

ALLEGATO A MANUALE HACCP PER CONSEGNA A DOMICILIO STRAORDINARIA DEI PASTI



PROCEDURA STRAORDINARIA PER LA CONSEGNA A DOMICILIO DI PASTI

come previsto dal al DPCM dell'11 marzo 2020 art.1, comma 2

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 agrituristica, ma conseguenza dell'emergenza sanitaria regolamentata dal DPCM 11 Marzo 2020 (Covid 19 comunemente detto Corona virus).

2. Responsabilità

Responsabile della presente procedura: il Responsabile del sistema di autocontrollo dell'agriturismo.

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 il rischio per il trasporto, in funzione del tempo necessario per la consegna, della distanza con il cliente e le temperature esterne e se per il percorso da effettuare può essere garantita la temperatura necessaria alla consegna di un prodotto salubre. Inoltre, chiarisce con il cliente la presenza di eventuali alimenti allergenici (di cui all'allegato II del Regolamento UE 1169/2011) in ogni singola preparazione richiesta.

Il prodotto pronto per essere consegnato viene preincartato in appositi contenitori per alimenti (vaschette, sacchetti ecc.), chiusi in modo da evitare fuoriuscita accidentale di materiale ed evitando promiscuità tra differenti matrici alimentari. Se la preparazione alimentare contiene allergeni, ne viene indicata la presenza in una etichetta apposta sul contenitore.

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 dell'agriturismo, prima della partenza.

Prodotti da consegnare	Temperatura prodotto (*)	Modalità di trasporto (*)	TEMPI DI CONSEGNA
Menù Contadino - Antipasto - Primo - Secondo - Contorno - Dolce	 Ambiente  Caldo (> 65°C)  Refrigerato  (tra 0° e 4°C)	 Contenitori isotermici  Casette/ceste plastica  Borsa termica	 < 20 minuti  da 20 a 40 minuti

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

Il ritiro dei pasti da parte degli addetti alla consegna avviene in una zona, individuata dal responsabile della procedura, separata dai locali o cucine in cui avviene la preparazione, che viene sottoposta a procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie.

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 11 Marzo 2020, il ritiro dei cibi preparati da parte delle persone addette alla consegna e la relativa consegna al domicilio deve avvenire assicurando la distanza di sicurezza interpersonale 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.

Il mezzo utilizzato per la consegna è idoneo al trasporto di cose e viene sanificato dopo ogni consegna come anche i contenitori utilizzati, puliti con acqua e detergente e, successivamente, disinfettati con prodotto a base di ipoclorito di sodio allo 0,1% o etanolo al 70%.

4. Azioni correttive

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

5. RegISTRAZIONI

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

