



**CONSIGLIO
OLEICOLO
INTERNAZIONALE**

COI/ MPP/ Doc. n. 1
Giugno 2020

ITALIANO
Originale: INGLESE

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España. Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: iooc@internationaloliveoil.org - http://www.internationaloliveoil.org/

LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DI UN PANEL DI ASSAGGIO DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE DURANTE UN PERIODO DI PANDEMIA

Susana Mattar, *Universidad Católica de Cuyo*, Ribadavia-San Juan ([ARGENTINA](#)); Karolina Brkic Bubola, *Institute of Agriculture and Tourism*, Porec ([CROATIA](#)); Florence Lacoste - *Institut des Corps Gras ITERG*, Canejan ([FRANCE](#)); Laurent Queirolo *SCL Laboratoire Marseille* ([FRANCE](#)); Christian Pinatel, *Centre Technique de l'Olivier CTO*, Aix-en-Provence ([FRANCE](#)); Gabriele Zeiler-Hilgart, *Bavarian Health and Food Safety Authority*, Oberschleisheim ([GERMANY](#)); Efstathia Kremmyda Christopoulou, *IOC Expert*, Athens ([GREECE](#)); Aliki Gali, *Directorate of Technical Control for Consumer Protection*, Athens ([GREECE](#)); Luciana Di Giacinto - *Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari CREA Research Centre for Engineering and Agro-Food Processing* Pescara ([ITALY](#)); Alberto Morreale, *Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari*, Roma ([ITALY](#)); Stefania De Cesarei *INNOVHUB Divisione Stazione Sperimentale per le Industrie degli Oli e dei Grassi*, Milano ([ITALY](#)); Andrea Giomo, *IOC Expert*, Mantova ([ITALY](#)); Ana Carrilho *Laboratório de Provas Organolepticas Instituto Superior de Agronomia*, Lisboa ([PORTUGAL](#)); Raul Manuel Da Silva Botas, *Autoridade de Segurança Alimentar (ASAE) Laboratório de Segurança Alimentar (LSA)* Lisboa ([PORTUGAL](#)); Milena Bucar-Miklavcic, *Science and Research Center Koper Laboratory of the Institute for Oliveculture*, Izola ([SLOVENIA](#)); Wenceslao Moreda, *Instituto de la Grasa*, Sevilla ([SPAIN](#)); Diego Luis García González, *Instituto de la Grasa*, Sevilla ([SPAIN](#)); Maria del Mar García Gonzales *Laboratorio Central de Aduanas e Impuestos Especiales Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales Agencia Estatal de Administración Tributaria* ([SPAIN](#)); M^a Àngels Calvo Fandos *Panel de catadores de aceite de oliva virgen de Cataluña*, Reus ([SPAIN](#)); Gema Gómez de los Santos, *Panel de catadores del Centro de Investigación y Control de la Calidad*, Madrid ([SPAIN](#)); Francisco de Paula Rodríguez García, *Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria*, Granada ([SPAIN](#)); Hermenegildo Cobo Martínez ([SPAIN](#)); Beatriz Baena, *Laboratorio Arbitral Agroalimentario*, Madrid ([SPAIN](#)); Elena Díaz Mejías, *Laboratorio Arbitral Agroalimentario*, Madrid ([SPAIN](#)); Plácido Pascual Morales, *Laboratorio Agroalimentario*, Córdoba ([SPAIN](#)); Ali Sweda, *Agricultural Research Organization Gilat Research Center*, Gilat ([ISRAEL](#)); Hassan Mouho, *Établissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations (EACCE) Casablanca* ([MOROCCO](#)); Samira Sifi, *Office National de l'Huile*, Tunis ([TUNISIA](#)); Filiz ÇAVUŞ, *Ministry of Food Agriculture and Livestock Olive Research Station*, Bornova-Izmir ([TURKEY](#)); Ummuhan Tibet, *Olive Oil Council of Turkey*, Izmir ([TURKEY](#)); Ana Claudia Ellis, *Laboratorio de Evaluación Sensorial Facultad de Química*, Montevideo ([URUGUAY](#)); Adriana Gambaro *Laboratorio de Evaluación Sensorial Facultad de Química*, Montevideo ([URUGUAY](#));

Coordinator: Andrea Giomo ([ITALY](#))

IOC e-WG MEMBERS:

Susana Mattar ([ARGENTINA](#)); Karolina Brkic Bubola ([CROATIA](#)); Florence Lacoste ([FRANCE](#)); Christian Pinatel ([FRANCE](#)); Gabriele Zeiler-Hilgart ([GERMANY](#)); Efstathia Kremmyda Christopoulou Athens ([GREECE](#)); Aliki Gali ([GREECE](#)); Luciana Di Giacinto ([ITALY](#)); Alberto Morreale ([ITALY](#)); Stefania De Cesarei ([ITALY](#)); Milena Bucar-Miklavcic ([SLOVENIA](#)); Wenceslao Moreda ([SPAIN](#)); Elena Díaz Mejías ([SPAIN](#)); M^a del Mar González ([SPAIN](#)); Plácido Pascual Morales ([SPAIN](#)); Samira Sifi ([TUNISIA](#)); Ümmühan TIBET ([TURKEY](#)); Ana Claudia Ellis, ([URUGUAY](#)).

La presente proposta è destinata ai laboratori di valutazione sensoriale dell'olio di oliva vergine che svolgono la loro attività nel rispetto della normativa applicabile a livello regionale o nazionale. Il documento presenta in forma sintetica le informazioni comunicate da quanti hanno preso parte al gruppo di lavoro elettronico.

Desideriamo esprimere il nostro più cordiale ringraziamento a tutti i membri del gruppo di lavoro elettronico.

1. Oggetto

Questa guida contiene una serie di raccomandazioni in materia di sicurezza sanitaria relative allo svolgimento della valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine in situazione di pandemia.

Obiettivo del documento è definire le procedure di gestione di un panel di valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine durante un periodo di pandemia, e in situazioni analoghe che potrebbero verificarsi in futuro, evitando che costituiscano un ostacolo alle attività del settore oleicolo.

Nell'eventualità di una pandemia causata dal Coronavirus o di malattie simili, trasmissibili per via aerea o per contatto, tutte le attività del panel dovranno svolgersi in condizioni di sicurezza.

L'obiettivo principale è quello di ridurre al minimo il rischio potenziale di trasmissione respiratoria tra le persone coinvolte e fornire un ambiente sicuro per i membri del panel.

2. Campo di applicazione

Questa guida formula una serie di raccomandazioni per la gestione di un panel in circostanze di emergenza, quali una pandemia, quando la normale sala di assaggio non è utilizzabile, o lo è solo in parte.

Obiettivo del presente documento è descrivere le misure di sicurezza sanitaria da rispettare nel corso della valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine durante una pandemia. Le misure descritte sono conformi alle misure e raccomandazioni stilate dalle autorità nazionali e dalla Organizzazione mondiale della sanità (OMS). Oltre a quanto previsto dalla presente guida, i laboratori riconosciuti applicano le misure e i protocolli stabiliti dalle istanze competenti in materia di sicurezza sanitaria e dalle autorità nazionali.

L'applicazione delle raccomandazioni elencate nel presente documento è affidata ai capi panel, che fanno uso delle risorse messe a disposizione dalle rispettive amministrazioni. Il capo panel fornirà agli assaggiatori le informazioni necessarie e verificherà che operino conformemente alle norme riconosciute, in particolare per quanto riguarda il carattere volontario della partecipazione alle sessioni di assaggio. *(Le responsabilità e le funzioni del capo panel -ad es. preparazione del campione, verifica della compatibilità delle cabine agli standard, calici di assaggio, riscaldatori ed altro, come riportato in COI/T20/Doc. n. 15 - non sono delegabili).*

Questa guida resta di applicazione finché saranno in vigore le attuali misure contro la pandemia di Covid-19, e in particolare le misure di distanziamento interpersonale, ma potrà essere applicata anche in caso di altre emergenze sanitarie causate da malattie con analogo meccanismo di trasmissione.

3. Testi di riferimento

3.1 Norme

- COI/T.20/Doc. n. 6 "Guida per l'allestimento di una sala d'assaggio".
- COI/T20/Doc. n. 15 "Metodo per la valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine".

3.2 Bibliografia

- WHO COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses: interim guidance (WHO/2019-nCoV/Food_Safety/2020.1).
- Commissione europea - Direzione generale salute e sicurezza alimentare - Gestione delle crisi nei settori alimentare, degli animali e delle piante - Igiene alimentare - "Covid-19 e sicurezza alimentare" .
- Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro. COVID-19: fare ritorno al luogo di lavoro - adeguare i luoghi di lavoro e proteggere i lavoratori.
- COVID-19 e sicurezza alimentare - Commissione europea, Direzione generale salute e sicurezza alimentare - Gestione delle crisi nei settori alimentare, degli animali e delle piante. Igiene alimentare. Commissione europea, 1049 Bruxelles, BELGIO.
- Coronavirus COVID-19 and Food Processing Parameters – IEH, marzo 2020.
- Face Masks Against COVID-19: An Evidence Review DOI - 10.20944/preprints202004.0203.v1.
- World Health Organization (WHO). Home care for patients with suspected novel coronavirus (nCoV) infection presenting with mild symptoms and management of contacts [internet]. Geneva: WHO; 2020 [accessed 4 February 2020]. Link per la consultazione: [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novelcoronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novelcoronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts).

3.3 Sitografia

- <https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/counterterrorism-and-emerging-threats/coronavirus-disease-2019-covid-19> (Coronavirus Disease 2019 COVID-19. Grande quantità di informazioni utili).
- <https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route> (EFSA: Coronavirus: non ci sono prove che il cibo sia fonte o veicolo di trasmissione).
- <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public> (WORLD HEALTH ORGANISATION Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public).
- <https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973?articleTools=true> (Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1).
- https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS_CoV_2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf (Disinfection of environments in healthcare and non-healthcare settings potentially contaminated with SARS-CoV-2).
- <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/poster-effective-hand-washing> (Effective hand washing).
- https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/26/7/20-0764_article (COVID-19 Outbreak Associated with Air Conditioning).

- <https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/COVID-19-use-face-masks-community.pdf> (Using face mask in the community – technical report. European Centre for Disease Prevention and Control).

- <https://doi.org/10.1016/j.jhin.2020.04.036> (What face mask for what use in the context of the COVID-19 pandemic? The French guidelines).

- https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Contact-tracing-Public-health-management-persons-including-healthcare-workers-having-had-contact-with-COVID-19-cases-in-the-European-Union%20%80%93second-update_0.pdf (Contact tracing: public health management of persons, including healthcare workers, having had contact with COVID-19 cases in the European Union–second update).

4. Personale coinvolto

Responsabile delle risorse umane - Mansione: responsabile della sicurezza del personale nel suo complesso

Capo panel - Mansione: organizzazione e gestione dell'assaggio e del reporting

Assaggiatori - Mansioni: realizzare la valutazione organolettica

Tecnici di laboratorio - Mansioni: preparazione dei campioni

Responsabile gestione impianto - Mansioni: trasporto e pulizia dei calici

Personale di pulizia - Mansioni: pulizia e disinfezione della sala di assaggio

Personale amministrativo – Mansioni: gestione della tracciabilità dei campioni

5. Dispositivi di protezione individuale (DPI)

- Guanti monouso in lattice o guanti in nitrile.
- Maschere:
 - o *Maschere FFP1, filtrazione degli aerosol $\geq 80\%$ (penetrazione totale all'interno $< 22\%$).*
 - o *Maschere FFP2, filtrazione minima degli aerosol 94% (penetrazione totale all'interno $< 8\%$).*
 - o *Maschere FFP3, filtrazione degli aerosol $\geq 99\%$ (penetrazione totale all'interno $< 2\%$).*

6. Raccomandazioni in materia di sicurezza e misure applicabili

Dispositivi di protezione individuale (DPI)

- Maschera (FFP2 o FFP1)
- Guanti monouso in lattice o guanti in nitrile.

6.1 La fase di ricevimento dei campioni e preparazione dell'analisi

Durante la preparazione dei campioni e la pulizia delle attrezzature il personale addetto indosserà costantemente i guanti e la maschera.

Si raccomanda ai capi panel e al personale che prepara i campioni di indossare maschere FFP2, benché anche l'uso di una maschera FFP1 sia ritenuto sufficiente.

Prima e dopo l'assaggio la superficie dei mobili e delle cabine verrà detersa mediante uno dei prodotti indicati di seguito:

- Soluzione acquosa inodore di alcool etilico (concentrazione di alcool superiore a 70%)
- Soluzione H₂O₂ (0.5-3% v/v)
- È possibile fare ricorso a metodi analoghi per evitare la presenza di residui profumati che rischiano di compromettere la capacità e sensibilità dell'assaggiatore o interferire con l'analisi sensoriale.

6.2. La preparazione dell'attrezzatura

Il lavaggio dei calici e delle lenti di chiusura deve avvenire a una temperatura superiore a 70°C (158°F).

Il lavaggio dei calici per l'assaggio deve avvenire il giorno precedente a quello della prova. Si raccomanda di eseguire l'asciugatura in forno a 90°C (194°F) e di non rimuovere gli strumenti dal forno fino al momento della prova, il giorno successivo.

I calici possono essere custoditi in un armadietto sterilizzatore a raggi UV, se è disponibile.

6.3 La preparazione della sala di assaggio

- Il capo panel avrà cura di far ventilare adeguatamente la sala di assaggio prima e dopo ogni prova, per garantire un buon rinnovamento dell'aria.
- L'operazione dovrà essere ripetuta al termine della sessione, per assicurare le buone condizioni igieniche della sala in vista di un uso successivo.
- La sanitizzazione del banco di lavoro centrale, delle cabine e delle sedie avverrà mediante una soluzione acquosa di alcool etilico (con una percentuale di alcool etilico non inferiore al 70%).
- In ogni cabina saranno pronti un bicchiere monouso coperto, un tovagliolo di carta, una bottiglia d'acqua chiusa e i fogli di profilo necessari per la prova. Al fine di limitare la dispersione di goccioline di saliva nell'ambiente e nel lavandino, ogni assaggiatore avrà a sua disposizione un bicchiere monouso contenente carta, da impiegare come sputacchiera, e un bicchiere monouso per risciacquarsi la bocca. Questi due bicchieri vanno tenuti separati e ognuno verrà usato solo allo scopo cui è adibito, come sputacchiera o per i risciacqui.

- Al termine della sessione di assaggio, il responsabile della gestione degli strumenti entra nella sala indossando guanti puliti e una mascherina FFP2, rimuove i calici dalle cabine e li trasporta nel locale lavaggio mediante carrello o vassoio. Gli articoli monouso verranno smaltiti in modo corretto.
- Al momento di effettuare le pulizie l'addetto indosserà costantemente guanti puliti e una maschera FFP2.

6.4 Gli assaggiatori

- Il lavaggio delle mani va ripetuto prima e dopo la prova, per ragioni di sicurezza sanitaria e al fine di eliminare eventuali sostanze in grado di interferire con la valutazione organolettica.
- Gli assaggiatori faranno ingresso nella sala indossando la maschera. Durante lo svolgimento della prova possono indossare guanti monouso puliti (inodori).
- Gli assaggiatori si siedono al posto che è stato loro riservato in base alle istruzioni del capo panel e danno inizio alla valutazione.
- Le interazioni sociali devono svolgersi senza contatto fisico.
- Gli assaggiatori eviteranno di scambiarsi penne o documenti.
- L'entrata e l'uscita dalla sala di assaggio avverranno mantenendo la distanza interpersonale e seguendo le istruzioni del capo panel.
- È opportuno evitare contatti non necessari con i mobili e l'attrezzatura della sala di assaggio. Gli assaggiatori dovranno utilizzare esclusivamente gli strumenti necessari alla prova.
- Il controllo della temperatura corporea degli assaggiatori, qualora previsto dalle procedure di sicurezza del laboratorio, sarà effettuato mediante uno speciale termometro a infrarossi.
- Durante la prova gli assaggiatori si toglieranno la maschera e la appoggeranno su un tovagliolo pulito e su una superficie pulita. Al termine della prova gli assaggiatori indosseranno nuovamente la maschera. Gli assaggiatori sono tenuti ad applicare la procedura prevista dal documento COI/T20/Doc. 15 nella sua ultima revisione.
- L'uscita dalla sala di assaggio avverrà conformemente alle istruzioni del capo panel.

6.5 La procedura di valutazione sensoriale

Nota: per evitare la diffusione del Covid-19, non utilizzare sistemi di condizionamento dell'aria durante la prova¹ a meno che i filtri dello split non siano stati previamente oggetto di una disinfezione speciale.

Il capo panel indosserà costantemente una maschera (FFP2) in modo da potersi muovere liberamente all'interno della sala di assaggio.

¹ https://wwwnc.cdc.gov/eid/article/26/7/20-0764_article

In funzione della geometria della sala, delle cabine disponibili e della loro distribuzione, il capo panel stabilirà la posizione degli assaggiatori in modo tale durante la prova essi possano mantenere un metro² di distanza interpersonale.

Sono possibili diverse soluzioni. Secondo il documento COI/T.20/Doc. n. 6, la sala di assaggio riconosciuta dal COI IOC- “dovrà essere sufficientemente ampia da permettere l’impianto di circa dieci cabine e di una zona per la preparazione dei campioni”.

Le cabine possono essere mobili

(Nota: le condizioni descritte in precedenza rappresentano una situazione ottimale. Tuttavia, in mancanza di una struttura dedicata esclusivamente all’analisi sensoriale, le prove potrebbero essere effettuate in locali che presentano i requisiti minimi specificati -illuminazione, temperatura, rumore, odori- installando cabine mobili composte di elementi smontabili che consentano almeno di separare tra di loro gli assaggiatori³)

e possono essere separate le une dalle altre, se la geometria della sala lo consente. Nella maggior parte dei casi, tuttavia, non c’è spazio sufficiente per rispettare la distanza raccomandata (1m¹). Quando non è possibile mantenere la distanza di 1 metro tra gli assaggiatori e pertanto i membri del panel non possono svolgere la prova allo stesso tempo, la presente guida raccomanda di impiegare solo una cabina su due⁴. In questo modo, le divisorie e la forma stessa delle cabine permetterebbero agli assaggiatori di svolgere la prova in un ambiente sicuro.

Il capo panel può dividere il panel in due o più gruppi che analizzeranno i campioni in sessioni diverse e separate. Il secondo gruppo entrerà nella sala soltanto quando il primo gruppo avrà concluso la valutazione e sarà uscito dalla sala. Prima di venire occupata da un assaggiatore, ogni cabina verrà pulita.

Di seguito, alcuni esempi di organizzazione di una sessione quando non è possibile garantire il rispetto della distanza di un metro tra gli assaggiatori.

Esempio 1: Sala con un numero di cabine superiore a 8 (sala di panel che ha ottenuto il riconoscimento COI) .

Ogni cabina deve essere chiaramente contrassegnata da un numero.

Le cabine possono essere numerate come nella figura 1 dell’allegato 1:

- *1^a fila di cabine: numerate in successione a partire dal numero 1.*

³ COI/T20/Doc. N. 6)

⁴ Le divisorie tra le cabine fungono da barriera fisica nei confronti del patogeno, e questo significa che è necessario meno spazio per la distanza interpersonale.

- *2^a fila di cabine e seguenti: dal primo numero successivo a quello dell'ultima cabina nella fila precedente.*

Il capo panel dovrà assegnare ad ogni assaggiatore il numero che corrisponde alla sua cabina, utilizzando i numeri dispari per un gruppo di assaggiatori e numeri pari per l'altro. L'entrata e l'uscita dalla sala avverrà solo dietro indicazione del capo panel.

Gli assaggiatori appartenenti al primo gruppo entreranno nella sala uno ad uno e occuperanno le cabine contrassegnate dai numeri dispari. Il primo a entrare sarà l'assaggiatore la cui cabina si trova più lontana dalla porta, e così via. L'uscita avverrà inversamente, cominciando dall'assaggiatore più vicino all'uscita. Il successivo gruppo di assaggiatori entrerà nella sala d'assaggio e occuperà le cabine pari, e la procedura si ripeterà per altri gruppi.

Esempio 2: Sala con meno di 8 cabine (p. es. panel non riconosciuti dal COI con sala di dimensioni ridotte e un minor numero di cabine) in cui gli assaggiatori potrebbero eseguire la valutazione a turno ma si troverebbero spesso a usare la stessa cabina.

In questo caso, è opportuno numerare le cabine come in figura 2, Allegato I:

- *1° turno: cabine 1, 3 e 5.*
- *2° turno: cabine 2 e 4.*
- *3° turno: cabine 6, 7 e 8.*

In ogni caso il capo panel deciderà l'ordine e la posizione degli assaggiatori in base alle raccomandazioni generali della presente guida. Tutte le attrezzature, le superfici e le cabine devono essere pulite prima e dopo ogni uso, come indicato al punto 6.1.

Al termine dell'analisi, gli assaggiatori lasceranno i calici per l'assaggio nel riscaldatore e i fogli di profilo verranno raccolti dal capo panel.

Una volta ultimato l'esame dei fogli di profilo, come in una sessione normale di valutazione organolettica, il capo panel può chiedere, se lo ritiene necessario, che l'analisi di un determinato campione sia ripetuta. In caso contrario il capo panel conclude la valutazione.

6.6 Soggetti esterni

In caso di analisi non ripetibili in presenza di esperti delle parti, questi ultimi saranno ammessi in sala assaggio solo prima dell'inizio della sessione in modo che possano prendere visione delle attrezzature e organizzare la prova. Attenderanno la fine della sessione di assaggio fuori dalla sala. Gli esperti delle parti sono tenuti a rispettare le procedure di sicurezza del laboratorio, si sottopongono al controllo della temperatura e indossano maschere FFP2 e guanti protettivi.

7. Informazioni complementari

7.1 Definizione del termine “contatto”

Un “contatto” è definito come una persona che ha avuto un contatto con un caso di Covid-19 (v. Tabella 1) in un lasso di tempo che va da 48 ore prima dell'insorgenza dei sintomi fino a 14 giorni dopo. Se il caso di Covid-19 era asintomatico, un contatto è una persona che ha avuto un contatto con un caso in un lasso di tempo che va da 48 ore prima del prelievo del campione che ha permesso di confermare il caso fino a 14 giorni dopo il prelievo del campione. Il rischio di infezione associato dipende dal livello di esposizione, che a sua volta determina il tipo di gestione e di controllo (Tabella 1).

Tabella 1. Tipi di gestione e controllo

Esposizione ad alto rischio (contatto stretto)	Esposizione a basso rischio
Definizione	Definizione
una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un caso di Covid-19, a distanza minore di 2 metri e di durata maggiore a 15 minuti;	una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un caso di Covid-19, a distanza minore di 2 metri e di durata minore di 15 minuti;
una persona che ha avuto un contatto fisico diretto con un caso di Covid-19	una persona che si è trovata in un ambiente chiuso con un caso di Covid-19 per meno di 15 minuti
una persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni di un caso di Covid-19 (ad esempio è stato esposto a colpi di tosse);	una persona che ha viaggiato con un caso di Covid-19 su qualsiasi mezzo di trasporto *
una persona che si è trovata in un ambiente chiuso (ad esempio abitazione, aula, sala riunioni, sala d'attesa dell'ospedale) con un caso di Covid-19 per almeno 15 minuti	un operatore sanitario od altra persona che fornisce assistenza diretta ad un caso di Covid-19 oppure personale di laboratorio addetto alla manipolazione di campioni di un caso di Covid-19 che ha impiegato i DPI raccomandati.
una persona che abbia viaggiato seduta in aereo nei due posti adiacenti, in qualsiasi direzione, di un caso di Covid-19, i compagni di viaggio o le persone addette all'assistenza e i membri dell'equipaggio addetti alla sezione dell'aereo dove il caso indice era seduto (qualora il caso indice abbia una sintomatologia grave od abbia effettuato spostamenti all'interno dell'aereo, determinando una maggiore esposizione dei passeggeri, considerare come contatti stretti tutti i passeggeri seduti nella stessa sezione dell'aereo o in tutto l'aereo).	
un operatore sanitario od altra persona che fornisce assistenza diretta ad un caso di Covid-19 oppure personale di laboratorio addetto alla manipolazione di campioni di un caso di Covid-19 senza l'impiego dei DPI raccomandati o mediante l'utilizzo di DPI non idonei;	

* a meno che non abbia viaggiato seduta in aereo come indicato nella colonna di sinistra.

7.2 Pulizia delle superfici

Secondo uno studio recente l'agente eziologico del Covid-19 (SARS-CoV-2) sopravviverebbe fino a 24 ore sul cartone e anche diversi giorni su superfici dure come l'acciaio e la plastica in condizioni sperimentali (ad esempio in ambiente con umidità relativa e temperatura controllate)⁵. Non esistono prove che dimostrino la trasmissione dell'infezione da confezioni contaminate esposte a diverse condizioni e temperature ambientali. Di fronte alle preoccupazioni che il virus presente sulla cute possa riuscire a entrare nel sistema respiratorio (ad esempio attraverso il contatto delle mani con il volto), le persone, compresi i consumatori, che maneggiano gli imballaggi, dovrebbero rispettare gli

⁵ <https://www.nejm.org/doi/pdf/10.1056/NEJMc2004973?articleTools=true>

orientamenti delle autorità sanitarie pubbliche in materia di buone pratiche igieniche, che comprendono il lavaggio frequente ed efficace delle mani. ⁶

7.3 Contaminazione per via alimentare

Secondo le agenzie per la sicurezza alimentare degli Stati membri dell'UE, è molto improbabile contrarre il Covid-19 manipolando gli alimenti. L'Agenzia europea per la sicurezza alimentare ha aggiunto che attualmente non ci sono prove che il cibo sia fonte o veicolo di trasmissione probabile del virus responsabile del Covid-19⁷. Non vi è al momento alcuna informazione relativa al fatto che il virus responsabile del Covid-19 possa essere presente e sopravvivere sugli alimenti e infettare le persone. Nonostante la vasta diffusione della pandemia di Covid-19, finora non è stata tuttavia segnalato alcun caso di trasmissione del Covid-19 attraverso il consumo di alimenti. Quindi nulla, in relazione al Covid-19, dimostra che gli alimenti rappresentino un rischio per la salute pubblica. Si ritiene che la via primaria di trasmissione della Covid-19 sia quella da persona a persona.

7.4 Tutela preventiva della salute degli assaggiatori

Un numero significativo di pazienti positivi al Covid-19 ha riferito un'improvvisa perdita del senso dell'odorato e del gusto. Questo sintomo può comparire anche in assenza di sintomi più comuni, come la febbre, la tosse secca o la difficoltà respiratoria che i Centers for Disease Control americani hanno individuato come sospetti.

Se un capo panel riscontra⁸ una significativa perdita di capacità percettiva presso un assaggiatore, informerà al riguardo il responsabile delle risorse umane del laboratorio.

7.4.1 Letteratura di riferimento

<https://news.illinois.edu/view/6367/807933> (Loss of senses of smell, taste could identify covid-19 carriers)

<https://www.scientificamerican.com/article/why-covid-19-makes-people-lose-their-sense-of-smell/>
Rachel Kaye, C. W. David Chang, Ken Kazahaya, Jean Brereton and James C. Denny III (2020)
covid-19 Anosmia Reporting Tool: Initial Findings. Otolaryngology–Head and Neck Surgery 1–3.

⁶ https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/Environmental-persistence-of-SARS-CoV-2-virus-Options-for-cleaning2020-03-26_0.pdf

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

⁸ COL/T20/Doc.14 Rev.5

Allegato I

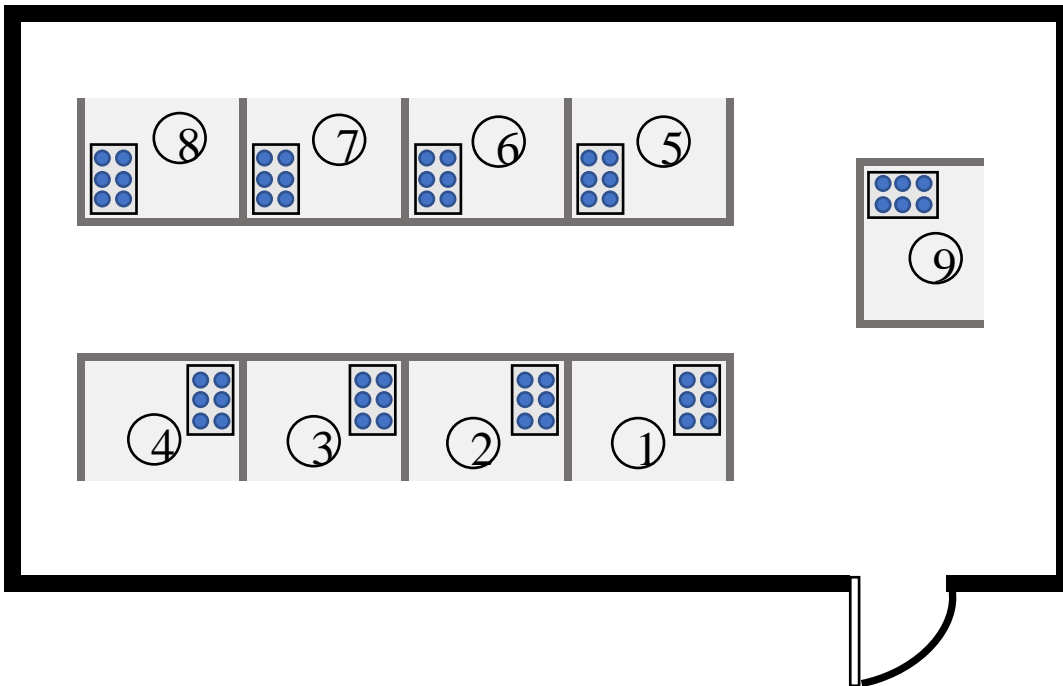


Figura 1. Numerazione delle cabine (per sale con più di 8 cabine).

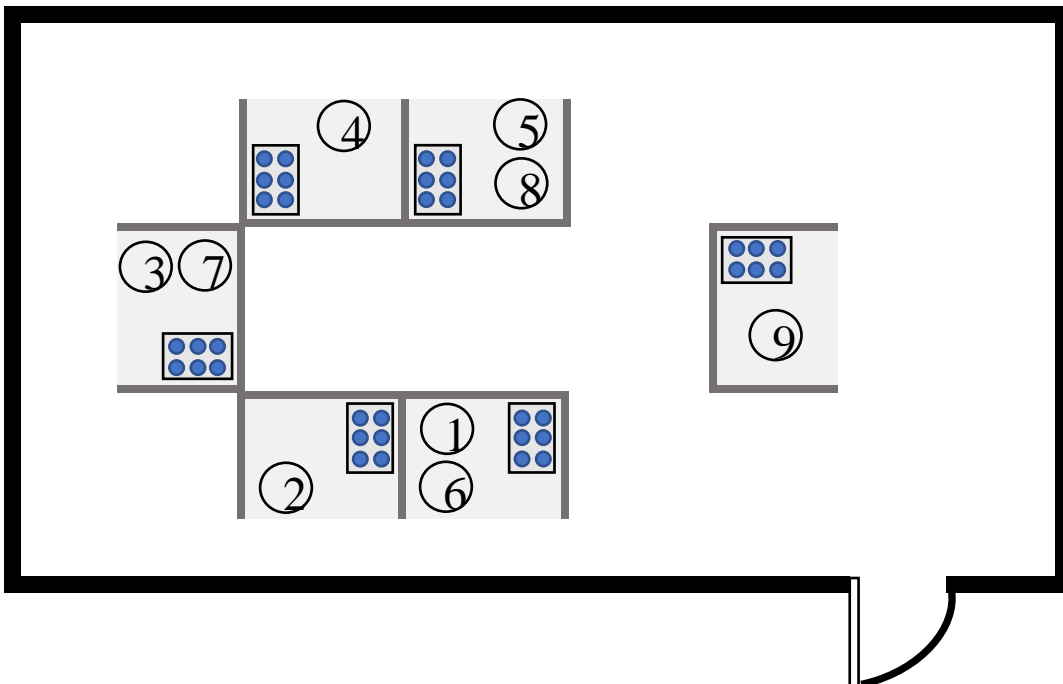


Figura 2. Numerazione delle cabine (per sale con meno di 8 cabine).