

## COVID-19 AGGIORNAMENTO PER IL SETTORE

Milano, 16 marzo 2020

### Cit.: “**Accortezze opportune per le strutture e gli operatori**” (GMP e GHP)

Come detto, alla luce dell’attuale assetto legislativo e, ad oggi, segnatamente al DPCM 11 marzo 2020, la filiera packaging impegnata nell’approvvigionare la filiera food, farma e cosmetica, può continuare l’attività, con le *accortezze opportune per le strutture e gli operatori* impegnanti nelle sedi di fabbricazione, di stoccaggio e distribuzione.

In tal senso Buone Pratiche Igieniche (GHP) e Buone Pratiche di Fabbricazione (GMP) di settore, indirizzano e richiamano tutte le Organizzazioni a predisporre misure adeguate per affrontare la contingenza in ragionevole sicurezza.

Si raccomandano quindi le Organizzazioni Associate in indirizzo ad un approccio cautelativo e organico, durante il loro operare, che si sviluppi nel rispetto delle prassi aziendali di settore ed in particolare:

- una riunione (in smart working o con distanziamenti adeguati) del Team GMP, o del Gruppo di persone indicate per la gestione della Sicurezza, durante la quale considerare e programmare le misure e documentare le decisioni, dovrebbe essere verbalizzata; l’analisi dei pericoli microbiologici, ove applicabile, potrebbe dover essere aggiornata
- una formazione ed un addestramento specifico per il personale dovrebbero essere organizzati (raccomandando forme di addestramento svolte in webinar e o con distanziamenti adeguati e a numero ridotto di partecipanti per più moduli formativi); la specifica formazione e informazione degli operatori, deve richiamare e approfondire almeno le disposizioni di precauzione da COVID-19 pubblicate in forma di “decalogo” dal Ministero della Salute e dall’ISS e deve includere disposizioni per l’igiene personale;
- un processo di sanificazione delle aree comuni e delle zone ritenute a maggior rischi o, dovrebbe essere considerato; in particolare, spogliatoi e servizi igienici devono prevedere un rafforzamento delle misure di pulizia e sanificazione che deve essere riprogrammata in più momenti durante l’arco della giornata;
- deve essere assicurato un buon ricambio d’aria degli ambienti, avendo cura di mantenere eventuali impianti di ventilazione meccanica controllata in buono stato di funzionamento; negli impianti è opportuno disattivare totalmente il ricircolo dell’aria e devono essere verificate le caratteristiche e l’adeguatezza dei sistemi filtranti impiegati rispetto alle idonee classi fornite da EN 1822-1;

- andrebbe considerato che, in funzione del tipo di superficie e delle condizioni ambientali, il virus SARS-CoV-2 può resistere nell'ambiente esterno da poche ore ad un massimo di alcuni giorni e la trasmissione può avvenire, in un breve lasso di tempo, anche attraverso oggetti contaminati; a seconda del punto in cui ci si trova in filiera, andrà quindi prestata attenzione alle diverse possibilità con cui le attrezzature o materiali possano essere fonte di cross-contaminazioni e misure di mitigazione andranno in tal caso implementate. A tal proposito nell'ambito della revisione delle GHP e delle GMP debbono essere contemplati prodotti di detergenza e/o igienizzanti con potere anche disinfettante in grado di agire primariamente contro batteri, virus, funghi e protozoi. I prodotti devono essere classificati come PCM (Presidi Medico Chirurgici) o in taluni casi come Dispositivi Medici.
- in considerazione di quanto sopra esposto, l'impiego di dispositivi di protezione igienica individuali, per certe attività o per determinate classi di operatori, dovranno essere valutate Tenuto conto che la maschera di protezione delle vie respiratorie è volta, in primo luogo, a ridurre il contatto delle mani con la bocca e il naso. Verificare a livello di etichettatura e di documentazione di supporto che i dispositivi siano classificati come FFP2 e FFP3 secondo EN 149,
- Le misure GHP e GMP devono essere commisurate e quindi compatibili, tenuto conto che l'obiettivo principale delle buone prassi è un elevato livello di tutela della salute umana, ottenuto anche attraverso l'idoneità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Per ulteriori informazioni

[regulatory@istitutoimballaggio.it](mailto:regulatory@istitutoimballaggio.it)  
[ufficiolegale@istitutoimballaggio.it](mailto:ufficiolegale@istitutoimballaggio.it)