



MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP

Procedura straordinaria per la consegna di cibi pronti a domicilio

Misure straordinarie conseguenti l'emergenza sanitaria COVID-19, nel rispetto di quanto previsto dal DPCM 8 marzo 2020 e dall'ordinanza della Regione Emilia-Romagna n. 32 del 10/03/2020



Sviluppato da SAMETICA srl | www.sametica.it | sametica@bo.cna.it



ANAGRAFICA AZIENDA

Ragione Sociale

Sede

P.Iva

Unità Produttiva

Sede:

Legale Rappresentante (Operatore del Settore Alimentare)

Data aggiornamento



MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP
Procedura straordinaria per la consegna di cibi pronti a domicilio

Pag. 3 di 9

Indice

1 Scopo e campo di applicazione	4
2 Stato di salute degli operatori	4
3 Prescrizioni generali	4
4 Trasporto	5
5 Modalità operative	6
6 Attuazione della procedura	7

ALLEGATO 1 – Lista di distribuzione della procedura

ALLEGATO 2 – Registro delle consegne



1 Scopo e campo di applicazione

Scopo del presente documento è definire le corrette modalità di lavoro da adottare per l'attività di consegna a domicilio (*food delivery*), istituita per fronteggiare l'emergenza sanitaria COVID-19.

È stato istituito il servizio di consegna a domicilio per fare fronte all'obbligo di chiusura al pubblico delle attività di ristorazione (DPCM 8 marzo 2020 n. 6 e DPCM 9 marzo 2020 n. 11 e Ordinanza regione E.R. n. 32 del 10/03/2020) ma con la possibilità di effettuare questo servizio.

Il presente documento costituisce naturale integrazione al **Piano Aziendale di Autocontrollo (HACCP)** precedentemente redatto e in corso di validità.

2 Stato di salute degli operatori

I lavoratori devono attenersi scrupolosamente alle raccomandazioni del Ministero della Salute, in particolare devono essere osservati i seguenti provvedimenti.

1. In presenza di febbre (**oltre i 37°**) o altri sintomi influenzali (**raffreddore, tosse, dolori muscolari e/o ossei**), obbligo di rimanere al proprio domicilio e di chiamare il proprio medico di base o il numero verde 1500;
2. Obbligo di darne tempestiva e responsabile comunicazione al Datore di Lavoro;
3. Divieto di ingresso e/o permanenza in azienda qualora sussistano condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti ecc.) tali per cui i provvedimenti delle autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;
4. In presenza di qualsiasi sintomo influenzale accusato durante l'espletamento della prestazione lavorativa, obbligo di darne tempestiva e responsabile comunicazione al Datore di Lavoro;
5. Obbligo di rimanere ad adeguata distanza (**almeno un metro**) dalle persone presenti;
6. Obbligo di indossare, in tutte le fasi lavorative **idonee mascherine e guanti**.
7. Obbligo di rispettare tutte le norme stabilite nel presente documento e tutte le disposizioni del Datore di Lavoro.

3 Prescrizioni generali

I cibi caldi devono essere mantenuti a una temperatura di almeno **65°C**, mentre i cibi refrigerati devono rimanere a una temperatura inferiore a circa **6°C**.



Il mancato mantenimento delle temperature, sia calda che fredda, favorisce la proliferazione microbica.

Deve essere stabilito e osservato un tempo massimo di trasporto che garantisca il mantenimento delle temperature, per questo è necessario che le consegne avvengano in aree limitrofe al ristorante. In questo caso, sono sufficienti contenitori coibentati che garantiscano il mantenimento della temperatura.

A intervalli stabiliti, devono essere previsti controlli con termometro a sonda per garantire la verifica della corretta applicazione della procedura.

Deve essere considerato il rischio connesso agli allergeni con le seguenti misure di prevenzione:

1. verificare, al momento dell'ordine, eventuali allergie del cliente;
2. separare in maniera accurata gli alimenti;
3. pulire a fondo i contenitori.

4 Trasporto

Per il trasporto di sostanze alimentari in generale, deve essere osservato scrupolosamente il D.P.R. 327/80 che all'art.43 recita:

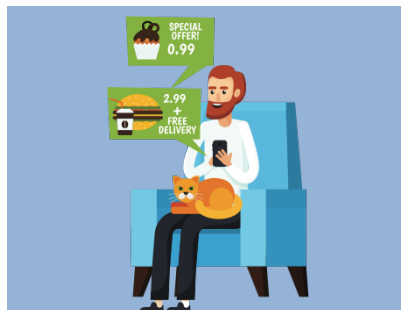
“Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. È fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate. È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento”

La normativa di settore inoltre dice che *“il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento”*.



5 Modalità operative



L'ordinazione viene effettuata dal cliente telefonicamente o mediante piattaforma digitale.



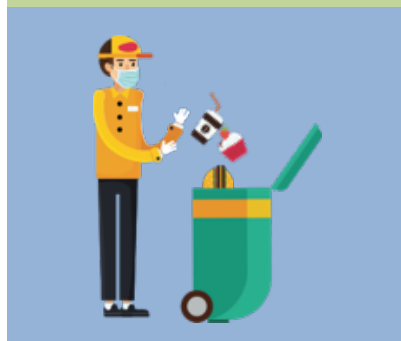
L'operatore provvede a verificare **eventuali intolleranze** da parte del cliente (per la presenza di allergeni negli alimenti), verifica che la consegna venga effettuata nelle **zone limitrofe**, al fine di limitare i tempi di trasferimento e garantire il mantenimento della **catena del freddo e del caldo**.



Le aree destinate al ritiro del cibo preparato sono separate dai locali destinati alla cottura e preparazione. Per queste aree si osservano procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie. Il ritiro del cibo preparato da parte dell'addetto alla consegna avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di **almeno un metro** e l'assenza di contatto diretto.



Il cibo preparato viene chiuso in appositi contenitori (o sacchetti) tramite adesivi chiudi-sacchetto, graffette o altro, per assicurarne la massima protezione. Tutto il materiale utilizzato per il confezionamento risulta certificato **MOCA**. Gli alimenti sono riposti immediatamente in zaini o **contenitori isotermici** per il trasporto, questi devono essere mantenuti puliti con prodotti igienizzanti, per garantire i requisiti di sicurezza alimentare.



Qualora si verificano inconvenienti o ritardi, che possano determinare **l'interruzione della catena del caldo e del freddo**, gli alimenti **non devono essere consegnati** al cliente ma riportati in sede. Qualora avvenga la **rottura o l'apertura dei contenitori**, gli alimenti **non devono essere consegnati** ma riportati in sede. Per questi casi, si seguiranno le misure previste dal piano **HACCP** per la gestione delle non conformità e la relativa registrazione.

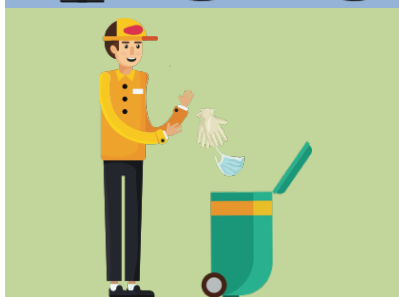


La consegna del cibo al cliente avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di **almeno un metro** e l'assenza di contatto diretto.

L'alimento consegnato è accompagnato dallo scontrino di vendita, emesso all'interno del ristorante/negozio, prima della partenza.



La pulizia e sanificazione di zaini e contenitori vengono effettuate dopo ogni consegna, impiegando acqua e detergente e, successivamente, un prodotto a base di ipoclorito di sodio allo 0,1% o etanolo al 70% (sanificazione).



Dopo ogni consegna, l'addetto provvede a **sostituire i guanti** e **igienizzare le mani con gel alcolico** con concentrazione di alcol tra 60-85%.

La mascherina viene sostituita a ogni turno di lavoro.



Viene mantenuta registrazione delle consegne su apposito sistema informatico o manualmente sul **Registro delle consegne (ALLEGATO 2)**, riportando: alimenti, cliente, relativo indirizzo, data consegna, orario di partenza e di arrivo dal cliente.

Il Registro e/o i dati informatici sono conservati per almeno **6 mesi** dopo la consegna.

6 Attuazione della procedura

La presente procedura viene illustrata e condivisa con tutti gli operatori coinvolti nell'attività al fine di permetterne la corretta attuazione.

Per dare evidenza della presa visione del documento e per dichiarare l'impegno a rispettare quanto in esso riportato, gli operatori firmano la lista di distribuzione dell'ALLEGATO 1.



ALLEGATO 1 – Lista di distribuzione della procedura

Nome Cognome	Mansione (*)	Firma

(*) Cuoco, Addetto alla preparazione, Addetto alla consegna, ecc.



MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP
Procedura straordinaria per la consegna di cibi pronti a domicilio

ALLEGATO 2 – Registro delle consegne

Data	Cliente	Indirizzo	Prodotti Consegnati	Orario di Partenza	Orario di Consegna	Addetto Incaricato