



GIUNTA REGIONALE
DIPARTIMENTO SALUTE

Servizio Sanità veterinaria Igiene e sicurezza degli alimenti

UFFICIO IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E PREVENZIONE AMBIENTALE
via Conte di Ruvo,74 - 65127 Pescara
085 7672692 -
MAIL: dpf011@regione.abruzzo.it
PEC: dpf011@pec.regione.abruzzo.it

Protocollo n. RA/ 96782 /DPF011/IAN2

Pescara, li 8/04/2020

Giunta Regionale d'Abruzzo

- | | |
|--------|---|
| Ai | Direttori dei Servizi Alimenti e Nutrizione (SIAN) delle ASL d'Abruzzo |
| Ai | Direttori dei Servizi Veterinari di Igiene degli alimenti di origine animale delle ASL d'Abruzzo |
| Ai | Direttori dei Servizi Veterinari di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche delle ASL d'Abruzzo |
| e p.c. | al Direttore Regionale del DPF - Dipartimento Salute |
| p.c. | DPD - Dipartimento Agricoltura |
| p.c. | DPH - Dipartimento Sviluppo Economico - Turismo |
| p.c. | DPG - Dipartimento Sviluppo Economico, Politiche del Lavoro |

OGGETTO: emergenza COVID-19: indicazioni per l'applicazione della normativa sull'igiene degli alimenti per la consegna a domicilio.

In riferimento all'oggetto, si forniscono alcune indicazioni per le imprese del settore alimentare già operative, sia che possano aprire sia che debbano restare chiuse al pubblico, ma che desiderino fare la consegna a domicilio.

- la consegna occasionale di alimenti a domicilio del consumatore, che avviene direttamente da parte di un esercizio di vendita al dettaglio (negozi di vicinato, macellerie, supermercati, laboratori di gastronomia e pizza al taglio...) o di un produttore agricolo, è un servizio aggiuntivo effettuato su richiesta dell'utente;
- Nell'attuale contesto, invece, la consegna di alimenti da parte di imprese alimentari soggette a chiusura (es. take-away, laboratori e ristoranti), è una fase imprescindibile allo svolgimento dell'attività;
- in entrambi i casi citati, la consegna a domicilio non necessita da parte dell'OSA di notifica di variazione dell'attività ma, qualora essa sia una fase che precedentemente non veniva effettuata, è necessario integrare il sistema di gestione della sicurezza alimentare, e inserita quindi nel documento di autocontrollo aziendale, anche se semplificato, indicando in quale maniera viene effettuata la consegna (es. quale mezzo di trasporto/contenitore si intende utilizzare), conformemente alle normative vigenti in materia di alimenti (utilizzando materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti per evitare contaminazioni post-processo o contaminazioni crociate e nel rispetto del mantenimento delle temperature previste);
- vanno messe in atto le disposizioni in materia di etichettatura (incluse le informazioni sugli allergeni) per tutti gli alimenti consegnati, compresi quelli preparati dall'operatore;
- per quanto attiene alla carne fresca confezionata sottovuoto dall'operatore, c'è l'obbligo del rispetto delle specifiche norme in materia di rintracciabilità ed etichettatura;

f) l'attività di intermediazione nella vendita dei prodotti alimentari anche locali, con o senza deposito, necessita di notifica di impresa alimentare secondo le modalità prevista.

Infine, si rammenta che l'attività di consegna a domicilio, in questo specifico periodo deve evitare che al momento della consegna ci siano contatti personali a distanza inferiore a un metro;

Pregando della massima divulgazione di questa nota si inviano cordiali saluti.

IL RESPONSABILE DELL'UFFICIO
(Dr. Paolo Torlontano)



Trasm_indicazioni per la consegna a domicilio..rtf

**IL RESPONSABILE
DEL SERVIZIO**
(dr. Giuseppe BUCCIARELLI)



Dipartimento di Prevenzione
U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore FF: Francesco Di Gialleonardo
Pec: sian@pec.aslteramo.it



Teramo, 10/04/2020

ASL TERAMO PROTOCOLLO UNICO
Posta in Partenza



Prot. nr. 0033794/20 del 10/04/2020

Alla c.a.: Comuni provincia di Teramo
SUAP
UFFICIO COMMERCIO

Oggetto: EMERGENZA COVID: Indicazioni per l'applicazione della normativa sull'igiene degli alimenti per la consegna a domicilio

In riferimento all'oggetto si comunica che, a seguito di nota del 8/04/2020 prot. RA 96782 trasmessa dal Servizio Sanità veterinaria Igiene e sicurezza degli alimenti della Regione Abruzzo, non è necessaria da parte dell'OSA la notifica di variazione dell'attività per le imprese del settore alimentare già operative, sia che esse siano aperte al pubblico, sia che debbano restare chiuse al pubblico (es. take-away, laboratori, ristoranti), ma che desiderano fare la consegna a domicilio.

È necessario, tuttavia, aggiornare il documento di autocontrollo aziendale, anche se semplificato, indicando in quale maniera viene effettuata la consegna al fine di garantire la sicurezza alimentare (es. mezzo di trasporto, contenitori, materiali e oggetti utilizzati al contatto con gli alimenti, modalità di mantenimento della catena del freddo o del caldo) e mettere in atto le disposizioni in materia di etichettatura (incluse le informazioni sugli allergeni) per tutti gli alimenti consegnati, compresi quelli preparati dall'operatore.

Per quanto riguarda la carne fresca confezionata sottovuoto dall'operatore è obbligatorio rispettare le specifiche norme in materia di rintracciabilità ed etichettatura.

Resta necessaria la notifica di impresa alimentare, secondo le solite modalità, per l'attività di intermediazione nella vendita dei prodotti alimentari anche locali, con o senza deposito.

Si ricorda, infine, che l'attività di consegna deve avvenire assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro.

Cordiali saluti

ASL - TERAMO - Dipartimento di Prevenzione
Serv. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dot. FRANCESCO DI GIALLEONARDO
Direttore FF

Il Direttore FF
U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dott. Francesco Di Gialleonardo

E

COMUNE DI CORROPOLI
Comune di Corropoli
Protocollo N.0004407/2020 del 10/04/2020