



A.S.L. TO4

Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

Sede legale: Via Po, 11 - 10034 CHIVASSO (TO)

Tel. +39 011.9176666

Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 - 10015 IVREA (TO)

Tel. +39 0125.4141

www.aslto4.piemonte.it

P.I./Cod. Fisc. 09736160012

INDICAZIONI PER CONSEGNE DI ALIMENTI A DOMICILIO [FOOD DELIVERY] NELL'AMBITO DELL'EMERGENZA DOVUTA A COVID 19

20 Aprile 2020



Premessa

Il Decreto Legge n.6 del 23 febbraio 2020 e i DPCM emanati dal Governo, a seguito dell'emergenza Covid 19 hanno limitato da un lato lo svolgimento di attività commerciali con vere e proprie "sospensioni temporanee" per le attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche artigianali, che effettuano il consumo sul posto e/o prevedono l'asporto non consentendone l'attività di apertura al pubblico, dall'altro lato hanno consentito per talune attività commerciali considerate "necessarie" di svolgere regolarmente la propria attività di produzione e vendita al pubblico, come la produzione primaria, i caseifici, le macellerie, le gastronomie, le pescherie, i laboratori di panificazione, il commercio all'ingrosso e al dettaglio (esercizi di vicinato, medie strutture ed ipermercati).

Il DPCM del 10/04/2020 ha prorogato al 3 Maggio 2020 tali restrizioni limitando di fatto alcune attività produttive ma consentendo di continuare ad effettuare attività di consegna a domicilio (Food Delivery).

Con l'emergenza sanitaria del Coronavirus ricevere la spesa, il cibo, i farmaci e i beni di prima necessità a casa, senza dover uscire, è diventato fondamentale, visto che limitare al minimo gli spostamenti, e di conseguenza le possibilità di contagio, è

ormai un imperativo, senza contare poi che i soggetti Covid + in quarantena domiciliare non possono per nessun motivo lasciare la propria abitazione.

A fronte di questo bisogno, molte realtà commerciali si stanno organizzando per consegnare i loro prodotti direttamente a domicilio del consumatore.

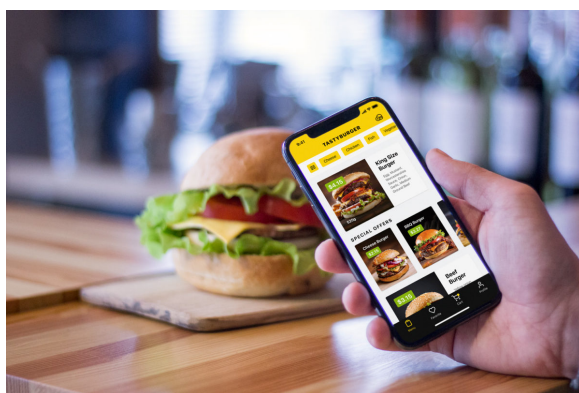
Indicazioni

La consegna a domicilio è un servizio consentito oltre che per le attività commerciali considerate necessarie dal suddetto DPCM, anche per altre attività quali ristorazione pubblica (bar-ristoranti-agriturismi e laboratori di produzione alimenti - come ad esempio pasticcerie, gelaterie, pizzerie al taglio, rosticcerie, piadinerie ecc....).

Dal punto di vista della notifica sanitaria ex art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004, **non sono richiesti specifici ulteriori adempimenti**, essendo ricompreso tale servizio nell'attività di produzione e ristorazione già abilitata.

Ciò premesso, per gestire autonomamente il servizio della consegna a domicilio l'operatore deve assicurare che siano rispettate tutte le norme igienico sanitarie sia per il confezionamento che per il trasporto dell'alimento, ricordando che l'alimento può essere trasportato o a temperatura ambiente o a temperatura controllata (refrigerata/calda).

Si segnala, inoltre, che l'attività di consegna a domicilio è da ricomprendere fra le esigenze lavorative che permettono di derogare alle restrizioni circa gli spostamenti delle persone. A tal proposito, in fase di trasporto, chi effettuerà materialmente la consegna, oltre a portare con sé lo scontrino fiscale/fattura recante il prezzo del prodotto/indicazioni del prodotto, è obbligatorio che porti con sé l'autocertificazione, dichiarando che lo spostamento è dovuto a ragioni lavorative.



Questo documento è stato predisposto da: dr. Luca Nicolandi (S.S.D. NIV), dr. Giovanni Mezzano e dr.ssa Daniela Ferrero (S.C. AREA C), dr. Stefano Stanzione (S.C. SIAN), dr. Roberto Bosca e dr. Gianni Masoero (S.C. AREA B) con la preziosa collaborazione di Guido Tallone (AGENFORM), Mauro Daveni (COLDIRETTI TORINO) e Paolo Vittone (LABORATORIO CHIMICO CAMERA COMMERCIO TORINO)

È comunque indispensabile

- 1** - rispettare le condizioni igienico sanitarie di produzione degli alimenti svolgendo il servizio nel pieno rispetto delle disposizioni di sicurezza per i lavoratori coinvolti e per i consumatori;
- 2** - mettere a disposizione del proprio personale prodotti igienizzanti, assicurandosi del loro utilizzo tutte le volte che ne ricorra la necessità;
- 3** - mantenere la distanza interpersonale di almeno 1 metro nello svolgimento di tutte le attività di produzione o in caso di impossibilità a mantenere la distanza interpersonale l'utilizzo di idonei DPI;
- 4** - definire aree destinate al ritiro del cibo preparato per le quali si osservano procedure di pulizia straordinarie che devono essere separate dai locali destinati alla preparazione;
- 5** - utilizzare confezioni o materiali adeguati a contenere gli alimenti (MOCA) per assicurarne la massima protezione;
- 6** – garantire il trasporto degli alimenti in contenitori facilmente igienizzabili e di materiale idoneo:
 - 6. a** - per il trasporto degli alimenti che non necessitano di un condizionamento termico è sufficiente avere un idoneo contenitore facilmente lavabile e disinfettabile;
 - 6. b** - per il trasporto degli alimenti che necessitano di un condizionamento termico (regime fresco caldo/ fresco freddo) è necessario avere un contenitore coibentato con la possibilità di gestire la temperatura di trasporto per viaggi brevi: il trasporto deve avvenire nel rispetto delle temperature di legge prevedendo una modalità di controllo delle stesse anche con l'utilizzo di un automezzo adeguato. Per i gelati la temperatura durante il trasporto deve essere di -10°C (frutta) o -15°C (creme) con rialzo tollerabile di + 3°C;
 - 6. c** - la coibentazione garantisce il mantenimento della temperatura a contenitore chiuso, quindi si dovrà avere un contenitore per ogni consegna (che è diverso da uno per ogni giro di consegne) ovvero si consiglia l'utilizzo di un contenitore coibentato grande che contenga i contenitori di ogni singolo cliente;
- 7** – effettuare la consegna del cibo preparato mantenendo la distanza di sicurezza interpersonale di almeno 1 metro con l'assenza di contatto diretto o in caso di impossibilità a mantenere la distanza interpersonale l'utilizzo di idonei DPI compreso l'utilizzo di mascherina (obbligatorio in Piemonte dal 08/04/2020) e guanti monouso nonché il divieto di utilizzo degli ascensori;
- 8** - il piano di autocontrollo deve essere integrato con una procedura sintetica che prenda in considerazione le modalità utilizzate per il trasporto degli alimenti in fase di consegna a domicilio allegando una proposta di istruzione operativa.

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI PRIMA DELLA CONSEGNA

- 1** - rispettare le condizioni igienico sanitarie di produzione e preparazione per la consegna degli alimenti svolgendo il servizio nel pieno rispetto delle disposizioni di sicurezza per i lavoratori coinvolti e per i consumatori.
- 2** - mettere a disposizione del proprio personale prodotti igienizzanti, assicurandosi del loro utilizzo tutte le volte che ne ricorra la necessità;
- 3** - mantenere la distanza interpersonale di almeno 1 metro nello svolgimento di tutte le attività di produzione e preparazione per la consegna degli alimenti;
- 4** - i prodotti devono essere confezionati

TRASPORTO DEGLI ALIMENTI PER LA CONSEGNA

- 5** - Gli alimenti confezionati e pronti per la consegna devono essere trasportati o con mezzi refrigerati idonei al trasporto alimenti o in contenitori coibentati idonei ad uso alimentare
- 6** - il **trasporto e la consegna** possono essere effettuati **anche dai dipendenti e dai collaboratori occasionali**
- 7** - all'interno del mezzo di trasporto utilizzato per le consegne è necessario mantenere le **distanze minime di sicurezza** e adottare i dispositivi sanitari. Si ricorda che le auto possono essere utilizzate da più passeggeri solo se si rispetta la distanza interpersonale minima di un metro.

CONSEGNA DEGLI ALIMENTI

- 8** - chi effettua la **consegna a domicilio deve evitare i contatti con la persona che acquista** (evitare il più possibile l'utilizzo di contanti, favorire il bonifico bancario e sistemi di pagamento differito)
- 9** - rimanere a distanza di almeno un metro, non entrare nelle abitazioni, non utilizzare l'ascensore

RITORNO IN AZIENDA

- 10** - Lavaggio accurato dell'interno del veicolo refrigerato o del contenitore coibentato
- 11** - Non entrare in azienda con gli stessi guanti impiegati durante la consegna a domicilio

USO DELLA MASCHERINA

Per prevenire il rischio di infezione da nuovo coronavirus è prioritario curare l'igiene delle mani e delle secrezioni respiratorie. L'uso della mascherina aiuta a limitare la diffusione del virus ma deve essere adottata in aggiunta ad altre misure di igiene respiratoria e delle mani.

Come devo mettere e togliere la mascherina?

- prima di indossare la mascherina, lavarsi le mani con acqua e sapone o con una soluzione alcolica
- coprire bocca e naso con la mascherina assicurandosi che aderisca bene al volto
- evitare di toccare la mascherina mentre la si indossa, se si tocca, lavarsi le mani
- quando diventa umida, sostituiscirla con una nuova e non riutilizzarla; infatti sono maschere mono-uso
- togliere la mascherina prendendola dall'elastico e non toccare la parte anteriore della mascherina; gettarla immediatamente in un sacchetto chiuso e lavarsi le mani.



USO DEI GUANTI

L'uso dei guanti, come quello delle mascherine, aiuta a prevenire le infezioni ma solo a determinate condizioni. Diversamente, il dispositivo di protezione può diventare un veicolo di contagio.

Sì ai guanti a patto che:

- non sostituiscano la corretta igiene delle mani che deve avvenire attraverso un lavaggio accurato e per 60 secondi;
- siano ricambiati ogni volta che si sporcano ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati;
- come per le mani, non vengano a contatto con bocca naso e occhi;
- siano eliminati al termine dell'uso,
- non siano riutilizzati

