

COVID-19

Procedura di gestione pasti da asporto e consegne a domicilio

1. PROCEDURA DI GESTIONE PASTI DA ASPORTO E CONSEGNE A DOMICILIO

La presente procedura descrive le modalità con le quali, presso questo esercizio, vengono gestite le misure di prevenzione e controllo dei rischi per la sicurezza alimentare correlati con le seguenti attività:

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

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,
 - 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 idei contenitori isotermitici in grado di mantenere costante la temperatura durante il trasporto, che non dovrà protrarsi per più di 30 minuti.

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.

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.

2. 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);

- 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.

- Igiene dei contenitori e dei mezzi di trasporto
 - i contenitori riutilizzabili devono essere sanificati ad ogni utilizzo;
 - i mezzi di trasporto devono essere sanificati almeno quotidianamente.

2

3. 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 (vedi cartello specifico);
- Se necessario, modalità di conservazione/preparazione;
- Se necessario, termine di conservazione.

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.

4. PROCEDURA DI GESTIONE DEI RISCHI DERIVANTI DA CORONAVIRUS

La presente procedura descrive le modalità con le quali, presso questo esercizio, vengono gestite le misure di prevenzione e controllo dei rischi per la salute dei lavoratori e dei clienti derivanti dal possibile contagio con il Coronavirus.

Occorre precisare che tale contagio non è correlato con possibili contaminazioni alimentari, ma risulta strettamente correlato con il contatto diretto con persone infette.

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;
- 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;
- 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;
- 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.

3

Per approfondimenti visita il sito www.ceirsa.org e il blog www.sicurezzanelpiatto.com

Per ulteriori informazioni sulla COVID-19 consulta i siti del Ministero della Salute e dell'Istituto Superiore di Sanità.



Questo elaborato, consultabile gratuitamente secondo i principi Free documentation License e Creative Commons, è stato rilasciato con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza vedi: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI
INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI
LORO DERIVATI

**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle
bevande preparati in questo esercizio possono essere
contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

Elenco degli ingredienti allergenici presenti nell'allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011 –
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

4

È possibile verificare la composizione dei prodotti venduti in questo
esercizio consultando il nostro elenco ingredienti