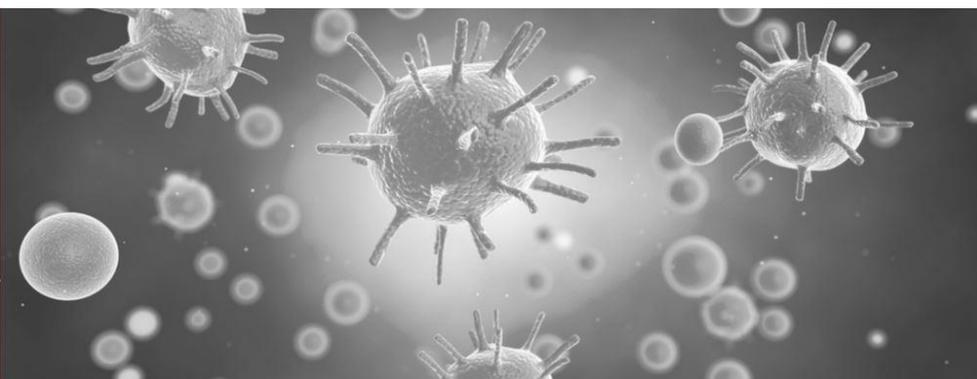


**CORONAVIRUS
ALERT**

24/7



17 marzo 2020

Supporto business 24/7 durante la pandemica del coronavirus

Industria alimentare: esercizi di ristorazione, negozi di alimentari, esercizi commerciali, produttori di alimenti.

Lo stato di epidemia legata al crescente numero di infezioni da coronavirus COVID-19 in Polonia è una sfida per gli imprenditori, in particolare nei settori alimentare, della ristorazione e della vendita al dettaglio. Una risposta rapida ed efficace è fondamentale per garantire la sicurezza e allo stesso tempo la continuità nelle forniture alimentari e di altri beni essenziali per la società.

È importante che tutte le strutture alimentari, di ristorazione e di vendita al dettaglio rispettino le restrizioni stabilite per le attività di ristorazione e la vendita di prodotti all'ingrosso nonché le raccomandazioni relative alle rafforzate misure igieniche. Può essere particolarmente raccomandato aumentare gli standard di igiene stabiliti nelle procedure HACCP, istruzioni aggiuntive per i dipendenti a contatto con gli alimenti ed eventualmente modificare le procedure standard nella produzione e distribuzione di alimenti.

Ristorazione

Il 14 marzo 2020, lo stato di minaccia epidemica è stato introdotto nel territorio della Repubblica di Polonia ai sensi del Regolamento del Ministro della Salute del 13 marzo 2020 sullo stato di minaccia epidemica nel territorio della Repubblica di Polonia (di seguito: "Regolamento sullo stato di 'epidemia'").

Ai sensi del § 5 cpv. 1 punto 1 del Regolamento sullo stato di epidemia, sono state introdotte delle restrizioni temporanee per le attività di impresa:

- relative alla preparazione e somministrazione di pasti e bevande al tavolo o alla carta, con l'eccezione dei servizi di preparazione e somministrazione di cibi da asporto e consegna nonché le attività di ristorante o bar effettuate sui mezzi di trasporto, effettuate da entità separate (...);
- relative alla somministrazione e al consumo di bevande;

- connesse con attività ricettive e alloggio a breve termine.

Centri commerciali e negozi di alimentari

Ai sensi del § 5 cpv. 2 del Regolamento sullo stato di epidemia, è stata introdotta una limitazione temporanea alle attività commerciali degli imprenditori esercitate in centri commerciali con superficie di vendita superiore a 2000 m²:

(i) per gli affittuari dedicati alla vendita al dettaglio che si occupano di commercio di:

- a) prodotti tessili;
- b) prodotti di abbigliamento;
- c) calzature e pelletteria;
- d) mobili e apparecchi di illuminazione;
- e) elettrodomestici;
- f) cancelleria e libri,

(ii) attività di catering e intrattenimento.

È importante sottolineare che, per quanto riguarda le attività di gastronomia situate nei centri commerciali, non è prevista la possibilità di continuazione dell'attività mediante preparazione e somministrazione di cibi da asporto e consegna.

Il Ministero dello Sviluppo ha emanato le linee guida speciali per le strutture commerciali e di servizi, tra le quali, si segnalano:

- fare attenzione con riferimento alla necessità di mantenere la distanza di sicurezza tra clienti durante la fila e alla cassa (almeno 1 -1,5 m);
- fare attenzione affinché' collaboratori e clienti non tossiscano oppure starnutiscano nella nostra direzione oppure sui prodotti alimentari;
- promuovere forme di pagamento con moneta elettronica;
- sponsorizzare il regolare e appropriato lavaggio delle mani da parte dei dipendenti con acqua e sapone oppure soluzioni disinfettanti a base di alcol (min. 60%);
- limitare, per quanto possibile, l'esposizione degli alimenti non confezionati destinati al consumo diretto nei punti vendita al dettaglio, in particolare pane e dolci, e dove gli alimenti non confezionati sono imbustati dal consumatore - prestare attenzione all'adeguatezza delle soluzioni igieniche;
- limitare la possibilità di prendere e toccare prodotti destinati al consumo senza lavaggio e trattamenti termici (es. pane, panini, pasticceria);
- assicurare la pulizia e l'igiene dei locali
 - superfici sottoposte a contatto come casse self-service, controsoffitti, contatori e tavoli, maniglie delle porte, interruttori della luce, corrimano e altri oggetti (ad es. telefoni, tastiere, terminali di pagamento), nonché i carrelli e i cestini, devono essere regolarmente lavati e disinfettati con disinfettante o acqua detergente;
 - tutte le aree soggette ad utilizzo comune e frequente, come i servizi igienici, devono essere pulite regolarmente e accuratamente con detergente e acqua.

Per l'intero contenuto delle raccomandazioni visita: <https://www.gov.pl/web/rozwoj/wytyczne-dla-placowek-handlowych-i-uslugowych-w-zwiazku-z-rozprzestrzenianiem-sie-koronawirusa>

Produttori Alimentari

L'Ispettorato della Sanità ha formulato delle FAQs relativamente agli alimenti rispetto al coronavirus, rivolte, in particolare, a imprenditori e dipendenti dell'industria alimentare. L'Ispettorato, seguendo le raccomandazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS), suggerisce alle persone a contatto con i prodotti alimentari

di osservare le buone pratiche igieniche, incluso un adeguato lavaggio delle mani, per prevenire la contaminazione degli alimenti con microrganismi potenzialmente patogeni, tra cui SARS COV-2:

- igiene appropriata delle mani;
- igiene nello starnutire e nel tossire;
- regole di sicurezza alimentare;
- limitazione da parte dei dipendenti di stretto contatto con chiunque abbia sintomi respiratori (starnuti, tosse);
- le persone malate che mostrano i sintomi di cui sopra non possono lavorare nel settore alimentare.

L'Ispettorato Centrale della Sanità sottolinea inoltre che i lavoratori nel settore alimentare devono lavare le mani:

- prima di iniziare il lavoro;
- prima di entrare in contatto con prodotti alimentari destinati al consumo diretto, cotti, cotti al forno, fritti;
- dopo il trattamento o il contatto con alimenti crudi non trasformati;
- dopo essere entrato in contatto con rifiuti/immondizia;
- dopo la fine delle procedure di pulizia/disinfezione;
- dopo aver utilizzato la toilette;
- dopo aver tossito, starnutito o essersi soffiato il naso;
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
- dopo il contatto con il denaro contante.

Infine, tra le raccomandazioni applicabili ai produttori alimentari che l'Ispettorato Centrale della Sanità sottolinea, si ricordano:

- analisi delle procedure interne di pulizia e disinfezione;
- verifica delle buone pratiche igieniche e delle procedure HACCP per eliminare lacune / percorsi di contaminazione;
- limitazione al minimo dei viaggi di lavoro e rispetto delle regole di accesso all'impianto di produzione da parte di persone esterne;
- intensificazione delle procedure di lavaggio e pulizia della toilette;
- sviluppo di un piano interno di gestione delle crisi;
- altre attività didattiche, educative e di supervisione.

Per l'intero contenuto delle FAQs visita: <https://gis.gov.pl/aktualnosci/qa-dotyczace-zywnosci-i-koronawirusa/>

Siamo a Vostra disposizione



Michał Tracz

Senior Associate | Dipartimento Life Sciences

E: michal.tracz@dzp.pl



Jowita Prokop

Associate | Dipartimento Life Sciences

E: jowita.prokop@dzp.pl