

**NEWS (HACCP) – SPECIALE COVID**

**OGGETTO: INDICAZIONI DA SEGUIRE PER LA GESTIONE DEGLI OPERATORI E PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI IN RELAZIONE ALL'EMERGENZA SANITARIA CAUSATA DAL VIRUS SARS-CoV-2**

In data 07 aprile 2020 l'Organizzazione Mondiale della Sanità (O.M.S.) ha emanato delle Linee Guida che forniscono indicazioni utili alla gestione del personale e all'esecuzione di procedure di pulizia e sanificazione per contenere la diffusione della pandemia. Tali indicazioni sono indirizzate a tutti gli ambiti del settore FOOD come trasporto e consegna, vendita al dettaglio, gestione dei banchi esposti nei luoghi di vendita, mense per dipendenti.

Nelle Linee Guida è rimarcato che il Virus non si trasmette dal cibo, a meno che questo non sia stato contaminato dall'operatore durante la manipolazione. Ne consegue quindi che le misure di igiene e gestione degli operatori durante tutte le fasi produttive, di trasporto e di stoccaggio degli alimenti, assumono in questo particolare periodo, un'importanza rilevante, al fine di garantire la salubrità degli alimenti e per raggiungere obiettivi di contenimento della diffusione del virus.

In data 26/04/2020 la Regione Marche ha emanato un decreto del Presidente della Giunta (n.126 del 26 aprile 2020) in cui è riportato che le attività legate al settore alimentare (Bar, Ristorazione, rosticceria ecc), ad eccezione di quelle situate all'interno di aree o spazi pubblici in cui è vietato e/o interdetto l'accesso, possono esercitare l'attività di asporto oltre a quella di consegna a domicilio già precedentemente consentita. E' altresì consentito l'asporto in quegli esercizi di ristorazione per i quali sia prevista l'ordinazione e la consegna al cliente direttamente dal veicolo.

Resta in ogni caso sospesa ogni forma di consumo sul luogo di vendita per qualsiasi tipologia di attività alimentare.

Alla luce di quanto esposto, risultano necessarie almeno le seguenti ulteriori attività:

1. Aggiornare alcune parti del Documento di Autocontrollo con particolare riferimento alla definizione di nuovi e più efficaci protocolli di sanificazione;
2. Redigere ed attuare un protocollo di lavoro che preveda l'individuazione delle misure preventive e protettive, prescritte dal recente DPCM del 26 aprile 2020;
3. Procedere con un aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi, inserendo uno specifico capitolo relativo al Titolo X del D.Lgs. 81/2008 per la valutazione del rischio biologico.