



**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

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

Giunta Regionale d'Abruzzo

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.

- a) 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;
- b) 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;
- c) 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);
- d) 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;
- e) 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)**

