

## CONSEGNA ALIMENTI E PASTI A DOMICILIO

### INTEGRAZIONE MANUALE AZIENDALE DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE (HACCP)

#### PREMESSA e SCOPO.

Lo scopo del presente documento è quello di integrare il Manuale di Autocontrollo dell'Igiene (HACCP) già presente in azienda, per garantire ulteriormente l'igiene degli alimenti e la salute dei lavoratori e clienti durante il lavoro e la consegna di pasti a domicilio contro i rischi derivati dagli agenti biologici.

Trattasi di una integrazione resa necessaria per l'emergenza in atto di contagio del "Coronavirus", redatta con lo scopo di integrare gli accorgimenti da adottare nello svolgimento della consegna di alimenti e/o pasti presso il domicilio dei consumatori da parte degli operatori alimentari.

Al fine delle misure di contrasto e di contenimento del diffondersi del COVID-19 in merito alla consegna a domicilio, si rimarca a quanto previsto nella Circolare esplicativa del Presidente della regione Marche dell'11 Marzo 2020 al paragrafo Ristoranti e Bar, comprese pizzerie, gastronomie e pizzerie d'asporto:

*"..... L'attività potrà comunque proseguire negli orari di chiusura al pubblico mediante consegne a domicilio da effettuarsi secondo le modalità che non prevedano contatti che non rispettano la distanza droplet (almeno 1 mt.)".*

È importante che il Datore di Lavoro disponga di corrette informazioni di base, riguardo la situazione di rischio COVID-19 così che informi in maniera corretta i propri lavoratori.

A tal proposito si consiglia di consultare il portale web del Ministro della Salute, dell'istituto superiore di sanità (ISS), l'OMS o l'ECDC, i quali sono in continuo aggiornamento secondo l'avanzare del virus.

#### TRASPORTO DEGLI ALIMENTI E PASTI A DOMICILIO.

Al fine di assicurare la sicurezza alimentare gli operatori alimentari operanti nel Settore Somministrazione Alimenti e Bevande hanno l'obbligo del rispetto dell'artt. 4 e 5 del Reg. CE 852/2004 con particolare riferimento alla attuazione di idonee misure di controllo di corretta prassi igienica sia nella fase di preparazione (già esplicitata nel Manuale di Autocontrollo dell'Igiene in possesso all'azienda) che nella fase di trasporto degli alimenti in consegna di seguito indicata.

#### Igiene nei luoghi di lavoro

Di seguito sono riportate le regole fondamentali dell'igiene per ridurre le possibili contaminazioni da parte degli addetti alla preparazione dei pasti, già riportate nel Manuale di autocontrollo corretta prassi igienica (Manuale HACCP) presente in azienda.

#### Igiene personale

- prima dell'accesso nei locali cucina gli addetti indosseranno sopra le scarpe sanitarie copri scarpe usa e getta;
- durante le fasi di lavorazione l'operatore deve indossare idoneo abbigliamento pulito e preferibilmente anche copricapi che raccolgano la capigliatura;
- evitare di toccarsi il capo, la bocca, gli occhi il naso, il viso con le mani durante le fasi di lavorazione. Si consiglia l'uso di fazzoletti a perdere.
- usare fazzoletti usa e getta nello starnutire e tossire;

- non fumare o fare uso di tabacco da masticare;
- gettare i fazzoletti usa e getta negli appositi raccoglitori, appena averne fatto uso;
- avvisare il proprio medico curante in caso di affezioni gastrointestinali o delle vie respiratorie o infezioni cutanee, affinché lo stesso possa decidere se allontanare l'operatore dal posto di lavoro o assegnargli dei compiti non a rischio.

### Igiene delle mani

È obbligatorio lavare e disinfettare le mani e gli avambracci:

- dopo aver usato i servizi igienici;
- prima di riprendere il lavoro;
- dopo aver manipolato i rifiuti;
- dopo aver toccato imballaggi, superfici o utensili sporchi;
- dopo aver toccato alimenti crudi;
- dopo aver fumato, mangiato, tossito, starnutito portando la mano davanti alla bocca;
- il lavaggio delle mani, e se necessario degli avambracci, deve avvenire utilizzando acqua corrente, calda e potabile. Per l'asciugatura utilizzare sempre asciugamani monouso;
- in caso di ferite sulla pelle delle mani occorre proteggere la mano con apposito guanto di gomma che deve essere mantenuto durante l'attività lavorativa.

### Modalità di preparazione e consegna presso il cliente degli alimenti e pasti a domicilio

Gli alimenti dopo essere preparati presso il locale preparazione/cucina (ristorante e/o pizzeria, pizzeria al taglio, pasticceria, ecc.) verranno confezionati in appositi involucri idonei al contatto con alimenti e adatti all'asporto.

Gli stessi involucri saranno poi riposti in appositi contenitori isotermici per alimenti dotati di coperchio con chiusura ermetica idonei al trasporto ed alla conservazione degli alimenti a temperatura. Tale operazione avviene in altra zona rispetto al locale preparazione.

I contenitori isotermici saranno poi collocati nel vano del mezzo aziendale utilizzato per la consegna a domicilio.

I contenitori utilizzati per il trasporto/contenimento degli alimentari, sono idonei all'uso e dotati di chiusura ermetica e progettati in modo da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

Utilizzare un contenitore specifico per ogni tipologia di alimento che necessita di diversa temperatura di conservazione.

Le consegne verranno esclusivamente effettuate all'interno del Comune di appartenenza della sede operativa aziendale.

È vietato prescindere gli spostamenti in altri comuni anche se limitrofi.

All'interno del veicolo dovranno essere presenti:

- Gel disinfettante per lavaggio delle mani;
- Guanti monouso;
- Mascherine;
- Copricapo.

L'addetto dovrà obbligatoriamente indossare i suddetti DPI al momento della consegna presso il cliente che deve avvenire in assoluta sicurezza.

L'addetto che consegnerà i prodotti alimentari e ritirerà il contante dovrà rimanere sempre a distanza di almeno un metro dal cliente.

Una volta effettuata la consegna ed il ritiro del contante dovrà eliminare i guanti in dotazione ed igienizzarsi le mani con il gel disinfettante a disposizione, così da procedere ad un'eventuale altra consegna indossando un nuovo paio di guanti che saranno eliminati una volta rientrati nel veicolo e procedere così all'igienizzazione delle mani.

### Modalità nella frequenza di pulizia e sanificazione del veicolo

Il trasporto degli alimenti avviene esclusivamente con l'utilizzo del veicolo di proprietà aziendale.

Il vano di carico è sottoposto a regolare detersione e igienizzazione, a consegne ultimate, utilizzando idonei prodotti professionali specifici per attività alimentari.

Il vano di carico dei veicoli non deve essere utilizzato per trasportare contemporaneamente alimenti e materiale diverso dagli alimenti.

Il veicolo sarà regolarmente lavato con cadenza minima quindicinale e/o ogniqualvolta se ne determini la necessità.

Il veicolo a fine consegne verrà parcheggiato presso la sede aziendale o l'abitazione del titolare.

*Questo articolo è stato scritto sulla base di informazioni contenute nel "INFORMATIVA SUL CORRETTO UTILIZZO DELLE MASCHERINE ..." dello Studio Tecnico Sabbatini.*