



LINEE GUIDA
PER IL
FOOD DELIVERY
DI BAR E RISTORANTI
AI TEMPI DEL
#COVID-19

ALLEGATO INTEGRATIVO AL PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE
SECONDO METODICA H.A.C.C.P.

INDICE

1.	Linee guida ristoranti per l'attività di food delivery	4
2.	Misure generali di salute e sicurezza dei lavoratori nei confronti del nuovo Coronavirus	5
2.1.	Misure da applicare all'interno dei locali aziendali	5
2.2.	Controlli all'ingresso di persone esterne e trasportatori	5
2.3.	Possibili misure di gestione degli ingressi.....	6
3.	Comunicazioni al personale.....	6
4.	Indicazioni per i gestori e responsabili dell'autocontrollo	7
5.	Misure di prevenzione contro il contagio da coronavirus covid-19 nelle attività di bar e ristorazione....	7
6.	Disposizioni a tutela del personale.....	7
6.1.	Consigli di buone pratiche per chi manipola alimenti e per gli operatori del settore alimentare	8
6.2.	Istruzione operativa lavaggio e sanificazione delle mani	9
7.	Procedura di trasporto prodotti	10
7.1.	Trasporto mezzi di proprietà	10
7.2.	Trasporto mediante vettore esterno.....	10
8.	Etichettatura prodotti consegnati	11
8.1.	Legame termico durante lo stoccaggio di materie prime, la conservazione di semilavorati ed il trasporto di prodotti finiti	11
8.2.	Temperature massime di conservazione degli alimenti (trasporto)	12
8.3.	Temperature massime di conservazione degli alimenti (stoccaggio)	13
9.	Fac simile schede di registrazione	15
10.	Informativa e istruzioni operative per il cliente	21
10.1.	Introduzione	21
10.2.	Istruzione operativa per il ritiro dei prodotti consegnati	21
10.3.	Istruzione operativa per la gestione della temperatura dei prodotti consegnati	21
11.	Bibliografia.....	23
12.	Sitografia.....	23
13.	Documenti in allegato da scaricare ed utilizzare.....	23
	Servizio veterinario di igiene degli alimenti di origine animale e loro derivati	24
	Cosa facciamo:.....	24

Thiene (VI), lì 31/03/2020

Questa emergenza sanitaria sta sconvolgendo le abitudini, i riti e la quotidianità di noi tutti.

Non possiamo però permettere che vinca la dignità, la determinazione e l'orgoglio delle eccellenze che hanno fatto e fanno grande il nostro Paese, come la nostra Ristorazione, in tutte le sue espressioni, finanche nella più minuta, quella di cui non avevamo capito fino in fondo il valore.

Con questo documento, proviamo ad offrire il nostro contributo e orientamento a chi non si arrende, a chi vuole continuare ad offrire tutto il sapere, il sapore ed il calore della sua cucina, portando a casa dei suoi clienti pietanze buone, sicure, eroiche.

Mettersi insieme è un inizio, rimanere insieme è un progresso, lavorare insieme è un successo.
(Henry Ford)

Andrea Gazzetta e Fabrizio de Stefani

1. LINEE GUIDA RISTORANTI PER L'ATTIVITÀ DI FOOD DELIVERY

Tutti devono seguire scrupolosamente le raccomandazioni del Ministero della Salute(*)



Figura 1- (*) Raccomandazioni del [Ministero della salute](#)

- I ristoratori 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 ristoratori definiscono delle aree destinate al ritiro del cibo preparato per le quali osservano procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie. 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 a perdere) tramite adesivi chiudi-sacchetto, graffette o altro, per assicurarne 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.

2. MISURE GENERALI DI SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI NEI CONFRONTI DEL NUOVO CORONAVIRUS

2.1. Misure da applicare all'interno dei locali aziendali

Con particolare riferimento alle disposizioni diffuse, si ricorda e suggerisce di:

- mantenere una **distanza interpersonale di almeno un metro**;
- se possibile, **distanziare adeguatamente le postazioni di lavoro degli operatori** per ridurre al minimo gli eventuali contatti lungo la linea di produzione; se non fosse possibile, **dotare il personale di idonei DPI**, quali **tute/camici grembiuli monouso, sovra-scarpe, guanti, mascherine**;
- dove possibile, ridurre il numero di addetti contemporaneamente presenti nello stabilimento, eventualmente anche **modificando la turnazione**, anche per l'accesso alle aree ristoro comuni;
- cercare di **evitare i contatti interpersonali ravvicinati**, anche negli spogliatoi o nei locali di ristoro, tra gli addetti dei diversi reparti;
- **evitare situazioni di affollamento di ogni genere** negli ambienti di lavoro, sia con riguardo a personale dipendente che al personale esterno, **anche durante le pause**;
- **incentivare l'uso di stoviglie e posateria monouso** nelle mense, privilegiando anche la distribuzione del cibo da parte dell'operatore addetto al servizio e/o di **porzioni pre-confezionate**;
- **identificare una persona preposta** a fornire ogni opportuno **chiarimento in merito ai contenuti** diffusi. Per **informazioni di carattere scientifico-sanitario** è opportuna la **collaborazione di un medico competente**;
- **mettere a disposizione dispenser di soluzioni idroalcoliche** nei punti di accesso/uscita/passaggio o in situazioni ove siano carenti servizi igienici per il lavaggio/disinfezione mani;
- cercare di **effettuare attività di sanificazione straordinaria** nei locali spogliatoio, ristoro, aree operative tra i diversi turni con prodotti **spray che non necessitano di risciacquo e asciugatura**;
- in caso di trasferte, **privilegiare l'utilizzo della flotta aziendale**, da sottoporre ad adeguate procedure di pulizia e sanificazione. **Ridurre il ricorso ai mezzi pubblici**, per quanto possibile.

Ricordiamo che **il Garante per la protezione dei dati personali ha chiarito** che i datori di lavoro **devono astenersi dal raccogliere**, a priori e in modo sistematico e generalizzato, anche attraverso specifiche richieste al singolo lavoratore o indagini non consentite, **informazioni sulla presenza di eventuali sintomi influenzali del lavoratore e dei suoi contatti più stretti** o comunque rientranti nella sfera extra lavorativa.

Tuttavia, il Garante ha ricordato che **resta fermo l'obbligo del lavoratore di segnalare al datore di lavoro qualsiasi situazione di pericolo per la salute** e la sicurezza sui luoghi di lavoro.

2.2. Controlli all'ingresso di persone esterne e trasportatori

Per quanto riguarda l'accesso allo stabilimento da parte di esterni è consigliabile:

- **evitare il più possibile l'ingresso di visitatori, fornitori, clienti ecc.** oppure **stabilire fasce orarie** per specifici ingressi;
- **limitare la discesa dai mezzi degli autisti** e munirli di dispositivi medici a protezione di mani, naso e bocca;
- qualora il carico/scarico richieda la discesa dal mezzo, **rispettare SEMPRE la misura di sicurezza** della distanza di almeno **un metro tra le persone**;
- **trasmettere la documentazione** di trasporto in **via telematica**.

Il Datore di lavoro, prima dell'accesso al luogo di lavoro, **potrà** sottoporre il personale al **controllo della temperatura corporea**.

Il lavoratore in presenza di febbre (oltre 37.5) o altri sintomi influenzali ha **l'obbligo** di rimanere al proprio domicilio e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria.

2.3. Possibili misure di gestione degli ingressi

Per l'accesso di fornitori esterni si devono individuare procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale. In via **straordinaria e temporanea** si può valutare l'opportunità di **adottare policy che vietino l'accesso ai locali aziendali e agli uffici** ai soggetti che non abbiano ottemperato agli obblighi e alle misure di natura precauzionale prescritti dalle autorità.

Nella disposizione:

- andrebbe evidenziato che entrando nei locali aziendali e negli uffici, **il soggetto interessato si assume ogni responsabilità nei confronti dell'impresa** in merito all'assenza di alcuna delle condizioni ostative all'accesso.

Perché sia resa effettiva e comunicata in modo adeguato:

- si suggerisce **portarla a conoscenza degli interessati**, invitandoli a prenderne visione e adattare un comportamento collaborativo e responsabile;
- si suggerisce di **inviare comunicazioni individuali** (es. al personale, ai fornitori, ai clienti), di **affiggere appositi cartelli** in prossimità degli accessi e/o **distribuire appositivademecum**.

3. COMUNICAZIONI AL PERSONALE

Si suggerisce di **informare e sensibilizzare anche i lavoratori** attraverso comunicazioni individuali, informative in bacheca, sulla intranet e/o vademecum, **riguardo**:

- la circostanza che, **in caso di impossibilità di accesso** ai locali aziendali e agli uffici ai sensi dei divieti eventualmente previsti dalle policy di cui al precedente paragrafo n. 1, ove possibile si potrebbe **ricorrere al c.d. lavoro agile**;
- le **misure precauzionali prescritte** dalle Autorità e su quelle ulteriori eventualmente **adottate dal datore di lavoro**;
- la **necessità di contattare il medico di base**, il 112/118 o i numeri verdi regionali qualora si manifestino **sintomi compatibili con quelli del Coronavirus** e/o si sospetti di essere stato in stretto contatto con una persona affetta;
- la **necessità di segnalare** al datore di lavoro qualsiasi **situazione di pericolo per la salute**.

Al fine di facilitare tali comunicazioni, si potrebbero attivare dei canali dedicati, gestiti da personale appositamente preposto.

4. INDICAZIONI PER I GESTORI E RESPONSABILI DELL'AUTOCONTROLLO

Si raccomanda maggior rigore nel seguire le seguenti prassi igieniche:

- tenere separati gli alimenti cotti e crudi durante la conservazione, in particolare la verdura va riposta all'interno del cassetto del frigo, e gli alimenti cotti e crudi in contenitori diversi e a tenuta.
- dopo la cottura utilizzare utensili diversi rispetto a quelli impiegati per gli alimenti crudi, e lavare accuratamente le mani prima e dopo la lavorazione.
- l'OMS informa che i coronavirus sono sensibili alle normali condizioni di cottura e sono inattivati a 70° c, di conseguenza il raggiungimento al cuore del prodotto ne assicura la completa distruzione.
- per quanto concerne la pulizia delle superfici da cucina alcuni disinfettanti si sono dimostrati più efficaci rispetto ad altri, quali l'amuchina, poiché è in grado di inattivare il virus dopo un minuto.

5. MISURE DI PREVENZIONE CONTRO IL CONTAGIO DA CORONAVIRUS COVID-19 NELLE ATTIVITÀ DI BAR E RISTORAZIONE

Per tali motivi le misure di prevenzione consigliate sono le seguenti:

- limitare gli accessi ai locali per evitare sovraffollamenti che facilitino la diffusione del virus
- rispettare le distanze di sicurezza tra le persone che devono essere non inferiori ad un metro e mezzo disponendo i tavoli a congrua distanza. (la distanza deve essere rispettata anche per persone disposte nello stesso tavolo uno affianco all'altro e non solo uno di fronte all'altro)
- mettere a disposizione in più punti del locale soluzioni disinfettanti e carta monouso per il lavaggio frequente delle mani
- disinfettare tavolini, sedie, banconi, maniglie e servizi igienici e altre superfici che possono venire a contatto con più persone
- evitare il self service di alimenti e bevande (bibite, gelati, cibi confezionati, paste all'interno della vetrina verranno serviti esclusivamente dal personale)
- evitare la somministrazione di aperitivi con piatti condivisi e prediligere le monoporzioni

6. DISPOSIZIONI A TUTELA DEL PERSONALE

Lavarsi spesso le mani o usare un gel a base alcolica o in alternativa guanti monouso da cambiare frequentemente come prima barriera per l'operatore

- Evitare le strette di mano e contatti ravvicinati
- Non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani
- Coprire bocca e naso con fazzoletti monouso quando si starnutisce o tossisce. Se non si ha un fazzoletto usare la piega del gomito
- In caso di sintomi influenzali avvisare il datore di lavoro ed evitare di recarsi a lavoro.
- Evitare di recarsi a lavoro se si è entrati a contatto con persone che sono state di recente nelle zone rosse o a contatto con persone risultate positive al virus
- Pulire le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol
- Nei momenti di pausa o fine servizio evitare di sostare in spazi comuni a stretto contatto con colleghi ed evitare l'uso promiscuo di oggetti ed accessori
- Prima di riprendere l'attività lavorativa lavarsi accuratamente le mani
- Durante l'attività lavorativa rispettare le distanze di sicurezza di un metro e mezzo
- Al termine delle attività lavorative per la pulizia dei locali e delle attrezzature usare dispositivi di protezione individuali quali occhiali di protezione (conformi alla normativa UNI EN 10912:2000 - Guida DPI: Protezione occhi e viso), abiti protettivi e guanti monouso
- Arieggiare gli ambienti frequentemente per favorire il ricambio d'aria
- E' consigliabile l'utilizzo della mascherina chirurgica (conforme alla normativa UNI EN 14683:2019) per il personale di cucina o che manipola alimenti

6.1. Consigli di buone pratiche per chi manipola alimenti e per gli operatori del settore alimentare

Lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (se non sono disponibili, è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con una concentrazione di alcool di almeno il 60%) dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti. Il lavaggio delle mani è fondamentale per prevenire la contaminazione degli alimenti.

Occorre sempre lavarsi le mani:

1. prima di iniziare le preparazioni alimentari;
2. prima di manipolare cibi cotti o pronti per il consumo;
3. dopo la manipolazione o la preparazione di alimenti crudi;
4. dopo la gestione dei rifiuti;
5. dopo avere effettuato le pulizie;
6. dopo aver usato il bagno;
7. dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito;
8. dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
9. dopo aver manipolato il denaro.

Utilizzare correttamente i guanti al fine di evitare la contaminazione degli alimenti e nello specifico:

- lavare sempre le mani:
 - prima di indossare i guanti
 - tra un cambio di guanti e l'altro
 - dopo averli tolti
- cambiare i guanti dopo avere svolto attività non legate al cibo (es. maneggiato il denaro, svuotato i cestini, toccato maniglie, pulsanti o carrelli, ...).

Pulire le superfici di lavoro con disinfettanti contenenti alcol (etanolo) al 75% o a base di cloro all'1% (candeggina).

Negli ambienti di lavoro del settore agro-alimentare, in particolare quando si manipolano alimenti non protetti destinati ad essere consumati senza ulteriori trattamenti, è sempre consigliabile indossare la mascherina per evitare la propagazione di goccioline di liquidi organici attraverso tosse, starnuti o saliva. L'utilizzo della mascherina può quindi aiutare a limitare la diffusione di virus e batteri, ma deve essere adottata in aggiunta ad altre misure di igiene respiratoria e delle mani.

La mascherina utilizzata dovrebbe rispettare la norma UNI EN 14683:2019 *"Maschere facciali ad uso medico - Requisiti e metodi di prova"* dà la presunzione di conformità ai requisiti generali di sicurezza e prestazione (Allegato I della Direttiva 93/42/CEE / Regolamento (UE) 2017/745).

È importante rimanere in casa (e non presentarsi al lavoro), in tutti i casi di febbre, disturbi gastroenterici, tosse.

6.2. Istruzione operativa lavaggio e sanificazione delle mani



Come lavarsi le mani con acqua e sapone?



LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!



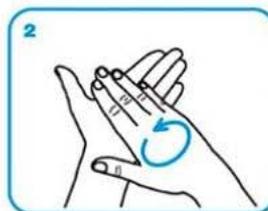
Durata dell'intera procedura: **40-60 secondi**



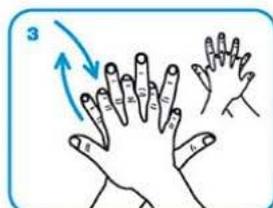
Bagna le mani con l'acqua



applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



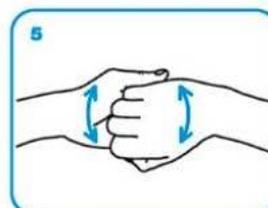
friziona le mani palmo contro palmo



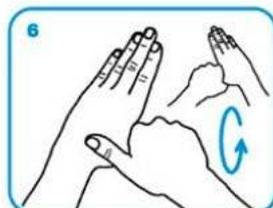
il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



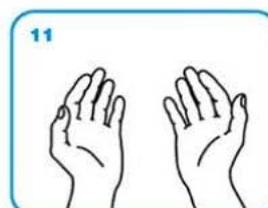
Risciacqua le mani con l'acqua



asciuga accuratamente con una salvietta monouso



usa la salvietta per chiudere il rubinetto



...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

Figura 2 http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_opuscoliPoster_193_allegato.pdf

7. PROCEDURA DI TRASPORTO PRODOTTI

7.1. Trasporto mezzi di proprietà

Al fine di prevenire *cross contamination* e rialzi termici dei prodotti alimentari deperibili trasportati, possono essere utilizzati:

- automezzi autorizzati, coibentati e refrigerati
- contenitori isotermici coibentati isolati con schiuma poliuretana e interni lavabili, adatti a venire a contatto gli alimenti (*verificare scheda tecnica per valutare conformità all'eventuale contatto gli alimenti*).

L'operatore, al momento del carico, verifica la pulizia del vano del mezzo utilizzato evitando il trasporto promiscuo con altri materiali.

Verificare che il grado di isolamento e coibentazione del box isotermico utilizzato per la movimentazione dei prodotti alimentari, sia in grado di garantire l'inerzia termica durante tutta la durata del trasporto dal momento del carico presso la realtà produttiva al sito dell'ultima consegna prevista, prevenendo eventuali rialzi termici che possano in qualche modo alterarne le caratteristiche organolettiche o influire negativamente sulla sicurezza igienico sanitaria del prodotto.

A fine giornata lavorativa, o nei momenti antecedenti all'allestimento del carico, i contenitori isobox, vengono puliti e disinfettanti con apposito detergente disinfettante (presidio medico chirurgico) o equivalente prodotto commerciale avente le medesime caratteristiche tecniche.

7.2. Trasporto mediante vettore esterno

In base alla necessità logistica, l'O.S.A. può avvalersi della collaborazione di trasportatori terzi.

Saranno presi in considerazione solo vettori:

- qualificati e adeguatamente formati
- regolarmente autorizzati (vedasi autorizzazione sanitaria rilasciata dall'autorità di competenza)
- che presentano copia del manuale HACCP e/o autodichiarazione l'applicazione ed il rispetto delle procedure previste da normativa in ambito di autocontrollo

Prima di procedere al carico del vano, verificare che:

- il mezzo di conservazione (cella frigorifera/contenitore da trasporto) deve essere sempre perfettamente pulito e non presentare cattivi odori;
- l'impianto frigorifero/mezzo di refrigerazione, ove presente, deve essere attivato prima di caricare la merce per garantire il mantenimento della catena del freddo;
- le porte della cella frigo/contenitore non devono essere aperte fino all'inizio delle operazioni di carico della merce.

8. ETICHETTATURA PRODOTTI CONSEGNATI

I prodotti confezionati in mono o multi porzione (purchè destinata ad unico nucleo familiare senza fasi di porzionatura), verranno identificati apponendo un'etichetta adesiva direttamente sulla confezione del piatto o un'etichetta riepilogativa del contenuto all'esterno della borsa e/o del polibox dedicato.

Fac simile informazioni indicative utili al consumatore che dovranno essere apposte sono:

PRODUTTORE:	Contatto telefonico:
DESTINATARIO:	
Prodotto contenuto n°1: _____ Tipologia A / B / C (*)	
Prodotto contenuto n°2: _____ Tipologia A / B / C (*)	
Prodotto contenuto n°3: _____ Tipologia A / B / C (*)	
Data di produzione: _____ consumo da effettuarsi entro le 24 ore dalla produzione	
(*) Tipologia prodotto A: Prodotti finiti freddi consegnati in legame freddo ($T^{\circ} < +4^{\circ}C$) da consumare tal quali	
(*) Tipologia prodotto B: Prodotti cotti, abbattuti e consegnati in legame freddo da consumare previa cottura e/o rigenerazione termica	
(*) Tipologia prodotto C: Prodotti finiti cotti consegnati in legame caldo ($T^{\circ} > +60^{\circ}C$) da consumare immediatamente	
N.B: Per indicazioni su modalità d'uso e allergeni si rimanda alle istruzioni e alle informazioni comunicate al momento dell'ordine e/o consegnate in formato cartaceo o digitale al cliente come da procedura in essere.	

8.1. Legame termico durante lo stoccaggio di materie prime, la conservazione di semilavorati ed il trasporto di prodotti finiti

Il trasporto dei prodotti alimentari, se non eseguito correttamente, rappresenta una fase critica in quanto può consentire lo sviluppo di microrganismi patogeni e/o alteranti provenienti da materie prime e/o contaminazioni crociate ambientali (attrezzature e operatori).

Sia gli alimenti da conservare a temperatura di refrigerazione (per esempio materie prime e/o semilavorati deperibili, piatti pronti cotti e abbattuti da consumare freddi o previo successivo riattivazione termica), sia quelli da mantenere ad alte temperature (per esempio piatti pronti da somministrare caldi) possono rappresentare un rischio per il consumatore finale. Nel caso di trasporto di generi alimentari, valgono le disposizioni previste dagli allegati C al D.P.R. del 26/03/1980, n° 327 in merito alle temperature di mantenimento.

Al fine di prevenire contaminazioni crociate durante la fase di trasporto, gli alimenti pronti alla consegna, devono essere confezionati o racchiusi in involucri primari idonei al contatto diretto con gli alimenti (M.O.C.A.) che non permettano il contatto con l'ambiente esterno o con altre matrici alimentari.

Deve essere, quindi, garantita la separazione fisica tra cibi crudi (ortofrutta, carni crude, etc.) e cibi pronti al consumo che, se contaminati, non subiscono più alcun trattamento termico prima del consumo utile alla bonifica microbiologica del prodotto finito *ready to eat*.

8.2. Temperature massime di conservazione degli alimenti (trasporto)

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE IL TRASPORTO (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti)			
Prodotto	Temperatura massima durante il trasporto (°C)	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata oppure temperatura max tollerabile nella distribuzione frazionata	Normativa di riferimento
Latte crudo di tutte le specie da immettere in lavorazione	Mantenimento della catena del freddo e temperatura non superiore a +10 all'arrivo a destinazione		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IX, Cap. I
Latte pastorizzato, in confezioni	+4	MAX +9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Yogurt e altri latt fermentati, in confezioni	+4	MAX +14	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni	+4	MAX +9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Ricotta	+4	MAX +9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Burro prodotto con crema di latte pastorizzata	+4	MAX +14	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato	+4	MAX +14	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Burro e burro concentrato (anidro)	+6		Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Burro anidro liquido	superiore a +32		Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Carni fresche bovine (comprese le specie Bubalus e Bison) - suine - ovicaprine - equine	+7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII
Pollame	+4	MAX+8	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Conigli	+4	MAX+8	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Frattaglie	+3		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII
Carni macinate	+2		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Preparazioni di carni	+4		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Carni separate meccanicamente	+2		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Selvaggina	+4	MAX+8	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Selvaggina allevata (cervidi, suidi)	+7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. III
Materie prime da avviare alla trasformazione per la produzione di grassi fusi di origine animale e ciccioli	+7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. II
Molluschi eduli lamelibranchi in confezione compresi quelli sgusciati appartenenti al genere Chlamys (canestrelli) e Pecten (cappe sante)	+6		Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Molluschi bivalvi vivi	Temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
Prodotti della pesca freschi, decongelati, prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VII, Cap. VIII
Grassi fusi di origine animale e ciccioli da avviare alla trasformazione	+7 (tuttavia le materie prime possono essere trasportate senza refrigerazione attiva purché siano sottoposte a fusione entro 12 ore dal giorno in cui sono state ottenute)		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. I
Uova	Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. I
Paste alimentari fresche da vendere sfuse	+4	+3	Art. 9 DPR 187/01
Paste alimentari fresche preconfezionate	+4	+2	Art. 9 DPR 187/01
Paste stabilizzate	Temperatura ambiente (consigliato +18/20)		Art. 9 DPR 187/01
Carni congelate	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate	-18		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Prodotti della pesca congelati	-18 con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto di 3° C al massimo		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
Altri gelati	-15	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
Pesci interi congelati in salamoia destinati alla produzione di conserve	-9		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
Altre sostanze alimentari congelate	-10	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80
Altre sostanze alimentari surgelate	-18	+3	Allegato C Parte I DPR 327/80 Art. 4 D.LVO 110/92
Gelatina e collagene (materie prime da avviare alla trasformazione escluse pelli salate o trattate o essiccate ed ossa sgrassate o essiccate)	Stato refrigerato o congelato (salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza)		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XIV e XV

8.3. Temperature massime di conservazione degli alimenti (stoccaggio)

TEMPERATURE MASSIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI Magazzinaggio (♦) Esposizione in vendita e conservazione nel commercio al dettaglio (▲) (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti)		
Alimento	Temperatura °C	Normativa di riferimento
Bibite a base di latte non sterilizzato	+4	Art. 31 DPR 327/80
Yogurt nei vari tipi	+4	Art. 31 DPR 327/80
Paste alimentari fresche preconfezionate	+4 con tolleranza di +2	Art. 9 DPR 187/01
Paste alimentari fresche da vendere sfuse	+4 con tolleranza di +2	Art. 9 DPR 187/01
Paste stabilizzate	Temperatura ambiente (consigliato +18/20)	Art. 9 DPR 187/01
Latte crudo e colostro di tutte le specie animali	+6 (deroga se la trasformazione del latte ha inizio immediatamente dopo la mungitura o entro 4 ore dall'accettazione presso lo stabilimento di trasformazione oppure se l'autorità competente autorizza una temperatura superiore per ragioni tecnologiche connesse alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari o di taluni prodotti ottenuti dal colostro)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IX, Cap. II
Prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare	+4	Art. 31 DPR 327/80
Alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticceria)	+4	Art. 31 DPR 327/80
Alimenti deperibili cotti da consumare freddi (arrosti, roast-beef, etc.)	+10	Art. 31 DPR 327/80
Carni fresche (bovine-suine-ovicaprino-equine)	+7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. VII
Pollame, coniglio, lepre, roditori	+4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. V
Frattaglie e stomaci, vesciche e intestini trattati (non salati o essiccati)	+3	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XIII
Carni macinate e carni separate meccanicamente	+2	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Preparazioni a base di carne	+4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. VII
Selvaggina selvatica piccola	+4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IV, Cap. III
Selvaggina selvatica grossa	+7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IV, Cap. II
Selvaggina allevata (ratiti: struzzi, emù)	+3	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. III
Selvaggina allevata (cervidi, suidi)	+7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. III
Molluschi bivalvi vivi	Temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VII, Cap. VIII
Prodotti della pesca freschi, decongelati e prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione, dopo essere stati congelati a una temperatura non superiore a -20 °C in ogni parte della massa per almeno 24 ore	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Prodotti della pesca mantenuti vivi	Temperatura e condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Uova	Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. I
Uova liquide	+4 (se la trasformazione non viene effettuata immediatamente dopo la rottura, le uova liquide devono essere conservate congelate o a una temperatura non superiore a +4; il periodo di conservazione a +4 prima della trasformazione non deve superare le 48 ore; tuttavia questi requisiti non si applicano ai prodotti destinati ad essere privati degli zuccheri, purché tale processo sia eseguito al più presto)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. II
Ovoprodotti	+4 (i prodotti che non siano stati stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente devono essere raffreddati ad una temperatura non superiore a +4; i prodotti da congelare debbono essere congelati immediatamente dopo la trasformazione)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. II
Cosce di rana e lumache	Temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente	Reg. CE 853/04 - All. III, Sez. XI
Grassi fusi di origine animale e ciccioli da avviare alla trasformazione	+7 (tuttavia le materie prime possono essere immagazzinate senza refrigerazione attiva purché siano sottoposte a fusione entro 12 ore dal giorno in cui sono state ottenute)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. I
Ciccioli	+7 (per un periodo max di 24 ore se fusi ad una temperatura non > a 70° C; per un periodo max di 48 ore se fusi ad una temperatura > a 70° C e se hanno tenore di umidità pari o > del 10%)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. II
Gelatina e collagene (materie prime da avviare alla trasformazione escluse pelli salate o trattate o essiccate ed ossa sgrassate o essiccate)	Stato refrigerato o congelato (salvo se vengono lavorate entro 24 ore dalla partenza)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XIV e XV

TEMPERATURE MASSIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI CONGELATI E SURGELATI

Magazzinaggio (♦)

Esposizione in vendita e conservazione nel commercio al dettaglio (▲)
 (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti)

Alimento	Temperatura °C	Normativa di riferimento
Alimenti surgelati	-18 con fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C	Art. 4 D.LVO 110/92
Prodotti della pesca congelati	-18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate	-18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Carni congelate (tutte le specie)	-18	Reg. CE 853/04 All. III
Pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve	-9	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Ciccioli congelati	-18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. XII, Cap. II

(♦) **NOTA BENE:** Se nella colonna "normativa di riferimento" è indicato Reg. CE 853/04 si intende lo stoccaggio presso gli stabilimenti riconosciuti ai sensi dello stesso regolamento.

(▲) **NOTA BENE:** Il Reg. CE 853/04 non si applica al commercio al dettaglio salvo quando le operazioni sono effettuate allo scopo di fornire alimenti di origine animale ad altri stabilimenti. Tuttavia i requisiti specifici di temperatura previsti nell'allegato III dello stesso Regolamento, si applicano al commercio al dettaglio quando le operazioni si limitano al magazzinaggio e al trasporto. Pertanto, per alcuni alimenti di origine animale, nelle fasi di conservazione ed esposizione in vendita al dettaglio, vengono ritenute vigenti, "in via analogica", le temperature previste dal Reg. CE 853/04. Solo nel caso dei molluschi bivalvi vivi il Reg. CE 853/04 dispone espressamente che la temperatura prevista si applichi anche alla vendita al dettaglio.

TEMPERATURE MINIME CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
 DEPERIBILI COTTI DA CONSERVARE CALDI

Alimento	Temperatura °C	Normativa di riferimento
Alimenti deperibili cotti da consumare caldi (piatti pronti, snacks, polli etc.)	da +60 a +65	Art. 31 DPR 327/80

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI VENDUTI TRAMITE
 DISTRIBUTORI AUTOMATICI O SEMIAUTOMATICI

(salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti)

Alimento	Temperatura °C	Normativa di riferimento
Sostanze alimentari di facile deperibilità	+4	Art. 32 DPR 327/80
Sostanze alimentari surgelate	-18	Art. 32 DPR 327/80
Bevande e piatti caldi	da +60 a +65	Art. 32 DPR 327/80

TEMPERATURE IN PRODUZIONE PRIMARIA

Alimento	Temperatura °C	Normativa di riferimento
Latte crudo di tutte le specie animali	+8 raccolta giornaliera +6 raccolta non giornaliera (deroga se la trasformazione del latte avviene entro le due ore successive alla mungitura oppure per motivi tecnologici connessi alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari è necessaria una temperatura più elevata e l'autorità competente concede l'autorizzazione)	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IX, Cap. I
Colostro di tutte le specie animali	+8 raccolta giornaliera +6 raccolta non giornaliera	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. IX, Cap. I

9. FAC SIMILE SCHEDE DI REGISTRAZIONE

SCHEDA N°1: Registrazione delle temperature			
da utilizzare solo nel caso di: <ul style="list-style-type: none"> malfunzionamento sistema automatico di termo-registrazione della temperatura (automezzi coibentati, refrigerati) manca di data logger per la registrazione in continuo della temperatura di trasporto manca di prove di validazione di inerzia termica del sistema di trasporto utilizzato (coibentazione, polibox) 			

Identificazione automezzo:		T° di esercizio:	
Mese:		Anno:	

Giorno	Al momento del carico		Al momento dell'ultima consegna		Firma
	Ora	T° in C°	Ora	T° in C°	
01					
02					
03					
04					
05					
06					
07					
08					
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

Firma Responsabile HACCP _____

SCHEMA N°2: Decalogo - norme formazione sostitutiva libretti sanitari

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise **NORME DI COMPORTAMENTO**, che l'Organizzazione Mondiale della sanità ha riassunto nel seguente **DECALOGO**, adattato alle locali esigenze:

NORME DI COMPORTAMENTO PER UNA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI

1. LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE

Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:

- ogni sospensione del lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- aver fatto uso dei servizi igienici;
- essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie)

2. MANTENERE UNA ACCURATA IGIENE PERSONALE

Gli indumenti specifici (copicapo, camice, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati. Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili.

3. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte da un cerotto o garza, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti al consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

4. PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti e roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezioni delle finestre con retine amovibili) che con adeguati comportamenti, in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccellini, tartarughe) ospitano germi pericolosi che possono passare dalle mani al cibo.

5. MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI E PIANI DI LAVORO

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani di lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

6. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:

- i prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema a base di uova, panna, yogurt e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C

- gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a temperature tra i +60°C e i +65°C, in speciali banchi con termostato
- gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrostiti, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a +10°C

6. EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa **CONTAMINAZIONE CROCIATA** può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per preparare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi che le diverse tipologie di alimenti (es. separare carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto)

7. CUOCERE E RISCALDARE GLI ALIMENTI

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo e Temperatura che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72°C per almeno due minuti

8. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE

9. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Ogni impresa alimentare dalla più piccola alla più grande deve dotarsi ai sensi del Reg. CE 852/2004 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative MISURE PREVENTIVE che la Ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

DATA: _____

PER PRESA VISIONE

Firma dell'operatore neoassunto (*)

Firma della titolare (**)

Timbro della ditta (***)



(*): o dello stagista, nel caso di stages da parte di allievi di Istituti Professionali Alberghieri presso strutture alberghiere (per l'effettuazione di servizi connessi alla ristorazione) e presso strutture di ristorazione in genere;

(**): o del Preside dell'Istituto Professionale Alberghiero di appartenenza dello stagista;

(***): o dell'Istituto Professionale Alberghiero di appartenenza dello stagista.

Da rendere visibile all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, con appositi dépliant informativi o comunque con ogni altra modalità idonea

MEMORANDUM PER DIPENDENTI, VISITATORI, TRASPORTATORI E APPALTATORI

In attuazione del "[Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14 marzo 2020 e del DPCM 11 marzo 2020](#)".

Con riferimento all'emergenza epidemiologica da COVID-19 ("Coronavirus"), a tutt'oggi in atto, viene richiesto ai DIPENDENTI, VISITATORI, TRASPORTATORI e APPALTATORI di prendere visione di quanto specificato nella presente e, conseguentemente, di astenersi dal compimento dell'ingresso nella nostra Azienda lì dove si rientrasse in una delle casistiche di seguito specificate:

- presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali, per i quali viene disposto l'obbligo di rimanere al proprio domicilio e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria,
- soggiorno, nei 14 giorni precedenti la visita in Azienda, nella Repubblica Popolare Cinese od in altri "Paesi a rischio" nei quali sono notoriamente in diffusione malattie legate al COVID-19 (cd. "Coronavirus") secondo le indicazioni dell'OMS;
- in conformità alle misure di contenimento del contagio di cui al DPMC dell'8 marzo 2020 e del DPMC del 9 marzo 2020, di essere sottoposto a misure di quarantena, o di essere risultato positivo al Covid-19;
- per quanto a conoscenza, l'avvenuto contatto con persone risultate positive ai test per affezione da "Coronavirus" o che si ritengono comunque rientranti in una delle casistiche sopra evidenziate e non si sono valutate con l'autorità sanitaria competente o con il medico di base le eventuali misure di precauzione da adottare.

Per i soggetti di cui sopra deve sussistere la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in Azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc.) in cui i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio.

A questo si aggiunge l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e dell'Azienda (datore di lavoro) nel consentire l'accesso alla stessa (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene);

Unitamente all'impegno ad informare tempestivamente e responsabilmente l'Azienda (datore di lavoro), nelle persone di ----, della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti, ed accettando l'adozione delle misure di isolamento che la stessa intenderà adottare, nel rispetto della dignità della persona.

IN PARTICOLARE, PER L'INGRESSO IN AZIENDA DEI DIPENDENTI

- Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione - nel rispetto delle indicazioni riportate nell'informativa privacy - saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine, non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante o l'Autorità sanitaria competente e seguire le sue indicazioni.

IN PARTICOLARE, PER L'ACCESSO IN AZIENDA DEI FORNITORI ESTERNI, TRASPORTATORI E APPALTATORI

- I soggetti qui interessati sono tenuti a rispettare le procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite dall'Azienda, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza nei reparti/uffici coinvolti;
- gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi e non viene consentito l'accesso agli uffici per nessun motivo. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro;
- viene concesso l'utilizzo di servizi igienici dedicati, con divieto di utilizzo di quelli del personale dipendente dell'Azienda;
- pur venendo ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori, qualora fosse necessario l'ingresso, resta espresso impegno dei visitatori esterni di sottostare a tutte le regole aziendali, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali aziendali.

I destinatari del presente Memorandum si assumono la piena responsabilità, **anche di natura penale**, in merito all'assenza delle condizioni ostative all'accesso su indicate.

Per quanto attiene al trattamento dei dati personali per le finalità connesse al presente Memorandum, si rinvia all'informativa ex art.13 Regolamento UE 2026/679, che integra, per quanto attiene al personale dell'Azienda, l'informativa già fornita a questo al momento dell'assunzione, e costituisce specifica informativa per visitatori e terzi che dovessero accedere nella stessa Azienda.

Ricordiamo che in base a quanto prescritto dalla normativa vigente **è raccomandata l'applicazione delle seguenti misure igienico-sanitarie:**

- a) lavarsi spesso le mani.
- b) evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute;
- c) evitare abbracci e strette di mano;
- d) mantenimento, nei contatti sociali, di una distanza interpersonale di almeno un metro;
- e) igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie);
- f) evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri;
- g) non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani;
- h) coprirsi bocca e naso se si starnutisce o tossisce;
- i) *m)* usare la mascherina solo se si sospetta di essere malati o se si presta assistenza a persone malate.

10. INFORMATIVA E ISTRUZIONI OPERATIVE PER IL CLIENTE

10.1. Introduzione

Non è stato ancora dimostrato che il virus si possa trasmettere tramite gli alimenti, tuttavia, un rapporto dell'OMS del 21/02/2020 raccomanda in via precauzionale di evitare il consumo di alimenti di origine animale crudi o poco cotti quale carne, pesce, uova e latte e si raccomanda di manipolarli con maggiore attenzione per evitare la contaminazione crociata con alimenti già cotti o da consumare crudi.

Nessun problema, invece, per gli alimenti industriali confezionati in quanto dimostrato che le procedure di pastorizzazione e sanificazione adottate dalle aziende sono in grado di eliminare il virus della Sars, un parente stretto del nuovo coronavirus.

Nel corso dell'emergenza Covid-19, infatti, il Governo ha emanato il DPCM 11 Marzo 2020 che prevede "la sospensione delle attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie) [...]. Resta consentita la sola ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto" (e relativa nota Regione Veneto 136128 del 27/03/2020).

10.2. Istruzione operativa per il ritiro dei prodotti consegnati

1. Ricevere l'addetto alle consegne muniti di mascherina protettiva e guanti mantenendo una distanza di sicurezza di almeno 1 metro
2. Attendere che l'operatore adagi i prodotti, protetti da imballo primario e secondario (borsetta di nylon, plastica, etc.) all'uscio della porta di ingresso e/o all'entrata dell'androne
3. Preferire il pagamento elettronico (es. POS mobile, Applicazioni telefoniche, bonifici, etc.) evitando di manipolare soldi e banconote
4. Ritirare il contenuto
5. Gestire i prodotti come da istruzione successiva

10.3. Istruzione operativa per la gestione della temperatura dei prodotti consegnati

A tal proposito, tuttavia, si ricorda che i prodotti deperibili veicolati (es. materie prime, semilavorati, prodotti finiti crudi/cotti, etc.) devono essere conservati e gestiti nella maniera corretta al fine di prevenire eventuali degradazioni organolettiche e/o igienico sanitarie

GESTIONE CASALINGA DEI PRODOTTI ALIMENTARI CONSEGNA TI

	Descrizione tipologia	Indicazioni d'uso per il corretto consumo
Tipo A	Prodotti finiti freddi consegnati in legame freddo ($T^{\circ} < +4^{\circ}C$) da consumare tal quale <i>(ready to eat)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Ricevuto il prodotto, conservare in frigorifero ad una $T^{\circ} \leq +4^{\circ}C$ fino al momento del consumo • Da consumare entro 24 ore dal ricevimento. • Non conservare dopo apertura e non completo consumo.
Tipo B	Prodotti cotti, abbattuti e consegnati in legame freddo da consumare previa cottura e/o rigenerazione termica <i>(ready to cook)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Ricevuto il prodotto, conservare in frigorifero ad una $T^{\circ} \leq +4^{\circ}C$ fino al momento dell'utilizzo • Da consumare entro 24 ore dalla produzione/ricevimento. • Da consumare previa adeguata e completa cottura ($T^{\circ} \geq +65^{\circ}C$ per almeno 5' a cuore del prodotto) • Non conservare dopo rigenerazione termica.
Tipo C	Prodotti finiti cotti consegnati in legame caldo ($T^{\circ} > +60^{\circ}C$) da consumare immediatamente <i>(ready to eat)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Una volta ricevuto il prodotto, consumarlo completamente nel più breve tempo possibile senza inutili ritardi al fine di prevenire fluttuazioni termiche e/o manipolazioni scorrette.

N.B. Al momento dell'ordine, avvisare il ristoratore di eventuali intolleranze e/o allergie al fine di valutare insieme la scelta più opportuna nel caso non sia a disposizione nell'immediato un menù in formato cartaceo e/o digitale. A titolo esemplificativo, si allega tabella riepilogativa degli allergeni.

INFORMAZIONE ALL'UTENZA 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 e veicolati da questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli Allergeni alimentari

(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	8	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo.	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il personale è a vostra disposizione per fornirvi ogni supporto o informazione aggiuntiva.

11. BIBLIOGRAFIA

- Ministero della Salute
- World Health Organization
- Regione Veneto
- Nota Regione Veneto 136128 del 27/03/2020
- IZSve
- Federazione Italiana Pubblici Esercizi (F.I.P.E.)
- AssoDelivery
- AIVEMP newsletter - n. 1 - gennaio 2011 Massimiliano Bassoli - Alessandro Testa - Bartolomeo Griglio ASL TO5 / Ce.I.R.S.A.
- Decreto del presidente del consiglio dei ministri 22 marzo 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. (20A01807) (G.U. Serie Generale , n. 76 del 22 marzo 2020)
- Ce.I.R.S.A. <https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=905>
- Allegato C al D.P.R. del 26/03/1980, n° 327 - Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. (Pubblicato sulla G.U. del 16/07/1980, n° 193)
- <https://www.aulss2.veneto.it/documents/6017636/7296546/Manuale+Semplificazione+Microimp+rese+alimentari/bf2755e1-aab9-4fb7-a115-3347849276c0>

12. SITOGRAFIA

- <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>
- <https://www.ecdc.europa.eu/en/novel-coronavirus-china>
- <https://www.efsa.europa.eu/it/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
- <https://www.fsai.ie/faq/coronavirus.html>
- <http://www.salute.gov.it/nuovocoronavirus>
- <https://www.aulss7.veneto.it/svia>
- <http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/dettaglioAtto?id=73729>
- <http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/archivioMaterialiNuovoCoronavirus.jsp>
- <http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/dettaglioFaqNuovoCoronavirus.jsp?lingua=italiano&id=228#11>
- <https://www.certifico.com/>
- <https://www.confindustria.it/home>

13. DOCUMENTI IN ALLEGATO DA SCARICARE ED UTILIZZARE

- [Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro](#)
- [Confindustria: Fac simile protocollo aziendale contrasto e contenimento diffusione Covid-19](#)
- [Confindustria: Modello Informativa Privacy - Trattamenti Protocollo anti contagio](#)

SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI

Cosa facciamo:

Garantiamo ai cittadini l'offerta di alimenti di origine animale sani, sicuri e giusti, all'insegna di pratiche commerciali leali e moralmente corrette.

Tuteliamo la salute dei consumatori attraverso il controllo ufficiale degli alimenti di origine animale e dei loro derivati, lungo tutta la filiera agroalimentare, alle fasi di produzione, trasformazione, deposito, trasporto, distribuzione e commercializzazione.

Imponiamo alle Imprese che trasformano la vita in alimento l'adozione di tutti i provvedimenti necessari a evitare e a ridurre al minimo l'ansia e la sofferenza degli animali durante il processo di macellazione o abbattimento, tenendo conto delle migliori pratiche nel settore e dei metodi consentiti dalla regolamentazione europea di settore.

Linea diretta con i consumatori e le imprese:

e-mail: sicurezza.alimentare@aulss7.veneto.it

Tel.: 0445 389356



DOCUMENTO CONCERNENTE LA RIFORMA DELLA LEGGE 488/1999 - Area Actor Studio 10

1. In virtù di un'istruttoria effettuata per lo svolgimento dell'attività ispettiva i requisiti generali previsti dal REGOLAMENTO DI SICUREZZA e dalle ESATI concernenti con SCIA ai fini di cui all'art. 4 del D.Lgs. n. 46 del 28/02/2010, L. n. 46 del 28/02/2010 e connessi nell'allegato 1 del presente manuale unicamente alla pianificazione dei lavori.

Visualizzare i dati dell'attività sono i seguenti:

IN	Descrizione	Ins. req.	Modificat.
1	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
2	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
3	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
4	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
5	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
6	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
7	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
8	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
9	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
10	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
11	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
12	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
13	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
14	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
15	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
16	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
17	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
18	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
19	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
20	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
21	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
22	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
23	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
24	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
25	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
26	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
27	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
28	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
29	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
30	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
31	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
32	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
33	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
34	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
35	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
36	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
37	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
38	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
39	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
40	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
41	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
42	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
43	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
44	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
45	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
46	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
47	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
48	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
49	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10
50	PROGETTO ESECUTIVO DI COSTRUZIONE	PROF. 10	10

