

26/03/2020

INDICAZIONI DI CARATTERE IGIENICO – SANITARIO RIVOLTO ALLE ATTIVITA' DI RISTORAZIONE CHE INTENDONO AVVIARE LA CONSEGNA DI PASTI A DOMICILIO

Considerate le richieste pervenute a questa ASL si ritiene utile fornire ai titolari delle attività di ristorazione che intendono intraprendere ex novo l'attività di trasporto pasti a domicilio alcune indicazioni al fine di garantire la sicurezza dei pasti stessi.

I pasti dovranno essere ripartiti in contenitori monouso muniti di coperchio, di materiale idoneo al contatto per alimenti (es. cellulosa, plastica o alluminio) chiusi ermeticamente

In fase di ordinazione dovranno essere fornite su richiesta del consumatore le informazioni in merito agli ingredienti utilizzati ma, per maggiore tutela dello stesso consumatore, su ogni contenitore dovrà essere segnalata la presenza eventuale degli allergeni di cui al regolamento 1169/11 allegato II

I contenitori monouso dovranno essere trasportati in contenitori isotermici dotati di coperchio, lavabili e disinfettabili, atti a mantenere la temperatura > di 65°C per i pasti consegnati caldi oppure la temperatura < a 5°C per i pasti consegnati freddi.

A temperatura ambiente (ma sempre protetti nei contenitori di cui sopra) possono essere trasportati solo alimenti non deperibili (pane, prodotti da forno, prodotti di pasticceria secca).

Occorre specificare che possono preparare pasti da consumarsi caldi ma trasportati freddi (es. roastbeef e altri piatti a base di carne o pesce) solamente le strutture che dispongono di attrezzature idonee all'abbattimento rapido della temperatura.

Si ricorda che tutta la preparazione dei pasti dovrà avvenire utilizzando la mascherina oltre ovviamente alle altre usuali prassi igieniche; allo stesso modo le persone addette alla consegna dei pasti a domicilio dovranno essere dotate di mascherina e guanti monouso e dovranno mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro durante la fase di consegna.

Particolare attenzione dovrà essere infine posta anche al vano di carico dell'automezzo utilizzato per il trasporto dei pasti che dovrà essere in materiale lavabile e disinfettabile e mantenuto costantemente pulito e disinfettato

Per ogni ulteriore informazione potrà essere contattato il Servizio Igiene degli Alimenti al n. 0184 536868

/----/

Al fine di un corretto monitoraggio della situazione da parte del Comune e di codesta Struttura si chiede che il titolare dell'esercizio, verificata l'effettiva possibilità di operare secondo le indicazioni sopra riportate, trasmetta al SUAP del Comune dove ha sede l'attività di ristorazione e alla ASL 1 all'indirizzo protocollo@pec.asl1.liguria.it oppure (nel caso d'impossibilità ad utilizzare la PEC) all'indirizzo mail sicurezza.alimentare@asl1.liguria.it una comunicazione nella quale segnala l'avvio dell'attività di trasporto pasti a domicilio nel rispetto delle indicazioni di cui alla nota ASL del 26/03/2020 (analoghe indicazioni sono presenti anche sul sito della ASL 1 nella sezione INFORMAZIONI EMERGENZA CORONAVIRUS)