

REGIONE DEL VENETO



Dipartimento di Prevenzione  
U.O.C Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
Direttore S.dott. Giuseppe Cortese  
Tel.0425 394702  
PEC: protocollo.aulss5@pecveneto.it  
Mail:sian.ro@aulss5.veneto.it

Rovigo 08.04.2020

Prot.n. 32529

Ai Sigg.ri Sindaci  
Territorio AULSS 5 Polesana

LL.SS

Oggetto: Attività di conferimento pasti a domicilio nel periodo di emergenza da Covid-19

L'attuale emergenza economica, strettamente connessa a quella sanitaria, dovuta alla pandemia da Coronavirus, sta provocando dei significativi cambiamenti, anche nelle attività lavorative degli operatori del settore alimentare.

È così che un cospicuo numero di ristoratori della nostra Provincia, dal momento che non è più possibile effettuare la somministrazione in loco dei pasti prodotti, si sta attrezzando per il conferimento di questi a domicilio dei consumatori.

Soprattutto poi in questo periodo, che vede le festività Pasquali ormai imminenti ed in cui si denota un consistente impulso della domanda, questo Servizio ritiene quanto mai importante fornire delle brevi indicazioni operative che possano essere utili agli operatori per poter svolgere questa "nuova" attività nel rispetto delle regole fondamentali a garanzia ed a tutela della salute dei consumatori.

È per tale motivo che si richiede la preziosa collaborazione delle SS. LL. nel diffondere, a beneficio di tali operatori del sistema alimentare, nei modi e nei tempi in cui li ritenessero più efficaci, le raccomandazioni che si inviano in allegato e che sono in corso di pubblicazione sui canali di comunicazione di questa Azienda ULSS.

Nel ricordare che il SIAN è sempre a disposizione dell'utenza per offrire tutti i supporti e i chiarimenti possibili a sostegno di questa come delle altre attività, anche in questo difficile momento, si ringrazia anticipatamente e si porgono distinti saluti

Il Direttore S.  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
Dott. Giuseppe Cortese

REGIONE DEL VENETO



**ULSS5**  
POLESANA

UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Rovigo, 8 aprile 2020

### **Indicazioni operative per i servizi di ristorazione con consegna a domicilio a seguito dell'Emergenza da Coronavirus**

In relazione al DPCM dell'11/03/2020 (art. 1, punto 2) e al DPCM del 22/03/2020 (art. 1, punto f) secondo i quali sono state sospese le attività dei servizi di ristorazione ed è consentita la sola attività di ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, si ritiene opportuno fornire agli operatori del settore alimentare (OSA) interessati alcuni indirizzi operativi da seguire in merito agli aspetti di igiene e sicurezza alimentare:

Il **confezionamento** per la consegna a domicilio ed il trasporto dei pasti e di prodotti alimentari non sono attività oggetto di ulteriore notifica sanitaria, né di comunicazione per l'aggiornamento della registrazione.

Il **piano di autocontrollo** dell'Azienda deve essere integrato con una specifica procedura sul confezionamento e sul trasporto a domicilio.

Nella stessa deve essere esplicitato quanto segue:

- **natura del packaging** e tipologia dei contenitori che si intendono utilizzare, tenendo presente che questi devono essere di materiale facilmente lavabile e sanificabile, coibentati per il mantenimento della temperatura ottimale ed essere certificati come idonei al contatto con alimenti;

- come viene garantita la **sanificazione dei veicoli** e dei loro vani di carico, al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione. Nel caso in cui i veicoli siano stati in precedenza adibiti al trasporto di altre merci o anche di animali d'affezione, devono essere accuratamente sanificati.
- come vengono rispettate le **temperature di conservazione** previste per il mantenimento della catena del caldo e per il mantenimento della catena del freddo. A tal proposito si fa presente che non devono trascorrere, tra fine cottura delle pietanze e la loro consegna, più di 90 minuti.  
Nell'ambito del piano di autocontrollo deve essere prevista una **scheda di rilevazione delle Temperature** che devono essere misurate con termometro a sonda al cuore dell'alimento e registrate sia a fine cottura, che almeno al momento del conferimento del pasto nell'ultimo punto di consegna di ciascun carico.
- Devono essere messe in atto le disposizioni in tema di **etichettatura** per tutti gli alimenti consegnati (Reg.UE 1169/2011): in particolare è obbligatorio fornire al consumatore finale le indicazioni sugli allergeni indicati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011 (qualsiasi sostanza o prodotto qualificato dallo stesso Regolamento come capace di provocare allergie e intolleranze alimentari); le sostanze allergeniche devono essere indicate per ciascun pasto consegnato.
- L'OSA impegnato nella fase di confezionamento e consegna a domicilio deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale.

Si ricorda infine di osservare, anche durante l'attività di confezionamento e di consegna, le misure per il contrasto ed il contenimento della diffusione del virus Covid-19 (vedasi Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, 14 marzo 2020)

A cura del UOC Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Az. Ulss 5