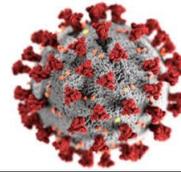


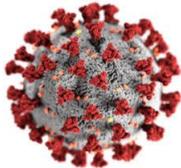
**I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE
SUCCURSALE
VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO**



IPSSAR - "P. BORSELLINO" - PALERMO
Prot. 0000936 del 29/01/2021
(Entrata)

INTRODUZIONE

Il mondo sta affrontando una minaccia senza precedenti, la pandemia di COVID-19 causata dal virus SARS- CoV-2 (indicato come virus COVID-19). Molti Paesi stanno seguendo le indicazioni fornite dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) in merito all'introduzione di misure di distanziamento fisico come uno dei modi con cui è possibile ridurre la trasmissione della malattia. L'applicazione di queste misure ha portato alla chiusura di molte imprese, scuole, istituti di istruzione e restrizioni rispetto a spostamenti e alle abitudini di vita sociale. Per alcune persone sono ora diventate pratiche comuni, lo smart working, il telelavoro i colloqui e le riunioni online o su Internet. Il personale dell'industria alimentare, tuttavia, non ha l'opportunità di lavorare da casa e deve continuare a lavorare nei luoghi di lavoro abituali per cui diventa necessario mantenere sani e sicuri tutti i luoghi della produzione alimentare. L'industria alimentare dispone già di sistemi di gestione della sicurezza alimentare basati sui principi dell'analisi dei pericoli e del punto di controllo critico (HACCP) finalizzati a gestire i rischi per la sicurezza alimentare e prevenire la contaminazione degli alimenti. I sistemi di gestione della sicurezza dell'industria alimentare sono sostenuti da programmi specifici che includono buone pratiche igieniche, pulizia e sanificazione, suddivisione in zone delle aree di lavorazione, controllo dei fornitori, stoccaggio, distribuzione e trasporto, igiene

 <p><i>Consulenza</i> Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00 28/01/2021</p>	<p>Pagina 2 di 42</p>
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

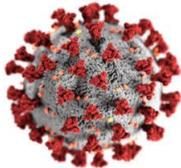
del personale e idoneità fisica - tutte condizioni e attività fondamentali necessarie per mantenere un ambiente idoneo ai processi di trasformazione alimentare. L'industria alimentare ha ora un urgente obbligo di garantire il rispetto delle misure per proteggere i lavoratori del settore alimentare dal contagio del COVID-19, per prevenire l'esposizione o la trasmissione del virus e rafforzare le pratiche di igiene degli alimenti.

Lo scopo di queste linee guida è quello di evidenziare queste misure aggiuntive in modo che la catena alimentare mantenga la sua integrità e che i consumatori abbiano a disposizione forniture alimentari adeguate e sicure.

PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19

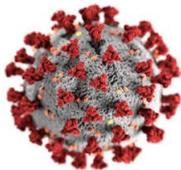
L'obiettivo del presente Protocollo è quello di fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare, negli ambienti di lavoro delle aziende alimentari, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento per contrastare l'epidemia di COVID-19. Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico,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

Fatti salvi tutti gli obblighi previsti dalle disposizioni emanate per il contenimento del COVID-19, alla ripresa delle attività, si suggerisce l'adozione di procedure di sicurezza

 <p><i>Consulenza</i> <i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello</i> <i>(Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i></p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 3 di 42</p>
		<p>28/01/2021</p>	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

anti contagio.

In tale ottica, oltre a quanto eventualmente previsto dai provvedimenti normativi, le imprese si impegnano ad adottare il presente Protocollo di regolamentazione all'interno dei luoghi di lavoro e ad applicare le misure di precauzione di seguito elencate - da integrare con altre equivalenti o più incisive secondo le peculiarità della propria organizzazione - per tutelare la salute delle persone presenti all'interno dell'azienda e garantire la salubrità degli ambienti di lavoro anche per la clientela.

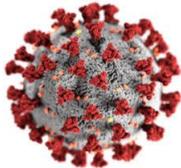
 <p>Consulenza Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 4 di 42</p>
		<p>28/01/2021</p>	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

INFORMAZIONE

La disponibilità di alimenti sicuri è un requisito essenziale per la tutela della salute umana e la protezione dei consumatori. A livello nazionale ed europeo, la sicurezza degli alimenti è garantita tramite un approccio globale “dal campo alla tavola”, che combina requisiti relativi tanto ai prodotti alimentari quanto alla salute e al benessere degli animali e delle piante. Principi fondanti della legislazione alimentare corrente sono, fra gli altri, l’adozione di una strategia di controlli integrati lungo tutta la catena alimentare, la responsabilità dell’Operatore del Settore Alimentare (OSA) per la salubrità dell’alimento da lui prodotto, trasformato, importato, commercializzato o somministrato, e il coinvolgimento del consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

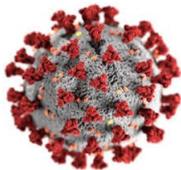
L’azienda, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque vi entri, circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all’ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, un documento informativo e coadiuvando la partecipazione del personale a momenti informativi sul tema COVID-19.

In particolare, le informazioni riguardano quanto scritto nel *“Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro”* sottoscritto il 14 marzo 2020 su invito del Presidente del Consiglio dei ministri, del Ministro dell’economia, del Ministro del lavoro e delle

<p>Consulenza </p> <p><i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello</i> <i>(Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i></p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 5 di 42</p>
		<p>28/01/2021</p>	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

politiche sociali, del Ministro dello sviluppo economico e del Ministro della salute, ovvero:

- La prosecuzione delle attività produttive può infatti avvenire solo in presenza di condizioni che assicurino alle persone che lavorano adeguati livelli di protezione. La mancata attuazione del Protocollo che non assicuri adeguati livelli di protezione determina la sospensione dell'attività fino al ripristino delle condizioni di sicurezza.
- la preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da altri Stati a rischio secondo le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il medico di famiglia e/o l'Autorità sanitaria;
- la consapevolezza e l'accettazione di non poter fare ingresso, né permanere in azienda - e di doverlo dichiarare tempestivamente al titolare o, ove presente, al responsabile della prevenzione laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura e, in

<p>Consulenza  <i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello</i> <i>(Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i></p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 6 di 42</p>
		<p>28/01/2021</p>	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

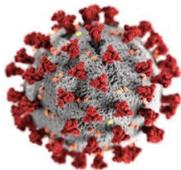
generale, stati di salute per i quali i provvedimenti delle Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;

- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni previste dalle Autorità e del datore di lavoro nell'accedere in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti igienicamente corretti).
- 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.

MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro si sottoporrà al controllo della temperatura corporea.

Ciò al fine di evitare preventivamente il diffondersi del virus nell'ambiente di lavoro, e, nel caso in cui venga riscontrato un contagio, per riuscire a tracciare i contatti avuti dalla persona infetta e poter efficacemente predisporre le misure di prevenzione. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro.

 <p><i>Consulenza</i> <i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello</i> <i>(Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i></p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 7 di 42</p>
		<p>28/01/2021</p>	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

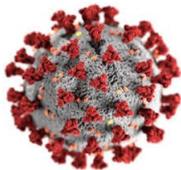
La rilevazione in tempo reale della temperatura corporea costituisce un trattamento di dati personali e, pertanto, deve avvenire ai sensi della normativa sulla privacy vigente.

A tal fine si suggerisce di:

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;

Il datore di lavoro e/o il responsabile H.A.C.C.P. 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

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.

 <p>Consulenza Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - <i>BIOLOGA</i> - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 8 di 42</p>
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>		<p>28/01/2021</p>	
			

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.

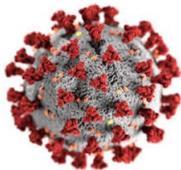
Per le attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro e comunque è tenuto ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina, guanti) in caso di discesa dal mezzo per effettuare la consegna.

I fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto in via telematica ma, in caso di scambio di documenti con il personale, procedono alla preventiva igienizzazione delle mani mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto ad altri operatori.

Nel caso in cui l'azienda lo ritenesse opportuno, la rilevazione della temperatura corporea potrà essere eseguita anche nei confronti dei fornitori.

PULIZIA E SANIFICAZIONE GENERALE

L'attività di "pulizia" è finalizzata a rimuovere con azione esclusivamente meccanica polveri, materiale non desiderato o sporcizia da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza fino al raggiungimento di un livello soddisfacente di pulizia ottica.

 <p><i>Consulenza</i> Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - <i>BIOLOGA</i> - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 9 di 42</p>
		<p>28/01/2021</p>	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

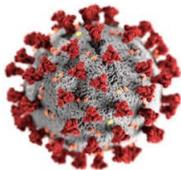
L'attività di "disinfezione", invece, distrugge o rende inattivi agenti patogeni mediante azione chimica.

Per le attività di pulizia si possono utilizzare prodotti definiti come detergenti o igienizzanti, anche i comuni saponi possono rientrare in questa definizione, in quanto è ampiamente dimostrato che presentano azione efficace di scioglimento sull'involucro lipidico del virus SARSCoV-2.

Per le attività di disinfezione vanno utilizzati prodotti disinfettanti (biocidi o presidi medicochirurgici).

La differenza fondamentale tra questi prodotti risiede fondamentalmente nel fatto che l'immissione in commercio dei disinfettanti rispetto ai comuni detergenti è vincolata al superamento di prove di efficacia. Va fatta una puntuale verifica dei prodotti utilizzati con lettura delle rispettive etichette in quanto la differenza tra detergente, sanificante e disinfettante è di fondamentale importanza.

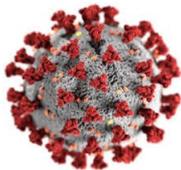
Si ricorda che i coronavirus umani possono rimanere infettivi su superfici inanimate per un massimo di 9 giorni. La disinfezione delle superfici con sodio allo 0,1%, l'ipoclorito o l'etanolo al 62% e 71% riducono significativamente l'infettività dei coronavirus su superfici entro pochi minuti di esposizione. Ci si aspetta un effetto simile contro il SARS-CoV-2.

 <p>Consulenza Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 10 di 42</p>
		<p>28/01/2021</p>	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

Secondo quanto previsto dalla *Circolare del Ministero della Salute 5443 del 22 febbraio 2020*, nonché secondo quanto riportato nel *Protocollo condiviso del 14 marzo per il contrasto alla diffusione del Covid-19 negli ambienti di lavoro, in luoghi di lavoro non sanitari* dove non si siano verificati contagi Covid-19, la sanificazione è necessaria in ambienti (come i servizi igienici) dove è auspicabile che sia normalmente prevista. È sufficiente anche una blanda disinfezione e in pochi minuti i virus vengono inattivati. Gli ambienti di vita e di lavoro vanno detersi e, in questo modo, non c'è alcuna possibilità di trasmissione.

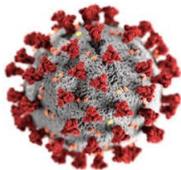
Riepilogo delle principali procedure:

- l'azienda assicura la pulizia giornaliera dei locali degli ambienti, delle attrezzature, sia per la produzione che per il consumo, e di ogni postazione di lavoro con idonei prodotti detergenti o igienizzanti a base di soluzioni idroalcoliche o di cloro;
- particolare attenzione viene data alla pulizia delle aree comuni (bagni, corridoi, ecc....) come misura generale di prevenzione per l'epidemia da COVID-19. In particolare viene prestata un'attenzione scrupolosa agli oggetti che vengono toccati più di frequente: maniglie e pomelli, corrimano, interruttori ecc.;
- tutti gli ambienti devono essere arieggiati giornalmente;

 <p><i>Consulenza</i> Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	Rev. 00	Pagina 11 di 42
		28/01/2021	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

- l'azienda può prevedere come misura volontaria un'azione di sanificazione programmata e interventi di verifica dell'efficacia del piano di pulizie con specifico riguardo alla presenza del COVID-19;
- nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali, si procede necessariamente alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione;
- ovunque possibile, bisogna usare materiali usa e getta per la pulizia, evitando tessuti e materiali assorbenti;
- il personale addetto alla pulizia deve essere informato sul corretto uso delle protezioni personali, sull'igiene delle mani subito dopo aver tolto le protezioni e dopo che il lavoro di pulizia e/o sanificazione è stato completato;

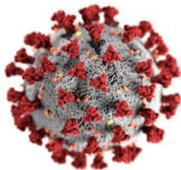
Anche se non ci sono evidenze che il COVID-19 possa trasmettersi attraverso l'aria (se non a causa delle goccioline provenienti dal respiro, tosse e starnuti nelle immediate prossimità di persone malate) bisogna comunque prestare la dovuta attenzione alla qualità della stessa e, in particolare, alla pulizia dei filtri. Un altro aspetto che viene indicato è il tasso di immissione di aria esterna per sostituire quella che circola all'interno. Al fine di mantenere una buona qualità dell'aria è senza dubbio necessario garantire un adeguato ricambio dell'aria in tutti gli ambienti, aumentando la frequenza dei ricambi con le diverse

 <p>Consulenza <i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 12 di 42</p>
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>		<p>28/01/2021</p>	
			

aperture di finestre e porte. In particolare:

- impianti di riscaldamento/raffrescamento: pulire settimanalmente in base alle indicazioni fornite dal produttore, a impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere bassi i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. La polvere catturata dai filtri rappresenta un ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e funghi e, comunque, di agenti biologici;
- impianti di ventilazione: assicurarsi che sia annullato il ricircolo dell'aria.

Per quel che concerne la gestione di spazi comuni destinati ai dipendenti (ingressi, spogliatoi, eventuali mense ecc.), occorre favorire un'organizzazione funzionale ad evitare il più possibile contatti interpersonali ed assicurarne un'adeguata pulizia, garantendo al personale la presenza di detersivi/gel sanificanti per le mani.

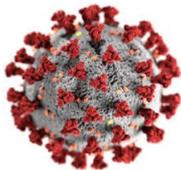
<p>  Consulenza <i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i> </p>	<p align="center"> HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19 </p>	<p align="center">Rev. 00</p>	<p align="right"> Pagina 13 di 42 </p>
		<p align="center">28/01/2021</p>	
<p align="center"> I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO </p>			

PRECAUZIONI COMPORTAMENTALI e IGIENICHE PERSONALI

È stato chiarito dalla comunità scientifica che il contagio avviene in presenza di persone infette tramite tosse e starnuti. Il virus, infatti, entra nel corpo attraverso gli occhi, il naso e la bocca, quindi bisogna evitare di toccarli con mani non adeguatamente pulite. Al fine di ridurre la possibilità di contagio anche da parte di soggetti asintomatici occorre, in primo luogo, rispettare le raccomandazioni dell'OMS sulle misure di distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria: l'OMS ritiene che il mantenimento di distanze minime tra le persone, la frequente igiene delle mani e i comportamenti corretti in caso di tosse e starnuti, siano le più efficaci per limitare la diffusione del coronavirus.

Anche se è del tutto probabile che personale e clienti abbiano familiarità con queste misure, si ricorda che:

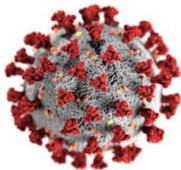
- il distanziamento sociale include di evitare abbracci, baci, strette di mano con gli ospiti, così come tra membri dello staff. La distanza minima raccomandata è di un metro e si consiglia di evitare o tenere quanto più a distanza, chiunque tossica o starnutisca;
- l'igiene delle mani implica un lavaggio frequente e accurato;
- per igiene respiratoria si intende il comportamento da tenere quando si tossisce o starnutisce. L'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda di coprirsi la bocca con

<p>Consulenza  HACCP</p> <p><i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello</i> <i>(Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i></p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p> <p>28/01/2021</p>	<p>Pagina 14 di 42</p>
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

il gomito o, preferibilmente, con un fazzoletto monouso (che deve essere poi immediatamente gettato).

Vanno dunque seguite le seguenti procedure:

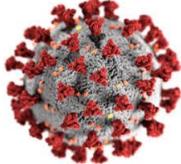
- è raccomandata la frequente pulizia, nei locali dedicati, delle mani con acqua e sapone per almeno 20 secondi (in alternativa è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con almeno il 60% di alcol);
- l'azienda mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani;
- si raccomandano controlli regolari per verificare il corretto funzionamento dei dispenser per il sapone, soluzioni disinfettanti, salviette monouso e simili che devono essere messi a disposizione del personale, anche in varie aree (ingresso e servizi igienici);
- i bagni dovrebbero privilegiare sistemi di asciugatura automatica o asciugamani monouso.

 <p><i>Consulenza</i> <i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello</i> <i>(Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i></p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 15 di 42</p>
		<p>28/01/2021</p>	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

È raccomandata l'adozione delle misure dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo, secondo le seguenti modalità:

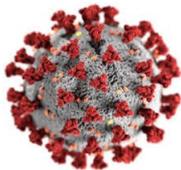
- per il personale esterno, è consigliato l'uso di mascherine durante le operazioni di asporto del cibo prenotato precedentemente
- per i dipendenti e/o personale interno, qualora il lavoro imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative, è necessario l'uso delle mascherine, conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie;
- nel corso delle pulizie e soprattutto durante operazioni di sanificazione dei locali e delle varie superfici delle strutture del ristorante o del bar, si consiglia l'uso di mascherine "chirurgiche" e "FFp2"
- Per gli addetti alle pulizie dei servizi igienici oltre alle mascherine è opportuno fornire gli altri DPI (dispositivi di protezione individuale) ovvero sia i guanti in gomma, gli occhiali e i grembiuli monouso. Per i guanti in gomma l'eventuale uso da parte del personale di sala non è consigliabile per il fatto che la pulizia degli stessi in corso di uso risulta difficile e che il lavaggio molto frequente delle mani da parte dell'operatore

 <p>Consulenza Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 16 di 42</p>
		<p>28/01/2021</p>	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

appare la procedura più semplice e idonea a mantenere un buon livello igienico.

UTILIZZO DI GUANTI MONOUSO

I guanti usati dai lavoratori devono essere cambiati frequentemente e le mani devono essere lavate tra una sostituzione e l'altra e anche quando i guanti vengono rimossi. I guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non direttamente correlate al cibo, come l'apertura/chiusura manuale delle porte e lo smaltimento rifiuti. Gli operatori del settore alimentare devono essere consapevoli del fatto che indossare guanti può consentire ai batteri di accumularsi sulla superficie delle mani, quindi il lavaggio delle mani è estremamente importante quando si rimuovono i guanti per evitare la successiva contaminazione del cibo. Gli operatori dovrebbero evitare di toccarsi la bocca e gli occhi quando indossano i guanti, che non devono essere utilizzati nell'ambiente di lavoro come sostituti del lavaggio delle mani. Il virus COVID-19 può contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui viene a contatto con le mani dei lavoratori. Le imprese del settore alimentare devono garantire di fornire tutti gli adeguati ausili e assicurare che i lavoratori si lavino accuratamente e frequentemente le mani con sapone e acqua corrente calda.

 Consulenza Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839	HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19	Rev. 00	Pagina 17 di 42
28/01/2021			
I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO			

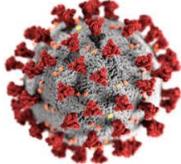
In sintesi l'azienda è tenuta fornire:

- ✓ detergenti e soluzioni disinfettanti per mani (liquido o in gel) o salviette monouso imbevute di disinfettante;
- ✓ mascherine protettive del tipo “chirurgico” o “FFP2 (da notare che le monouso vanno utilizzate una sola volta) ovvero altre tipologie conformi alle prescrizioni dell’Autorità sanitaria;
- ✓ guanti monouso;
- ✓ termometro digitale a distanza infrarossi per misurazione temperatura.

MASCHERINE FACCIALI E DPI

Mascherine chirurgiche: essenzialmente progettate per filtrare l'aria che espiriamo, ossia evitare la diffusione e il contagio di agenti, particelle, batteri o virus a un paziente o ad altre persone intorno a noi, quando stiamo respirando.

Mascherine protettive delle vie respiratorie: sono progettate per filtrare l'aria che respiriamo dall'esterno, con l'obiettivo d'impedire che particelle, batteri o virus possano invadere il nostro organismo. Sono omologate per diverse qualità di filtro (FFP: Filtering Face Piece). Alcuni modelli di queste maschere autofiltranti includono una valvola di espirazione per ridurre l'umidità e il calore all'interno, riuscendo così a offrire il massimo

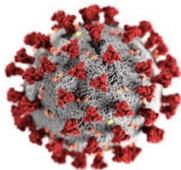
 <p>Consulenza Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 18 di 42</p>
		<p>28/01/2021</p>	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

comfort all'utilizzatore.

TIPI DI MASCHERINE PROTETTIVE RESPIRATORIE

Le mascherine anti virus, per essere efficaci in quanto tali, devono possedere un filtraggio omologato. La Mascherina cosiddetta chirurgica, anche chiamata "altruista" (MD), non è protettiva per chi le indossa, ma possono essere utilizzate in associazione con le DPI in maniera efficace. Sono solo due i modelli conformi alla normativa europea EN 149, le mascherine FFP2 e quelle FFP3. La loro finalità è la protezione contro l'inalazione d'inquinanti ambientali, agenti patogeni, sostanze chimiche, antibiotici e citostatici.

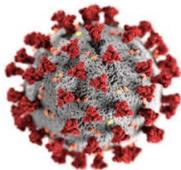
Mascherine FFP2. Alta protezione, omologate per trattenere particelle fino a 0,6 micron, con un'efficienza di filtrazione minima del 92%. Per la loro capacità di filtraggio, sono indicate per gli operatori sanitari o delle persone esposte a rischio basso-moderato: la denominazione N95 è una nomenclatura statunitense che corrisponde sostanzialmente ai filtri facciali FFP2, cioè blocco del 95% della carica virale nell'ambiente.

 <p>Consulenza Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 19 di 42</p>
<p>28/01/2021</p>			
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

Mascherine FFP3. Massima protezione, approvate per trattenere particelle fino a 0,6 micron, con un'efficienza di filtrazione minima del 98%. L'ampia capacità di filtraggio offre la massima protezione sia per operatori sanitari che per il personale di ricerca esposto ad alto rischio.

Procedure per l'uso delle mascherine

- Prima di indossare una maschera lavarsi le mani con disinfettanti a base alcolica o con acqua e sapone
- Coprirsi la bocca e il naso con la maschera e assicurarsi che la maschera sia ben aderente al volto
- Non toccare la maschera mentre la si indossa; se ciò avviene, dopo lavarsi le mani con una soluzione alcolica tipo amuchina o sapone
- Sostituire la maschera se si bagna evitando di riusarla
- Rimuovere la maschera sollevandola da dietro (non va toccata davanti); eliminarla in un ROT e poi lavarsi le mani secondo le descritte procedure
- un file Spallanzani <https://www.youtube.com/watch?v=AEHADbrNmp0> riguarda la corretta procedura di vestizione dei DPI

 <p>Consulenza Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 20 di 42</p>
		<p>28/01/2021</p>	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

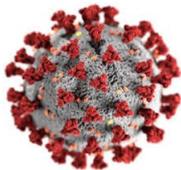
Nell'indossare i filtri facciali può essere effettuato un doppio controllo:

Controllo positivo dell'aderenza: espirare bruscamente creando una pressione positiva all'interno del respiratore non ci sono perdite di aderenza. Nel caso ci fossero perdite di aderenza, modificare la posizione e/o la tensione degli elastici. Testare nuovamente l'aderenza. Ripetere lo step fino a che il respiratore non sia perfettamente aderente.

Controllo negativo dell'aderenza: Inalare bruscamente, nel caso non ci fossero perdite il respiratore dovrebbe incollarsi al volto. Nel caso di perdite questa manovra provocherebbe la perdita della pressione negativa del respiratore dovuta all'entrata dell'aria.

SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE

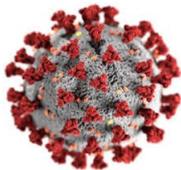
Gli spostamenti all'interno dell'azienda devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali, dunque, laddove il datore di lavoro ravvisasse l'urgenza e la necessità di effettuare riunioni, la partecipazione dei dipendenti dovrà essere ridotta allo stretto indispensabile e, comunque, dovranno essere garantiti il distanziamento interpersonale e un'adeguata pulizia/areazione dei locali prima e dopo lo svolgimento della stessa.

<p>  Consulenza <i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i> </p>	<p align="center"> HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19 </p>	<p align="center">Rev. 00</p>	<p align="right"> Pagina 21 di 42 </p>
		<p align="center">28/01/2021</p>	
<p align="center"> I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO </p>			

INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE DEI LAVORATORI NEI RIGUARDI DELLA PANDEMIA DI COVID-19

Con il presente Protocollo, si ritiene opportuno:

- educare il personale all'importanza delle misure di controllo allo scopo di prevenire la trasmissione dei patogeni collegati a questo virus;
- individuare le corrette tecniche di igienizzazione delle mani;
- istruire adeguatamente il personale sulle corrette modalità d'uso dei DPI.

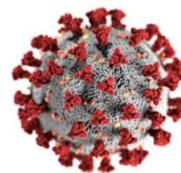
 <p><i>Consulenza</i> Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - <i>BIOLOGA</i> - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP: PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00 28/01/2021</p>	<p>Pagina 22 di 42</p>
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

PROCEDURE SPECIFICHE

GESTIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- Si adottano adeguate soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti/studenti all'interno dei laboratori e all'interno della sala ristorante;
- si prevede, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- all'ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani di clienti/studenti;
- i bagni a disposizione sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano dépliant con le raccomandazioni delle Autorità sanitarie;
- l'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti;
- si consiglia l'adozione di menu digitali o, in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso;
- il personale di sala è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e

 <p>Consulenza <i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 23 di 42</p>
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>		<p>28/01/2021</p>	



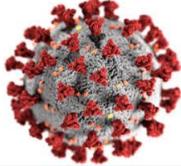
mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;

- gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, ecc.) non possono essere messi a disposizione di nuovi studenti senza adeguata igienizzazione. È altresì possibile che l'esercente adotti soluzioni alternative quali prodotti monouso, ecc.;

- possono essere messi a disposizione degli avventori appositi cestini per poter buttare i dispositivi di protezione individuale, nonché altri rifiuti biologici (fazzoletti); i tavoli sono distribuiti assicurando il distanziamento di un metro l'uno dall'altro e, a tal fine, ciascuna azienda può adottare le soluzioni più adeguate al proprio layout;

- ai clienti che richiedono un distanziamento interpersonale anche nel proprio tavolo, questo viene assicurato con l'adozione di adeguate misure di protezione;

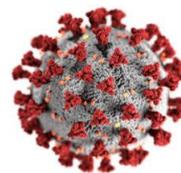
- piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all'esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detersivi e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il

<p>Consulenza  HACCP</p> <p><i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello</i> <i>(Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i></p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p> <p>28/01/2021</p>	<p>Pagina 24 di 42</p>
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;

- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni.

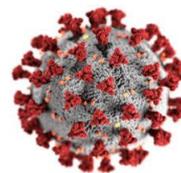
<p>Consulenza  HACCP</p> <p><i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello</i> <i>(Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i></p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 25 di 42</p>
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>		<p>28/01/2021</p>	



GESTIONE SERVIZIO BAR

- si adottano sistemi di contingentamento degli ingressi volti a evitare assembramenti;
- si dispone, ove possibile, la separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- all'ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani di clienti/studenti;
- si evita l'uso di appendiabiti comuni;
- il servizio al banco assicura il distanziamento interpersonale di un metro;
- davanti al banco è posizionata idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale;
- è adottato un modello di servizio che favorisce la riduzione degli spostamenti all'interno dell'esercizio;
- l'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti;

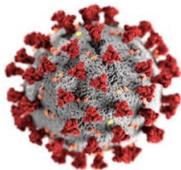
<p>Consulenza </p> <p><i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i></p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 26 di 42</p>
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>		<p>28/01/2021</p>	



- i bagni a disposizione sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano dépliant con le raccomandazioni delle autorità sanitarie;
- il personale è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso;
- piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all' esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detersivi e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell' eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in sacchi per la lavanderia specifici e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni.

GESTIONE PRODOTTI DA FORNO

I prodotti da forno presenti su espositori self-service devono essere collocati in imballaggi

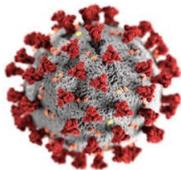
 Consulenza <i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello</i> <i>(Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i>	HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19	Rev. 00	Pagina 27 di 42
		28/01/2021	
I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO			

di plastica / cellophane o carta, laddove siano sfusi, questi devono essere collocati in vetrine in plexiglass e collocati in sacchetti usando le pinze quando vengono serviti ai clienti.

GESTIONE SPAZI APERTI

Le procedure adottate negli ambienti interni vengono applicate anche negli spazi esterni:

- si presterà attenzione al distanziamento tra i tavoli;
- corretta pulizia tavoli dopo l'utilizzo da parte dei clienti;
- adeguata gestione degli ingressi e delle uscite;
- delimitazione degli spazi.

 <p>Consulenza <i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 28 di 42</p>
		<p>28/01/2021</p>	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

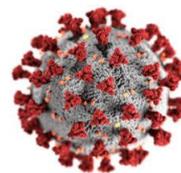
SERVIZIO A DOMICILIO

Attività di consegna a domicilio per la Regione Sicilia (circolare n.9 del 22/04/2020):

il personale addetto alle consegne a domicilio (es. riders) deve essere munito di: mascherina chirurgica, guanti monouso, occhiali di protezione oppure occhiale a mascherina o di visiera, pagamento a mezzo pos, la consegna deve avvenire con mezzi che riportano la chiara identificazione del soggetto che effettua l'attività (Es. livree specifiche delle aziende o delle associazioni di volontariato e/o equivalenti segni distintivi), mantenere distanza minima prevista durante la consegna, al termine di ogni consegna l'operatore prima di riutilizzare il mezzo per una nuova consegna deve provvedere a sanificazione degli indumenti e del mezzo per la consegna e/o ritiro.

Gli autisti ed il personale addetto alla consegna devono munirsi del disinfettante per le mani a base alcolica, di un prodotto sanificante e salviette di carta. Il virus può essere rilevato se i conducenti toccano una superficie contaminata o si stringono la mano con una persona infetta o con le mani contaminate. Le superfici più facilmente contaminate dal virus includono superfici che vengono toccate molto frequentemente con le mani come volantini, maniglie delle porte, dispositivi mobili, ecc. Ecco perché l'igiene delle mani assieme al mantenimento della distanza fisica, sono di fondamentale importanza e perché quindi anche l'igiene delle superfici di contatto è fondamentale per evitare la

 Consulenza <i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello</i> <i>(Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i>	HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19	Rev. 00	Pagina 29 di 42
I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO		28/01/2021	



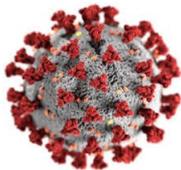
contaminazione crociata. Gli autisti devono sapere di dover rispettare la distanza fisica al momento del ritiro delle consegne e del passaggio delle consegne ai clienti e di dover mantenere un elevato livello di igiene personale incluso l'indossare indumenti protettivi puliti. Devono inoltre garantire che tutti i contenitori di trasporto siano tenuti puliti e frequentemente disinfettati, che gli alimenti siano protetti dalla contaminazione e che rimangano separati da altre merci potenzialmente contaminanti.

Consegna con mezzi di proprietà

Al fine di prevenire 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.

L'operatore, al momento del carico, verifica la pulizia del vano del mezzo utilizzato evitando il trasporto promiscuo con altri materiali, verifica che il grado di isolamento e coibentazione del box isotermico utilizzato

 <p><i>Consulenza</i> <i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello</i> <i>(Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i></p>	HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19	Rev. 00 28/01/2021	Pagina 30 di 42
I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO			

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 disinfettati con apposito detergente disinfettante o equivalente prodotto commerciale avente le medesime caratteristiche tecniche.

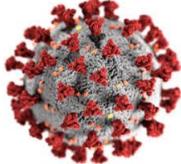
Consegna mediante vettore esterno

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 in possesso di attestato HACCP

ETICHETTATURA PRODOTTI CONSEGNATI

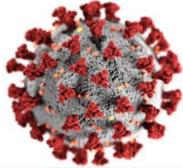
I prodotti confezionati in mono o multi porzione verranno identificati apponendo un'etichetta adesiva direttamente sulla confezione del piatto o un'etichetta riepilogativa del contenuto all'esterno della borsa e/o del polibox dedicato con l'indicazione degli allergeni.

 <p><i>Consulenza</i> Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	Rev. 00	Pagina 31 di 42
		28/01/2021	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

Legame termico durante lo stoccaggio di materie prime, la conservazione di semilavorati ed il trasporto di prodotti finiti

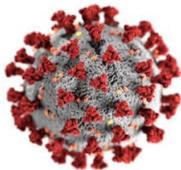
Il trasporto dei prodotti alimentari, se non eseguito correttamente, rappresenta una fase critica in quanto può consentire lo sviluppo di microrganismi patogeni e/o alteranti provenienti da materie prime e/o contaminazioni crociate ambientali (attrezzature e operatori). Sia gli alimenti da conservare 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.

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 .

 <p>Consulenza Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00 28/01/2021</p>	<p>Pagina 32 di 42</p>
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

RESISTENZA SULLE SUPERFICI E IN FUNZIONE DELLA TEMPERATURA

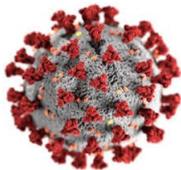
I dati disponibili su SARS-CoV2 mostrano che il virus ha una diversa sopravvivenza in base alla tipologia di superficie. In uno studio di Chin et al. (24), in condizioni controllate di laboratorio (es. umidità relativa del 65%), il virus infettante era rilevato per periodi inferiori alle 3 ore su carta (da stampa e per fazzoletti), fino a un giorno su legno e tessuti, due giorni su vetro, e per periodi più lunghi (4 giorni) su superfici lisce quali acciaio e plastica, persistendo fino a 7 giorni sul tessuto esterno delle mascherine chirurgiche. Risultati analoghi sono stati messi in evidenza da van Doremalen et al. (25) che, sempre in condizioni di laboratorio, hanno evidenziato come il virus infettante fosse rilevabile fino a 4 ore su rame, 24 ore su cartone e 2-3 giorni su plastica e acciaio. Significativamente, SARS-CoV-2 risulta efficacemente disattivato dopo 5 minuti di esposizione a comuni disinfettanti quali soluzioni a base di cloro allo 0,1%, etanolo al 70% o ad altri disinfettanti quali clorexidina 0,05% e benzalconio cloruro 0,1% (24). Relativamente alle condizioni esterne di temperatura, SARS-CoV-2, come altri coronavirus (26) e come gran parte dei virus, risulta stabile alle temperature di refrigerazione (+4°C), con una riduzione totale del virus infettante – in condizioni ottimali per la sua sopravvivenza come quelle sperimentali di laboratorio – pari a circa 0,7 log in 14 giorni (24). A temperatura ambiente, di contro, SARS-CoV-2 mostra una minore stabilità e virus infettante può essere rilevato fino a 7 giorni a 22°C o fino a 1 giorno a 37°C (24). Infine, SARS-CoV-2 mostra, nei confronti delle temperature rilevanti per i processi di preparazione dei cibi (cottura e mantenimento dalla temperatura nelle attività

 <p>Consulenza Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 33 di 42</p>
		<p>28/01/2021</p>	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

di ristorazione), un comportamento analogo a quello di altri Coronavirus come SARS e MERS (26), non essendo possibile rilevare virus infettante dopo 30 minuti a 56°C e dopo 5 minuti a 70°C (24).

VENDITA PER ASPORTO

- All'atto della consegna i lavoratori e i clienti sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso);
- verranno assicurate modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti che non possono entrare nell'esercizio, la consegna sarà eseguita sull'uscio del locale;

 <p>Consulenza Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	Rev. 00	<p>Pagina 34 di 42</p>
<p>28/01/2021</p>			
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

COVID-19 and food safety Questions
and Answers

RISCHIO DI INFEZIONE ATTRAVERSO ALIMENTI

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

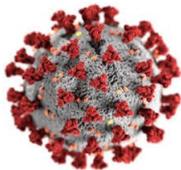
Nonostante l'ampiezza della pandemia, fino ad oggi non vi è stato alcun rapporto sulla trasmissione di COVID-19 attraverso il consumo di cibo. Pertanto, come affermato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare¹, non esistono prove del fatto che gli alimenti rappresentino un rischio per la salute pubblica in relazione a COVID-19. La modalità principale di trasmissione per COVID-19 è considerata da persona a persona, principalmente goccioline respiratorie che le persone infette starnutiscono, tossiscono o espirano.

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

No. 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 a COVID-19. Qualsiasi richiesta di tali garanzie è quindi sproporzionata e, di conseguenza, inaccettabile.

1.3. Qual è il rischio di ottenere COVID-19 dall'imballaggio alimentare?

Sebbene secondo uno studio recente² l'agente causale di COVID-19 (SARS-CoV-2) sia stato dimostrato che persista fino a 24 ore su cartone e fino a diversi giorni su superfici dure come acciaio e plastica in ambienti sperimentali (ad es. Controllato umidità relativa e temperatura), non ci sono prove che i pacchetti contaminati, che sono stati esposti a diverse condizioni e temperature ambientali, trasmettano l'infezione. Tuttavia, per

 <p><i>Consulenza</i> <i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello</i> <i>(Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i></p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00 28/01/2021</p>	<p>Pagina 35 di 42</p>
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

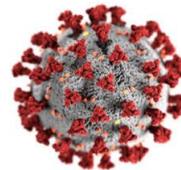
rispondere alle preoccupazioni che il virus presente sulla pelle potrebbe essere in grado di trasferire al sistema respiratorio (ad esempio toccando il viso), le persone che maneggiano l'imballaggio, compresi i consumatori, dovrebbero aderire alla guida delle autorità sanitarie pubbliche in merito alle buone pratiche igieniche, compreso il lavaggio delle mani regolare ed efficace.

PRODUZIONE ALIMENTARE

2.1. L'industria agroalimentare sta adottando misure per evitare che il cibo che producono o distribuiscono sia contaminato dal virus?

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 igienici che devono essere attuati dagli operatori del settore alimentare sono progettati per prevenire la contaminazione del cibo da parte di eventuali agenti patogeni e mireranno quindi anche a prevenire la contaminazione del cibo da parte del virus responsabile di COVID-19. Le azioni di formazione regolari nelle imprese alimentari su tutti questi requisiti sono obbligatorie affinché le persone che lavorano nell'industria alimentare sappiano lavorare in modo igienico. Tra le buone pratiche igieniche richieste in tutte le fasi della produzione alimentare, di particolare importanza sono la pulizia e, se del caso, la disinfezione di impianti e attrezzature per la produzione di alimenti tra lotti di produzione, prevenzione della contaminazione incrociata tra categorie di alimenti e alimenti nelle diverse fasi del processo (ad es. cibi crudi rispetto a quelli cotti), igiene personale come lavarsi e disinfettare le mani, indossare guanti e maschere ove necessario, uso di abiti e scarpe igieniche dedicate, o stare a casa, lontano dal lavoro ogni volta che si sente male. Inoltre, nel presente contesto, le imprese alimentari dovrebbero limitare i loro contatti esterni all'assoluto necessario, ad esempio con fornitori o camion mantenendo le distanze dai conducenti.

 <p>Consulenza Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 36 di 42</p>
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>		<p>28/01/2021</p>	



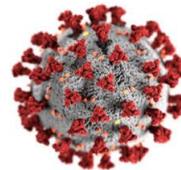
2.2. Il blocco può limitare i controlli sull'applicazione dell'igiene nelle imprese alimentari. Ciò mina la sicurezza del cibo in generale?

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 sono considerate influenzare la 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 sono sempre in atto durante la produzione di alimenti e che sono efficaci mediante controlli e prove sul loro processo di produzione e sui prodotti alimentari (i cosiddetti autocontrolli). Questo è a sua volta ispezionato dalle autorità di sicurezza alimentare. Anche laddove il blocco possa influire sulle modalità dei controlli ufficiali, ciò non pregiudica la sicurezza degli alimenti prodotti. A tale proposito, la Commissione ha adottato un regolamento³ che consente agli Stati membri di svolgere azioni di controllo in modo compatibile con le restrizioni alla circolazione per limitare la diffusione di COVID-19, con garanzie adeguate, in modo da non compromettere la sicurezza alimentare. Queste misure si applicano per due mesi e saranno quindi riviste, sulla base delle informazioni fornite dagli Stati membri.

2.3. Cosa succede se un dipendente del settore alimentare è infetto da COVID-19?

Protocolli specifici sono stati stabiliti all'interno dell'industria di trasformazione alimentare 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 possibilità sul campo. Tali misure comprendono l'allontanamento sociale durante il lavoro, il plexiglass quando non è possibile mantenere la distanza, nessun contatto tra i camionisti e la struttura alimentare, più disinfettanti per le mani a disposizione, lavorare a turno per garantire non più lavoratori di quanto strettamente necessario nella struttura, o dove possibile lavorare da casa. Secondo le raccomandazioni speciali per COVID-19

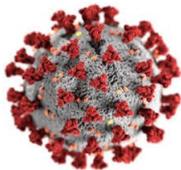
 <p>Consulenza Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 37 di 42</p>
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>		<p>28/01/2021</p>	



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 in cui le persone possano essere infettate mentre non sono (ancora) malate (portatori asintomatici del virus), la legislazione esistente minimizza il rischio che particelle di virus entrino in contatto con i prodotti alimentari, poiché ogni persona che lavora in un'area di manipolazione degli alimenti deve mantenere un elevato livello di igiene personale, compreso indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi e applicare costantemente buone pratiche igieniche (lavaggio regolare delle mani, non sono consentiti comportamenti antigienici come starnuti o tosse durante la produzione o la manipolazione di alimenti, ecc.). Vi sono tutte le ragioni per ritenere che le misure igieniche esistenti siano efficaci su COVID-19 come su altri rischi microbiologici⁴. 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 il cibo non è noto per essere una fonte di trasmissione, forniscono garanzie sulla sicurezza della produzione alimentare.

2.4. Potrebbero esserci carenze di disinfettanti per le mani a causa di problemi di distribuzione. Come può essere affrontato 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 sapone. Laddove sia necessaria un'ulteriore disinfezione, questa deve essere utilizzata come indicato. In caso di carenza, le autorità locali per la sicurezza alimentare prenderanno in considerazione tali problemi caso per caso e potrebbero aiutare le imprese a trovare soluzioni sicure alternative in modo da garantire la sicurezza alimentare. Questi potrebbero includere l'uso di prodotti alternativi o garantire un lavaggio più frequente delle mani con sapone.

 <p>Consulenza <i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 38 di 42</p>
		<p>28/01/2021</p>	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

2.5. Come operatore del settore alimentare, come posso proteggere i miei dipendenti dall'infezione?

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

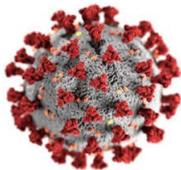
COSA FARE PER LA GESTIONE DI CASI SPECIFICI?

1. RISCONTRO DI UN CASO DI COVID-19 IN UN LAVORATORE: COSA SUCCEDDE?

Ad ogni segnalazione di caso accertato, il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria dell'ASP procede all'indagine epidemiologica, in base ai regolamenti internazionali di controllo delle malattie infettive, al fine di:

- individuare la possibile fonte di esposizione
- identificare i contatti stretti.

Qualora il caso accertato risulti occupato presso una azienda del territorio di ASP, il personale sanitario di ASP contatta l'azienda in cui il lavoratore risulta occupato, richiede il nominativo del medico competente per avere la corretta collaborazione nell'identificare i contatti lavorativi da includere nella sorveglianza. In assenza del medico competente (casi in cui la sorveglianza sanitaria non è obbligatoria), si chiede la collaborazione del datore di lavoro o di personale da lui individuato.

<p>Consulenza  HACCP</p> <p><i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 39 di 42</p>
		<p>28/01/2021</p>	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

I lavoratori che sono riconducibili alla definizione di contatto stretto sono inclusi in uno specifico percorso di sorveglianza sanitaria da parte dell'ASP che comprende l'isolamento domiciliare (14 giorni dall'ultimo contatto avvenuto).

L'ASP fornisce al medico competente le notizie utili per garantire una corretta informazione da diffondere ai lavoratori non identificati come contatti stretti.

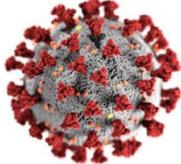
2. CASO DI UN LAVORATORE SINTOMATICO CHE HA AVUTO CONTATTI STRETTI CON COVID19.

COSA DEVE FARE IL DATORE DI LAVORO?

Il lavoratore che ha avuto contatti stretti con persone ammalate di SARS-CoV-2, solitamente è già noto all'ASP ed è posto in isolamento domiciliare.

Potrebbe però rilevarsi la presenza di un caso sospetto, come ad esempio:

- Lavoratore con infezione respiratoria acuta (insorgenza improvvisa di almeno uno dei seguenti sintomi: febbre, tosse, dispnea) e per il quale si hanno notizie certe, nei 14 giorni precedenti l'insorgenza della sintomatologia, di viaggi in Cina o di permanenza in uno dei comuni identificati nella "zona rossa".
- Lavoratore che ha frequentato personalmente una struttura sanitaria dove sono stati ricoverati pazienti con infezione da SARS-CoV-2.

 <p>Consulenza Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA - Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello (Me) Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	Rev. 00	Pagina 40 di 42
		28/01/2021	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

In tal caso il Datore di Lavoro invita il lavoratore a stare a casa e a contattare telefonicamente il proprio medico di Medicina Generale che provvederà ad inoltrare la segnalazione ad ASP secondo i protocolli normativi stabiliti.

In caso il lavoratore dovesse risultare positivo saranno applicate da ASP tutte le procedure già indicate al punto 1.

3. CASO DI UN LAVORATORE NON SINTOMATICO CHE HA AVUTO CONTATTI STRETTI CON UN CASO DI COVID-19.

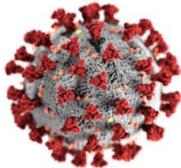
COSA DEVE FARE IL DATORE DI LAVORO?

Il lavoratore che ha avuto contatti stretti con persone ammalate di SARS-CoV-2, solitamente è già noto all'ASP ed è posto in isolamento domiciliare.

Non sono previste particolari misure di tutela per gli altri soggetti che hanno soggiornato e condiviso spazi comuni con soggetti asintomatici.

4. CASO DI UN LAVORATORE CON SINTOMATOLOGIA POTENZIALMENTE RICONDUCEBILE, ALMENO PER SIMILITUDINE, AD UN CONTAGIO DA COVID-19 E SENZA CORRELAZIONE CON ZONE A RISCHIO EPIDEMIOLOGICO.

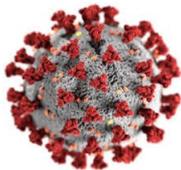
IL DATORE DI LAVORO COSA DEVE FARE?

 <p><i>Consulenza</i> <i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello</i> <i>(Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i></p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p>Rev. 00</p>	<p>Pagina 41 di 42</p>
		<p>28/01/2021</p>	
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

Il Datore di lavoro invita il lavoratore a stare a casa e a contattare telefonicamente il proprio medico di Medicina Generale che provvederà, se del caso, ad inoltrare la segnalazione ad ASP secondo i protocolli stabiliti.

EVOLUZIONE NORMATIVA

Il datore di Lavoro si impegna a mantenersi costantemente aggiornato sulle nuove direttive che saranno emanate e ad attuare tempestivamente tutte le misure che saranno indette, di volta in volta, dai Decreti Specifici, nonché di darne ampia diffusione ai propri lavoratori.

<p>  Consulenza <i>Dott.ssa Valentina Pellegrino Prattella - BIOLOGA -</i> <i>Via Case Nuove n. 10 - 98076- Sant'Agata Militello</i> <i>(Me)</i> <i>Cell: 3349400935 - P.IVA 03554190839</i> </p>	<p>HACCP : PROCEDURE ANTI COVID-19</p>	<p style="text-align: right;">Rev. 00</p> <p style="text-align: center;">28/01/2021</p>	<p style="text-align: right;">Pagina 42 di 42</p>
<p>I.P.S.S.A.R. PAOLO BORSELLINO - SEDE SUCCURSALE VIA NICOLO' SPEDALIERI, 50 - PALERMO</p>			

BIBLIOGRAFIA e SITOGRAFIA

1. Le linee Guida OMS: COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses
2. Rapporto ISS COVID-19 • n. 17/2020: Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2
3. 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
4. **PROTOCOLLO PER LA PREVENZIONE DEL COVID-19 NELLE AZIENDE DEL COMPARTO DELLA RISTORAZIONE A TUTELA DEI LAVORATORI, DEGLI IMPRENDITORI E CONSUMATORI 23 APRILE 2020** Federazione Italiana Pubblici Esercizi
5. Circolare_Ministero_della_Salute_n._5443_del_22_febbraio
6. circolare n.9 del 22/04/2020- Regione Sicilia
7. DPCM 30 aprile 2020 e successivi