

Dipartimento di Prevenzione

U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Via IV Novembre, 46 – 36100 Vicenza

Direttore: Dr. Pierpaolo Pavan

VENDITA DI CIBO DA ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO

CONSIGLI PER LE MICROIMPRESE

PREMESSA

Permessi e regole per la vendita di cibo da asporto e la consegna di cibo a domicilio sono state trattate in varie Ordinanze della Giunta Regionale del Veneto.

Nello specifico:

- Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale del Veneto n. 40 del 13 aprile 2020 ha permesso la consegna a domicilio di alimenti e bevande
- Ordinanza n. 42 del 24 aprile 2020 ha consentito la vendita di cibo da asporto
- Ordinanza n. 43 del 28 aprile 2020 ha ammesso la vendita di cibo per asporto tramite veicolo, senza uscita di passeggeri
- Ordinanza n. 44 del 03 maggio 2020 ha dato le indicazioni su come attuare la vendita di cibo da asporto e la consegna a domicilio.
- Ordinanza n. 46 del 04 maggio 2020 ha modificato l'Ordinanza n. 43 del 03 maggio 2020 consentendo anche agli agriturismi la vendita a domicilio e da asporto e togliendo la prenotazione online o telefonica per la vendita da asporto

Tutte le attività commerciali interessate a questo tipo di commercio, ad esempio ristoranti, pizzerie, rosticcerie, kebab, gelaterie, pasticcerie, pub, bar, agriturismi devono quindi fare riferimento alla succitata Ordinanza n. 46 per poter effettuare nel modo corretto la vendita da asporto e/o la consegna a domicilio dei propri prodotti.

Si riportano di seguito i punti di interesse n. 13 e n. 14 dell'Ordinanza n. 46 del 04 maggio 2020, che ha effetto dal 04 maggio 2020 al 17 maggio 2020, congiuntamente ad alcune considerazioni che questo Servizio ritiene possano essere utili per espletare in sicurezza il servizio di consegna a domicilio e di vendita d'asporto

13. Vendita di cibo a domicilio

È ammessa, anche da parte di agriturismi, la vendita di cibo con consegna a domicilio, con rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto e con obbligo di uso per l'operatore almeno di mascherina e guanti



In aggiunta alle indicazioni generali del punto 13 dell'Ordinanza n. 46 del 04 maggio 2020, potrebbe essere utile che



l'operatore al momento della prenotazione chieda al cliente di ricevere l'addetto alla consegna dotato di mascherina e guanti puliti o dopo igienizzazione delle mani



la consegna avvenga mantenendo tra operatore e cliente la distanza di sicurezza di almeno un metro



sia ridotto per quanto possibile il contatto diretto con il cliente ad es. lasciando sull'uscio i prodotti alimentari in consegna protetti all'interno di un contenitore secondario es. una borsetta di plastica



venga utilizzato, se possibile, il pagamento elettronico



la persona addetta alla consegna sia dotata di prodotti igienizzanti in modo che ne possa far uso tutte le volte che ve ne sia necessità esempio per igienizzare le mani del cliente od il dispositivo di pagamento elettronico dopo l'uso

Alcune considerazioni di carattere generale:

- HACCP: con nota n. 136128 del 27/03/2020 la Regione Veneto ha chiarito che “..la gestione delle fasi di confezionamento e di trasporto devono essere prese in considerazione dagli operatori del settore alimentare nell'ambito del proprio autocontrollo al fine di garantire la protezione degli alimenti dalla contaminazione ed il mantenimento delle temperature di conservazione (caldo e freddo)..”

➤ norme igienico-sanitarie dell'attività di trasporto:

- i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori eventualmente utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari, devono essere realizzati con materiale facilmente lavabile e disinfettabile.
- i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dai prodotti alimentari, se questi ultimi possono risultarne contaminati.
- se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari contemporaneamente, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti.
- nel caso di trasporto di prodotti deperibili i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari, debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura.

A titolo esemplificativo, si sottolineano le seguenti temperature di conservazione:

- i prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema a base di uova, panna, yogurt, e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai +4°C.
- gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, pizze, ecc.) devono essere conservati a temperatura tra i +60° e i + 65° C in appositi contenitori.
- gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrosto, roastbeef, porchetta, ecc.) devono essere conservati ad una temperatura non superiore a + 10° c.
- possono essere utilizzati idonei contenitori isotermitici (eventualmente muniti di piastre refrigeranti) per trasporti di piccole dimensioni e di durata inferiore alle 2 ore. Se il trasporto avviene per periodi più lunghi o se il trasporto avviene con contenitori che non garantiscano ragionevolmente il mantenimento della temperatura di trasporto, in mancanza di prove di validazione di inerzia termica, si dovrà prevedere una registrazione scritta del monitoraggio della temperatura (da valutare nel piano di autocontrollo aziendale).

- allergeni: qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo anche attraverso un servizio a domicilio, deve fornire al consumatore finale le **informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze**, così come elencati nell'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011 (vedi di seguito). Per adempiere a questo obbligo l'operatore può ad esempio predisporre un listino online oppure lasciare al cliente un listino cartaceo alla prima consegna oppure ancora accompagnare i cibi in consegna con una etichetta riportante la sostanza presente/le sostanze presenti in grado di provocare allergie od intolleranze.

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

14. Vendita di cibo da asporto

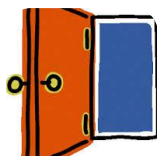
È consentita la vendita di cibo da asporto. La vendita sarà effettuata garantendo che gli ingressi per il ritiro dei prodotti avvengano dilazionati nel tempo e, negli spazi esterni anche di attesa, nel rispetto del distanziamento di un metro tra avventori e con uso da parte degli stessi di mascherina e guanti o garantendo l'igiene delle mani con idoneo prodotto igienizzante, e, nell'eventuale locale interno, la presenza di un cliente alla volta, con mascherina e guanti o garantendo l'igiene delle mani con idoneo prodotto igienizzante, e stazionamento per il tempo strettamente necessario alla consegna e al pagamento della merce; gestore ed addetti devono essere muniti di mascherina e guanti; rimane sospesa ogni forma di consumo sul posto; è ammesso l'acquisto di cibo, rimanendo all'interno del veicolo, presso le strutture dedicate, senza uscita di passeggeri; l'attività può essere svolta anche da agriturismi



In aggiunta alle indicazioni generali del punto 14 dell'Ordinanza n. 44 del 03 maggio 2020, potrebbe essere utile che



in caso di prenotazione telefonica od online l'operatore al momento della prenotazione "ricordi" al cliente di recarsi a ritirare la merce dotato di mascherina e guanti puliti o dopo igienizzazione delle mani



la porta dell'esercizio commerciale, se possibile, rimanga aperta in modo da evitare il contatto con la maniglia sia da parte dell'operatore che dei clienti. Nel caso ciò non fosse possibile la maniglia andrebbe igienizzata dopo ogni suo utilizzo



nel caso di consegna all'interno del locale, appena dopo l'ingresso sia previsto un tavolo adibito al solo scopo della consegna e pagamento della merce, dotato di gel igienizzante



per il pagamento sia data la preferenza ai metodi elettronici possibilmente contactless



se possibile sia individuato un operatore incaricato della consegna

A prescindere dal tipo di vendita – domicilio od asporto - per completezza d'informazione si ritiene utile a questo punto sia richiamare alcuni concetti generali di igiene degli alimenti ai quali l'OSA deve attenersi durante la sua attività, sia dare alcuni consigli in relazione al rischio Coronavirus per quanto riguarda la fase di preparazione degli alimenti.

NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO PER UNA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI:

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise NORME DI COMPORTAMENTO, che l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha riassunto nel DECALOGO delle NORME DI COMPORTAMENTO PER UNA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI.

1. LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE

Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:

- ogni sospensione dal lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- avere fatto uso dei servizi igienici;
- essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie).

2. MANTENERE UNA ACCURATA IGIENE PERSONALE

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati. Particolarmente utile il copricapo a causa dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili.



Come lavarsi le mani con acqua e sapone?



LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!

Durata dell'intera procedura: 40-60 secondi



WORLD ALLIANCE
for PATIENT SAFETY

WHO acknowledges the Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.
October 2006, version 1.



All reasonable precautions have been taken by the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. In no event shall the World Health Organization be liable for damages arising from its use.

3. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte con un cerotto o garza, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti al consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

4. PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti o roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezione delle finestre con retine amovibili) che con adeguati comportamenti in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccelli, tartarughe) ospitano germi patogeni che possono passare dalle mani al cibo.

5. MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI E PIANI DA LAVORO

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani da lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

6. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:

- I prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema a base di uova, panna, yogurt, e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai +4°C (39°F).
- Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a temperatura tra i +60°C (140°F) e i + 65°C (149°F), in speciali banchi con termostato.
- Gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrosto, roastbeef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a +10°C (50°F).

7. EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa contaminazione crociata può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per tagliare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi che le diverse tipologie di alimenti (esempio separare la carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto).

8. CUOCERE E RISCALDARE GLI ALIMENTI

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo Temperatura che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72°C (162°F) per almeno due minuti.

9. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE

10. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Ogni impresa alimentare dalla più piccola alla più grande deve dotarsi ai sensi del Reg. CE 852/2004 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative MISURE PREVENTIVE che la Ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

Ulteriori informazioni si possono trovare consultando a questo link <https://www.aulss2.veneto.it/documents/6017636/7296546/Manuale+Semplificazione+Microimprese+alimentari/bf2755e1-aab9-4fb7-a115-3347849276c0> il “Manuale di buone pratiche di igiene per le microimprese alimentari – progetto di semplificazione dell’autocontrollo” redatto dalla AULSS2 Marca Trevigiana in collaborazione con l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

NORME DI COMPORTAMENTO SPECIFICHE IN RELAZIONE AL RISCHIO CORONAVIRUS

Anche se non esistono prove che il virus SARS-CoV2, l’agente eziologico della malattia COVID-19, si trasmetta con gli alimenti o con gli imballi, oltre alle normali misure d’igiene appena indicate è bene che l’operatore NON si presenti al lavoro in presenza dei sintomi più comuni di COVID-19 e che segua le indicazioni del Ministero della Salute riportate qui a lato

NUOVO CORONAVIRUS: IL VADEMECUM
COSA FARE IN CASO DI DUBBI

- 1. Quali sono i sintomi a cui devo fare attenzione?**
Febbre e sintomi simil-influenzali come tosse, mal di gola, respiro corto, dolore ai muscoli, stanchezza sono segnali di una possibile infezione da nuovo coronavirus.
- 2. Ho febbre e/o sintomi influenzali, cosa devo fare?**
Resta in casa e chiama il medico di famiglia, il pediatra o la guardia medica.
- 3. Dopo quanto tempo devo chiamare il medico?**
Subito. Se ritieni di essere contagiato, chiama appena avverti i sintomi di infezione respiratoria, spiegando i sintomi e i contatti a rischio.
- 4. Non riesco a contattare il mio medico di famiglia, cosa devo fare?**
Chiama uno dei numeri di emergenza indicati sul sito www.salute.gov.it/nuovocoronavirus
- 5. Posso andare direttamente al pronto soccorso o dal mio medico di famiglia?**
No. Se accedi al pronto soccorso o vai in un ambulatorio senza prima averlo concordato con il medico potresti contagiare altre persone.
- 6. Come posso proteggere i miei familiari?**
Segui sempre i comportamenti di igiene personale (lavati regolarmente le mani con acqua e sapone o usa un gel a base alcolica) e mantieni pulito l'ambiente. Se pensi di essere infetto indossa una mascherina chirurgica, resta a distanza dai tuoi familiari e disinfetta spesso gli oggetti di uso comune.
- 7. Dove posso fare il test?**
I test vengono eseguiti unicamente in laboratori del Servizio Sanitario Nazionale selezionati. Se il tuo medico ritiene che sia necessario un test ti fornirà indicazioni su come procedere.
- 8. Dove trovo altre informazioni attendibili?**
Segui solo le indicazioni specifiche e aggiornate dei siti web ufficiali, delle autorità locali e della Protezione Civile.

9 marzo 2020

E' bene inoltre sapere che la sintomatologia può manifestarsi alcuni giorni dopo l'avvenuto contagio ed in questo lasso di tempo la persona infetta può quindi trasmettere, inconsapevolmente, il virus. E' quindi fondamentale che l'operatore attui sempre le **corrette norme di comportamento** e cioè



indossi una mascherina per evitare che minuscole goccioline respiratorie possano raggiungere gli alimenti, le superfici di lavoro e gli imballi. Se nelle goccioline fosse presente il virus infatti, questo potrebbe infettare una persona che inavvertitamente toccasse con le mani le goccioline e poi si toccasse bocca, naso od occhi con le mani stesse



indossi guanti monouso, da cambiare frequentemente e comunque ogni volta che si riprende il lavoro o si cambia fase di produzione o si passa alla commercializzazione degli alimenti. Tenendo presente che i guanti si possono contaminare nello stesso modo con cui si possono contaminare le mani, è fondamentale che quando si tolgono i guanti le mani vengano lavate accuratamente od igienizzate con specifici prodotti igienizzanti nel caso in cui non fosse possibile disporre al momento di acqua calda e sapone



se non utilizza guanti monouso, si lavi frequentemente le mani con acqua calda e sapone per almeno 40-60 secondi ogni volta che riprende il lavoro o cambia fase di produzione o passa alla commercializzazione degli alimenti



pulisca spesso le superfici di lavoro utilizzando gli appositi detergenti e poi disinfetti utilizzando alcool al 75% oppure prodotti a base di cloro (candeggina) a concentrazioni dello 0.5-1%. E' utile pulire e disinfettare anche le superfici che si toccano spesso quali ad esempio le maniglie delle porte



mantenga una distanza di almeno 1 metro dagli altri operatori



applichi una buona igiene respiratoria cioè starnutisca e/o tossisca coprendosi bocca e naso con un fazzoletto o con la piega del gomito se non ha un fazzoletto a disposizione



non si presenti al lavoro se ha sintomi influenzali e non rimanga al lavoro se i sintomi insorgono durante le ore lavorative



eviti di stare in spazi comuni a stretto contatto con i colleghi e con i fornitori