



ASL
CITTÀ DI TORINO

Food delivery

Adempimenti normativi e opportunità per le imprese alimentari

L'apertura dell'attività

dr. Filippo De Naro Papa
direttore f. f. Servizio Igiene Alimenti Nutrizione
ASL Città di Torino

Food delivery

- **consegna a domicilio di cibo**
- **diverso dal take away (ritiro presso l'esercizio)**
- **modalità di vendita con crescita annuale del 59%**
- **fenomeno non statico ed in continuo cambiamento**
- **Drive through = acquisto senza lasciare l'auto**
- **Dark kitchen = cucine chiuse - centralizzate per la produzione di piatti, dove il cliente non si reca mai**

Modalità di servizio

Consegna

- piattaforma che opera con personale e mezzi propri
- preparazione del cibo da parte dell'impresa alimentare, ricezione ordine e consegna al consumatore finale a cura della piattaforma

Network

- piattaforma che funge da **intermediario**, dando visibilità all'impresa alimentare e possibilità di acquisto per il consumatore
- l'impresa si occupa di preparare e consegnare il cibo in maniera **autonoma**

Obiettivi

REG. (CE) N. 178/2002

- garantire la **libera circolazione** di alimenti nel mercato interno
- **cibi sani e sicuri** lungo tutta la filiera a tutela della salute
- esigenza di poter **rintracciare** gli alimenti, seguendone il percorso dalle materie prime fino alla consegna al consumatore finale

Di chi è la responsabilità?

- **Reg. (CE) 178/2002, art. 17**

la garanzia della sicurezza alimentare ricade nella
primaria **responsabilità degli operatori del settore**
alimentare (OSA)

- **Reg. (CE) 852/2004 - Obblighi degli OSA**

Art. 3: l'OSA deve garantire che le fasi sottoposte al suo controllo, soddisfino i pertinenti requisiti di igiene stabiliti nel regolamento

Art. 4: elenca le misure igieniche che l'OSA deve adottare, es. procedure gestionali, controllo temperature

Art. 6: l'OSA notifica ogni stabilimento posto sotto il suo controllo

Di chi è la responsabilità?

Consegna: piattaforma che opera con personale e mezzi propri

- la piattaforma rappresenta un anello della catena alimentare ed ha **responsabilità** sul prodotto, tranne che non si dimostri diversamente
- l'impresa alimentare monitora l'operato degli addetti alla piattaforma

Network: piattaforma che operano come una vetrina per l'impresa

- la **responsabilità** è in capo all'OSA che gestisce la consegna
- l'**OSA** pone in essere adeguate misure di sicurezza che i suoi fattorini devono conoscere e rispettare

Apertura attività

SCIA sanitaria tramite SUAP ai sensi del

art. 6 Reg. CE 852/04 e DGR 28-5718 del 02.10.2017

Dichiarazione dell'OSA su

- presenza dei requisiti (strutture, attrezzature, impianti)
- adozione sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
- HACCP e Rintracciabilità

Apertura delivery

- la normativa nazionale **non prevede** presentazione di SCIA per il delivery

I Caso

Impresa che produce alimenti con delivery in proprio (Network)

- SCIA obbligatoria per la produzione
- presenza nel documento HACCP di procedura riferita alla fase di trasporto/consegna con misure di sicurezza alimentare da applicare
- gestione del confezionamento prodotti, temperature e tempi di trasporto, rintracciabilità, etichettatura e allergeni

Apertura delivery

Il Caso

impresa che produce alimenti per una piattaforma di delivery che consegna in proprio (Consegna)

- SCIA obbligatoria per l'impresa produttrice
- SCIA obbligatoria per la piattaforma che acquista e **vende** alimenti
- piattaforma con documento HACCP, procedura riferita alla fase di trasporto con misure di sicurezza alimentare da applicare
- gestione della ricezione prodotti, trasporto, temperature trasporto, rintracciabilità, etichettatura e allergeni

Food delivery

Aspetti di sicurezza alimentare

- **Confezionamento e MOCA**
- **Trasporto**
- **Temperatura**
- **Etichettatura – Allergeni**
- **Rintracciabilità**

Confezionamento

Reg. 852/04 Allegato II - Capitolo X

- i materiali usati per il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una **fonte di contaminazione**
- i materiali MOCA devono essere **idonei all'uso** e utilizzati secondo le specifiche della ditta produttrice
- i materiali devono essere **immagazzinati** in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione
- Il confezionamento deve essere effettuato in modo da evitare la contaminazione dei prodotti

Trasporto

Reg. 852/04 Allegato II - Capitolo IV

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori :

- devono essere **mantenuti puliti** con regolare manutenzione
- non utilizzati per trasportare materiale diverso con gli alimenti; se necessario separare in modo efficace i vari prodotti
- devono essere in grado di mantenere adeguate temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata
- gli alimenti devono essere protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione

Gestione Temperature

- una temperatura non conforme rappresenta una criticità in quanto può consentire lo sviluppo microbico
- gli alimenti devono essere consegnati al cliente a temperature idonee
- prodotti freddi confezionati a temperature $< +10^{\circ}\text{C}$
- prodotti caldi confezionati a temperature $> +60^{\circ}\text{C}$
- consegne in **tempi rapidi** per evitare una elevata moltiplicazione microbica, per temperature difformi

Etichettatura – Allergeni

Reg. CE 1169/2011

Articolo 14 - Vendita a distanza

- **alimenti preimballati**: informazioni obbligatorie sono disponibili prima della conclusione dell'acquisto e appaiono sul supporto della vendita a distanza
- solamente il TMC o la data di scadenza sarà disponibile al momento della consegna con le altre informazioni
- **alimenti imballati**: è obbligatorio indicare la denominazione di vendita, ingredienti, allergeni, ove necessario la modalità di conservazione e la data di scadenza

Rintracciabilità

Reg. CE 178/2002

- possibilità di ricostruire e seguire il **percorso** di un alimento in tutte le fasi della catena (produzione, trasformazione, distribuzione)
- per il **delivery**: tutte le forniture sono oggetto di registrazione mediante archiviazione delle bolle di consegna
- è disposto un elenco aggiornato dei fornitori
- per le consegne a domicilio, sono disponibili gli ordini e le destinazioni delle consegne per eventuali richiami

Formazione

Reg. 852/04 Allegato II - Capitolo XII

l'OSA deve assicurare che:

- gli addetti abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e mansione specifica
- i responsabili per l'applicazione delle procedure di controllo HACCP abbiano ricevuto un'adeguata formazione a riguardo



... Grazie per l'attenzione

dr. Filippo De Naro Papa

filippo.denaropapa@ascittaditorino.it