



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione

Sistema Sanitario Regione Liguria

Direttore sostituto : dott.ssa Lorella Terzano
Responsabile del procedimento : dr.ssa Lorella Terzano
e-mail: l.terzano@asl1.liguria.it
Tel.: 0184 536895 – Fax 0184 536067

Ai SUAP della Provincia di Imperia
All'Ufficio Commercio del Comune

Oggetto: emergenza coronavirus - ristorazioni che intendono avviare l'attività di pasti a domicilio- decreto 11.03.20

Com'è noto il decreto del 11.03.2020 ha previsto la chiusura dei servizi di ristorazione (ad esclusione delle mense e del catering continuativo su base contrattuale, che garantiscono la distanza di sicurezza interpersonale di un metro) consentendo la sola ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto .

In questo contesto emergenziale , viste le richieste di chiarimenti pervenute ai nostri uffici da parte di alcuni ristoratori , si ritiene utile fornire alcune indicazioni di carattere igienico sanitario per i titolari di esercizi di ristorazione già registrati presso questa ASL tramite la notifica ex Reg. (CE) 852/04 o in quanto titolari di autorizzazione sanitaria ex L 283/62 .

Non si ritiene necessario chiedere una notifica di variazione ex art. 6 Reg.852/04 ma potrebbe risultare comunque utile una semplice comunicazione da parte dei ristoratori interessati in merito all'avvio dell'attività nel rispetto delle indicazioni fornite dalla ASL.

Si chiede la collaborazione di codesti Comuni per la divulgazione ai ristoratori interessati di quanto riportato nell'allegato alla presente nota .

Ringraziando per la disponibilità si porgono cordiali saluti

Il Direttore sostituto della Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
- Dr.ssa Lorella Terzano -



Asl1

Sistema Sanitario Regione Liguria

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione

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 isotermitici 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)