



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

E-commerce e Food delivery

adempimenti normativi ed opportunità
per le imprese alimentari

La sicurezza alimentare e il Food Delivery

Paolo Vittone

La sicurezza alimentare e il food delivery

Per garantire la sicurezza degli alimenti ai consumatori e salvaguardare il settore agroalimentare da crisi ricorrenti, l'UE ha adottato la strategia globale di intervento **“sicurezza dai campi alla tavola”**.

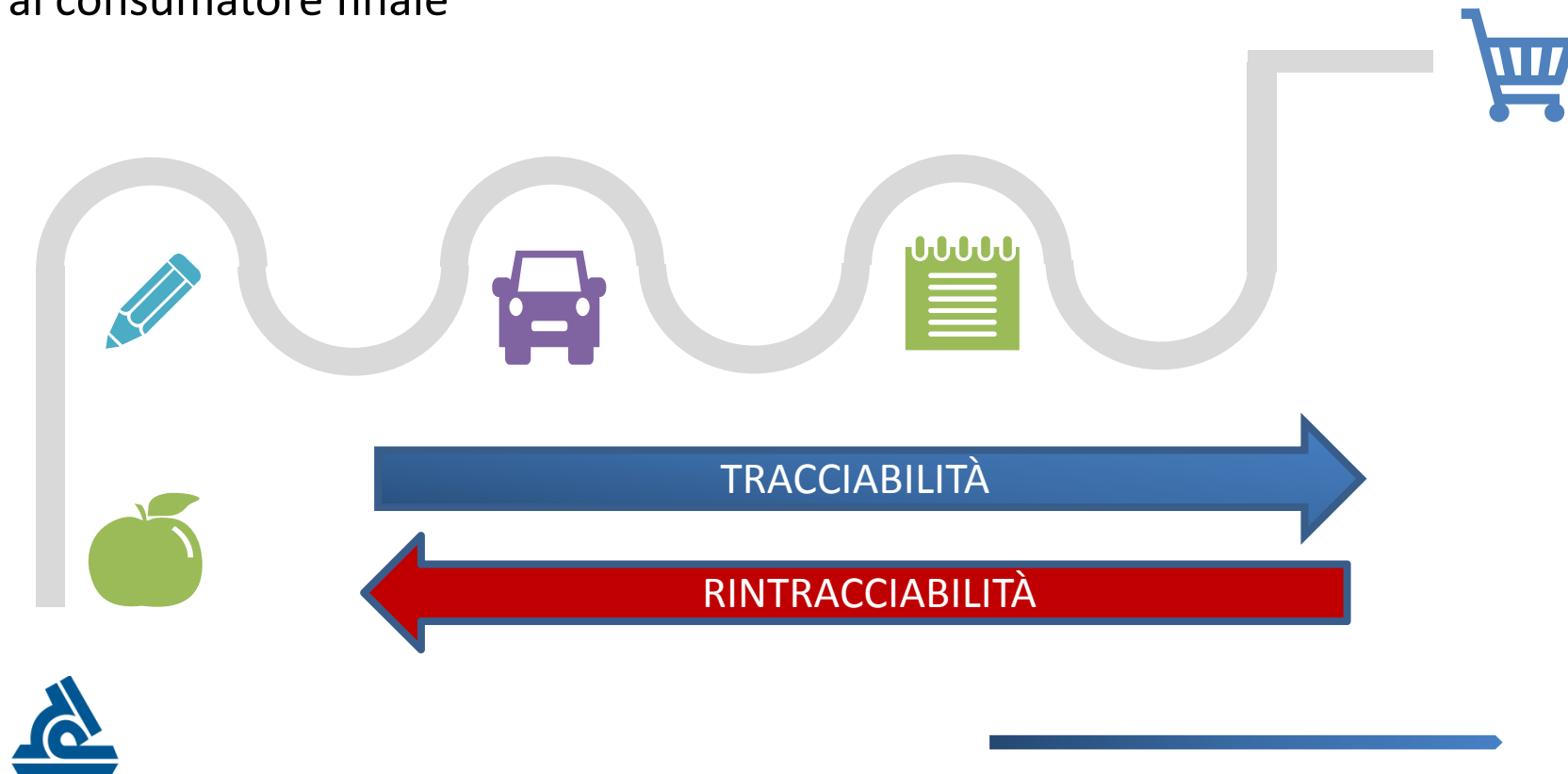
In questa formula è racchiuso lo spirito dell'intervento normativo e di controllo: **garantire cibi sani e sicuri lungo tutta la filiera produttiva**, predisporre un controllo integrato e abbandonare l'approccio settoriale e verticale.

Fonte: Ministero della Salute



La sicurezza alimentare e il food delivery

Senza dimenticare la tracciabilità/rintracciabilità il cui scopo è quello di far sì che **tutto ciò che entra nella catena alimentare conservi traccia della propria storia**, seguendone il percorso che va dalle materie prime fino alla erogazione al consumatore finale



La sicurezza alimentare e il food delivery

I principi fondanti sono quindi:

- che sia garantita la libera **circolazione di alimenti sani e sicuri** nel mercato interno
- che sia mantenuto un **elevato livello** di tutela della vita e **della salute umana**

Le attività da svolgersi nell'ambito della rintracciabilità devono rispettare due criteri guida: **PRECAUZIONE** e **TRASPARENZA**

Fonte: Accordo 28 luglio 2005



La sicurezza alimentare e il food delivery

Ma ai tempi del SARS-COV-2?

La **SICUREZZA ALIMENTARE** è un aspetto che deve essere gestito insieme alla **SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO** e sulla **TUTELA DELLA SALUTE** e **DELLA SICUREZZA** oltre che dei **lavoratori**, anche dei **consumatori** considerando rischi che non sono solo di origine alimentare.

*Quindi ogni OSA deve definire una procedura in cui descrive le modalità con le quali sono gestite le **misure di prevenzione e controllo dei rischi per la salute dei lavoratori e dei clienti** derivanti dal possibile contagio con il Coronavirus per:*

- *vendita dei pasti da asporto con ritiro da parte del cliente;*
- *consegna dei pasti a domicilio del cliente.*

Fonte: Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare www.ceirsa.org



La sicurezza alimentare e il food delivery

La consegna a domicilio è un servizio da sempre consentito alla ristorazione e per il quale non è previsto un autonomo titolo abilitativo o SCIA né dalla normativa nazionale né, generalmente, dalle singole leggi regionali.

Tra l'altro, dal punto di vista della notifica sanitaria ex art. 6 del Regolamento EU n. 852/2004, non sono richiesti specifici ulteriori adempimenti, essendo ricompreso tale servizio nell'attività di ristorazione già abilitata.

Ciò premesso, per gestire autonomamente il servizio della consegna a domicilio deve assicurare che siano rispettate le **norme igienico sanitarie sia per il confezionamento che per il trasporto.**

Fonte: Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare www.ceirsa.org



La sicurezza alimentare e il food delivery

- *ma, qualora essa sia una fase che precedentemente non veniva effettuata, è necessario **integrare il sistema di gestione della sicurezza alimentare, e inserita quindi nel documento di autocontrollo aziendale, anche se semplificato, indicando in quale maniera viene effettuata la consegna (es. quale mezzo di trasporto/contenitore si intende utilizzare) conformemente alle normative vigenti in materia di alimenti (utilizzando materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti, nel rispetto del mantenimento delle temperature previste);***
- *vanno messe in atto le disposizioni in materia di **etichettatura** (incluse le informazioni sugli allergeni) per tutti gli alimenti consegnati, compresi quelli preparati dall'operatore;*

Fonte: Indicazioni per la consegna a domicilio da parte delle Aziende Sanitarie FVG- 26/03/2020



La sicurezza alimentare e il food delivery

PROCEDURA DI GESTIONE PASTI DA ASPORTO E CONSEGNE A DOMICILIO

Gestione temperature

I prodotti finiti potranno essere consegnati al cliente con le seguenti modalità:

- prodotti freddi confezionati a temperature $< +10^{\circ}\text{C}$ destinati ad essere consumati freddi tal quali o caldi dopo rinvenimento/riscaldamento/cottura da parte del cliente;
- prodotti caldi confezionati a temperature $> +60^{\circ}\text{C}$ destinati al consumo immediato.

In caso di consegna a domicilio i pasti confezionati saranno riposti in idonei contenitori isotermici in grado di mantenere costante la temperatura durante il trasporto, che non dovrà protrarsi per più di 30 minuti.

Fonte: Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare www.ceirsa.org



La sicurezza alimentare e il food delivery

PROCEDURA DI GESTIONE PASTI DA ASPORTO E CONSEGNE A DOMICILIO

Rintracciabilità

In continuità con quanto previsto dalla procedura di rintracciabilità, tutte le forniture sono oggetto di registrazione mediante archiviazione delle bolle di consegna. È disposto idoneo elenco aggiornato dei fornitori e le procedure di ritiro e richiamo dei prodotti permangono in validità.

Non è disposta la rintracciabilità dei clienti (onere esclusivamente a carico del commercio all'ingrosso), tuttavia, ai fini della consegna a domicilio, risultano registrate le destinazioni delle consegne.

Fonte: Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare www.ceirsa.org



La sicurezza alimentare e il food delivery

PROCEDURA DI GESTIONE PASTI DA ASPORTO E CONSEGNE A DOMICILIO

Materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti

Tutti i contenitori destinati al contatto diretto (materiali di confezionamento quali vaschette, vassoi, piatti, ecc.) e indiretto (contenitori coibentati) con gli alimenti devono essere provvisti di opportuna **dichiarazione di conformità al contatto** e/o di idonea infografica stampigliata sugli stessi.

Qualora i contenitori siano destinati all'uso con prodotti caldi, tale modalità dovrà essere ricompresa tra le indicazioni d'uso del produttore; analogo accorgimento varrà nel caso di riscaldamento presso il domicilio del cliente.

Fonte: Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare www.ceirsa.org



La sicurezza alimentare e il food delivery

BUONE PRATICHE IGIENICHE

Igiene del personale

- come specificato nel manuale di autocontrollo, **tutto il personale è formato** per mantenere elevati standard igienici;
- negli ambienti di lavorazione il personale indossa idonee mascherine e, in caso di contatto con il pubblico, appositi guanti monouso;
- il regolare lavaggio delle mani con idonei prodotti sanificanti è considerata misura prioritaria, tuttavia vengono inoltre resi disponibili per il personale e per il pubblico appositi dispenser di gel disinfettante (che non richiede risciacquo);

Fonte: Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare www.ceirsa.org



La sicurezza alimentare e il food delivery

BUONE PRATICHE IGIENICHE

Igiene delle superfici

- la **sanificazione quotidiana di attrezzature e superfici**, prevista dalle procedure di igiene degli ambienti di produzione alimentare, è condotta con prodotti chimici (ipoclorito, sali quaternari di ammonio, ecc.) dimostratamente efficaci per l'inattivazione del Coronavirus: le molecole e le concentrazioni impiegate ricomprendono e superano di gran lunga le concentrazioni minime previste dall'OMS.
- [Rapporto ISS COVID-19 • n. 25/2020](#)
- [Rapporto ISS COVID-19 • n. 19/2020](#)

Fonte: Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare www.ceirsa.org



La sicurezza alimentare e il food delivery

BUONE PRATICHE IGIENICHE

Informazioni per i consumatori

Sono rese disponibili (mediante apposita piattaforma web, menù, cartellonistica, comunicazione verbale) tutte le informazioni inerenti:

- Elenco delle pietanze;
- Ingredienti delle pietanze;
- Ingredienti **allergenici (ATTENZIONE)**;
- Se necessario, **modalità di conservazione/preparazione**;
- Se necessario, termine di conservazione.

Fonte: Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare www.ceirsa.org



La sicurezza alimentare e il food delivery

BUONE PRATICHE IGIENICHE

Informazioni per i consumatori

Qualora per gli ordini a distanza non fosse disponibile una piattaforma web, questi saranno raccolti telefonicamente, le informazioni saranno comunicate verbalmente e **sarà cura dell'operatore chiedere al cliente se ha allergie da segnalare prima di accettare l'ordine.**

ATTENZIONE: FORMAZIONE DELL'OPERATORE

Fonte: Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare www.ceirsa.org



La sicurezza alimentare e il food delivery

PROCEDURA DI GESTIONE DEI RISCHI DERIVANTI DA CORONAVIRUS

Di seguito sono elencate le misure specifiche poste in atto, per le quali il personale è stato appositamente formato:

- tutti devono seguire scrupolosamente le raccomandazioni del Ministero della Salute;
- i responsabili mettono a disposizione del proprio personale prodotti igienizzanti, assicurandosi del loro utilizzo tutte le volte che ne occorra la necessità e raccomandano di mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro nello svolgimento di tutte le attività;

Fonte: Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare www.ceirsa.org



La sicurezza alimentare e il food delivery

PROCEDURA DI GESTIONE DEI RISCHI DERIVANTI DA CORONAVIRUS

- i responsabili definiscono delle **aree destinate al ritiro del cibo** preparato per le quali osservano procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie (es. intensificazione della sanificazione delle aree di passaggio e dei piani di appoggio). Queste aree devono essere separate dai locali destinati alla preparazione del cibo;
- il ritiro del cibo preparato e la relativa consegna avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto;

Fonte: Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare www.ceirsa.org



La sicurezza alimentare e il food delivery

PROCEDURA DI GESTIONE DEI RISCHI DERIVANTI DA CORONAVIRUS

- il cibo preparato viene **chiuso in appositi contenitori** (o sacchetti) tramite sistemi che ne assicurino la massima protezione;
- il cibo preparato viene riposto immediatamente negli zaini termici o nei contenitori per il trasporto che devono essere **mantenuti puliti con prodotti igienizzanti, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare;**

Fonte: Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare www.ceirsa.org



La sicurezza alimentare e il food delivery

PROCEDURA DI GESTIONE DEI RISCHI DERIVANTI DA CORONAVIRUS

- la consegna del cibo preparato avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto;
- chiunque presenti sintomi simili all'influenza resti a casa, sospenda l'attività lavorativa, non si rechi al pronto soccorso, ma contatti il medico di medicina generale o le autorità sanitarie.

Fonte: Centro Interdipartimentale di Ricerca e Documentazione sulla Sicurezza Alimentare www.ceirsa.org



La sicurezza alimentare e il food delivery

INDICAZIONI AD INTERIM SUL CONTENIMENTO DEL CONTAGIO DA SARS-COV-2 E SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI – RAPPORTO ISS

Organizzazione per le attività di asporto

- definire un'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna alla clientela. **Tali aree devono essere diverse dai locali di preparazione degli alimenti**
- garantire la disponibilità di prodotti igienizzanti alla clientela al momento della consegna
- gli alimenti preparati devono essere posti in contenitori idonei per gli alimenti protetti ed essere separati da altre merci

Fonte: Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020



La sicurezza alimentare e il food delivery

INDICAZIONI AD INTERIM SUL CONTENIMENTO DEL CONTAGIO DA SARS-COV-2 E SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI – RAPPORTO ISS

Organizzazione per le attività di asporto

- la consegna dei prodotti alimentari ai clienti dovrebbe avvenire rispettando la distanza fisica non inferiore a un metro, eventualmente adottando soluzioni innovative (es. vassoi scorrevoli/girevoli, piano di appoggio dedicato, dal quale il cliente preleverà i prodotti solo quando il ristoratore o un suo dipendente si sarà allontanato). Nell'impossibilità di mantenere tale distanza, sia il gestore che il cliente devono indossare la mascherina
- incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, soprattutto **contactless**

Fonte: Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020



La sicurezza alimentare e il food delivery

INDICAZIONI AD INTERIM SUL CONTENIMENTO DEL CONTAGIO DA SARS-COV-2 E SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI – RAPPORTO ISS

Organizzazione delle attività di consegna a domicilio

- definire un'area destinata al **ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna da parte del personale addetto alle consegne**. Tali aree devono essere diverse dai locali di preparazione degli alimenti
- garantire la disponibilità di prodotti igienizzanti a tutto personale addetto alle consegne a domicilio

Fonte: Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020



La sicurezza alimentare e il food delivery

INDICAZIONI AD INTERIM SUL CONTENIMENTO DEL CONTAGIO DA SARS-COV-2 E SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI – RAPPORTO ISS

Organizzazione delle attività di consegna a domicilio

- fortemente auspicabile che tutto il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari mantenga un alto livello di igiene personale, indossando la mascherina sia durante il ritiro che la consegna, igienizzando le mani prima di indossare i guanti, e cambiando i guanti a ogni consegna

Fonte: Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020



La sicurezza alimentare e il food delivery

INDICAZIONI AD INTERIM SUL CONTENIMENTO DEL CONTAGIO DA SARS-COV-2 E SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI – RAPPORTO ISS

Organizzazione delle attività di consegna a domicilio

- gli alimenti preparati devono essere posti in contenitori idonei per gli alimenti, protetti ed essere separati da altre merci. I contenitori impiegati per il trasporto degli alimenti devono essere puliti e disinfettati dopo ogni uso, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare

Fonte: Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020



La sicurezza alimentare e il food delivery

INDICAZIONI AD INTERIM SUL CONTENIMENTO DEL CONTAGIO DA SARS-COV-2 E SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI – RAPPORTO ISS

Organizzazione delle attività di consegna a domicilio

- il ritiro dei prodotti alimentari presso l'esercizio e la consegna ai clienti deve avvenire rispettando la distanza interpersonale non inferiore ad un metro ed evitando di accedere al domicilio del cliente
- nella consegna a domicilio, particolare attenzione deve essere riservata al mantenimento delle corrette condizioni di conservazione (**tempo/temperatura**) degli alimenti da consegnare
- incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, soprattutto *contactless*.

Fonte: Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020



La sicurezza alimentare e il food delivery



LINEE GUIDA SIAL

Azienda U.S.L.L. N. 7 Pedemontana
Regione Veneto



La sicurezza alimentare e il food delivery



[RAPPORTO ISS COVID-19 N. 32/2020](#)

Istituto Superiore di Sanità

[POSTER](#) *Consigli per quando andiamo al ristorante/bar*



La sicurezza alimentare e il food delivery

E LA GESTIONE E SANIFICAZIONE DEI MEZZI DI TRASPORTO?

... inoltre, si raccomanda la **sanificazione della cabina di guida** di tutti i mezzi utilizzati per la raccolta dei diversi tipi di rifiuti urbani, dopo ogni ciclo/turno di lavoro (volante, cambio, ecc.). Periodicamente andrà prestata attenzione ai tessuti dei sedili che possono rappresentare un sito di maggiore persistenza del virus. A tale scopo si raccomanda: di **non utilizzare aria compressa e/o acqua sotto pressione per la pulizia, o altri metodi che possono produrre spruzzi o possono aerosolizzare materiale infettivo nell'ambiente.**

L'aspirapolvere deve essere utilizzato solo dopo un'adeguata disinfezione; l'uso di disinfettanti (es. a base di alcol almeno al 75% v/v) in confezione spray

Circolare dell'Istituto Superiore di Sanità AOO-ISS 12/03/2020 8293

Fonte: Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020



Grazie per la partecipazione



Via Ventimiglia, 165 - 10127 Torino

011.6700111 - fax 011.6700100 - E-mail labchim@lab-to.camcom.it

laboratorio.chimico@lab-to.legalmail.camcom.it

