

# COVID-19 E SICUREZZA ALIMENTARE: domande e risposte

Traduzione a cura del CeIRSA del documento: *“COVID-19 and food safety: questions and answers”* (EUROPEAN COMMISSION, DIRECTORATE-GENERAL FOR HEALTH AND FOOD SAFETY - Crisis management in food, animals and plants Food hygiene)

## Rischio di infezione attraverso gli alimenti

### **È possibile contrarre la COVID-19 attraverso gli alimenti?**

A fronte di una diffusione mondiale del Coronavirus, non ci sono state, ad oggi, segnalazioni di trasmissione attraverso il consumo di alimenti. Pertanto, come dichiarato dall'EFSA, non c'è alcuna evidenza che il cibo rappresenti un rischio per la salute pubblica in relazione alla COVID-19. La principale via di trasmissione rimane quella da persona a persona, principalmente attraverso le goccioline respiratorie, le *“droplets”*, starnuti e colpi di tosse.

1

### **Come operatore del settore alimentare, posso richiedere ai miei fornitori garanzie in riferimento alla COVID-19?**

No, non è possibile richiedere un certificato *“virus free”*, non essendoci evidenze sul ruolo degli alimenti nella trasmissione della malattia. Ogni richiesta in tal senso, risulta inappropriata e non può essere accolta.

### **Qual è il rischio per quanto riguarda l'imballaggio alimentare?**

Sebbene uno studio recente abbia dimostrato che l'agente causale di COVID-19 (SARS-CoV-2) persiste fino a 24 ore su cartone e fino a diversi giorni su superfici dure come acciaio e plastica in un contesto sperimentale (ad es. con umidità relativa e temperatura controllate), non ci sono prove che le confezioni contaminate, esposte a diverse condizioni ambientali e temperature, trasmettano l'infezione. Tuttavia, per affrontare le preoccupazioni che il virus presente sulla pelle possa trasferirsi al sistema respiratorio (ad esempio toccandosi il viso), le persone che maneggiano gli imballaggi, compresi i consumatori, dovrebbero seguire le linee guida delle autorità sanitarie pubbliche in merito alle buone pratiche igieniche, compreso il regolare e accurato lavaggio delle mani.

## Produzione di alimenti

### **L'industria agroalimentare sta adottando misure per evitare che il cibo prodotto o distribuito sia contaminato dal virus?**

La produzione di alimenti nell'UE è regolamentata da precise norme igieniche, che tutte le aziende alimentari devono applicare, e la loro attuazione è soggetta a controlli ufficiali. I controlli igienici che devono essere attuati dagli operatori del settore alimentare sono progettati per prevenire la contaminazione degli alimenti da parte di agenti patogeni, e quindi anche da parte del virus responsabile di COVID-19. Attività di formazione periodiche nelle imprese alimentari su tutti questi requisiti sono obbligatorie, affinché le persone che lavorano nell'industria alimentare sappiano operare secondo corretta prassi igienica. Tra le buone pratiche igieniche richieste in tutte le fasi della produzione alimentare, risultano di particolare rilevanza la pulizia e, ove necessario, l'appropriata disinfezione di impianti e attrezzature tra i diversi di produzione per evitare cross-contaminazioni, l'igiene del personale (che comprende il lavaggio delle mani e il cambio di indumenti), l'utilizzo di DPI e l'assenza dal lavoro in caso di malessere.

In tale contesto è opportuno limitare i loro contatti con personale esterno allo stretto necessario, come al momento di carico/scarico merci.

### **Il lock-down può limitare i controlli sull'applicazione dell'igiene nelle imprese alimentari. Ciò pregiudica la sicurezza degli alimenti in generale?**

Sebbene i controlli ufficiali facciano parte di una catena alimentare sicura, le attuali limitazioni (incluso l'eventuale rinvio basato sul rischio di alcune attività di controllo ufficiali) non influiscono sulla sicurezza degli alimenti, che si basa innanzitutto sull'impegno di tutti gli attori della catena alimentare, dall'azienda agricola alla tavola, con la responsabilità primaria degli operatori del settore alimentare. La sicurezza alimentare si ottiene principalmente attraverso misure preventive (buone pratiche igieniche). Gli operatori del settore alimentare devono dimostrare che queste misure preventive siano sempre messe in atto durante la produzione alimentare e che siano efficaci mediante controlli e prove sul loro processo di produzione e sui prodotti alimentari (il cosiddetto "autocontrollo"). Questo è a sua volta controllato dalle Autorità ufficiali per la sicurezza alimentare. Anche laddove il lock-down possa influire sulle modalità dei controlli ufficiali, ciò non pregiudica la sicurezza degli alimenti prodotti.

2

### **Cosa succede se un dipendente del settore alimentare è infetto da COVID-19?**

All'interno dell'industria alimentare sono stati stabiliti protocolli specifici per salvaguardare la salute dei dipendenti. Queste misure si aggiungono alle normali pratiche di igiene alimentare e di sicurezza dei lavoratori e si adattano alle esigenze sul campo. Tali misure comprendono il distanziamento sociale durante le attività lavorative, il plexiglass quando non è possibile mantenere la distanza, nessun contatto tra i camionisti e la struttura alimentare, più disinfettanti per le mani messi a disposizione, turnazione per garantire solo la presenza dei lavoratori strettamente necessari nella struttura, o dove possibile, il lavoro da casa. Secondo le raccomandazioni speciali per COVID-19 attualmente in vigore, a chiunque presenti sintomi indicativi di COVID-19 è richiesto di rimanere a casa, per prevenire la diffusione del virus.

Anche nel caso di persone infette che non manifestano (ancora) sintomi (portatori asintomatici del virus), la legislazione vigente riduce al minimo il rischio che particelle di virus entrino in contatto con i prodotti alimentari, poiché ogni persona che lavora a contatto con alimenti deve mantenere un elevato livello di igiene personale, compreso l'abbigliamento adeguato, pulito e, ove necessario, protettivo e applicare costantemente le buone pratiche igieniche (regolare lavaggio delle mani, assenza di comportamenti non igienici come starnuti o tosse durante la produzione o la manipolazione degli alimenti, ecc.).

Vi sono tutte le ragioni per ritenere che le misure igieniche esistenti siano efficaci per COVID-19 come per altri rischi microbiologici. Inoltre, le imprese del settore alimentare dovrebbero adottare misure sanitarie aggiuntive quando appropriato, in base al rischio, tanto più nel caso in cui un dipendente risulti positivo per il virus. Queste misure, unite al fatto che gli alimenti non sono considerati una fonte di trasmissione, forniscono garanzie sulla sicurezza della produzione alimentare.

**Potrebbe esserci scarsità di disinfettanti per le mani a causa di problemi di distribuzione. Come può essere affrontato questo problema in un'industria alimentare?**

La legislazione dell'UE sulla sicurezza alimentare impone a tutti gli operatori del settore alimentare di garantire che i dipendenti adottino adeguate misure igieniche. Ciò include lavaggi frequenti delle mani con il sapone. Laddove sia necessaria un'ulteriore disinfezione, questa deve essere utilizzata come indicato. In caso di problemi di approvvigionamento, le autorità locali per la sicurezza alimentare prenderanno in considerazione tale problematica per garantire soluzioni efficaci (autorizzare altri prodotti o un lavaggio più frequente delle mani con il sapone tradizionale).

3

**In qualità di datore di lavoro nel settore alimentare, come proteggerò i miei dipendenti?**

In qualità di datore di lavoro è necessario formare i propri dipendenti sul corretto utilizzo dei DPI e ricordare loro di applicare sempre le corrette prassi igieniche e mantenere il distanziamento sociale, anche durante le pause lavorative.

## Gli alimenti nei negozi al dettaglio

**Posso essere contagiato toccando alimenti manipolati da persone che potrebbero essere infette?**

Secondo l'EFSA, che sottolinea come non ci siano evidenze sul fatto che gli alimenti rappresentino una via di trasmissione del virus, è molto improbabile che si possa prendere la COVID-19 attraverso la manipolazione degli alimenti.

Al momento non si è a conoscenza se il coronavirus possa essere presente sul cibo, sopravvivere e contaminare in questo modo le persone. Allo stesso tempo non ci sono evidenze del fatto che l'alimento rappresenti una sorgente o veicolo di trasmissione, a differenza del contatto con persone infette. In via teorica gli alimenti, come tutte le altre superfici, possono determinare una contaminazione indiretta rispetto a chi ne viene a contatto ed è questa la ragione per cui risultano fondamentali le buone pratiche di igiene.

Nella vendita al dettaglio il personale che manipola gli alimenti (per esempio per tagliare, affettare la carne o i formaggi, pulire il pesce, confezionare frutta e verdura) indossa i guanti e li sostituisce frequentemente oppure si lava spesso le mani.

Anche i consumatori dovrebbero fare la loro parte e, come buona prassi igienica generale, non dovrebbero manipolare alimenti diversi da quelli che intendono acquistare in modo da non veicolare eventuali patogeni.

### **In qualità di rivenditore, come posso proteggere me stesso e i miei clienti dall'infezione da parte di altre persone quando visitano il mio negozio?**

Bisogna assicurarsi che le procedure di igiene e pulizia siano aggiornate e garantirne la conformità, compresa una chiara comunicazione sulle regole di comportamento dei clienti. Si raccomanda inoltre ai rivenditori di gestire l'ingresso di fornitori esterni di prodotti e servizi.

Poiché il virus responsabile di COVID-19 è principalmente resistente su superfici inerti lisce come plastica e acciaio inossidabile, si consiglia ai rivenditori di pulire frequentemente queste superfici (ad esempio carrelli della spesa). È bene provvedere anche alla disinfezione regolare dei cestini della spazzatura nei supermercati. I rivenditori possono anche invitare i clienti a portare le proprie borse della spesa.

Come richiesto da molte autorità, è consigliabile mantenere le distanze fisiche di sicurezza, utilizzando segnali sul pavimento o limitando il numero di persone all'interno del locale.

Degustazioni alimentari per campagne promozionali dovrebbero essere evitate. Laddove le forniture lo consentano, i rivenditori possono prendere in considerazione la possibilità di mettere a disposizione un disinfettante per le mani o salviettine all'ingresso e/o distribuire guanti monouso quando le persone devono toccare alimenti non imballati nei negozi (come frutta o verdura). Quando i rivenditori forniscono dispositivi igienici, devono insistere affinché i clienti ne facciano uso e, nel caso dei guanti monouso, che vengano smaltiti in modo adeguato.

Se è necessario un contatto con i clienti faccia a faccia, è bene utilizzare lastre di vetro o plexiglass in modo da ridurre la possibilità di contagio. È necessario provvedere ad un'adeguata disinfezione del nastro trasportatore della cassa e dei dispositivi utilizzati per i pagamenti elettronici, che sono preferibili rispetto ai contanti.

4

## **Consumo di alimenti a casa**

### **Posso infettarmi attraverso il consumo di determinati alimenti?**

Le autorità per la sicurezza alimentare affermano che sia molto improbabile contrarre l'infezione attraverso gli alimenti, dal momento che non ci sono studi scientifici a sostegno di un'ipotesi diversa.

Al momento non sono disponibili informazioni sul fatto che il virus responsabile di COVID-19 possa essere presente sul cibo, sopravvivere e infettare le persone.

### **Posso fare qualcosa a casa per ridurre al minimo qualsiasi rischio potenziale derivante dal cibo che trasporta il virus responsabile di COVID-19?**

Sì, per prima cosa bisogna lavarsi accuratamente le mani con sapone e acqua calda prima e dopo aver fatto la spesa, in modo da proteggere sé stessi e gli altri.

È altrettanto importante applicare norme igieniche in cucina, in modo da proteggersi da qualsiasi contaminazione.

Occorre conservare correttamente gli alimenti, separando i cibi crudi da quelli cotti, scartare gli imballaggi esterni (per esempio quelli in cartone quando i prodotti sono confezionati in plastica all'interno) e lavare accuratamente frutta e verdura, in particolare quella da consumarsi senza cottura (COVID-19 non sopravvive alla cottura).

Si consiglia di lavare gli strumenti utilizzati per cucinare, anche tra un ingrediente e l'altro, e di rispettare le istruzioni di cottura (tempo, temperatura) per i cibi destinati ad essere consumati cotti. È necessario lavarsi le mani prima di iniziare a cucinare e dopo aver finito e mantenere la cucina e le superfici, compreso il frigo, ben puliti.

Le norme igieniche da seguire sono le medesime per evitare qualsiasi malattia a trasmissione alimentare, che in ogni caso graverebbe sul sistema sanitario.

### **E il cibo per il mio animale domestico? Che rischi si corrono?**

Come per gli alimenti destinati alle persone, al momento non ci sono evidenze che supportino la trasmissione dell'infezione agli animali attraverso gli alimenti pet food. Questo vale anche per i mangimi destinati ad animali produttori di alimenti. La manipolazione di sacchi e scatolette per l'alimentazione animale deve seguire le medesime norme igieniche attuate per tutti gli altri imballaggi.

Per ulteriori approfondimenti si rimanda al seguente link:

[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_crisis\\_covid19\\_qandas\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_qandas_en.pdf)

5



Questo elaborato, consultabile gratuitamente secondo i principi Free documentation License e Creative Commons, è stato rilasciato con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza vedi: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>