

LINEE GUIDA PER LA CONSEGNA A DOMICILIO

PRASSI DA SEGUIRE ALL'INTERNO DEI LOCALI NELLA FASE DI PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEGLI ALIMENTI DESTINATI ALLA CONSEGNA.

- **Chiudere il cibo preparato in idonei contenitori** per assicurarne la massima protezione.
- **Riporre immediatamente il cibo preparato nei contenitori per il trasporto e/o negli zaini termici** (in aree separate da quelle di preparazione). I contenitori per il trasporto **devono essere mantenuti puliti** con prodotti igienizzanti, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare.
- **Attuare misure tali da limitare il rischio di diffusione di Covid19** quali: ridurre al minimo indispensabile il numero di addetti presenti, evitando in generale situazioni di affollamento e contatti interpersonali ravvicinati, distanziare le postazioni di lavoro per ridurre i rischi di contagio.
- **Mettere a disposizione del proprio personale prodotti igienizzanti**, assicurandosi del loro utilizzo tutte le volte che ne occorra la necessità e raccomandando di mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro nello svolgimento di tutte le attività.
- **Effettuare una periodica attività di sanificazione** di tutte le superfici con prodotti idonei. Particolare attenzione alla pulizia delle superfici di lavoro.
- **Far indossare guanti** (cambiandoli dopo aver svolto attività non legate al cibo) **e mascherine durante la fase di manipolazione** (in particolare quando si manipolano alimenti non protetti destinati ad essere consumati senza ulteriori trattamenti)
- **Lavarsi frequentemente ed in modo accurato le mani** con acqua e sapone per almeno 60 secondi (prima di iniziare le preparazioni, dopo la manipolazione di alimenti crudi, dopo la gestione dei rifiuti, dopo aver usato il bagno, dopo essersi soffiati il naso, dopo aver manipolato denaro, prima e dopo aver indossato i guanti).
- **Informare e sensibilizzare i lavoratori** attraverso comunicazioni individuali, informative in bacheca o altri sistemi, riguardo le misure precauzionali prescritte dalle Autorità in materia di Coronavirus e sulla necessità di segnalare al datore di lavoro qualsiasi situazione di pericolo per la salute.

PRASSI DA SEGUIRE NELLA FASE DI TRASPORTO DEI PRODOTTI

- Al fine di prevenire cross-contamination e rialzi termici dei prodotti alimentari trasportati, **possono essere utilizzati automezzi coibentati e refrigerati oppure contenitori isotermici coibentati isolati con schiuma poliuretanic e interni lavabili**, adatti a venire a contatto gli alimenti.
- L'operatore, al momento del carico, **verifica la pulizia del vano** del mezzo utilizzato evitando il trasporto promiscuo con altri materiali.
- **Deve essere assicurato il legame termico (freddo o caldo) anche nella fase di trasporto di prodotti finiti.** A tale proposito è fondamentale verificare che il grado di isolamento del box isotermico utilizzato sia in grado di garantire l'inerzia termica durante tutta la durata del trasporto dal momento del carico presso la realtà produttiva fino al sito dell'ultima consegna prevista, prevenendo eventuali sbalzi termici che possano in qualche modo alterarne le caratteristiche organolettiche o influire negativamente sulla sicurezza igienico sanitaria del prodotto.
- Prima di ciascun carico, **pulire e disinfettare i contenitori isobox** con apposito detergente disinfettante o equivalente prodotto commerciale avente le medesime caratteristiche tecniche
- **La consegna del cibo preparato avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto.**

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI CONSEGNATI

I **prodotti**, confezionati in mono o multi porzione, **devono essere identificati apponendo un'etichetta** direttamente sulla confezione del piatto o un'etichetta riepilogativa del contenuto all'esterno della borsa e/o del polibox dedicato. **In essa devono essere indicati:** gli estremi del produttore (e suo contatto telefonico), il destinatario, la tipologia/denominazione di prodotto contenuto, la data di produzione, le modalità di consumo (da consumarsi tali e quali, da consumarsi previa cottura/rigenerazione, da consumare immediatamente) e di conservazione.

Le informazioni sulla presenza di allergeni all'interno delle preparazioni devono essere fornite prima della conclusione dell'acquisto (ad esempio a mezzo sito internet, o qualunque altro mezzo chiaramente individuato) e comunque anche unitamente al prodotto consegnato.

ALTRI ADEMPIMENTI

Le prassi adottate durante il trasporto per la consegna a domicilio devono essere definite in sede di autocontrollo, attraverso specifiche procedure codificate e descritte nel piano HACCP. **Si deve, quindi, integrare il piano HACCP** qualora la fase del trasporto non fosse già stata prevista.

Analogamente, **devono essere rispettate tutte le normative fiscali** (emissione di scontrini, predisposizione di documenti di consegna) **e disciplina del lavoro** (assicurarsi che i soggetti preposti al trasporto abbiano un adeguato inquadramento e copertura assicurativa contro gli infortuni e, se del caso, aggiornare il Documento di Valutazione dei Rischi).