

Vademecum vendita diretta, agriturismi, consegna a domicilio, florovivaismo – Emergenza Covid-19 (06 maggio 2022)

Il territorio della regione Emilia Romagna è ZONA BIANCA dal 14 marzo.

La sintesi comprende normative sanitarie, amministrative e fiscali dedicata alla vendita diretta, agli agriturismi, per la parte dedicata alla consegna a domicilio.

NUOVE REGOLE GESTIONE CONTENIMENTO EPIDEMIOLOGIA COVID-19

Dal 1° MAGGIO sono cambiate le regole sull'utilizzo delle mascherine e sul green pass. Sulla base delle due Ordinanze del Ministro della Salute del 28 aprile 2022, si riportano di seguito le principali novità per lo svolgimento delle attività di ristorazione.

UTILIZZO DELLA MASCHERINA

- NON è obbligatorio in ristoranti e negozi, anche al chiuso.
- RESTA L'OBBLIGO di utilizzare le FFP2 per gli spettacoli aperti al pubblico che si svolgono nei locali di intrattenimento e musica dal vivo e in altri locali assimilati, nonché per gli eventi e le competizioni sportive che si svolgono al chiuso.

Risulta comunque raccomandato indossare dispositivi di protezione delle vie respiratorie in tutti i luoghi al chiuso, pubblici o aperti al pubblico.

LA GESTIONE DEL GREEN PASS

Decade l'obbligo di mostrare la certificazione verde base sul posto di lavoro, per mangiare in bar e ristoranti, per salire sui mezzi di trasporto, per assistere a spettacoli all'aperto e per partecipare ai concorsi pubblici.

OBBLIGO VACCINALE

Resta l'obbligo fino al 15 giugno 2022 per i cittadini over 50, insegnanti e personale scolastico, forze dell'ordine. Fino a questa data, a chi non adempie all'obbligo vaccinale possono essere comminate multe da 100 euro da parte del Ministero della Salute e dell'Agenzia delle Entrate).

ACCESSO AI LUOGHI DI LAVORO

Non sono più i datori di lavoro a dover controllare il Green Pass, nemmeno per chi ha più di 50 anni, perché l'ingresso sul posto di lavoro non richiede più certificazioni. Nei luoghi di lavoro, resta a discrezione delle aziende fornire indicazioni al personale, in linea con i protocolli condivisi.

ATTIVITÀ AGRICOLE (ATECO 01.)

Le attività agricole sono tutte consentite.

ATTIVITÀ FLOROVIVAISTICA

- È consentita.

NORME PER LA CONSEGNA A DOMICILIO e ASPORTO DI PRODOTTI (per approfondimenti VADEMECUM RISTORAZIONE O COMMERCIO AL MINUTO)

- È consentita la consegna a domicilio e asporto
- Deve essere aggiornato il manuale di autocontrollo aziendale, in funzione di questa specifica attività accessoria, per fornire evidenza di aver analizzato i pericoli e individuato le procedure idonee al contenimento dei rischi sull'igiene fino al momento della consegna (allego integrazione manuale).
 - I prodotti venduti allo stato sfuso (es. ortofrutta, formaggi, salumi, ecc.) devono essere pesati, prezzati e preincartati, utilizzando preincarti per uso alimentare e mettendo sempre in evidenza gli eventuali allergeni.
- I prodotti venduti preimballati (confetture, olio, vino, ecc.) devono essere correttamente etichettati.
- Il prodotto è accompagnato, se emesso da imprese agricole in regime iva ordinario, dal documento commerciale (cd. Scontrino), emesso dall'azienda prima della partenza. E', invece, obbligatorio emettere la fattura secondo le vigenti norme, se espressamente richiesta dal cliente.
- Mentre i produttori agricoli in regime iva speciale, che cedono prodotti propri appartenenti alla Tabella A, parte I, allegata al DPR 633/72 (prodotti agricoli principali es. frutta/vino), sono esonerati dall'emissione del documento commerciale. Per tali soggetti è, in ogni caso, opportuno accompagnare i prodotti ceduti da una quietanza di pagamento che assume rilevanza esclusivamente commerciale.
 - Ai fini Iva l'operazione di consegna a domicilio si configura comunque come cessione di beni e di conseguenza, alle cessioni in parola, devono applicarsi le aliquote iva proprie dei singoli prodotti ceduti.
- Il trasporto deve avvenire utilizzando veicoli e contenitori puliti, nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione, assicurando il mantenimento della catena del freddo, se richiesto dalle caratteristiche del prodotto;
- Prima, durante e dopo ogni consegna, l'addetto deve indossare mascherina di protezione, i guanti in nitrile usa e getta (che vengono eliminati dopo ogni singola consegna e igienizza le mani con gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85%. Nel rispetto delle indicazioni il ritiro dei cibi da parte delle persone addette e la relativa consegna al domicilio del cliente deve avvenire assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e sempre all'esterno del domicilio del consumatore.
 - L'attività di trasporto di alimenti per la consegna a domicilio non necessita di notifica sanitaria.