



## **INDICAZIONI PER LA CONSEGNA A DOMICILIO DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

### **INDICAZIONI GENERALI**

Con DPCM dell'11 marzo 2020 è stata disposta la sospensione delle attività dei servizi di ristorazione restando consentita la sola ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Le aziende che effettuano la vendita dei propri prodotti alimentari con consegna a domicilio devono applicare correttamente le misure atte a contenere e gestire l'emergenza epidemiologica COVID-19 integrandole con le procedure HACCP aziendali.

Per effettuare il delivery in maniera sicura, la gestione delle fasi produzione, manipolazione, di confezionamento e di trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari sono state prese in considerazione dagli operatori del settore alimentare integrando le seguenti misure specifiche nel proprio piano di autocontrollo HACCP, al fine di garantire la protezione degli alimenti dalla contaminazione ed il mantenimento delle temperature di conservazione (caldo e freddo).

### **Indicazioni che gli operatori adottano in riferimento agli aspetti di igiene e sicurezza alimentare legati all'emergenza epidemiologica COVID-19.**

1. L'operatore del settore alimentare gestisce la cucina con il solo personale asintomatico necessario per effettuare l'attività, rispettando la distanza di almeno 1 metro tra i singoli operatori; il personale deve indossare una mascherina e astenersi dal lavoro nel caso di comparsa di una sintomatologia ascrivibile a COVID 19.
2. Il personale addetto alla somministrazione o manipolazione di sostanze alimentari, destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari, è opportunamente formato in materia d'igiene alimentare, viene osservata una rigorosa igienizzazione delle mani e di tutte le superfici di lavorazione.
3. I prodotti alimentari a fine preparazione vengono confezionati separatamente al fine di evitare contaminazioni e protetti con materiali idonei al contatto con alimenti e inseriti in appositi contenitori alimentari (anche isotermitici).



4. Gli alimenti vengono posti in un'area destinata al solo ritiro dei prodotti preparati, pulita e igienizzata e separata dal locale destinato alla preparazione degli alimenti.
5. Tutti i contenitori alimentari vengono controllati per verificarne lo stato di conservazione e sanificati sia internamente che esternamente.
6. Per gli alimenti preparati dall'operatore del settore alimentare, vengono forniti ai clienti **l'elenco degli ingredienti dei prodotti consegnati, con particolare attenzione agli allergeni.**
7. Rischio deperibilità degli alimenti: alla prenotazione il personale verifica la fattibilità del trasporto: il trasporto degli alimenti ha **breve durata** (circa 15 minuti) al fine di garantire un'ideale gestione e contenimento dei rischi collegati delle temperature di trasporto e di non compromettere la salubrità degli alimenti, è svolto nel Comune o nei territori limitrofi.
8. L'operatore valuta le modalità di conservazione più idonee durante il trasporto in ragione della tipologia di prodotto alimentare.

**Il trasporto viene eseguito direttamente dal titolare dell'attività o da personale incaricato e formato in merito alle modalità di consegna, al riguardo si evidenzia che:**

- I vani di carico degli automezzi utilizzati per il trasporto dei prodotti sono sottoposti a regolare operazioni di pulizia;
- L'operatore non accede nell'abitazione del cliente e stabilisce prima della consegna le modalità di pagamento, la manipolazione di denaro in contante avviene evitando qualsiasi forma di contaminazione con gli alimenti.
- L'operatore del settore alimentare indossa preventivamente la mascherina e i guanti all'atto della consegna degli alimenti e si trattiene lo stretto necessario alla consegna, rispettando comunque sempre la distanza di almeno 1 metro dal cliente.
- Qualora l'operatore individui possibili contaminazioni avvenute durante il trasporto o la consegna dovrà considerare i prodotti non più idonei alla somministrazione, eliminarli e compilare la scheda presente nella sezione dedicata alle non conformità



**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:**

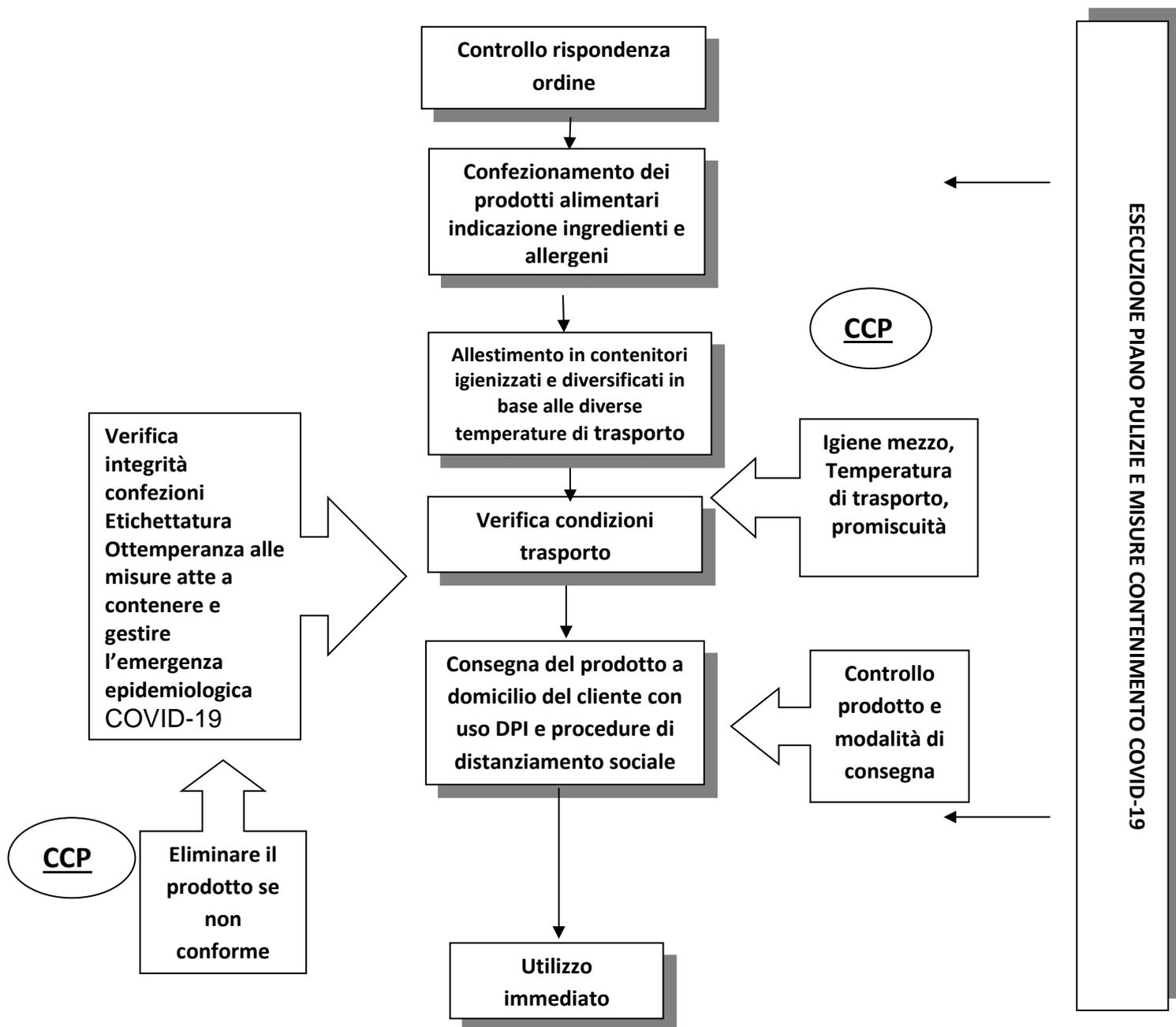
*Allegato II del Regolamento (UE) n. 1169 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.*

(elencare per ogni prodotto gli allergeni presenti- barrare con **X** l'allergene presente)

PRODOTTO.....	Presente		Presente
Cereali contenenti glutine		Frutta a guscio,	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		Sedano e prodotti a base di sedano.	
Uova e prodotti a base di uova.		Senape e prodotti a base di senape.	
Pesce e prodotti a base di pesce		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		Anidride solforosa e solfiti	
Soia e prodotti a base di soia,		Lupini e prodotti a base di lupini.	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),		Molluschi e prodotti a base di molluschi.	

PRODOTTO.....	Presente		Presente
Cereali contenenti glutine		Frutta a guscio,	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		Sedano e prodotti a base di sedano.	
Uova e prodotti a base di uova.		Senape e prodotti a base di senape.	
Pesce e prodotti a base di pesce		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		Anidride solforosa e solfiti	
Soia e prodotti a base di soia,		Lupini e prodotti a base di lupini.	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),		Molluschi e prodotti a base di molluschi.	

PRODOTTO.....	Presente		Presente
Cereali contenenti glutine		Frutta a guscio,	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		Sedano e prodotti a base di sedano.	
Uova e prodotti a base di uova.		Senape e prodotti a base di senape.	
Pesce e prodotti a base di pesce		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		Anidride solforosa e solfiti	
Soia e prodotti a base di soia,		Lupini e prodotti a base di lupini.	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),		Molluschi e prodotti a base di molluschi.	



## CCP (Critical Control Point o Punto Critico di Controllo)

Il CCP (punto critico di controllo) consiste nel controllo di un'operazione, pratica, procedura, processo in grado di garantire una riduzione quantificabile o l'eliminazione del rischio associabile ad un pericolo predeterminato, in questo specifico caso se avviene il rifiuto della merce si registra su scheda prodotto non conforme.



<b>Descrizione della Non Conformità</b>	
Firma di chi ha rilevato la non conformità	
<b>Analisi delle cause</b>	
Data	Firma
<b>Correzione</b>	
Data	Firma
<b>Azione correttiva/preventiva proposta</b>	
Data	Firma
Elenco presenti (nome e ruolo)	Firma