

# PRIMI INDIRIZZI OPERATIVI PER L'ATTUAZIONE DI MISURE DI PREVENZIONE E CONTENIMENTO DELLA TRASMISSIONE DEL SARS-COV-2 NEL SETTORE DEI MACELLI

## SCOPO E PRINCIPI GENERALI

Il presente documento contiene primi indirizzi operativi specifici validi per il settore dei macelli a carne rossa e avicoli, finalizzati a fornire uno strumento sintetico e immediato di applicazione delle misure di prevenzione e contenimento per contrastare l'epidemia di SARS-CoV-2, tra le quali: norme comportamentali, distanziamento fisico e *contact tracing*.

In particolare, la specificità del settore della macellazione, peraltro già disciplinato da specifiche normative comunitarie e nazionali, che si intendono integralmente richiamate, consiste nel dover garantire la sicurezza e salubrità dei prodotti alimentari e al contempo la sicurezza degli operatori del settore e del personale dell'AULSS incaricato di eseguire i controlli ufficiali, rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

In ogni caso, al fine di garantire l'igiene degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione ai sistemi di gestione per la sicurezza alimentare, con riferimento, tra l'altro, alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come definite nei manuali di buona prassi igienica (GHP, Good Hygiene Practices) e nei piani di autocontrollo aziendali basati sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Si precisa che le buone pratiche igieniche costituiscono già un elemento fondamentale per la prevenzione della diffusione del SARS CoV-2, pertanto è importante rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni stabilimento, in quanto utili anche per la prevenzione del contagio da SARS-CoV-2.

Infine, è opportuno che le indicazioni operative di cui al presente documento, eventualmente integrate con soluzioni di efficacia superiore, siano adattate ad ogni singola organizzazione, individuando le misure più efficaci in relazione ad ogni contesto peculiare locale e le procedure/istruzioni operative per mettere in atto dette misure (tali procedure/istruzioni operative possono coincidere con procedure/istruzioni operative già adottate, purché opportunamente integrate).

Resta inteso che in base all'evoluzione dello scenario epidemiologico le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo.

## INDIRIZZI OPERATIVI

### **Informazione**

Predisporre una adeguata informazione su tutte le misure di prevenzione adottate nello stabilimento, comprensibili anche per il personale di diversa nazionalità. A tal fine è raccomandato utilizzare pannelli informativi visuali facili da comprendere.

In particolare, l'Operatore del Settore Alimentare deve garantire l'informazione sulle regole di accesso e comportamento per tutti i lavoratori, i fornitori, nonché per le autorità competenti per i controlli ufficiali, tra cui si evidenziano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (temperatura oltre 37.5 °C) o altri sintomi simil-influenzali (febbre, tosse, difficoltà a respirare, "respiro corto", brividi, dolori muscolari, perdita del gusto o dell'olfatto, mal di gola) e in quel caso di contattare il proprio Medico di Medicina Generale;



- i requisiti di accesso, tra cui non essere sottoposti a regime di isolamento fiduciario o di quarantena a seguito di provvedimento emanato dall'Autorità sanitaria competente;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso laddove sussistano le condizioni di pericolo sopra citate;



- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo simil-influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- l'impegno a rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie sia al lavoro che in aree pubbliche;
- mantenere la distanza durante le conversazioni;
- non condividere alimenti e bevande con i colleghi di lavoro.

### **Rilevazione della temperatura corporea**

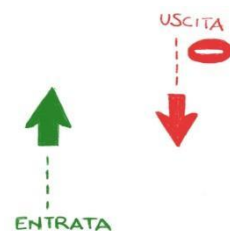
Prima dell'ingresso in azienda potrà essere rilevata la temperatura corporea del personale, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

### **Distanziamento fisico**

Qualora necessario per garantire un sufficiente distanziamento fisico tra i lavoratori, l'Operatore del Settore Alimentare provvede a riorganizzare gli spazi e le postazioni di lavoro, anche nelle aree esterne per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli operatori. Ove possibile vanno separati i percorsi per l'entrata e per l'uscita. Le sedie nelle zone di riposo vanno distanziate, possono essere create aree per la pausa in strutture aggiuntive.

Si riportano degli esempi di misure pratiche per mantenere il distanziamento fisico nell'ambiente lavorativo:

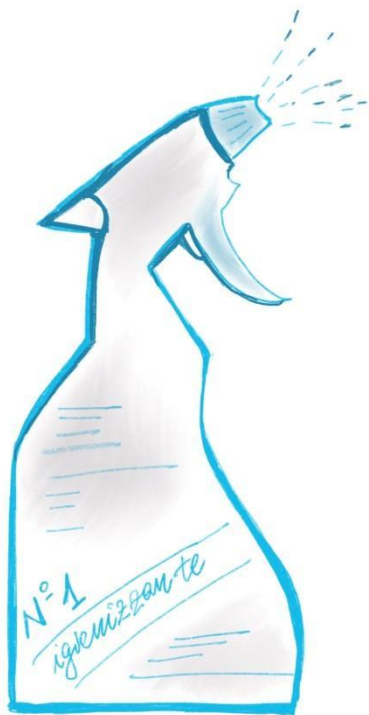
- distanziare le postazioni e ridurre la velocità delle lavorazioni;
- applicare barriere fisiche o separatori;
- alternare le postazioni di lavoro sui due lati della linea produttiva, in modo che i lavoratori non stiano uno di fronte all'altro o affiancati;
- limitare il numero degli addetti in ogni area;
- suddividere il personale in gruppi di lavoro o squadre, organizzate in turni, per ridurre l'interazione e il contatto fra i gruppi;
- sfalsare i tempi delle pause, di entrata e di uscita;
- posizionare segnali visuali (ad esempio segni sul pavimento) nelle aree in cui il personale potrebbe affollarsi (spogliatoi, corridoi, area ristoro, zona ingresso e uscita);



- scoraggiare il personale ad utilizzare mezzi di trasporto condivisi, limitare il più possibile numero di persone in ogni veicolo utilizzando un maggior numero di veicoli; utilizzare i dispositivi di protezione a bordo dei veicoli in presenza di altre persone.

Nei casi in cui l'ambiente di lavoro renda difficile mantenere le distanze, devono essere rafforzate ulteriori misure per proteggere i lavoratori, tra le quali la fornitura di dispositivi di protezione (se non già previsti dalla mansione specifica).

### **Pulizia e disinfezione**



Devono essere garantite la pulizia e la disinfezione di strumenti ed attrezzature almeno quando i lavoratori cambiano le postazioni. Le superfici di contatto degli ambienti, delle postazioni di lavoro, delle attrezzature e delle aree comuni, delle zone pausa, dei mezzi di trasporto o dei veicoli devono essere disinfettate frequentemente e almeno al termine di ogni turno. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus. Le principali pratiche igieniche già adottate dagli OSA per evitare la contaminazione da parte di microrganismi nocivi per la salute umana rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS-CoV-2.

Si precisa che tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e la disinfezione devono essere idonei per l'utilizzo nel settore della macellazione. Inoltre, per le aziende alimentari che utilizzano per la pulizia dei locali e delle attrezzature aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o aerosolizzare materiale nell'ambiente, è necessario operare in totale assenza di alimenti. L'utilizzo di aspirapolvere deve essere effettuato solo dopo un'adeguata disinfezione.

### **Microclima**

Nei locali in cui avviene la lavorazione delle carni e deve essere garantito il mantenimento della temperatura prevista devono essere individuate modalità per garantire il ricambio d'aria. L'impianto di aerazione deve essere pulito, ad impianto fermo. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Evitare che il flusso di aria investa i lavoratori in successione diretta uno dopo l'altro. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria.

Negli ambienti condivisi che non devono essere mantenuti a temperatura controllata, favorire il ricambio d'aria e l'adeguata ventilazione. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza del personale, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, il numero di persone contemporaneamente presenti deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.

### **Precauzioni igieniche personali**

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche personali, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con acqua corrente e sapone, e l'asciugatura con salviette di carta da gettare in contenitori dei rifiuti no-touch.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato 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, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua calda e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:



- prima di iniziare il lavoro;
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione;
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie, mascherina;
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito;
- dopo aver toccato rifiuti;
- dopo le operazioni di pulizia;
- dopo l'uso del bagno;
- prima e dopo aver mangiato, preparato cibo, bevuto o fumato.

Occorre inoltre rispettare le regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.) e l'utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.).

Utilizzare fazzoletti monouso da gettare nei rifiuti per contenere starnuti e colpi di tosse o, in mancanza, starnutire/tossire nella piega del gomito e lavare le mani e/o utilizzare soluzioni disinfettanti per le mani.

Posizionare postazioni multiple per il lavaggio o la sanificazione (intesa, in questo ambito, quale deterzione e successiva disinfezione) delle mani contenenti soluzioni alcoliche (>60% di alcool).

### **Dispositivi di protezione**

I dispositivi di protezione, in particolare **mascherina** e **guanti**, sono efficaci nel ridurre la diffusione di virus e della malattia all'interno delle aziende alimentari, se correttamente utilizzati.



**Mascherina** - Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione del virus SARS-CoV-2 da parte di soggetti inconsapevolmente infetti tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze tra gli operatori. Il personale deve essere formato sulla corretta modalità di applicare, indossare e togliere la mascherina senza contaminarsi: deve coprire perfettamente sia il naso che la bocca e va applicata tenendola per gli elastici o i nastri laterali senza toccare occhi, naso o bocca e subito dopo averla tolta si devono lavare le mani. La mascherina deve essere cambiata quando è bagnata, sporca o contaminata. Se trattasi di mascherina lavabile, deve essere riposta in modo da non contaminare né essere contaminata.



**Guanti** - gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS-CoV-2 e gli altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato. I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse. Pertanto, in considerazione del rischio aggiuntivo derivante da un loro errato impiego, si ritiene di privilegiare la rigorosa e frequente igiene delle mani con acqua e sapone, soluzione idro-alcolica o altri prodotti igienizzanti, sia per utenti esterni, sia per i lavoratori (fatti salvi, per questi ultimi, tutti i casi di rischio specifico associato alla mansione).

**Visiere** – Spesso le visiere vengono utilizzate regolarmente dai lavoratori dei macelli. Assicurarsi che si estendano sotto al mento e coprano i lati del volto. Esse devono essere lavate e disinfettate dopo ogni turno.

Si devono comunque continuare ad utilizzare i dispositivi di protezione individuali previsti normalmente per il proprio lavoro.

### **Gestione degli spazi comuni**

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense, le aree fumatori e gli spogliatoi, deve essere contingentato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una ventilazione adeguata dei locali (v. paragrafo *microclima*).

### **Fornitori esterni**

Tra i requisiti che gli Operatori del Settore Alimentare devono implementare per prevenire la contaminazione degli alimenti da parte degli agenti patogeni responsabili di malattie trasmesse da alimenti e del virus SARS-CoV-2 vi è la gestione dei fornitori. Gli autisti e il personale addetto alle consegne devono conoscere i potenziali rischi legati alla trasmissione e diffusione del virus SARS-CoV-2. Il virus può diffondersi attraverso il contatto diretto o una superficie contaminata (come il volante, le maniglie delle porte, apparecchi e telefoni mobili, ecc.) e pertanto l'igiene delle mani e il distanziamento fisico sono di primaria importanza. Inoltre la disinfezione delle superfici di contatto è fondamentale per evitare le contaminazioni crociate.

Nel contesto attuale, le imprese alimentari devono ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori ed autisti dei camion che trasportano animali vivi, devono essere implementate specifiche azioni preventive, quali:

- modalità di accesso, individuando specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda;
- utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina a protezione delle vie aeree. Se ne è sprovvisto, deve rimanere nel proprio mezzo o mantenere la distanza di almeno un metro dagli altri operatori;
- per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione. Qualora non sia possibile evitare lo scambio di documentazione cartacea, si dovranno rispettare le seguenti regole: - mantenere la distanza di almeno un metro - dotarsi di mascherine e guanti per ricevere e firmare la documentazione - prevedere accessi contingentati preferendo le modalità su appuntamento - disporre adeguato ricambio di aria degli ambienti - dotare gli uffici/spazi di ricevimento di distributori di soluzione disinfettante e salviette monouso, contenitori per rifiuti ad apertura automatica o a pedale.

Durante le attività di carico e scarico, i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di 1 metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.

### ***Formazione***

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata anche mediante idonee attività di formazione/training per ridurre il rischio di contaminazioni incluse quelle che si possono sviluppare specificamente nelle imprese alimentari.