

1. Premessa

Ai sensi del DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 14 gennaio 2021, si ricorda che: "Sono sospese le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie), ad esclusione delle mense e del catering continuativo su base contrattuale, che garantiscono la distanza di sicurezza interpersonale di un metro. Resta consentita la sola ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto".

2. Criteri generali (Reg. CE 852/2004, Allegato II, CAPITOLO IV - Trasporto)

Per la consegna a domicilio devono essere rispettati i seguenti requisiti generali validi per tutti i tipi di alimenti consegnati a domicilio:

- i prodotti alimentari devono essere confezionati in contenitori adatti per alimenti che devono riportare:
 - il riferimento alla normativa vigente in materia di attrezzatura a contatto con gli alimenti e/o;
 - la dicitura "per alimenti" o una menzione specifica a cui sono destinati, e/o il simbolo del bicchiere e della forchetta;
 - le particolari condizioni di impiego, se necessarie qualora tali indicazioni si rendano necessarie per un corretto uso dell'alimento (per esempio adatto per riscaldamento in microonde, adatto per il congelamento, etc.);
- i prodotti alimentari confezionati devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione (scatole di cartone, contenitori in plastica, etc...);
- i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione;
- in caso di utilizzo di contenitori adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro per evitare il rischio di contaminazione;
- in caso di trasporto di altra merce (detergenti, disinfettanti, altro) in aggiunta ai prodotti alimentari, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti in modo da evitare qualsiasi contaminazione.



- i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari debbono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata, ove richiesto e come specificato nei paragrafi seguenti.

3. Confezionamento

Per il confezionamento degli alimenti e/o dei semi-lavorati, operare nelle condizioni di igiene personale, dell'ambiente, dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA) e seguendo le procedure igienico-sanitarie descritte nel piano di autocontrollo.

I materiali di confezionamento sono immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.

Può essere effettuato il confezionamento sotto/vuoto utilizzando la macchina apposita e l'involucro protettivo in plastica adatta per alimenti.

Può essere effettuato il confezionamento dei prodotti surgelati previo abbattimento in apposita attrezzatura e trasporto garantendo le temperature di cui al capitolo 5.

Dopo il confezionamento ed in attesa della consegna se questa non è immediatamente successiva alla preparazione, conservare l'alimento in conformità alle temperature seguenti:

- alimenti da consumarsi caldi: tra 60° e 65°C;
- alimenti da consumarsi freddi: tra 0° e 4°C
- alimenti surgelati: < 18°C

4. Trasporto di alimenti in regime di freddo positivo (0° - 4°C)

In caso di prodotti alimentari freschi, che necessitano di conservazione in regime di freddo a temperature positive, il trasporto deve essere effettuato garantendo il mantenimento delle temperature indicate di seguito tramite l'uso di contenitore isotermico passivo contenente eventualmente le piastre eutettiche (siberino, panetto di ghiaccio, etc.), o attivo tramite collegamento all'automezzo.

Allegato C del DPR 327/1980 (II) che riguardano le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari.

Parte II: condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto di determinate sostanze alimentari	
Sostanze alimentari	Temperature durante il trasporto
Latte pastorizzato e prodotti lattiero - caseari [5]	da 0 °C a + 4 °C [4]
Burro [5] e burro concentrato (anidro)	da + 1 °C a + 6

Burro anidro liquido.	superiore a + 32 °C
Prodotti della pesca freschi da trasportare sempre sotto ghiaccio.	da 0 °C a + 4 °C
Carni [5]	da - 1 °C a + 7 °C
Pollame e conigli [5]	da - 1 °C a + 4 °C
Selvaggina [5].	da - 1 °C a + 3 °C
Fratraglie [5].	da - 1 °C a + 3 °C
Molluschi eduli lamellibranchi, in confezione, compresi quelli sgucciati appartenenti al genere «Chlamys» (canestrelli) e «Pecten» (cappe sante)	+ 6 °C [7]
[4] Per percorsi superiori ai 200 km é tollerato, rispetto al valore prescritto nel presente allegato, un aumento massimo di temperatura di 2 °C.	

[5] - Durante il tempo di distribuzione frazionata - da effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee per il trasporto in regime di freddo - che comporti ai fini della consegna numerose operazioni di apertura delle porte dei mezzi stessi, ferme restando in ogni caso le temperature di partenza fissate nel presente allegato, sono tollerati i seguenti valori massimi di temperatura:

latte pastorizzato, in confezioni	+ 9 °C
panna o crema di latte pastorizzata, in confezioni.	+ 9 °C
ricotta	+ 9 °C
burro prodotto con crema di latte pastorizzata.	+ 14 °C
yoghourt od altri latti fermentati, in confezioni	+ 14 °C
formaggi freschi (mascarpone e similari, mozzarelle di vacca o di bufala e similari, caprini non stagionati, crescenza, formaggi a prevalente coagulazione lattica od acido-presamica ad elevato tenore di umidità e di pronto consumo, quali robiola, petit suisse, cottagecheese, quark, ecc.) purché prodotti con latte pastorizzato.	+ 14 °C
carni	+ 10 °C
pollame e conigli	+ 8 °C
selvaggina	+ 8 °C
fratraglie	+ 8 °C
[6] Il burro concentrato (anidro) può essere trasportato anche a temperature da + 6 °C a + 18 °C	
[7] La temperatura da osservarsi durante il trasporto è prevista dagli articoli 4 e 5 del decreto ministeriale 4 ottobre 1978 (Pubblicato nella Gazz. Uff. n. 286 del 12 ottobre 1978), recante norme sulle modalità di confezionamento, il periodo e le modalità di conservazione dei molluschi eduli, le specie di molluschi che possono essere venduti sgucciati.	

5. Trasporto di alimenti in regime di freddo negativo (< 18°C)

In caso di prodotti alimentari surgelati o congelati, che necessitano di conservazione in regime di freddo a temperature negative, il trasporto deve essere effettuato garantendo il mantenimento delle garantendo il mantenimento delle temperature indicate di seguito tramite l'uso di contenitore isotermico passivo contenente eventualmente le piastre eutettiche (siberino, panetto di ghiaccio, etc.), o attivo tramite collegamento all'automezzo.

Allegato C del DPR 327/1980 (parte I) che riguardano le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari.

Parte I: alimenti congelati e surgelati.

Sostanze alimentari	Temperatura massima al momento del carico e durante il trasporto	Rialzo termico tollerabile per periodi di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati.	-10 °C	> + 3°C
Altri gelati	-15 °C	
Prodotti della pesca congelati o surgelati o surgelati	-18 °C	
Altre sostanze alimentari surgelate. .	-18 °C	
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10 °C	
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10 °C	
Carni congelate	-10 °C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10 °C	

6. Trasporto di alimenti in regime di caldo (> 60°C)

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali: piatti pronti, snacks, polli, etc.) debbono essere conservati da +60 °C a +65 °C (DPR 327/80), utilizzando appositi contenitori isotermici (tipo gastronorm) attivi o passivi.

7. Informazioni per i consumatori

7.1 Prodotti confezionati all'origine (Reg. UE 1169/2011)

Per gli alimenti preimballati all'origine dal produttore, la vendita a distanza prevede che le informazioni obbligatorie sugli alimenti, a eccezione delle indicazioni circa la data di scadenza o il termine minimo di conservazione, sono disponibili **prima della conclusione dell'acquisto** e appaiono sul supporto della vendita a distanza o sono fornite mediante qualunque altro mezzo adeguato chiaramente individuato dall'operatore del settore alimentare. Quando si usano altri mezzi adeguati, le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono fornite senza che l'operatore del settore alimentare imponga costi supplementari ai consumatori.

7.2 Prodotti della gastronomia (D. Lgs. 231/2017)

Per la vendita a distanza e la consegna dei prodotti di gastronomia preparati dall'esercizio, al momento della consegna deve essere disponibile l'elenco degli ingredienti evidenziando, con un carattere diverso da quello utilizzato per gli altri ingredienti, quelli che possono causare allergie od intolleranze di cui all'allegato 1.

8. Procedure speciali per lotta coronavirus

Al momento della consegna degli alimenti al consumatore, dove non è possibile il mantenimento della distanza superiore ad un metro, l'addetto utilizza la mascherina ed guanti sia per la consegna degli alimenti che per lo scambio di denaro, bancomat, carta di credito o altre carte.

I guanti devono essere del tipo monouso ed in ogni caso è necessario lavarsi e disinfettarsi le mani al rientro in sede.

ALLEGATO 1

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (ALL. II REGUE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: 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 ⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
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.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
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.
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) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.