

EMERGENZA CORONA VIRUS: INDICAZIONI IGIENICO SANITARIE PER LE IMPRESE ALIMENTARI IN MATERIA DI CONSEGNA A DOMICILIO

Ricordiamo alle imprese alimentari associate che intendono intraprendere ex novo l'attività di trasporto di pasti a domicilio o di prodotti alimentari alcune indicazioni utili a garantire la sicurezza dei pasti stessi:

- a) I pasti dovranno essere ripartiti in contenitori monouso, dotati di coperchio, idonei al contatto con gli alimenti (cellulosa, plastica, cartone o alluminio e comunque riportare il marchio CE );
- b) I contenitori monouso dovranno a loro volta essere collocati e trasportati in contenitori che garantiscano la protezione da contaminazioni e da agenti atmosferici (dotati di coperchio, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, idonei a mantenere la temperatura al cuore dell'alimento in caso di alimenti deperibili secondo quanto previsto nel Cap. IX del Reg. CE 852/04).
- c) I pasti che necessitano di temperatura controllata (si consiglia il trasporto in "legame freddo"), devono essere trasportati in contenitori termici (termocup) e la temperatura al cuore dell'alimento deve essere inferiore a +10°C (la misurazione viene effettuata con termometro sonda al momento dell'impiattamento); tale limite deve essere rispettato

dall'impiattamento alla consegna al cliente; quindi anche durante il trasporto.

- d) A temperatura ambiente possono essere trasportati solo alimenti non deperibili quali pane, prodotti da forno, prodotti di pasticceria secca, ecc;
- e) In fase di ordinazione e di consegna dovranno essere forniti al consumatore le informazioni in merito e per maggiore tutela del consumatore, su ogni contenitore dovrà essere segnalata l'eventuale presenza di allergeni, di cui al Regolamento (UE) 1169/11 allegato II;
- f) Gli addetti alla consegna dei pasti a domicilio dovranno attenersi al decalogo sui comportamenti da tenere per evitare il contagio da Coronavirus emesso dal Ministero della salute;
- g) Si segnala infine l'opportunità di adeguare/implementare le procedure e il manuale di autocontrollo in funzione di questa specifica attività accessoria.