

LINEE GUIDA IGIENICO-SANITARIE PER LA CONSEGNA DELLE PIETANZE A DOMICILIO

CONSIDERANDO LE DISPOSIZIONI MINISTERIALI ATTE AL CONTENIMENTO DEL
CONTAGIO COVID -19



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

VENEZIA CAF



SOMMARIO

<i>CONSIDERAZIONI</i>	3
<i>MISURE DA RISPETTARE RELATIVAMENTE AL CONTENIMENTO DEL CONTAGIO Covid -19</i>	4
<i>BUONE PRASSI DI IGIENE ALIMENTARE DA EFFETTUARE DURANTE IL TRASPORTO</i>	5
<i>FLUSSO FASI TRASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO</i>	7
<i>ESEMPIO ANALISI DEL PERICOLO LEGATO ALLA TEMPERATURA DI TRASPORTO PER PRODOTTI A REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA</i>	8



CONSIDERAZIONI

Relativamente alle misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, secondo quanto disposto dal DPCM dell'11/03/2020 (art. 1 comma 2), per le attività di somministrazione alimenti e bevande che sono state sospese, è consentita la sola **consegna dei prodotti alimentari e bevande a domicilio del cliente**.

Nel caso le aziende intendano effettuare consegne a domicilio, questo deve essere effettuato, oltre che **seguendo le ultime disposizioni ministeriali**, anche **seguendo tutta la prassi igienica dettata in autocontrollo** (piano di HACCP). Inoltre il cliente deve avere la possibilità di poter visionare gli **ingredienti e gli allergeni**.

La presente linea guida ha lo scopo di dettare quali siano le principali misure da attuare per praticare questa attività.



MISURE DA RISPETTARE RELATIVAMENTE AL CONTENIMENTO DEL CONTAGIO COVID -19

- Il responsabile aziendale deve sensibilizzare il proprio personale e gli operatori che svolgono consegna a domicilio di lavarsi e igienizzarsi frequentemente le mani e di evitare di toccarsi occhi, naso e bocca (a tal scopo è consigliato l'uso di mascherina). Il responsabile aziendale metterà a disposizione del proprio personale prodotti igienizzanti, assicurandosi del loro utilizzo tutte le volte che ne occorra la necessità e **raccomandano di mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro** nello svolgimento di tutte le attività.
- Il ritiro delle pietanze preparate e la relativa consegna deve avvenire assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto.
- Il cibo preparato deve venire chiuso in appositi contenitori (o sacchetti) per assicurarne la massima protezione.
- Il cibo preparato verrà riposto immediatamente negli zaini termici o nei contenitori per il trasporto che devono essere mantenuti sanificati, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare.
- La consegna del cibo preparato deve avvenire assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto.

A queste regole specifiche si aggiungono le norme che tutti devono osservare cioè seguire scrupolosamente le raccomandazioni del Ministero della Salute.

Chiunque presentasse sintomi simili all'influenza dovrà restare a casa, sospendendo l'attività lavorativa, non si deve recare al pronto soccorso, ma dovrà contattare il medico di medicina generale o le autorità sanitarie.



BUONE PRASSI DI IGIENE ALIMENTARE DA EFFETTUARE DURANTE IL TRASPORTO

Ogni azienda alimentare deve avere predisposto un programma di autocontrollo basato sul sistema HACCP. La fase di consegna a domicilio (se effettuata dalla stessa azienda) deve essere considerata nel programma di autocontrollo aziendale.

Pertanto questa linea guida potrebbe essere utile per elaborare un documento che andrà ad integrare il proprio piano di autocontrollo aziendale.

Andiamo per punti:

- Dovranno essere elencati (per categoria) i prodotti destinati alla consegna a domicilio (es. pietanze calde (es. lasagne, carni...), pietanze fredde (es. insalate di pollo, sushi, dessert...), prodotti congelati/surgelati (es. gelati), prodotti da forno, pizze...
- L'azienda deve avere già predisposto un menù/libro allergeni con evidenziati gli allergeni. Il cliente deve aver modo di poterlo visionare o essere informato sul contenuto dei prodotti che gli vengono consegnati. Si consiglia di avvisarli sul fatto che questi ultimi sono consultabili sul sito internet, pagina facebook, o altri canali o direttamente chiamando l'azienda.
- I prodotti da consegnare devono essere preparati nel rispetto delle norme di igiene della persona e degli ambienti di lavoro e secondo il piano di autocontrollo redatto per l'Azienda in questione.
- Verranno posti, subito dopo la preparazione, in adeguati contenitori/sacchetti, idonei per il contatto con gli alimenti, tali da garantire le caratteristiche organolettiche degli alimenti. I prodotti contenuti all'interno devono essere protetti da contaminazioni esterne, quindi si raccomanda un'attenta chiusura di detti contenitori/sacchetti.
- Questi verranno riposti immediatamente in contenitori isotermitici che saranno tenuti sanificati, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare. Saranno trasportati in contenitori diversi a seconda dei requisiti dei prodotti (da mantenere a regime freddo, a regime caldo, surgelati, a temperatura ambiente).
- Qualora venissero consegnati con mezzo di trasporto, il vano di trasporto dovrà anch'esso essere sanificato prima del turno di consegna per mantenere i requisiti d'igiene fin qui auspicati.
- Durante la fase di trasporto i prodotti sono mantenuti a temperature adatte alla tipologia di prodotto e a condizioni adeguate in base alla deperibilità dell'alimento e al tempo necessario alla consegna (si veda "flusso fasi trasporto e consegna a domicilio" che segue).
- A fine consegne i contenitori adibiti al trasporto (isotermitici) devono essere puliti e sanificati con prodotti adatti.



- il responsabile aziendale dovrà garantire che il personale sia adeguatamente formato secondo le procedure dettate dalla normativa vigente e dal proprio programma di autocontrollo.

Ogni azienda deve fare un'analisi del rischio igienico-sanitario relativamente ai prodotti trasportati. Questo dipenderà dalla tipologia di alimento trasportato, dal contenitore/mezzo con cui viene effettuato il trasporto e dai tempi di consegna (**si raccomanda che vengano effettuati nel più breve tempo possibile**, cioè entro i venti minuti/mezz'ora).

Inoltre dovrà essere gestita la non conformità. I prodotti anche sospetti di essere stati contaminati o comunque considerati non idonei al consumo, nell'attesa di essere eliminati, dovranno essere adeguatamente identificati come prodotti non idonei e separati da eventuali altri prodotti alimentari.



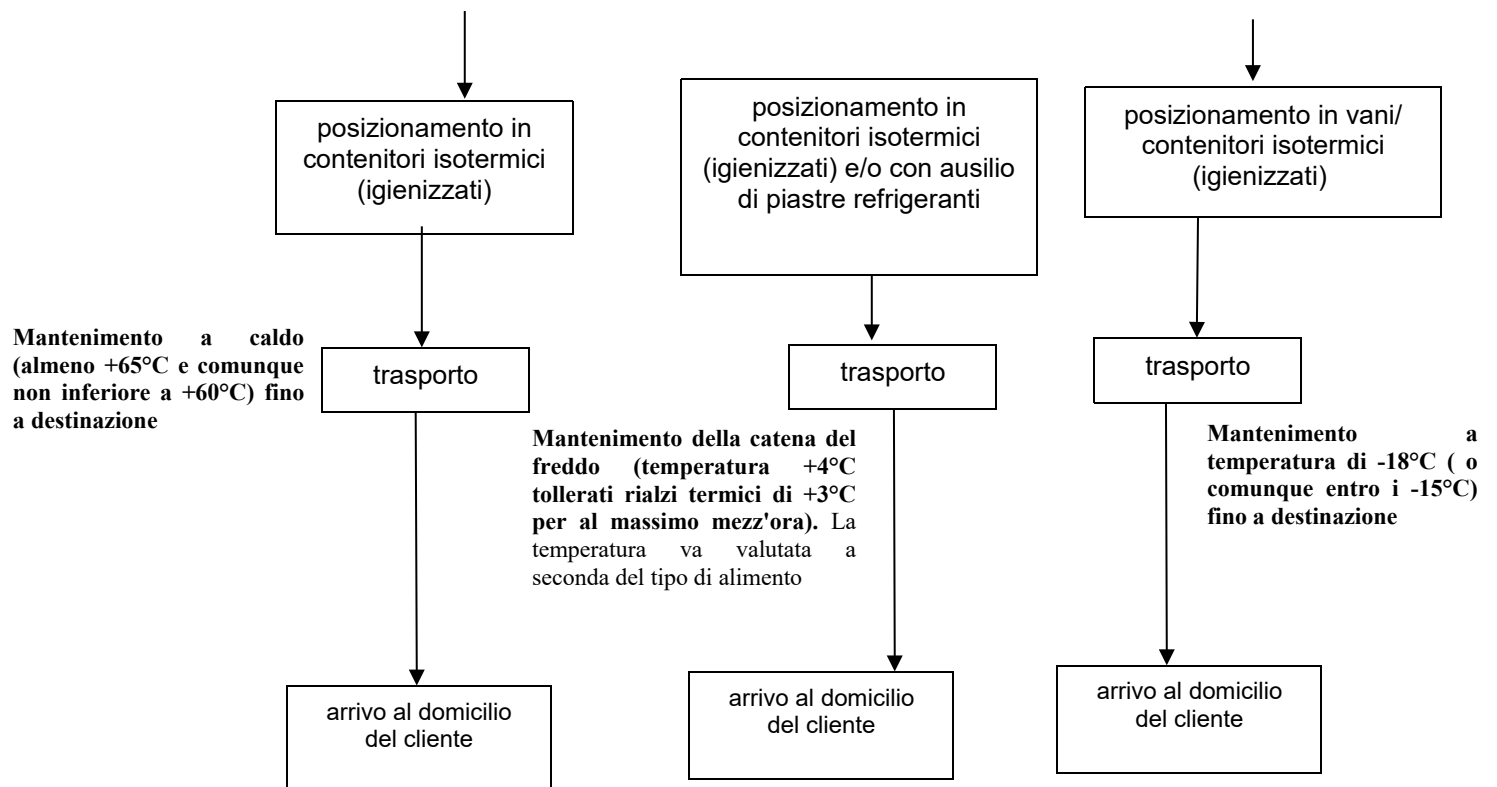
FLUSSO FASI TRASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO

**Prodotti da mantenere a regime
controllato di temperatura**

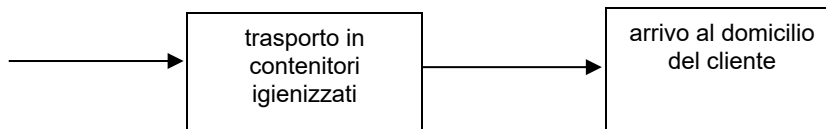
pietanze da mantenere calde

**pietanze da servire fredde o
da mantenere a regime
freddo**

prodotti surgelati/congelati



**prodotti non
deperibili a
temperatura
ambiente**





ESEMPIO ANALISI DEL PERICOLO LEGATO ALLA TEMPERATURA DI TRASPORTO PER PRODOTTI A REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA

Fase del processo	Pericoli	Azioni preventive	CCP	Limiti	Monitoraggio	Registrazione dei dati	Azioni correttive	Verifica del sistema
Trasporto prodotti da mantenere a regime refrigerato	Aumento della carica microbica per temperature di trasporto inadeguate.	Contenitori/ Mezzi di trasporto adeguati. Procedure di trasporto specificate	si	temperatura +4°C, tollerati rialzi termici di +3°C per al massimo mezz'ora, fino a destinazione	Controllo della temperatura di trasporto (almeno a campione)	Predisporre almeno la Registrazione della non conformità e azione correttiva intrapresa	Eliminazione dei prodotti non conformi dalla distribuzione. Manutenzioni e ordinaria	Revisione delle procedure di trasporto e Manutenzioni straordinaria automezzi/ contenitori
Trasporto prodotti da mantenere a regime caldo	Aumento della carica microbica per temperature di trasporto inadeguate.	Contenitori/ Mezzi di trasporto adeguati. Procedure di trasporto specificate	si	temperatura di almeno +65°C (e comunque non inferiore a +60°C) fino a destinazione	Controllo della temperatura di trasporto (almeno a campione)	Predisporre almeno la Registrazione della non conformità e azione correttiva intrapresa	Eliminazione dei prodotti non conformi dalla distribuzione. Manutenzioni e ordinaria	Revisione delle procedure di trasporto e Manutenzioni straordinaria automezzi/ contenitori
Trasporto prodotti congelati/sur gelati	Aumento della carica microbica per temperature di trasporto inadeguate.	Contenitori/ Mezzi di trasporto adeguati. Procedure di trasporto specificate	si	Mantenimento a temperatura di -18°C (o comunque entro i -15°C) fino a destinazione	Controllo della temperatura di trasporto (almeno a campione)	predisporre almeno la Registrazione della non conformità e azione correttiva intrapresa	Eliminazione dei prodotti non conformi dalla distribuzione. Manutenzioni e ordinaria	Revisione delle procedure di trasporto e Manutenzioni straordinaria automezzi/ contenitori

In questo caso (trasporto di prodotti a temperatura controllata) dovrà essere dimostrato il monitoraggio (almeno a campione) delle temperature di trasporto mediante prova documentale (scheda di registrazione); a tal proposito si raccomanda di tenere a disposizione un termometro di rilevamento delle temperature per aver la possibilità di monitorare le temperature relative al contenitore di trasporto.