

**ALLEGATO AL MANUALE HACCP
PER CONSEGNA A DOMICILIO
STRAORDINARIA**

PROCEDURA STRAORDINARIA PER LA CONSEGNA A DOMICILIO DI PRODOTTI

1. Scopo e campo di applicazione

Definire le modalità operative per la consegna presso il domicilio o la residenza del cliente, attività non ordinaria per l'azienda, ma conseguenza dell'emergenza sanitaria regolamentata dal DPCM 8 Marzo 2020 e dall'Atto del Presidente della Regione ER, n. 32 del 10 Marzo 2020 (Covid 19 comunemente detto Corona virus).

2. Responsabilità

Responsabile della presente procedura: il Responsabile del sistema di autocontrollo.

Esecuzione: addetti alla consegna.

3. Modalità

L'operatore addetto all'attività provvede a ricevere l'ordinazione dei prodotti da consegnare al domicilio o residenza del cliente, telefonicamente o mediante piattaforme digitali. In questa fase, l'operatore che prende in carico la chiamata, valuta se per il percorso da effettuare può essere garantita la temperatura necessaria alla consegna di un prodotto salubre e si confronta col cliente per possibili alimenti allergenici (Reg. 1169/2011) presenti in ogni singola preparazione richiesta.

Per la preparazione degli alimenti si seguono le normali prassi igieniche come indicato nel manuale di autocontrollo alimentare.

Durante il confezionamento il personale deve mantenere un corretto comportamento igienico: non deve toccare capelli, naso, orecchie, non deve assumere cibi, bevande e fumare, non deve tossire o starnutire, deve lavarsi le mani dopo aver manipolato direttamente un prodotto alimentare.

Il prodotto pronto per essere consegnato viene preincartato, in modo da evitare fuoriuscita accidentale di materiale ed evitando promiscuità tra differenti matrici alimentari. Successivamente, il prodotto viene immesso in contenitori idonei alla consegna, come indicato in tabella.

Il prodotto è accompagnato dallo scontrino di vendita, emesso all'interno del negozio, prima della partenza.

Tipo di attività (*)	Temperatura prodotto (*)	Modalità di trasporto (*)	Tempi di consegna
<input type="checkbox"/> Ristorante Agriturismo	<input type="checkbox"/> Ambiente	<input type="checkbox"/> Contenitori isotermici	<input type="checkbox"/> < 20 minuti
<input type="checkbox"/> Macelleria	<input type="checkbox"/> Caldo (> 65 °C)	<input type="checkbox"/> Contenitori isotermici 12V	<input type="checkbox"/> da 20 e 40 minuti
<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Refrigerato (tre 0 e 4 °C)	<input type="checkbox"/> Piastre eutettiche o siberini	<input type="checkbox"/> Altro:
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Congelato (-18 °C)	<input type="checkbox"/> Cassette/ceste plastica	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Semifreddo (-15 °C)	<input type="checkbox"/> Borsa termica	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Bauletti porta pizza/hotbox	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Altro:	
		<input type="checkbox"/>	

(*) Barrare le caselle relative alla propria attività e modalità di trasporto

Prima e dopo ogni consegna, l'addetto:

- ✓ indossa mascherina di protezione;
- ✓ indossa i guanti in nitrile usa e getta (che vengono eliminati dopo ogni singola consegna)
- ✓ igienizza le mani con gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85%.

Nel rispetto delle indicazioni del DPCM 8 Marzo 2020 e dall'Atto del Presidente della Regione ER, n. 32 del 10 Marzo 2020 al momento della consegna si evitano contatti personali (distanza dal cliente di almeno un metro e all'esterno del domicilio del consumatore).

Gli spostamenti sono limitati al comune di residenza o comuni limitrofi al fine di garantire la temperatura adeguata al momento della consegna.

Durante i trasporti l'addetto ha a disposizione il modulo di autocertificazione in caso di eventuali controlli da parte delle autorità competenti.

Dopo ogni consegna, i contenitori vengono puliti con acqua e detergente e, successivamente, disinfettati con prodotto a base di ipoclorito di sodio allo 0,1% o etanolo al 70%.

Per la gestione degli imballaggi si riportano di seguito le buone prassi igieniche:

- il materiale per il confezionamento deve essere immagazzinato in un'area fisicamente separata da quella degli alimenti (in caso di necessità sarà possibile predisporre un apposito armadio).
- il materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti deve essere adeguatamente protetto, al fine di prevenire accumuli di polvere o altre contaminazioni.
- per il confezionamento l'operatore addetto deve prelevare dal locale deposito i materiali di confezionamento e gli imballaggi necessari e trasferirli nel locale lavorazione, disponendoli in modo ordinato in modo da non creare contaminazione coi prodotti da confezionare.

Per la gestione del trasporto di sostanze alimentari si riportano di seguito le principali norme igieniche:

- il trasporto di sostanze alimentari deve avvenire con un mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.
- è fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.
- è vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.
- nel caso il mezzo venga utilizzato, in momenti diversi dalla consegna a domicilio di prodotti alimentari, per il trasporto di altro tipo di prodotti o materiali, va sanificato tra un trasporto e l'altro. Non è possibile utilizzare lo stesso mezzo per il trasporto di animali, nemmeno se in momenti differenti.
- nel caso di trasporto di prodotti surgelati (es. gelati, torte gelato) vanno utilizzati appositi contenitori isotermitici e va verificato il mantenimento della temperatura alla consegna.
- nel caso di trasporto di alimenti caldi assieme ad alimenti freddi o a temperatura ambiente, vanno utilizzati contenitori differenti per mantenere le rispettive temperature
- le attività di pulizia e disinfezione del mezzo destinato alla distribuzione dei prodotti alimentari vengono condotte in proprio seguendo il piano allegato di seguito:

STRUTTURA/UTENSILE/ ATTREZZATURA	FASE	MODALITÀ PRODOTTO UTILIZZATO	FREQUENZA
Vani di carico ed eventuali contenitori	Pulizia grossolana dei residui	Con scopa e paletta o carta monouso	Ad ogni utilizzo
	Asportazione residui minuti	Con scopa e paletta ed eventualmente aspiratore	A fine giornata
	Detersione automezzo	Detergente alcalino	Almeno Mensile
	Detersione contenitori	Lavare con detergente neutro. Disinfettare con prodotto a base di clorattivi. Risciacquo con acqua.	Settimanale
	Manutenzione ordinaria automezzo	Strumenti appositi a seconda dell'intervento programmato	Annuale

4. Azioni correttive

Eliminazione del prodotto che non è stato consegnato seguendo le procedure previste per tempi, temperatura o modalità.

Qualsiasi non conformità rilevata dagli operatori durante lo svolgimento delle attività è segnalata al responsabile dell'autocontrollo e registrata sull'apposita "scheda di non conformità".

5. Registre

- data di consegna
- nominativo ed indirizzo del cliente
- elenco prodotti alimentari consegnati
- registro non conformità

