

SISTEMA SANITARIO REGIONALE



Servizio Veterinario Area B
Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Via E. Fermi, 15-; 01100 Viterbo – Pec: prot.gen.asl.vt.it@legalmail.it

PROT. 30613

VITERBO, 05/05/2020

**Ai Sindaci della Provincia di Viterbo
Alle Associazioni di Categoria settore ristorazione e somministrazione di alimenti
e bevande**

e p.c.

**Al Direttore Generale della ASL di Viterbo
Dott.ssa Daniela Donetti**

**Al Direttore Sanitario della ASL di VT
Dott.ssa Antonella Proietti**

**Al Direttore del Dipartimento di Prevenzione della ASL di Viterbo
Dott. Giovanni Chiatti**

Oggetto: Linee guida per l'asporto di alimenti e bevande della attività registrate ai sensi del Reg. CE n° 852/2004:

VISTA l'Ordinanza del Presidente della Regione Lazio n°Z00006 del 10 marzo 2020: Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-2019;

VISTO il Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14 marzo 2020;

VISTO il Decreto del Presidente del consiglio dei Ministri del 10 aprile 2020: Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale;

VISTO il Decreto del Presidente del consiglio dei Ministri del 26 aprile 2020: Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale;

VISTA l'Ordinanza del Presidente della Regione Lazio n°Z00037 del 26 aprile 2020: Ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-2019 - Ordinanza ai sensi dell'articolo 32, comma 3 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in materia di igiene e sanità pubblica;

VISTO il Vademecum della Regione Lazio del 01/05/2020: misure di sicurezza per la produzione, confezionamento e vendita di cibo e bevande da asporto destinate agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e attività artigianali;

VISTO il Rapporto ISS COVID-19 • n. 17/2020 "Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2" Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare: Versione del 19 aprile 2020;

VISTA la sezione dedicata all'Emergenza COVID-19 F.A.Q. "Fase 2" - Domande frequenti sulle misure adottate dal Governo presente sul sito del Governo italiano Presidenza del Consiglio dei Ministri;

TENUTO CONTO dell'emergenza Covid-19 e delle conseguenti limitazioni introdotte dal governo per alcune attività commerciali di somministrazione di alimenti e bevande e per le attività artigianali (es bar, pub, ristoranti, rosticcerie, friggitorie, gelaterie, pasticcerie, pizzerie al taglio, paninoteche,

yogurterie, piadinerie) per le quali è consentito dal 4 maggio 2020 anche il servizio di asporto di alimenti e bevande, oltre alla consegna a domicilio;

Questa Autorità Competente ritiene opportuno diffondere le seguenti linee guida concernenti le misure igienico sanitarie per l'attività di asporto di alimenti e bevande, a completamento della nota protocollo n. 28037 del 21/04/2020 riferita al Food Delivery:

A) MISURE IGIENICHE GENERALI:

- 1) Gli Ofa (operatori filiera agroalimentare) Titolari delle aziende alimentari suddette non devono presentare alcuna nuova SCIA o richiedere un'autorizzazione specifica per poter effettuare la vendita da asporto di alimenti e bevande.
- 2) Le informazioni al consumatore circa la presenza di ingredienti ed allergeni per ogni pietanza venduta devono essere comunicate al cliente prima o al momento dell'ordinazione; è possibile inserire queste informazioni nei siti internet o nella pagine di social network aziendali o tramite altre modalità di trasmissione purchè siano a disposizione del cliente prima dell'acquisto.
- 3) Gli operatori devono implementare le operazioni di sanificazione degli ambienti di lavoro e delle attrezzature (in particolare quelle che vengono utilizzate dagli avventori, tipo maniglie), secondo quanto previsto dalle procedure di pulizia standard contenute nel piano di autocontrollo aziendale, privilegiando l'utilizzo per la disinfezione di prodotti a base di cloro o a base alcolica. Inoltre, poiché molte attività sono ferme da diverso tempo, è fortemente auspicabile effettuare un intervento di pulizia straordinaria dei locali prima di iniziare l'attività di asporto. Tale sanificazione (ossia detersione e disinfezione), effettuata in proprio o tramite ditta specializzata, deve essere inserita all'interno della Procedura dedicata presente nel Manuale di Autocontrollo con indicazione di modalità operative, frequenza e scheda tecnica del prodotto utilizzato. Significativamente, SARS-CoV-2 risulta efficacemente disattivato dopo 5 minuti di esposizione a comuni disinfettanti quali soluzioni a base di cloro allo 0,1%, etanolo al 70% o ad altri disinfettanti quali clorexidina 0,05% e benzalconio cloruro 0,1%.
- 4) I titolari devono implementare le istruzioni operative, presenti nella procedura specifica nel Manuale di Autocontrollo da dare agli addetti che lavorano nell'esercizio, riguardo le misure igieniche da seguire durante le operazioni di preparazione degli alimenti, la sanificazione degli indumenti da lavoro, l'igiene delle mani, il corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale (guanti monouso e mascherine) e le indicazioni del Ministero della Salute specifiche per l'emergenza Covid-19 (es. non recarsi al lavoro se si hanno sintomi influenzali, ecc.). A tal proposito si ricorda che già l'Allegato II del Reg. Ce n.852/2004 al Cap. VIII punto 2 recita "Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffre di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare".
- 5) In accordo con l'Ordinanza del Presidente della Regione Lazio n°Z00006 del 10/03/2020 si prescrive che tutto il personale che opera all'interno dell'esercizio, sia durante le operazioni di preparazione degli alimenti che durante la vendita da asporto, è tenuto all'utilizzo obbligatorio di guanti e mascherina oltre agli altri indumenti da lavoro (copicapo, camici, ecc.) conformi alle disposizioni sanitarie vigenti e deve mantenere l'obbligo di rispettare la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro. Tutti gli operatori devono, inoltre, adottare le precauzioni igieniche, in particolare per l'igiene delle mani, per le quali è raccomandato un lavaggio frequente con acqua e sapone o altri prodotti igienizzanti a base alcolica.
- 6) L'utilizzo corretto dei guanti prevede: il cambio frequente degli stessi previo lavaggio delle mani, in particolare quando si passa da una lavorazione tra prodotti crudi/cotti, diverse tipologie di alimenti (es. carne rossa, bianca, frutta, verdura), quando si effettuano carico/scarico merci e allestimento magazzino, operazioni di pulizia, al momento del pagamento (maneggiamento del

denaro), quando si viene a contatto con materiali sporchi o potenzialmente infetti (es. cambio mascherine, manipolazione dei rifiuti, ecc.).

7) Durante la lavorazione il titolare dell'azienda dovrebbe adottare un'organizzazione dei turni di lavoro riducendo, ove possibile, il numero degli addetti contemporaneamente presenti sul luogo di lavoro, in base agli spazi disponibili; cercare di evitare i contatti interpersonali ravvicinati tra gli addetti anche negli spogliatoi e durante le pause; evitare il più possibile l'ingresso nell'esercizio dei fornitori effettuando il ricevimento merci al di fuori dello stesso possibilmente ad orari differenziati e prestabiliti.

8) Gli alimenti venduti per asporto devono essere preincartati (confezionati) con materiale idoneo al contatto con alimenti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia; pertanto, la procedura specifica presente nel Manuale di Autocontrollo deve essere aggiornata, se del caso, con le modalità previste per il preincarto destinato all'asporto e corredato dalle relative dichiarazioni di conformità.

B) MISURE PER LA VENDITA DA ASPORTO:

1) Si raccomanda ai clienti l'ordinazione on-line o telefonica, per garantire un ritiro dei prodotti dilazionato nel tempo, evitando assembramenti all'esterno dell'esercizio.

2) I titolari devono identificare all'interno del locale una zona destinata alla consegna dei prodotti da asporto preferibilmente posta all'ingresso dell'attività stessa (a titolo di esempio possono essere organizzati dei tavoli all'ingresso che impediscano l'accesso diretto degli avventori e che consentano la consegna e il pagamento della merce da ritirare in modo veloce e sicuro); i clienti accedono alla zona di ritiro prodotto uno alla volta e rimangono per il tempo strettamente necessario al pagamento e ritiro della merce. Non è consentito per i clienti l'utilizzo dei bagni.

3) La consegna del cibo da asporto deve avvenire assicurando la distanza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto. Per questo motivo è necessario per gli operatori addetti alla consegna l'utilizzo di guanti e mascherina.

4) Per limitare la permanenza del cliente all'interno del locale è auspicabile comunicare l'importo da pagare al momento dell'ordinazione.

5) All'ingresso del locale deve essere disponibile per la clientela un dispenser per l'igienizzazione delle mani.

6) All'interno dei locali i clienti sono obbligati a indossare guanti e dispositivi di protezione delle vie respiratorie (mascherina).

7) È vietata ogni forma di consumazione sul posto o nelle immediate vicinanze dell'esercizio. I prodotti devono essere consegnati tramite il preincarto da asporto.

8) Per evitare contaminazioni dirette da parte degli avventori, si ritiene necessario non lasciare a disposizione della clientela materiale del tipo monouso, come ad es. tovaglioli, posate, bicchieri. Tali materiali saranno all'occorrenza consegnati dagli addetti insieme agli alimenti da asporto.

9) Il titolare deve informare i clienti sulle norme di comportamento e sulle modalità di ordinazione e ritiro della merce, mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso ed eventualmente, se in uso, sui siti internet e pagine di social aziendali. Tali informazioni riguardano: modalità di ordinazione, dispositivi di protezione da indossare al momento del ritiro della merce, presenza di igienizzante per le mani all'ingresso del locale, il divieto di utilizzo dei bagni, il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro, l'accesso di una persona alla volta nella zona consegna prodotti, il divieto del consumo sul posto della merce e nelle immediate vicinanze dell'esercizio, il divieto di assembramento al di fuori del locale e che l'attività è sospesa ad eccezione della consegna a domicilio e asporto.

Si ricorda che, ai sensi del DPCM 26/04/2020, per le attività commerciali di somministrazione di alimenti e bevande e per le attività artigianali (bar, pub, ristoranti, rosticcerie, friggitorie, gelaterie, pasticcerie, pizzerie al taglio, paninoteche, yogurterie, piadinerie) sono momentaneamente sospese tutte le altre attività ad eccezione della consegna a domicilio e dell' asporto.



Ferma restando **l'assenza di evidenze rispetto alla trasmissione alimentare del virus e la valutazione da parte OMS che la possibilità di contrarre il COVID-19 tramite gli alimenti o tramite le confezioni alimentari sia altamente improbabile**, nel corso dell'epidemia da SARS CoV-2, la tutela dell'igiene degli alimenti richiede di applicare le buone prassi igieniche ed operative già previste dalla normativa vigente sull'igiene alimentare, secondo quanto predisposto nel Manuale di Autocontrollo aziendale.

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

Il Dirigente Veterinario
Servizio Veterinario Area B
Dott. Giuseppe Gorziglia

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

