



Linee guida per l'attività di consegna a domicilio di alimenti

La consegna di alimenti a domicilio del consumatore è un servizio aggiuntivo che molte imprese hanno attivato in favore dei loro clienti quale strumento importante per proseguire l'attività in questo periodo di emergenza sanitaria.

Di seguito si riportano pertanto alcune indicazioni da seguire per elaborare una procedura straordinaria che andrà ad integrare il piano di autocontrollo aziendale per i settori:

- Gastronomia
- Rosticceria
- Pasticceria
- Gelateria
- Pizzeria al taglio
- Friggitoria
- Kebab

DISPOSIZIONI ORGANIZZATIVE

- **la consegna a domicilio non necessita di notifica** o altre comunicazioni ad enti o amministrazioni ma qualora questo servizio non fosse già svolto dall'impresa è necessario aggiornare il documento di autocontrollo aziendale.
- devono essere messe in atto le disposizioni in materia di etichettatura, comprese quelle sugli allergeni per tutti gli alimenti consegnati al cliente. In questo senso è opportuno predisporre un menù/libro/registro con evidenziati gli allergeni per dare la possibilità al cliente di poterli visionare o essere informato sul contenuto dei prodotti che gli vengono consegnati. **Tale adempimento può essere adempiuto dall'operatore che prende in carico la chiamata del cliente con il quale si confronterà subito sulla lista degli allergeni.** Per maggiori informazioni il cliente può essere invitato a visionare il sito internet, profilo facebook, o altro canale informativo messo a sua disposizione dall'impresa.
- dove possibile e compatibile con l'organizzazione aziendale, è opportuno organizzare un piano di turnazione dei dipendenti dedicati alle fasi di preparazione e ricevimento delle consegne e spedizioni con l'obiettivo di ridurre i contatti e di creare gruppi di persone autonomi e distinti e quindi individuabili in caso di emergenza.
- individuare e elencare per categoria gli alimenti ed i prodotti destinati alla consegna a domicilio distinguendo tra alimenti caldi, alimenti freddi, prodotti congelati/surgelati e prodotti da forno, pizze, ecc.
- in ragione alla tipologia di alimento trasportato, dal contenitore/mezzo utilizzato per la consegna a domicilio e dai tempi di consegna ogni impresa dovrà effettuare **una analisi del rischio igienico-sanitario correlata alla attività di trasporto.**
- definire le caratteristiche del servizio di consegna in termini di fattibilità collegata alle distanze entro le quali si garantisce la consegna. Ad esempio limitando le consegne all'interno del territorio Comunale o comuni limitrofi al fine di garantire il rispetto della temperatura a maggior ragione se questa è un fattore critico
- per gli alimenti soggetti al regime di temperatura controllata si dovrà dimostrare il monitoraggio, almeno a campione, delle temperature di trasporto. Opportuno essere dotati di un termometro per leggere la temperatura e riportarla su una scheda di registrazione da esibire all'occorrenza.
- mettere a disposizione dei collaboratori prodotti igienizzanti per le mani (es. gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85%), mascherine e guanti in nitrile usa e getta.
- mettere a disposizione dell'addetto alle consegne il modulo di autocertificazione da esibire all'occorrenza alle autorità competenti.
- predisporre un modulo dove registrare il nominativo e l'indirizzo del cliente, i prodotti alimentari ordinati e consegnati, data ed ora di partenza dal laboratorio e di consegna al domicilio del cliente.

DISPOSIZIONI IGIENICHE

Fermo restando il rispetto delle norme di igiene degli ambienti di lavoro e del personale come previsto nel piano di autocontrollo aziendale, l'impresa è tenuta a:

- **utilizzare adeguati contenitori/sacchetti, ovvero idonei ad entrare in contatto con gli alimenti;**
- in ragione del tipo di alimento e della eventuale necessità del rispetto della temperatura (caldo, freddo, temperatura ambiente) si devono utilizzare contenitori isotermici adatti;
- se gli alimenti sono collocati direttamente nel vano di trasporto dell'automezzo, il vano dovrà essere pulito e sanificato prima del successivo carico;
- confezioni e contenitori devono essere puliti e sanificati con prodotti adatti prima di ogni successiva consegna;
- confezioni e contenitori devono essere integri, privi di buchi, crepe, fessure e devono chiudersi perfettamente;
- eventuali non conformità, ovvero alimenti sospettati di essere contaminati o comunque considerati non idonei al consumo umano, dovranno essere opportunamente individuati e segregati per non essere confusi con quelli idonei, in attesa di essere distrutti;
- applicare procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie;
- **assicurarsi che i collaboratori utilizzino i prodotti igienizzanti messi a loro disposizione;**
- **dare indicazioni ai collaboratori di lavarsi e igienizzarsi frequentemente le mani e di evitare di toccarsi occhi, naso e bocca;**
- **anche nel caso in cui sia necessario lavorare a distanza interpersonale inferiore ad un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative, è necessario l'uso dei guanti in nitrile usa e getta e delle mascherine;**
- definire le aree destinate al ritiro degli alimenti pronti per la consegna a domicilio del cliente;
- **assicurarsi che il ritiro** degli alimenti preparati avvenga mantenendo la distanza di sicurezza di almeno un metro evitando ogni contatto diretto;
- **assicurare che la consegna** degli alimenti avvenga in sicurezza, ovvero rispettando la distanza interpersonale di almeno 1 metro evitando ogni contatto diretto con i clienti;
- la consegna al domicilio del cliente deve avvenire sempre all'esterno del domicilio del consumatore;
- evitare la eventuale firma di avvenuta consegna;
- prima, durante e dopo ogni consegna, l'addetto deve indossare la mascherina di protezione ed i guanti in nitrile usa e getta che dovrà eliminare dopo ogni consegna;

CONSEGNA A DOMICILIO DEL CLIENTE

PUNTO CRITICO DI CONTROLLO (CCP): IL TRASPORTO

Alimenti non deperibili a temperatura ambiente

CCP: Fase di trasporto

Azioni preventive: mezzi, contenitori, confezioni adeguati ed igienizzati ed applicare le procedure igieniche.

Registrazione dei dati: registrazione delle non conformità e della relativa azione correttiva attuata

Azioni correttive: da gestire come da manuale di autocontrollo

Verifica del sistema: Revisione della procedura di trasporto. Manutenzione straordinaria degli automezzi/contenitori

Alimenti da mantenere caldi

CCP: Fase di trasporto

Pericoli: Aumento della carica microbica per temperature di trasporto inadeguate

Azioni preventive: mezzi, contenitori, confezioni adeguati ed igienizzati ed applicare le procedure igieniche.

Limiti: temperatura almeno a +65°C e comunque non inferiore a +60°C fino alla consegna

Monitoraggio: Controllo della temperatura di trasporto almeno a campione

Registrazione dei dati: registrazione delle non conformità e della relativa azione correttiva attuata

Azioni correttive: da gestire come da manuale di autocontrollo

Verifica del sistema: Revisione della procedura di trasporto. Manutenzione straordinaria degli automezzi/contenitori

Alimenti da servire freddi o da mantenere a regime freddo

CCP: Fase di trasporto

Pericoli: Aumento della carica microbica per temperature di trasporto inadeguate

Azioni preventive: mezzi, contenitori, confezioni adeguati ed igienizzati (isotermici e/o con ausilio di piastre refrigeranti) ed applicare le procedure igieniche.

Limiti: temperatura +4°C con tolleranza di rialzo termico di +3°C per al massimo mezz'ora). In ogni caso va valutata in ragione al tipo di alimento

Monitoraggio: controllo della temperatura di trasporto almeno a campione

Registrazione dei dati: registrazione delle non conformità e della relativa azione correttiva attuata

Azioni correttive: da gestire come da manuale di autocontrollo

Verifica del sistema: Revisione della procedura di trasporto. Manutenzione straordinaria degli automezzi/contenitori

Alimenti surgelati/congelati

CCP: Fase di trasporto

Pericoli: Aumento della carica microbica per temperature di trasporto inadeguate.

Azioni preventive: mezzi, contenitori, confezioni adeguati ed igienizzati ed applicare le procedure igieniche.

Limiti: temperatura a -18°C o comunque entro i -15°C fino alla consegna

Monitoraggio: Controllo della temperatura di trasporto almeno a campione

Registrazione dei dati: registrazione delle non conformità e della relativa azione correttiva attuata

Azioni correttive: da gestire come da manuale di autocontrollo

Verifica del sistema: Revisione della procedura di trasporto. Manutenzione straordinaria degli automezzi/contenitori