controlli, il Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza (REV) rappresenta una fonte dati importante per orientare tali attività sulla base di specifici rischi, valutabili attraverso i report già resi disponibili. Ciò consente una **preliminare verifica da remoto** che, nelle more della creazione di funzioni informatiche ad hoc, sarà oggetto di rendicontazione secondo le modalità già in essere.

*D.1 Attività veterinarie che **non possono essere differite***

- controlli su impianti selezionati e/o da individuare ai sensi della programmazione PNBA e Farmacosorveglianza 2020 tra quelli che pongono un serio rischio per la salute umana e animale derivante dal fenomeno dell'antibiotico-resistenza per gli elevati consumi di antibiotici in generale, e/o di antibiotici critici per l'uomo (CIA) sulla base delle informazioni presenti nei nuovi strumenti informatici messi a disposizione dalla DGSAF e della valutazione del rischio effettuata dalle Autorità delle Regioni e Province autonome. Tali controlli possono essere svolti in concomitanza con altre attività ufficiali;

- gestione dei difetti di qualità dei farmaci veterinari su precisa segnalazione della DGSAF mediante un intervento di rintraccio delle eventuali confezioni di farmaci interessati ancora presenti sul proprio territorio da parte dei Servizi veterinari locali. Tale intervento implica il sequestro dei farmaci ed avviene, di solito, congiuntamente con il Nucleo NAS dei Carabinieri. Tale attività indifferibile, anche tenuto conto della rarità dell'evento, deve comunque essere garantita.

E. MANGIMI

*E.1. Attività veterinarie che **possono essere differite***

- attività di sopralluogo legate al riconoscimento degli operatori del settore dei mangimi ai sensi del Reg. (CE) n. 183/05 e autorizzazioni nel settore dei mangimi medicati ai sensi del D.lgs. 90/93;
- attività di sopralluogo legate a controlli sull'etichettatura dei mangimi;
- attività di Audit sugli operatori del settore dei mangimi.

*E.2 Attività veterinarie che **non possono essere differite***

- campionamenti ed analisi effettuati ai sensi della programmazione del PNAA 2020 per i piani di sorveglianza sulla base della valutazione del rischio effettuata dalle Autorità delle Regioni e Province autonome, fermo restando quanto previsto dalla nota DGSAF 6993 del 25 Marzo 2020, - controlli su sospetto o correlati ad indagini epidemiologiche legate a emergenze, allerte iRASFF o su segnalazione di non conformità;
- attività legate al rilascio di certificazioni sanitarie per l'esportazione di mangimi verso Paesi Terzi;

DGASAN SICUREZZA DEGLI ALIMENTI -

*F.1. Attività che **non possono essere differite***

Premesso che deve essere comunque garantito il controllo ufficiale sulle filiere di produzione di alimenti che sono attive, si precisa che sono da considerarsi inderogabili e non differibili le seguenti attività svolte dalle Autorità competenti:

- 'attività ispettiva presso gli stabilimenti di macellazione;
- ispezioni ante mortem al di fuori del macello in caso di macellazione d'urgenza;
- attività di controllo ufficiale (C.U.) correlate alla gestione del sistema di allerta di alimenti e mangimi (RASFF);
- attività di C.U. a seguito di casi o sospetti di malattia trasmessa da alimenti;
- attività di C.U. finalizzate al mantenimento della classificazione delle zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi;

- attività di C.U. e la certificazione in stabilimenti abilitati all'esportazione di alimenti in relazione alle esigenze degli accordi internazionali vigenti;
- attività di C.U. a seguito di segnalazione.

F.2. Attività che possono essere rimodulate

La programmazione delle attività di controllo ufficiale diverse da quelle del paragrafo precedente rimane basata sul rischio per assegnare la priorità dei controlli.

Le Regioni, tenuto conto delle disposizioni adottate a livello nazionale per contrastare l'emergenza (DPCM, ordinanze, ecc.) e valutata la situazione sul proprio territorio, individuano le modalità di controllo più opportune e rimodulano le relative frequenze.

Rideterminazione della shelf-life dei prodotti alimentari circolare Ministero della salute 14 aprile 2020.

In riferimento alla nota prot. N. 0012957 – P – 09/04/2020, di pari oggetto si precisa quanto segue:

- 1. relativamente alla deroga per il congelamento di carni fresche invendute, introdotte e/o prodotte entro il 15 marzo 2020, si precisa che tale deroga è riferita anche a carni che, a seguito di ordinativi/contratti antecedenti il 15 marzo, sono già state spedite da Paesi terzi verso l'Italia e sono ancora in viaggio;**
2. per quanto riguarda la rideterminazione della shelf life questa possibilità è applicabile solo alle merci immesse sul mercato ma non a livello della vendita al dettaglio.

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 98/30

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2020/466 DELLA COMMISSIONE del 30 marzo 2020

In vigore dal 1° aprile 2020 e si applica fino al 1° giugno 2020.

È stato pubblicato sulla GUUE il **Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione, del 30 marzo 2020, relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19).**

Il regolamento stabilisce **misure temporanee necessarie** per contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali, al fine di far fronte a gravi disfunzioni del funzionamento dei sistemi di controllo degli Stati membri in considerazione della crisi connessa alla COVID-19.

Gli Stati membri che desiderano applicare le misure temporanee stabilite dal presente regolamento informano la Commissione e gli altri Stati membri di ciò e delle misure adottate per porre rimedio alle difficoltà di esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali in conformità del regolamento (UE) 2017/625.

In via eccezionale i **controlli ufficiali** e le altre attività ufficiali possono essere effettuati da una o più persone fisiche, specificamente autorizzate dall'autorità competente sulla base delle loro qualifiche, formazione ed esperienza pratica, che sono in contatto con l'autorità competente mediante qualsiasi mezzo di comunicazione disponibile e che sono tenute a seguire le istruzioni dell'autorità competente per l'esecuzione di tali controlli ufficiali e altre attività ufficiali. Tali persone agiscono in modo imparziale e non presentano alcun conflitto di interessi per quanto riguarda i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali da essi effettuati.

I controlli ufficiali e le altre attività ufficiali relativi ai certificati ufficiali e agli attestati ufficiali possono essere effettuati in via eccezionale mediante un controllo ufficiale eseguito su una copia elettronica di tali certificati o attestati originali, o su un formato elettronico del certificato o dell'attestato elaborato e trasmesso in Traces, a condizione che la persona responsabile della presentazione del certificato ufficiale o dell'attestato ufficiale presenti all'autorità competente una dichiarazione che attesti che l'originale del

certificato ufficiale o dell'attestato ufficiale sarà trasmesso non appena tecnicamente fattibile. Nell'effettuare tali controlli ufficiali e altre attività ufficiali, l'autorità competente tiene conto del rischio di non conformità degli animali e delle merci in questione e dei precedenti degli operatori in merito agli esiti dei controlli ufficiali effettuati su di essi e alla loro conformità alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2017/625.

Controlli ufficiali e altre attività ufficiali possono essere effettuati, in via eccezionale:

- nel caso di analisi, prove o diagnosi la cui esecuzione spetta a laboratori ufficiali, da qualsiasi laboratorio designato a tal fine dall'autorità competente su base temporanea;
- nel caso di riunioni fisiche con gli operatori e il loro personale nel contesto dei metodi e delle tecniche dei controlli ufficiali di cui all'articolo 14 del regolamento (UE) 2017/625, mediante i mezzi di comunicazione a distanza disponibili.

TESTO DEL REGOLAMENTO

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, visto il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) [\(1\)](#), in particolare l'articolo 141, paragrafo 1,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (UE) 2017/625 disciplina, tra l'altro, l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuate dalle autorità competenti degli Stati membri. Conferisce inoltre alla Commissione il potere di adottare, mediante atti di esecuzione, le opportune misure temporanee necessarie per contenere, tra gli altri, i rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali qualora

essa disponga di prove di gravi disfunzioni del sistema di controllo di uno Stato membro.

- (2) L'attuale crisi connessa alla malattia da coronavirus (COVID-19) rappresenta una sfida eccezionale e senza precedenti per la capacità degli Stati membri di effettuare pienamente i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali conformemente alla legislazione dell'UE.
- (3) **Nei suoi «Orientamenti relativi alle misure per la gestione delle frontiere destinate a tutelare la salute e garantire la disponibilità di beni e servizi essenziali» [\(2\)](#), la Commissione ha sottolineato che, nella situazione attuale, il corretto funzionamento del mercato unico non dovrebbe essere compromesso. Gli Stati membri dovrebbero inoltre continuare a garantire la circolazione delle merci.**
- (4) **Conformemente al regolamento (UE) 2017/625, gli Stati membri sono tenuti a istituire un sistema di controllo composto delle autorità competenti designate per effettuare controlli ufficiali e altre attività ufficiali. In particolare, a norma dell'articolo 5, paragrafo 1, lettera e), del suddetto regolamento le autorità competenti devono disporre di un numero sufficiente di addetti adeguatamente qualificati ed esperti per eseguire i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali in modo efficiente ed efficace, o devono avervi accesso.**
- (5) Durante l'attuale crisi connessa alla COVID-19, gli Stati membri hanno posto in essere importanti restrizioni della circolazione delle loro popolazioni al fine di proteggere la salute umana.
- (6) Alcuni Stati membri hanno comunicato alla Commissione che, in conseguenza di tali restrizioni della circolazione, la loro capacità di impiegare personale adeguato per i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali, come prescritto dal regolamento (UE) 2017/625, è gravemente compromessa.

- (7) Nello specifico, diversi Stati membri hanno informato la Commissione delle difficoltà ad effettuare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali che richiedono la presenza fisica del personale addetto ai controlli. Le difficoltà sorgono in particolare per quanto riguarda l'esame clinico degli animali, determinati controlli sui prodotti di origine animale, sulle piante e sui prodotti vegetali nonché sugli alimenti e sui mangimi di origine non animale, e le prove sui campioni nei laboratori ufficiali designati dagli Stati membri.
- (8) In conformità della legislazione dell'UE che disciplina gli scambi di animali vivi e di materiale germinale all'interno del mercato unico, segnatamente le direttive 64/432/CEE [\(3\)](#), 88/407/CEE [\(4\)](#), 89/556/CEE [\(5\)](#), 90/429/CEE [\(6\)](#), 91/68/CEE [\(7\)](#), 92/65/CEE [\(8\)](#), 2006/88/CE [\(9\)](#), 2009/156/CE [\(10\)](#) e 2009/158/CE [\(11\)](#) del Consiglio, le partite di animali vivi e di materiale germinale devono essere accompagnate dai certificati sanitari originali in tutti i loro movimenti tra gli Stati membri.
- (9) Diversi Stati membri hanno inoltre comunicato alla Commissione che i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali che danno luogo alla firma e al rilascio dei certificati ufficiali e degli attestati ufficiali originali in formato cartaceo, i quali dovrebbero accompagnare le partite di animali e di materiale germinale che vengono trasferite fra gli Stati membri o entrano nell'Unione, non possono attualmente essere effettuati conformemente alla legislazione dell'UE.
- (10) Pertanto dovrebbe essere temporaneamente autorizzata un'alternativa alla presentazione dei certificati e attestati ufficiali originali in formato cartaceo, tenendo conto dell'uso da parte degli utenti registrati del sistema esperto per il controllo degli scambi (Traces) di cui al regolamento di esecuzione (UE) 2019/1715 della Commissione [\(12\)](#) e dell'attuale incapacità tecnica di Traces di rilasciare certificati elettronici conformemente al suddetto regolamento di esecuzione. Questa alternativa dovrebbe lasciare impregiudicato l'obbligo degli operatori a norma del regolamento (UE) 2017/625 di presentare documenti originali, quando tecnicamente fattibile.
- (11) Alla luce di tali circostanze specifiche, dovrebbero essere adottate misure per evitare gravi rischi per la salute del personale delle autorità competenti, senza compromettere la prevenzione dei rischi sanitari per l'uomo, per gli animali e per le piante derivanti da animali, piante e relativi prodotti e senza compromettere la prevenzione dei rischi per il benessere degli animali. Nel contempo dovrebbe essere garantito il corretto funzionamento del mercato unico, sulla base della legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare.**

- (12) Gli Stati membri che hanno gravi difficoltà a gestire i loro sistemi di controllo esistenti dovrebbero pertanto poter applicare le misure temporanee previste dal presente regolamento nella misura necessaria alla gestione delle relative gravi disfunzioni dei sistemi di controllo. Gli Stati membri dovrebbero adottare quanto prima tutte le misure necessarie per porre rimedio alle gravi disfunzioni dei loro sistemi di controllo.
- (13) Gli Stati membri che applicano le misure temporanee previste dal presente regolamento dovrebbero informare la Commissione e gli altri Stati membri di ciò e delle misure adottate per porre rimedio alle difficoltà di esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali in conformità del regolamento (UE) 2017/625.
- (14) Il presente regolamento dovrebbe essere applicabile per due mesi, al fine di facilitare la pianificazione e l'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali durante la crisi connessa alla COVID-19. In considerazione delle informazioni ricevute da vari Stati membri, che suggeriscono che le misure temporanee debbano essere previste immediatamente, il presente regolamento dovrebbe entrare in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.
- (15) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il presente regolamento stabilisce misure temporanee necessarie per contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali, al fine di far fronte a gravi disfunzioni del funzionamento dei sistemi di controllo degli Stati membri in considerazione della crisi connessa alla COVID-19.

Articolo 2

Gli Stati membri che desiderano applicare le misure temporanee stabilite dal presente regolamento informano la Commissione e gli altri Stati membri di ciò e delle misure adottate per porre rimedio alle difficoltà di esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali in conformità del regolamento (UE) 2017/625.

Articolo 3

In via eccezionale i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali possono essere effettuati da una o più persone fisiche, specificamente autorizzate dall'autorità competente sulla base delle loro qualifiche, formazione ed esperienza pratica, che sono in contatto con l'autorità competente mediante qualsiasi mezzo di comunicazione disponibile e che sono tenute a seguire le istruzioni dell'autorità competente per l'esecuzione di tali controlli ufficiali e altre attività ufficiali. Tali persone agiscono in modo imparziale e non presentano alcun conflitto di interessi per quanto riguarda i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali da essi effettuati.

Articolo 4

I controlli ufficiali e le altre attività ufficiali relativi ai certificati ufficiali e agli attestati ufficiali possono essere effettuati in via eccezionale mediante un controllo ufficiale eseguito su una copia elettronica di tali certificati o attestati originali, o su un formato elettronico del certificato o dell'attestato elaborato e trasmesso in Traces, a condizione che la persona responsabile della presentazione del certificato ufficiale o dell'attestato ufficiale presenti all'autorità competente una dichiarazione che attesti che l'originale del certificato ufficiale o dell'attestato ufficiale sarà trasmesso non appena tecnicamente fattibile. Nell'effettuare tali controlli ufficiali e altre attività ufficiali, l'autorità competente tiene conto del rischio di non conformità degli animali e delle merci in questione e dei precedenti degli operatori in merito agli esiti dei controlli ufficiali effettuati su di essi e alla loro conformità alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2017/625.

Articolo 5

Controlli ufficiali e altre attività ufficiali possono essere effettuati, in via eccezionale:

- a) nel caso di analisi, prove o diagnosi la cui esecuzione spetta a laboratori ufficiali, da qualsiasi laboratorio designato a tal fine dall'autorità competente su base temporanea;
- b) nel caso di riunioni fisiche con gli operatori e il loro personale nel contesto dei metodi e delle tecniche dei controlli ufficiali di cui all'articolo 14 del regolamento (UE) 2017/625, mediante i mezzi di comunicazione a distanza disponibili.

Articolo 6

Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Esso si applica fino al 1° giugno 2020.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 30 marzo 2020

Per la Commissione

La presidente

Ursula VON DER LEYEN

[\(1\) GUL 95 del 7.4.2017, pag. 1.](#)

[\(2\) C\(2020\) 1753 final del 16 marzo 2020.](#)

[\(3\) Direttiva 64/432/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa a problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina \(\[GU L 121 del 29.7.1964, pag. 1977/64\]\(#\)\).](#)

[\(4\) Direttiva 88/407/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1988, che stabilisce le esigenze di polizia sanitaria applicabili agli scambi intracomunitari ed alle importazioni di sperma di animali della specie bovina \(\[GUL 194 del 22.7.1988, pag. 10\]\(#\)\).](#)

[\(5\) Direttiva 89/556/CEE del Consiglio, del 25 settembre 1989, che stabilisce le condizioni di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni da paesi terzi di embrioni di animali domestici della specie bovina \(\[GUL 302 del 19.10.1989, pag. 1\]\(#\)\).](#)

[\(6\) Direttiva 90/429/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1990, che stabilisce le esigenze di polizia sanitaria applicabili agli scambi intracomunitari ed alle importazioni di sperma di animali della specie suina \(\[GUL 224 del 18.8.1990, pag. 62\]\(#\)\).](#)

[\(7\) Direttiva 91/68/CEE del Consiglio, del 28 gennaio 1991, relativa alle condizioni di polizia sanitaria da applicare negli scambi intracomunitari di ovini e caprini \(\[GUL 46 del 19.2.1991, pag. 19\]\(#\)\).](#)

[\(8\) Direttiva 92/65/CEE del Consiglio, del 13 luglio 1992, che stabilisce norme sanitarie per gli scambi e le importazioni nella Comunità di animali, sperma, ovuli e embrioni non soggetti, per quanto riguarda le condizioni di polizia sanitaria, alle normative comunitarie specifiche di cui all'allegato A, sezione I, della direttiva 90/425/CEE \(\[GUL 268 del 14.9.1992, pag. 54\]\(#\)\).](#)

[\(9\)](#) Direttiva 2006/88/CE del Consiglio, del 24 ottobre 2006, relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie ([GU L 328 del 24.11.2006, pag. 14](#)).

[\(10\)](#) Direttiva 2009/156/CE del Consiglio, del 30 novembre 2009, relativa alle condizioni di polizia sanitaria che disciplinano i movimenti di equidi e le importazioni di equidi in provenienza dai paesi terzi ([GU L 192 del 23.7.2010, pag. 1](#)).

[\(11\)](#) Direttiva 2009/158/CE del Consiglio, del 30 novembre 2009, relativa alle norme di polizia sanitaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai paesi terzi di pollame e uova da cova ([GU L 343 del 22.12.2009, pag. 74](#)).

[\(12\)](#) Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1715 della Commissione, del 30 settembre 2019, che stabilisce norme per il funzionamento del sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali e dei suoi elementi di sistema («il regolamento IMSOC») ([GU L 261 del 14.10.2019, pag. 37](#)).

ULTIMO AGGIORNAMENTO MERCOLEDI 17 GIUGNO 2020

PRIMA STESURA LUNEDI 20 APRILE 2020

