



EUROPEAN COMMISSION
DIRECTORATE-GENERAL FOR HEALTH AND FOOD SAFETY
Crisis management in food, animals and plants
Food hygiene

Covid-19 e sicurezza alimentare

Domande e risposte

8 aprile 2020

INDICE

1.	RISCHIO DI INFEZIONE ATTRAVERSO GLI ALIMENTI	3
1.1.	Qual è il rischio di contrarre l'infezione da Covid-19 dai prodotti alimentari?	3
1.2.	Come operatore del settore alimentare, posso chiedere garanzie ai miei fornitori per quanto riguarda la Covid-19?	3
1.3.	Qual è il rischio di contrarre la Covid-19 dagli imballaggi alimentari? 3	
2.	PRODUZIONE ALIMENTARE	3
2.1.	L'industria agroalimentare sta adottando misure per evitare che gli alimenti da essa prodotti o distribuiti siano contaminati dal virus?	3
2.2.	La chiusura totale (ossia il <i>lockdown</i>) può limitare i controlli sull'applicazione dell'igiene nelle imprese alimentari. Ciò compromette la sicurezza alimentare in generale?	4
2.3.	Che cosa succede se un dipendente di un operatore alimentare contrae l'infezione da Covid-19?	4
2.4.	A causa di problemi nella distribuzione potrebbero registrarsi carenze di disinfettanti per le mani. Come può un'impresa alimentare far fronte a questa situazione?	5
2.5.	Come operatore del settore alimentare, in che modo proteggerò i miei dipendenti dal contagio?	5
3.	ALIMENTI NEI NEGOZI	6
3.1.	Posso contrarre l'infezione se gli alimenti vengono manipolati da persone che potrebbero essere infette?	6
3.2.	Come commerciante al dettaglio, come posso proteggere me e i clienti che vengono nel mio negozio dal contrarre l'infezione da altre persone?	7
4.	ALIMENTI A CASA	8
4.1.	Posso contrarre l'infezione consumando determinati alimenti?	8
4.2.	Posso fare qualcosa a casa per ridurre al minimo il potenziale rischio di trasmissione del virus della Covid-19 attraverso gli alimenti?	8
4.3.	E il cibo degli animali da compagnia? Qual è il rischio che un animale domestico contraiga l'infezione da Covid-19 dagli alimenti per animali da compagnia?	9
5.	RACCOMANDAZIONI DEGLI STATI MEMBRI.....	9
6.	ALTRE FONTI DI INFORMAZIONE ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.	

1. RISCHIO DI INFEZIONE ATTRAVERSO GLI ALIMENTI

1.1. Qual è il rischio di contrarre l'infezione da Covid-19 dai prodotti alimentari?

Nonostante la vasta diffusione della pandemia, finora non è stata segnalata alcun caso di trasmissione della Covid-19 attraverso il consumo di alimenti. Come indicato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare¹, nulla, in relazione alla Covid-19, dimostra che gli alimenti rappresentino un rischio per la salute pubblica. Si ritiene che la via primaria di trasmissione della Covid-19 sia quella da persona a persona, principalmente attraverso le goccioline del respiro che le persone infette diffondono con gli starnuti, la tosse o in fase di espirazione.

1.2. Come operatore del settore alimentare, posso chiedere garanzie ai miei fornitori per quanto riguarda la Covid-19?

No. Una certificazione "esente da virus" non è giustificabile in quanto nulla, in relazione alla Covid-19, dimostra che gli alimenti rappresentino un rischio per la salute pubblica. Eventuali richieste di questo genere di garanzie sono quindi sproporzionate e di conseguenza inaccettabili.

1.3. Qual è il rischio di contrarre la Covid-19 dagli imballaggi alimentari?

Anche se, secondo uno studio recente², l'agente eziologico della Covid-19 (SARS-CoV-2) sopravvivrebbe 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.

2. PRODUZIONE ALIMENTARE

2.1. L'industria agroalimentare sta adottando misure per evitare che gli alimenti da essa prodotti o distribuiti siano contaminati dal virus?

La produzione alimentare nell'UE è già disciplinata da rigorose norme igieniche, la cui attuazione è soggetta a controlli ufficiali e che tutte le imprese alimentari devono applicare. I controlli igienici che gli operatori del settore alimentare devono effettuare mirano a prevenire la contaminazione degli alimenti da parte di agenti patogeni e quindi saranno anche finalizzati a prevenire la contaminazione degli alimenti da parte del virus responsabile della Covid-19. Nelle imprese alimentari sono obbligatorie iniziative di

¹ <https://www.efsa.europa.eu/it/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>.

² <https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973?articleTools=true>.

formazione periodica su tutte queste prescrizioni in modo che i lavoratori dell'industria alimentare sappiano come operare nel rispetto dell'igiene.

Tra le buone pratiche igieniche prescritte in ogni fase della produzione alimentare sono particolarmente importanti la pulizia e, se del caso, 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.

Nel contesto attuale le imprese alimentari dovrebbero inoltre ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno, ad esempio con i fornitori o i camion, mantenendo le distanze dagli autisti.

2.2. La chiusura totale (ossia il *lockdown*) può limitare i controlli sull'applicazione dell'igiene nelle imprese alimentari. Ciò compromette la sicurezza alimentare 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 questo proposito, la Commissione ha adottato un regolamento³ che consente agli Stati membri di eseguire interventi di controllo in una forma compatibile con le restrizioni della circolazione finalizzate a contenere la diffusione della Covid-19 nel rispetto di garanzie adeguate così che la sicurezza alimentare non sia compromessa. Tali misure si applicano per due mesi e saranno in seguito riesaminate in base alle informazioni fornite dagli Stati membri.

2.3. Che cosa succede se un dipendente di un operatore alimentare contrae l'infezione da Covid-19?

Nell'industria di trasformazione alimentare sono stati introdotti protocolli specifici per tutelare la salute dei dipendenti. Queste misure, che integrano le

³ 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).

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.

2.4. A causa di problemi nella distribuzione potrebbero registrarsi carenze di disinfettanti per le mani. Come può un'impresa alimentare far fronte a questa situazione?

A norma della legislazione UE sulla sicurezza alimentare tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione di misure igieniche adeguate, compreso il lavaggio frequente delle mani con sapone, da parte dei dipendenti. 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.

2.5. Come operatore del settore alimentare, in che modo proteggerò i miei dipendenti dal contagio?

Gli operatori del settore alimentare devono addestrare i dipendenti al corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale e ricordare loro l'importanza

⁴ https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS_CoV_2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf.

di seguire le istruzioni sull'igiene personale e sul distanziamento sociale durante le pause di lavoro.

3. ALIMENTI NEI NEGOZI

3.1. Posso contrarre l'infezione se gli alimenti vengono manipolati da persone che potrebbero essere infette?

Secondo le agenzie per la sicurezza alimentare degli Stati membri dell'UE, è molto improbabile contrarre la Covid-19 manipolando gli alimenti. L'Agenzia europea per la sicurezza alimentare ha aggiunto che attualmente non ci sono prove che il cibo sia fonte o veicolo di trasmissione probabile del virus⁵.

Non vi è al momento alcuna informazione relativa al fatto che il virus responsabile della Covid-19 possa essere presente e sopravvivere sugli alimenti e infettare le persone. Allo stesso tempo non vi sono finora prove che gli alimenti siano stati fonte o veicolo di infezione, mentre non vi è alcun dubbio che le persone attualmente malate siano state contagiate a seguito del contatto con altre persone infette.

In teoria, così come avviene per qualsiasi superficie di contatto (ad esempio la maniglia di una porta o un'altra superficie) contaminata da una persona infetta, anche gli alimenti, se toccati, potrebbero determinare una contaminazione indiretta. Per questo motivo è opportuno che tutti si attengano alle raccomandazioni delle autorità sanitarie pubbliche relative al lavaggio delle mani.

I commercianti al dettaglio sono consapevoli delle prescrizioni igieniche da seguire nella manipolazione degli alimenti. I lavoratori che devono manipolare alimenti (ad esempio tagliare la carne, affettare la carne o i prodotti lattiero-caseari, pulire il pesce, confezionare frutta e verdura) indossano guanti e li sostituiscono di frequente o altrimenti provvedono a lavarsi frequentemente le mani.

Anche i consumatori dovrebbero fare la loro parte. In generale, è buona pratica igienica che nei negozi i clienti manipolino soltanto gli alimenti che intendono acquistare, in modo da evitare di contaminare gli altri alimenti con agenti patogeni eventualmente presenti sulle mani.

⁵ <https://www.efsa.europa.eu/it/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>.

3.2. Come commerciante al dettaglio, come posso proteggere me e i clienti che vengono nel mio negozio dal contrarre l'infezione da altre persone?

Il commerciante al dettaglio deve fare in modo che le procedure di igiene e pulizia siano aggiornate e rigorosamente rispettate, anche per quanto riguarda una comunicazione chiara sulle regole di comportamento igienico cui devono attenersi i clienti. Si raccomanda ai commercianti al dettaglio di regolare anche gli accessi dei fornitori esterni di prodotti e servizi (pulizia, ecc.).

Dato che il virus responsabile della Covid-19 resiste principalmente su superfici inerti lisce come la plastica e l'acciaio inossidabile, si raccomanda ai commercianti al dettaglio di pulire frequentemente queste superfici (ad esempio i carrelli della spesa o i lettori di codici a barre di tipo "*self-scanner*"). I cestini per la spesa dei supermercati dovrebbero essere regolarmente disinfettati. I commercianti al dettaglio possono anche invitare i clienti a portare con sé le buste della spesa.

Come richiesto da molte autorità, il commerciante al dettaglio deve garantire una distanza di sicurezza tra le persone secondo quanto consigliato dalle autorità sanitarie pubbliche, ad esempio contrassegnando sul pavimento la distanza da mantenere e limitando il numero di persone che possono essere contemporaneamente presenti nel negozio. I commercianti al dettaglio possono anche raccomandare ai consumatori di utilizzare i carrelli della spesa per favorire il mantenimento della distanza.

Dovrebbero essere evitate le degustazioni alimentari nell'ambito di campagne promozionali.

Quando gli approvvigionamenti lo consentono, i commercianti al dettaglio possono pensare di mettere a disposizione della clientela un disinfettante per le mani o salviette disinfettanti all'ingresso del negozio e/o distribuire addirittura guanti monouso⁶ se i clienti devono toccare prodotti alimentari non confezionati (come frutta o verdura) all'interno dell'esercizio commerciale. I commercianti al dettaglio che forniscano dispositivi di sanificazione devono esigerne l'utilizzo da parte dei clienti e, qualora si tratti di guanti monouso, devono esigerne il corretto smaltimento.

Nel caso in cui sia necessario un servizio faccia a faccia e qualora non sia possibile mantenere una distanza di sicurezza tra le persone, si raccomanda di installare un pannello in vetro o in plexiglass tra i dipendenti e i clienti (ad esempio alle casse) e di incoraggiare i pagamenti con carta di debito/credito, preferibilmente contactless, invece che in contanti. Si raccomanda anche una sanificazione periodica del terminale POS e del nastro trasportatore del banco cassa.

⁶ Se usati correttamente, i guanti contribuiscono anche a proteggere la frutta e verdura dalla contaminazione dovuta alla manipolazione da parte dei clienti. In alcuni Stati membri l'uso dei guanti monouso nei reparti di frutta e verdura dei supermercati è invalso da molto tempo e riscuote il favore dei clienti.

4. ALIMENTI A CASA

4.1. Posso contrarre l'infezione consumando determinati alimenti?

Secondo le agenzie per la sicurezza alimentare degli Stati membri dell'UE, è molto improbabile contrarre la Covid-19 manipolando gli alimenti. L'Agenzia europea per la sicurezza alimentare ha aggiunto che attualmente non ci sono prove che il cibo sia fonte o veicolo di trasmissione probabile del virus responsabile della Covid-19⁷.

Non vi è al momento alcuna informazione relativa al fatto che il virus responsabile della Covid-19 possa essere presente e sopravvivere sugli alimenti e infettare le persone. Nonostante la vasta diffusione della pandemia di Covid-19, finora non è stata tuttavia segnalata alcun caso di trasmissione della Covid-19 attraverso il consumo di alimenti. Quindi nulla, in relazione alla Covid-19, dimostra che gli alimenti rappresentino un rischio per la salute pubblica.

Si ritiene che la via primaria di trasmissione della Covid-19 sia quella da persona a persona, principalmente attraverso le goccioline del respiro che le persone infette diffondono con gli starnuti, la tosse o in fase di espirazione.

4.2. Posso fare qualcosa a casa per ridurre al minimo il potenziale rischio di trasmissione del virus della Covid-19 attraverso gli alimenti?

Sì.

In primo luogo è particolarmente importante lavarsi accuratamente le mani (v. il poster dell'ECDC su un lavaggio efficace delle mani⁸) con acqua calda e sapone prima e dopo aver fatto la spesa, in quanto questo gesto protegge sé stessi e gli altri.

In cucina è altrettanto importante applicare rigorosamente quelle norme igieniche che in genere proteggono dalle intossicazioni alimentari.

Occorre conservare correttamente gli alimenti (va evitato il contatto tra gli alimenti consumati crudi e quelli cotti), rimuovere l'imballaggio esterno prima di riporre i prodotti (ad esempio l'imballaggio esterno di cartone quando c'è una confezione interna in plastica) senza perdere di vista informazioni fondamentali, come la durata massima di conservazione.

Frutta e verdura devono essere lavate sistematicamente con acqua pulita, soprattutto se non verranno cotte (il virus responsabile della Covid-19 non sopravvive alla cottura).

Occorre evitare la contaminazione dovuta agli utensili da cucina (coltelli, piatti, ecc.), che devono essere lavati accuratamente con un detergente tra l'uso con determinati ingredienti alimentari e il successivo uso con altri.

⁷ <https://www.efsa.europa.eu/it/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>.

⁸ <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/poster-effective-hand-washing>.

Bisogna rispettare le istruzioni di cottura (tempo, temperatura) per gli alimenti destinati a essere consumati cotti.

Occorre lavarsi le mani con acqua calda e sapone prima di iniziare a preparare o a cucinare gli alimenti e anche dopo la loro preparazione.

Le superfici del frigorifero e della cucina devono essere pulite normalmente, anche se con una frequenza maggiore.

Le precauzioni per la Covid-19 non dovrebbero far dimenticare, quando si cucina a casa, le regole classiche che restano applicabili per evitare le intossicazioni alimentari e che proteggono dalle malattie di origine alimentare, che sovraccaricherebbero ulteriormente le strutture sanitarie.

4.3. E il cibo degli animali da compagnia? Qual è il rischio che un animale domestico contraiga l'infezione da Covid-19 dagli alimenti per animali da compagnia?

Come per gli alimenti per uso umano, non è stato segnalato alcun caso di trasmissione della Covid-19 agli animali attraverso il consumo di alimenti per animali da compagnia (cfr. punto 1.1). La stessa valutazione è valida anche per i mangimi per gli animali da allevamento. Come per gli alimenti destinati al consumo umano, è altamente improbabile contrarre la Covid-19 attraverso la manipolazione di alimenti per animali da compagnia. Le raccomandazioni relative alla manipolazione delle confezioni di alimenti per animali da compagnia sono le stesse che si applicano alla manipolazione di qualsiasi altra confezione (cfr. punto 1.3).

5. RACCOMANDAZIONI DEGLI STATI MEMBRI

(Omissis)