



SICUREZZA ALIMENTARE E PROTOCOLLI COVID NELLA SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI: ANALISI DI CHECK LIST COMPILATE DURANTE I CONTROLLI UFFICIALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

ATS della Città Metropolitana di Milano
Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
UOC Igiene Alimenti e Nutrizione

Marzo 2021



Nel corso del 2020, a seguito dell'epidemia causata dal virus Sars-Cov2, l'attività specifica del Servizio Alimenti e Nutrizione (SIAN) è stata interrotta per un periodo (lock down) o ridotta effettuando soltanto le attività indifferibili. Con la fine del lock down, dal mese di Maggio 2020 è stato, tuttavia, possibile riprendere, seppure in misura ridotta, i controlli di competenza sulle attività alimentari.

A seguito di indicazione della U.O. Prevenzione – D.G. Welfare di Regione Lombardia, si è ritenuto opportuno, oltre ad effettuare le verifiche di competenza riguardanti la sicurezza alimentare per il consumatore, anche affiancare e supportare le attività nella applicazione pratica delle indicazioni di sicurezza per la prevenzione del contagio fornita dalle Autorità competenti.

Compito specifico del Dipartimento cui il Servizio afferisce è, infatti, quello di affiancare tutta la popolazione o parte di essa (target specifici) nella adozione di corretti comportamenti a tutela della propria ed altrui salute.

In questo contesto si inseriscono le attività volte alla tutela della salute di tutta la popolazione (Servizio Salute ed Ambiente, Servizio di Promozione della Salute) o di parte di essa (target specifici) come la tutela del lavoratore (Servizio sicurezza sul lavoro), dei cittadini consumatori in generale (Servizio igiene pubblica) di alimenti (Servizio igiene alimenti e nutrizione). Anche il Dipartimento Veterinario concorre con i suoi Servizi al raggiungimento dell'obiettivo.

Il Sian (Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione) di ATS Milano-Città Metropolitana ha, pertanto, elaborato una check list come traccia da seguire per la verifica della corretta adozione di tali norme. Nel percorso di affiancamento agli Operatori del Settore Alimentare (OSA), gli operatori hanno valutato soprattutto il raggiungimento dell'obiettivo di protezione dal contagio, valutando di volta in volta eventuali accorgimenti adottati dalle attività alimentari per fronteggiare tale rischio.

E' infatti bagaglio culturale degli operatori e radicato in essi, in quanto parte essenziale della loro attività istituzionale, esaminare procedure ed accorgimenti per il raggiungimento di un determinato obiettivo di salute. In tale percorso, anche su indicazione di Regione, il personale del Servizio si è reso parte attiva, se del caso, nel suggerire soluzioni ed accorgimenti alternativi di pari efficacia.

Quanto di seguito riportato e commentato rappresenta solo la "fotografia" della situazione che gli operatori dei SIAN di ATS Milano Città Metropolitana hanno riscontrato nei mesi da maggio a ottobre. Ai dati raccolti, pertanto, non è da attribuirsi alcun significato statistico, ma puramente descrittivo di quanto riscontrato.

Se, di norma, le attività da sottoporre a controllo vengono individuate secondo criteri e parametri codificati e condivisi dal Ministero e dalle Regioni, l'epidemia ha di fatto "fatto saltare" i criteri iniziali in quanto molte attività al momento del controllo sono risultate chiuse (temporaneamente o parzialmente), vi è stata una minore presenza in servizio degli operatori (molti in quarantena, in "zona rossa" o in smart working come da disposizioni nazionali ed aziendali rivolte alla tutela dei lavoratori).

Nei grafici sotto riportati non sono state considerate le situazioni definite "non applicabili" cioè quelle domande che per tipologia di attività o restrizioni vigenti in quel momento non era possibile verificarne l'applicazione.

La compilazione della check list da parte degli operatori avveniva contestualmente alla verifica ispettiva circa la presenza dei requisiti per la sicurezza alimentare di competenza di questo Servizio.

L'elaborazione dei dati è avvenuta suddividendo le attività controllate in due categorie:



- 1) la somministrazione
- 2) la vendita al dettaglio

Questo si è reso necessario in quanto gli accorgimenti da attuarsi in ottemperanza ai vari DPCM ed Ordinanze nazionali e regionali che si sono susseguiti sono risultati differenti per le due tipologie.

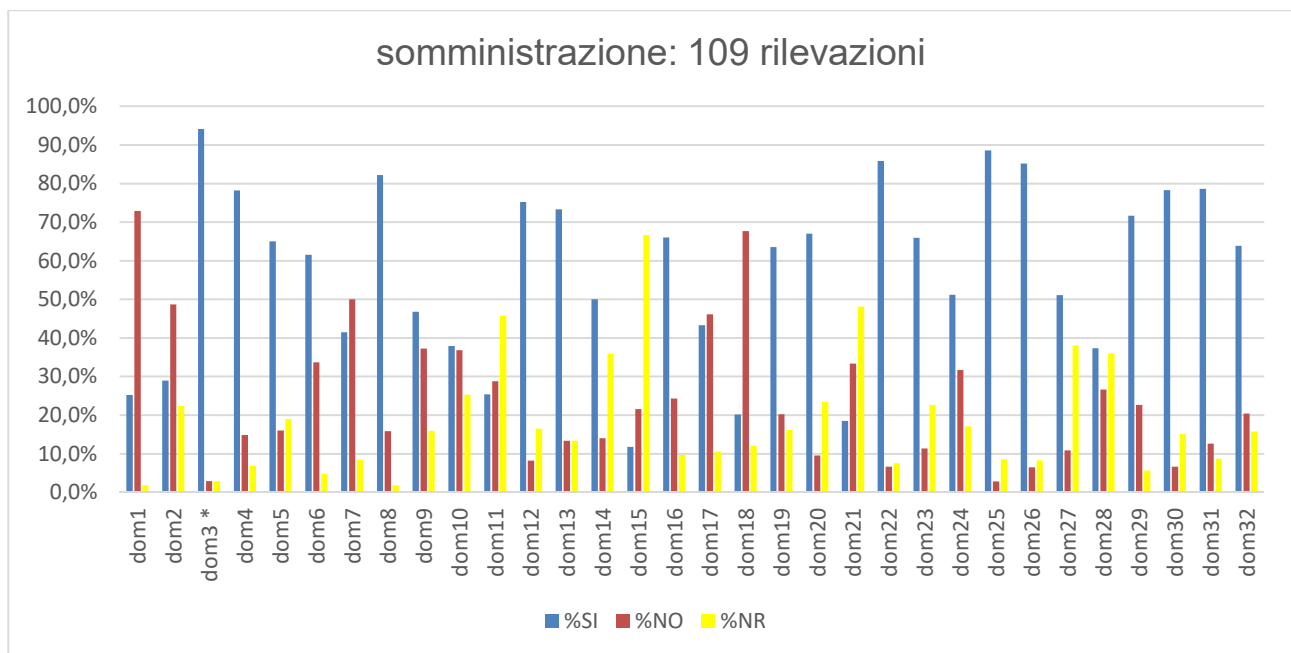
In totale sono stati elaborati 163 questionari di cui 109 legati alle attività di ristorazione ed i restanti 54 alla vendita al dettaglio

ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE

I dati elaborati nel periodo giugno – ottobre delle 109 attività di somministrazione evidenziano come la maggior parte delle attività abbiano adottato comportamenti conformi all’obiettivo.

La geolocalizzazione delle attività controllate indica come 33 fossero insediate nei comuni della UOC Milano Est, 29 nella Ovest e 47 a Milano.

Più difficoltosa la classificazione in base all’attività svolta, tenuto anche conto del succedersi delle limitazioni. Indicativamente sono stati indagati 37 bar 45 ristoranti ed ulteriori 27 la cui attività era indicata come generica “somministrazione”



Nb. La domanda 3 (contrassegnata da asterisco) riguardante la non messa a disposizione dei giornali nei bar non è stata considerata in quanto superata dal DPCM del 14 luglio

Le informazioni sono state raccolte tramite una check list che indicava le disposizioni regionali, dei DPCM e dell’ISS (queste ultime erano state redatte in forma di consigli)

I 32 items raccolti possono essere raccolti ed analizzati per “macroaree”:



- ✓ Informazioni all'utenza
- ✓ Sicurezza del cliente
- ✓ Sicurezza personale e addetti
- ✓ Gestione e riorganizzazione degli spazi interni
- ✓ Pulizia e sanificazione

Informazioni all'utenza

La domanda 1, in gran lunga disattesa (25.2% sì, 72.9% no e 1.9% non risposto (nr), valutava la presenza di cartellonistica informativa in varie lingue. Si è evidenziato come fosse presente la cartellonistica richiesta, ma questa fosse redatta solamente in lingua italiana. Va precisato che il contesto territoriale della ATS Milano – Città Metropolitana con i suoi 194 Comuni rende difficile una valutazione del dato. Infatti la presenza di stranieri è tendenzialmente concentrata prevalentemente nel Comune metropolitano e in misura ridotta negli altri nei Comuni. Le aree più periferiche come quelle del lodigiano, a natura prevalentemente agricola, non sono molto frequentate da stranieri. Tuttavia anche nella città di Milano la gran parte delle attività aveva cartellonistica informativa solo in italiano.

nella domanda 2 veniva valutata l'informazione di non accedere all'interno del locale se sintomatici. Soprattutto il risultato non brillante di questo quesito ci permette di concludere che le attività alimentari non siano state particolarmente puntuali nel comunicare le informazioni ai clienti. Tuttavia la capillare informazione tramite i media ha permesso di raggiungere un buon grado di informazione nella popolazione generale.

Sicurezza del cliente

Con le domande riguardanti la misurazione della temperatura degli avventori (domanda 6 per chi si siede al tavolo (61.5% sì); domanda 7 (41.5% sì) per tutti gli avventori – quest'ultima solo consigliata), la presenza di igienizzante almeno all'ingresso e vicino ai servizi igienici (domanda 8) (82.2% sì) e l'utilizzo della mascherina da parte del personale di servizio a contatto con i clienti (domanda 22) (85.8% sì) si è valutata la tutela diretta del cliente.

I dati raccolti sottolineano la massima attenzione al cliente e l'applicazione della procedura è risultata di gran lunga prevalente sulla inosservanza. Parimenti rispettata (83/109) pare essere stata la norma che prevede l'utilizzo delle mascherine da parte dei clienti seduti al tavolo (domanda 30). Anche il momento del pagamento (domanda 29) pare essere stato organizzato nel rispetto delle indicazioni (barriera fisica) in 76 casi /109.

Sicurezza personale e addetti

Per questo aspetto è necessario precisare che, mentre l'attenzione ai propri dipendenti e collaboratori (domande 4:79% sì, 15% no e 6,9% nr e 5:65% sì, 16% no,19% nr) nelle quali si indagavano le procedure di controllo della temperatura e di isolamento dei casi) è risultata grandemente soddisfatta, anche l'utilizzo delle mascherine in cucina (domanda 23)

risulta particolarmente perseguito dove effettivamente vi possono essere criticità operative maggiori (66% sì).



Riorganizzazione e gestione degli spazi

La maggior parte delle valutazioni effettuate ha riguardato proprio la riorganizzazione degli spazi e la loro fruizione

In particolare:

Si è indagata la logistica interna ed esterna verificando che il numero degli avventori presenti non fosse superiore al concesso, sia seduti (domanda 12: 75% sì, 8,2% no, 16,5% nr) che in piedi al bancone (domanda 14: 50% sì, 14,1% no, 35,9 nr); che venisse rispettata la distanza di 1 metro privilegiando se possibile gli spazi esterni o adottate soluzioni alternative di pari efficacia (domanda 13: 73,3% sì, 13,3% no, 13,3% nr). I dati raccolti confermano che nella stragrande maggioranza dei casi le norme riguardanti il distanziamento interno nel locale sono state rispettate fin dai primi giorni.

Molto positiva (68 sì/109 inchieste) è risultata anche la risposta alla domanda 16: 66% sì, 24,3% no, 9,7% nr riguardante l'attenzione alla presenza nello stesso tavolo di un massimo di 6 persone appartenenti allo stesso nucleo familiare anche se sono sorti dubbi sulla modalità di verifica di tale situazione.

È risultata sufficientemente applicata anche la possibilità di ridurre la distanza tra gli avventori tramite barriere di plexiglass (domanda 17: 43,3% sì, 46,2% no, 10,6% nr), risultate soprattutto all'inizio di difficile acquisto, mentre è risultata scarsa l'attenzione posta alla custodia in sicurezza degli indumenti e dotazione appendiabiti (domanda 18: 20,2% sì, 67,7% no, 12,1 nr)

Ben seguita è risultata la norma (domanda 19: 63,5% sì, 20,3% no, 16,2% nr) circa la consumazione al banco ed il mantenimento della distanza di sicurezza tra avventori

Le indicazioni circa l'utilizzo della metodica del servizio a buffet sono state valutate nelle domande 20 e 21.

Nella domanda 20 (67% sì) veniva valutato il divieto di utilizzo del metodo self service che era permesso con il servizio assistito (domanda 21: 18,5% sì, 33,3% no, 48,1% nr). Probabilmente anche per motivi organizzativi gran parte delle attività (63/109) non ha erogato il servizio tramite self service.

Non molto attuato il posizionamento della segnaletica a pavimento per garantire la distanza nei bar (domanda 24: 51,2% sì, 31,7% no, 17,1% nr)

Le domande 9, 10 e 11 riguardavano la fruizione del locale ed in particolare rispettivamente, l'utilizzo del sistema di prenotazione (46,8%), il mantenimento degli elenchi per il tempo suggerito dalla nota dell'ISS (27,9% sì) soprattutto in caso di banchetti (DPCM) (25,4% sì).

Solo il 44/109 degli esercizi hanno adottato l'accorgimento della prenotazione. Va però considerato che una ulteriore percentuale abbastanza rilevante (14 casi) nel momento del controllo non era soggetta a tale indicazione (periodo in cui le attività di somministrazione erano autorizzate alla sola vendita da asporto).

Successivamente sono state valutate situazioni più puntuali: poche attività hanno trasformato la propria attività in catering continuativo su base contrattuale (forse legato alle scarse richieste legate alla diffusione dello smart working) (domanda 15: 11,8% sì). Tuttavia il dato non ha significato in quanto in quasi metà delle situazioni (57) la domanda non era applicabile.

Pulizia e sanificazione

Le restanti domande dalla 25 alla 32 riguardano le regole di sanificazione e la loro implementazione. Con le domande 25 e 26 si è indagata la frequenza della sanificazione (più volte al giorno con la domanda 25: 88,6% sì, 2,9% no, 8,6% nr e almeno giornaliera dei restanti locali con la 26: 85,2% sì,



6,5% no, 8,3% nr). Le indicazioni emanate dalle Autorità sembrano essere state ben apprese ed attuate (93/109 e 92/109).

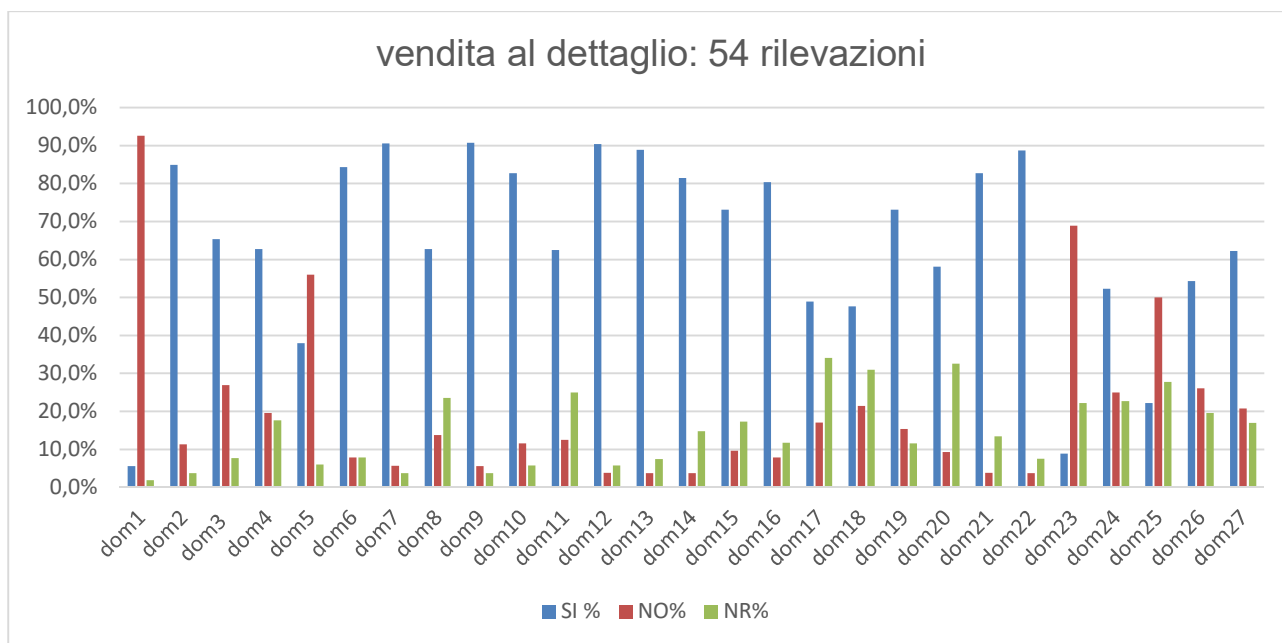
Anche la pulizia e disinfezione delle superfici dopo ogni servizio al tavolo (domanda 31: 78,6% sì, 12,6% no e 8,7 nr) con un valore di 81/109 pare sufficientemente rispettato così come l'utilizzo di prodotti (domanda 32: 63,9% sì, 20,4% no, 15,7% nr) è risultato idoneo in 69/109 situazioni

Più problematica invece è risultata la gestione dei ricambi d'aria soprattutto se garantiti dagli impianti di condizionamento (domanda 27: 51,1% sì) e dalla conseguente sanificazione dei filtri (domanda 28: 37,3% sì). Probabilmente il periodo estivo-autunnale, oltre che la tipologia dei locali e del servizio erogato, ha permesso nella maggioranza dei casi la non attivazione degli impianti stessi.

ATTIVITÀ VENDITA AL DETTAGLIO

Nello stesso periodo maggio - ottobre 2020 sono stati indagati 54 esercizi di vendita al dettaglio. Anche in questo caso le attività sono risultate, in generale, molto rispettose delle indicazioni emanate dalle varie Autorità.

La suddivisione territoriale evidenzia come 34 attività fossero insediate nei comuni afferenti alla UOC IAN Est, 43 alla Ovest e 15 a Milano città.



Come per l'attività di ristorazione pubblica, le informazioni sono state raccolte tramite una check list che indicava le disposizioni regionali, dei DPCM e dell'ISS (queste ultime erano state redatte in forma di consigli)

I 32 items raccolti possono essere sintetizzati ed analizzati per "macroaree":

- ✓ Informazioni all'utenza
- ✓ Sicurezza del cliente
- ✓ Sicurezza personale e addetti
- ✓ Pulizia e sanificazione



Informazioni all'utenza

Con la domanda 1 (ampiamente disattesa in analogia alla ristorazione) si è verificata la presenza di cartellonistica in altre lingue oltre quella in italiano. Solo 3/54 esercizi avevano apposto la cartellonistica in almeno un'altra lingua. Completamente opposto invece il comportamento circa l'informazione per il distanziamento degli avventori in attesa di entrata (domanda 2: 84,9% sì, 11,3% no, 1,9% nr) che è risultato conforme in 45/54 situazioni.

Sicurezza del cliente

In 14 /54 casi non è stata prevista la misurazione della temperatura all'ingresso del locale di vendita (domanda 3: 65,4% sì, 26,9% no, 7,7% nr). Il dato non brillante come ci si poteva attendere potrebbe essere stato influenzato dalla tipologia di attività: negozio di vicinato o grande distribuzione.

Nell'ambito della sicurezza del cliente sono state inseriti i dati riguardanti la gestione dei flussi all'interno dei negozi: con la domanda 6 (84,3% sì, 7,8% no, 7,8% nr) si è indagato il rispetto del distanziamento dei clienti all'interno dei locali, con la domanda 7 (90,6% sì, 5,7% no, 3,8% nr) sono state valutate le regole di ingresso e con la domanda 8 (62,7% sì, 13,7% no, 23,5% nr) il rispetto del numero di accessi in funzione della superficie del locale. I dati emersi sono molto soddisfacenti con un rispetto delle indicazioni rispettivamente di 43/54, 48/54, 32/54.

Sempre a tutela del cliente è stata valutata la presenza di sistemi igienizzanti vicino a tastiere, bilance ecc (domanda 10: 82,7% sì, 11,5% no, 5,8% nr) e la disponibilità di guanti monouso (domanda 11: 62,5% sì, 12,5% no, 25% nr) nel caso si prevedesse la manipolazione del prodotto da parte del cliente. Anche per queste due risposte la valutazione risulta positiva. Per la domanda 11, in cui solo 25 esercizi soddisfacevano la normativa, va precisato che in ulteriori 14 la norma non è stata ritenuta applicabile.

Con 47/54 risposte affermative invece è risultato più che valida la risposta alla domanda 12 (90,4% sì, 3,8% no, 5,8% nr) dove veniva indagato l'uso della mascherina da parte dei clienti all'interno dei negozi

Sicurezza personale e addetti

Con le domande 13 (88,9% sì, 3,7% no, 7,4% nr) si è indagata l'indicazione da parte dell'addetto alla vendita di procedere frequentemente alla disinfezione delle mani. Nella quasi totalità dei casi (48/54) il risultato è stato infatti positivo.

La domanda 21 (82,7% sì, 3,8% no, 13,5% nr) che richiedeva l'utilizzo sempre di mascherina ha visto 43 risposte affermative, mentre non è stato raccolto il suggerimento dell'ISS indicato nella domanda 23 riguardo l'uso di occhiali in caso di utilizzo di sostanze irritanti (8,9% sì).

Con 25 risultati favorevoli e 11 situazioni in cui la domanda non era pertinente, la domanda 20 riguardante l'utilizzo della mascherina nel retro/laboratorio offre le stesse riflessioni precedentemente esplicitate per il settore ristorazione.

Pulizia e sanificazione

Le domande dalla 14 alla 18 riguardavano le operazioni di pulizia e sanificazione. Come si può evincere in tutte prevale nettamente l'aspetto positivo. In particolare la domanda 14 (81,5% sì, 3,7% no, 14,8% nr) riguardava la pulizia e sanificazione giornaliera degli spazi comuni, rafforzata a 2 volte al giorno nella domanda 15 (73,1% sì); la domanda 16 (80,4% sì, 7,8% no, 11,8% nr) è riferita al ricambio dell'aria e la 17 (48,9% sì, 17% no) all'utilizzo in sicurezza o alla sua esclusione dell'impianto di condizionamento comprensivo della sanificazione dei filtri (domanda 18: 47,6% Sì, 21,4% no).



Anche la domanda 22 riguardante l'utilizzo dei disinfettanti raccomandati ha visto una adesione alla norma di 33/54 esercizi commerciali (88,7% sì, 3,8% no, 7,5% nr).

La pulizia ripetuta dei contenitori per trasporto (domanda 25) e la deterzione frequente delle superfici in uso (domanda 22: 88,7% sì), ancorché facenti parte dei suggerimenti, appaiono sufficientemente adottate.

Per completezza la domanda 24 (52,3% sì, 25% no, 22,7% nr) riguardava la differenziazione tra area di preparazione ed area di ritiro degli alimenti e la domanda 26 (54,3% Sì, 26,1% no, 19,6% nr) ricordava il divieto di consumo sul posto da parte degli avventori

CONSIDERAZIONI

Seppure risultata non esaustiva, né epidemiologicamente significativa, la raccolta delle informazioni ottenute nel periodo di parziale/totale riapertura dei locali (maggio- ottobre) ci permette di concludere che in linea di massima le attività considerate (ristorazione pubblica e vendita) si sono da subito adoperate per adeguare le strutture ed i comportamenti non solo alle indicazioni vigenti, ma anche ai suggerimenti provenienti dalle autorità sanitarie (ISS). Nonostante si sia riscontrata una maggiore difficoltà da parte della ristorazione rispetto alla vendita; l'attenzione per il cliente e per i dipendenti sembra essere stata notevole.

L'attenzione al cliente ed alla sicurezza dei dipendenti è stata fin dai primi giorni al centro dell'attenzione delle attività alimentari. Qualche difficoltà nella gestione e manutenzione straordinaria (es. condizionatori)-

Da segnalare che in entrambi i gruppi esaminati più della metà delle attività sono risultate conformi ad almeno il 50% delle prescrizioni normative (rispettivamente 77,7% per il settore vendita e 65,6% per la somministrazione). Tra queste il 48% per la vendita ed il 34% per la somministrazione sono risultate conformi oltre il 70%.

Questo risultato evidenzia come l'attività di ristorazione possa aver riscontrato una maggiore difficoltà nell'adeguarsi alle indicazioni, fatto collegato probabilmente sia alla tipologia di attività sia alla maggior numerosità di aspetti da tenere sotto controllo.