



## **Sicurezza anti-contagio coronavirus.**

### **Precauzioni da prendere all'interno delle attività dei servizi di ristorazione che effettuano il servizio di consegna a domicilio**

#### **INDICE:**

#### **Premessa**

- 1) *Attività dei servizi di ristorazione di cibi pronti al consumo*
- 2) *Trasformazione dei prodotti alimentari in cibi pronti al consumo*
- 3) *Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari*
- 4) *Utilizzo di automezzi e/o contenitori per il Trasporto di cibi pronti con consegna a domicilio*
- 5) *Servizio di consegna a domicilio*

#### Premessa

Con l'entrata in vigore del DM - Mise 25-03-2020 - Modifiche al Decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 22 marzo 2020 sono elencate le attività produttive considerate indispensabili per il Paese. Le Attività dei servizi di ristorazione autorizzate dal DPCM 11/03/2020 possono continuare a restare aperte garantendo il solo servizio di consegna a domicilio di cibi pronti al consumo, nel rispetto delle norme igienico sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto limitatamente al servizio di delivery (vale a dire garantendo pasti confezionati in involucri e/o contenitori idonei ad essere a contatto con alimenti e posti in appositi contenitori e/o automezzi conformi al trasporto).



### 1) Attività dei servizi di ristorazione di cibi pronti al consumo

La consegna dei pasti a domicilio effettuata dalle “**Attività dei servizi di ristorazione**” in questo periodo particolare, è un servizio essenziale reso alla collettività in quanto contribuisce a limitare al minimo gli spostamenti delle persone costrette a casa, in particolare gli anziani e le famiglie con disabili, le più colpite da emergenza covid -19.

Raccomandiamo a tutti i nostri colleghi dei servizi di ristorazione che si avvalgono in proprio per la consegna a domicilio di attenersi al protocollo di sicurezza Anti-contagio e al rispetto delle norme su igiene e sicurezza alimentare, mentre alle attività che si rivolgono a ditte esterne raccomandiamo di accertarsi dei loro requisiti di sicurezza.

### 2) Trasformazione dei prodotti alimentari in cibi pronti al consumo

Le attività di servizi di preparazione e somministrazione di alimenti (pizzerie, ristoranti, mense, rosticcerie, gastronomie ecc...), provvedono autonomamente all'interno della propria attività ad applicare *i Contenuti del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14 marzo 2020 richiamato nel DPCM 22 Marzo 2020 art. 1 comma 3*. Il processo di produzione nelle attività di ristorazione segue le regole igieniche della conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari. L'Oms (organizzazione mondiale della sanità) sostiene che al momento non ci siano evidenze della trasmissione del coronavirus attraverso il cibo, tuttavia, siccome le nostre conoscenze sul nuovo virus sono ancora limitate, ha pubblicato una serie di raccomandazioni precauzionali per la preparazione e il consumo dei cibi. Elenchiamo di seguito le principali:

- 1) Lavare sempre le mani prima della manipolazione degli alimenti e dopo aver toccato cibi crudi;
- 2) Evitare il consumo di alimenti di origine animale crudi o poco cotti;
- 3) Rispettare le normali regole di igiene per evitare la contaminazione crociata:
  - tenere separati gli alimenti cotti e crudi durante la conservazione;
  - posizionare adeguatamente gli alimenti in frigorifero: la verdura nel suo scomparto, carne e pesce crudi in contenitori a tenuta, gli alimenti cotti posti separatamente e in recipienti coperti.
  - usare, dopo la cottura, utensili di lavoro diversi da quelli impiegati per gli alimenti crudi e lavare accuratamente piani di lavoro, superfici e mani prima e dopo la preparazione.”

In sostanza, nelle cucine e laboratori basta seguire le normali regole di igiene e sicurezza per la prevenzione delle infezioni trasmissibili con gli alimenti, come quelle da Salmonella e Listeria. La cottura, assicura la completa distruzione del virus. È sempre l'Oms (organizzazione mondiale della sanità) a informare che i coronavirus sono sensibili alle normali condizioni di cottura e sono inattivati a 70°C.

**Ricapitolando**, anche se per il momento non ci sono evidenze della trasmissione del nuovo coronavirus attraverso il cibo è comunque opportuno a scopo precauzionale rispettare scrupolosamente le regole di corretta prassi igienica. Di seguito riportiamo le principali norme da ricordare e seguire:

- Cuocere accuratamente il cibo di origine animale;
- Fare attenzione alle contaminazioni crociate tra alimenti crudi e cotti durante la conservazione e la preparazione;
- Lavare accuratamente frutta e verdura e, ancora una volta, lavare bene e spesso le mani;
- Separare durante tutto il ciclo produttivo le varie tipologie merceologiche di derrate;
- Evitare gli incroci, soprattutto tra alimenti cotti e crudi;
- Separare il circuito pulito da quello sporco;
- Ottimizzare gli spazi a disposizione;
- Minimizzare il rischio di contaminazione dei cibi pronti al consumo con un corretto piano di sanificazione;
- Dimensionare in maniera adeguata le apparecchiature;



- Organizzare il servizio in modo da assicurare l'ottimizzazione del lavoro e l'igiene nella preparazione e confezionamento del cibo, garantendo la cosiddetta "marcia in avanti senza incroci";
- Impiegare in maniera ottimale le risorse umane;
- Ogni operatore che lavora all'interno delle cucine e laboratori di preparazione cibi deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi;
- Qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine, e altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici, ecc...) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

#### **Servizi igienici interni Spogliatoi e sale pausa**

Vanno utilizzati individualmente e devono essere dotati di adeguati mezzi detergenti e per asciugarsi. Anche in questo caso, oltre alle normali pulizie ed all'aerazione dei locali, dovrà essere eseguita una scrupolosa e ripetuta sanificazione delle superfici, almeno quotidiana.

### 3) Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari

A partire dal 1° gennaio 2006 con l'applicazione della nuova disciplina comunitaria sull'igiene dei prodotti alimentari le imprese devono assicurarsi che i materiali ed oggetti utilizzati per il confezionamento degli alimenti non costituiscano una fonte di contaminazione.

Al riguardo si rammenta che i requisiti applicabili al confezionamento dei prodotti alimentari cui devono conformarsi le imprese sono fissati **nell'allegato II, capitolo X del regolamento (CE) n. 852/2004:**

1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.
2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.
3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.
4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

### 4) Utilizzo di automezzi e/o contenitori per il Trasporto di cibi pronti con consegna a domicilio

Quando si parla di trasporto alimentare, si deve fare riferimento alle normative attuali. In particolare per la distribuzione di alimenti si ha l'obbligo di applicare un piano HACCP di autocontrollo alimentare che preveda l'applicazione di procedure e strumenti (es. automezzo idoneo o contenitore isotermico) per garantire le condizioni igieniche degli alimenti a tutela del consumatore.

Tutto ciò è previsto dal Regolamento Ce 852/2004 Allegato II capitolo **IV** e del decreto legislativo 193 del 2007

("Pacchetto igiene"). Questa certificazione è utile sia per le aziende che lavorano nel campo delle attività di servizi di ristorazione sia per chi provvede al trasporto di alimenti (lavoratori in proprio, riders) C

*Come mantenere le condizioni igieniche:*

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di cibi pronti devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare pulizia, disinfezione e manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione.



In primo luogo i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di alimenti devono risultare puliti ed a tenuta stagna. In secondo luogo i contenitori devono essere sottoposti con frequenza ad operazioni di manutenzione e sanificazione per evitare eventuali rischi di contaminazione. Si deve provvedere a pulirli e sanificarli accuratamente tra una consegna e l'altra per evitare il rischio di contaminazione.

Se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione.

I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione. Trasportare i cibi pronti al consumo atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

### **5) Servizio di consegna a domicilio**

Oggi, tanto la grande distribuzione, quanto le piccole attività alimentari adottano servizi di trasporto per le consegne al consumatore finale, la cosiddetta consegna a domicilio o delivery.

Anche per il trasporto e la consegna a domicilio vanno rispettate le norme igieniche alimentari (confezioni idonee ad essere a contatto con gli alimenti, contenitori isotermici ecc...). I mezzi adibiti al trasporto devono rispettare le norme in tema di sicurezza stradale (luci bicicletta, obbligo casco, automezzi e ciclomotori conformi alla circolazione stradale). Il personale deve rispettare le norme sul lavoro (essere in regola con la mansione), e ovviamente deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati puliti e, ove necessario, protettivi.

Deve, inoltre:

- essere in possesso del modello di autocertificazione come previsto dalle misure di contenimento del contagio di cui all'art. 1, comma 1, del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 9 marzo 2020, (opportunamente compilato per lo scopo);
- essere munito di appositi dispositivi di protezione individuale (guanti, mascherine, occhiali, abbigliamento idoneo);
- mantenere uno standard elevato di pulizia personale;
- lavarsi le mani con sapone;
- indossare i guanti protettivi prima di ogni consegna e cambiarli al rientro prima di accedere all'interno del locale depositandoli in appositi contenitori chiusi.

*Si raccomanda inoltre:*

1. di seguire il percorso più breve per la consegna, evitando fermate non necessarie e contatti con altre persone, e se non evitabile attenersi alla distanza raccomandata oltre un metro, non scambiando strette di mano o intrattenendo discussioni non attinenti alla consegna;
2. di evitare, al momento della consegna, di introdursi nelle abitazioni ed entrare in contatto stretto con il cliente;
3. di evitare il più possibile il contatto con le superfici esterne durante la consegna;
4. di avvisare il destinatario della consegna sempre prima di partire, comunicando in anticipo l'importo da pagare per predisporre un pagamento rapido;
5. Di favorire le forme di pagamento elettronico onde evitare il contatto con monete, ove inevitabile evitare di introdurle in tasca, ma riporle in un apposito contenitore.