



Servizio Veterinario Area B
Igiene degli alimenti di origine animale
Via E. Fermi 15 VITERBO
PROT. 28037



Viterbo, 21/04/2020

Spett. li

Sindaci dei Comuni della Provincia di Viterbo

e p.c.

Al Direttore Generale della ASL VT

Dott.ssa Daniela Donetti

Al Direttore Sanitario della ASL di VT

Dott.ssa Antonella Proietti

Al Direttore di Dipartimento di Prevenzione

della ASL di VT

Dott. Giovanni Chiatti

Oggetto: Linee guida per il Food Delivery delle ditte registrate ai sensi del Reg. 852/2004 (ristoranti, pasticcerie, pizzerie, ecc.) ai tempi del Covid-19.

A seguito dell'emergenza Covid-19 e alle conseguenti limitazioni introdotte dal governo riferite ad alcune attività commerciali di somministrazione di alimenti e bevande (ad esempio rosticcerie, piadinerie, friggitorie, gelaterie, pasticcerie, pizzerie al taglio senza posti a sedere, ristoranti) per le quali è consentito il servizio di consegna a domicilio, questa Autorità Competente scrivente ritiene opportuno diffondere le seguenti linee guida:

1. gli Ofa (operatore filiera agro alimentare) Titolari delle aziende alimentari suddette **non devono presentare una nuova SCIA** o richiedere un'autorizzazione specifica per poter vendere con consegna a domicilio, ma osservare tutte le norme igienico sanitarie di settore già in vigore;
2. implementare il manuale di Autocontrollo aziendale HACCP attraverso procedure:
 - per le modalità di confezionamento (MOCA con dichiarazioni di conformità e loro gestione nel magazzinaggio, nell'utilizzo appropriato e nella rintracciabilità)
 - per le modalità trasporto (utilizzo di mezzi o contenitori isotermeici o similari appropriati in base alla tipologia di alimento sia in regime di freddo che in regime di caldo);
 - sulle modalità di trasmissione informazioni al consumatore circa la presenza di ingredienti e allergeni per ogni pietanza predisposta (queste informazioni devono essere **date prima o al momento dell'ordinazione** da parte del cliente; è possibile inserire queste info nel sito internet, o tramite social network o altri mezzi, purché siano comunque a disposizione del cliente);

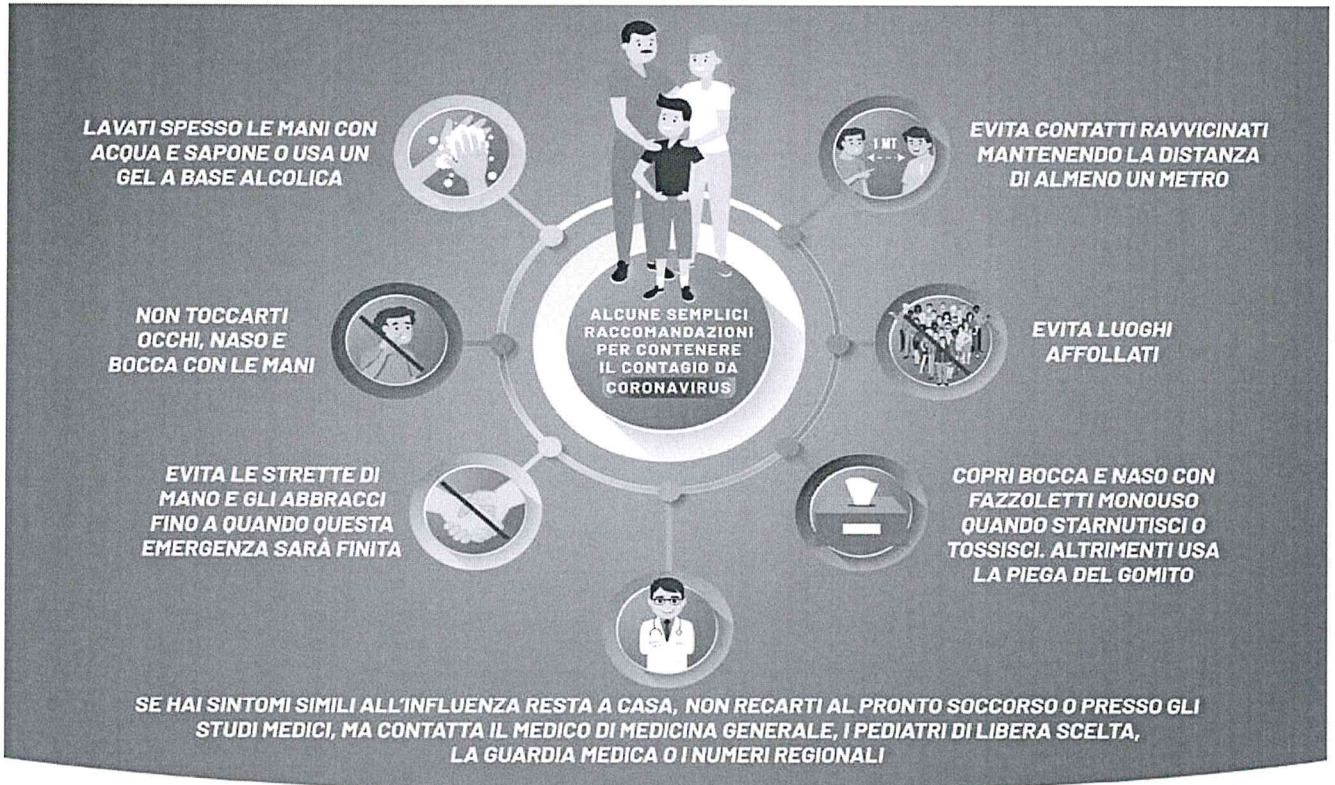
Servizio Veterinario Area B
Igiene degli alimenti di origine animale
Via E. Fermi 15 VITERBO

- che implementino la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, le modalità di pulizia, i prodotti utilizzati, preferendo quelli che si sono dimostrati più efficaci rispetto ad altri, quali l'amuchina, poiché è in grado di inattivare il virus dopo un minuto;
 - che implementino le istruzioni operative da dare agli addetti riguardo l'igiene da seguire durante le operazioni di preparazione e consegna alimenti, riguardo la sanificazione degli indumenti di lavoro, l'igiene scrupolosa delle mani e l'utilizzo dei guanti a perdere, la gestione e l'utilizzo dei DPI. Chiunque presenti sintomi simili all'influenza deve restare a casa, avvisare il titolare dell'azienda e non recarsi a lavorare, ma contattare il medico di medicina generale o le autorità sanitarie;
3. La consegna del cibo preparato deve avvenire assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto (a tal proposito si rende necessario utilizzare la mascherina protettiva, indossare i guanti da cambiare dopo ogni consegna o utilizzare un gel disinfettante e avvisare il cliente che al momento della consegna dovrà indossare la mascherina di protezione individuale);
 4. per agevolare e limitare la permanenza dell'operatore con il cliente durante la consegna, è auspicabile riferire l'importo dell'acquisto al momento dell'ordinazione;
 5. si ricorda e suggerisce di: mantenere una distanza interpersonale di almeno un metro; se possibile, distanziare adeguatamente le postazioni di lavoro degli operatori per ridurre al minimo gli eventuali contatti lungo la linea di produzione; dove possibile, ridurre il numero di addetti contemporaneamente presenti nello stabilimento, eventualmente anche modificando la turnazione; cercare di evitare i contatti interpersonali ravvicinati, anche negli spogliatoi o nei locali di ristoro, tra gli addetti dei diversi reparti; evitare il più possibile l'ingresso di fornitori e se possibile ricevere le merci dai diversi fornitori in orari diversi durante la giornata;
 6. applicare le buone prassi igieniche già previste dalle normative sull'igiene alimentare, quali ad esempio tenere separati gli alimenti cotti e crudi durante la conservazione e in contenitori diversi e a tenuta, dopo la cottura utilizzare utensili diversi rispetto a quelli impiegati per gli alimenti crudi, e lavare accuratamente le mani prima e dopo la lavorazione. L'OMS informa che i coronavirus sono sensibili alle normali condizioni di cottura e sono inattivati a 70° c, di conseguenza il raggiungimento al cuore del prodotto ne assicura la completa distruzione; tuttavia **si ricorda che non c'è alcuna evidenza che il cibo sia fonte di trasmissione di Covid-19.**



Servizio Veterinario Area B
Igiene degli alimenti di origine animale
Via E. Fermi 15 VITERBO

Si ricorda inoltre che tutti devono seguire le indicazioni del Ministero della Salute



SALUTE.GOV.IT/NUOVOCORONAVIRUS



A disposizione per ulteriori chiarimenti,
distinti saluti

Il Dirigente Veterinario
Servizio Veterinario Area B
Dott.ssa Rosa Nassi



Il Direttore F.F.
U.O.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Dott. Maurizio Tosi