

SETTORE AGRO ALIMENTARE – DOMANDE E RISPOSTE

CHIARIMENTI SUL DPCM DECRETO DEL 11 MARZO 2020

Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale. GAZZETTA UFFICIALE n. 64 del 11 marzo 2020

Allo scopo di contrastare e contenere il diffondersi del virus COVID-19 sono adottate, sull'intero territorio nazionale, misure urgenti di contenimento del contagio.

1) In quale periodo producono effetto le disposizioni del DPCM 11 marzo 2020?

A partire dalla data del **12 marzo 2020** e fino al **25 marzo 2020**.

2) Quali attività commerciali sono consentite per il settore alimentare?

Sono consentite le attività di **vendita di generi alimentari e di prima necessità individuate nell'allegato 1 al DPCM 11 marzo 2020**, sia nell'ambito degli esercizi commerciali di vicinato, sia nell'ambito della media e grande distribuzione, anche ricompresi nei centri commerciali, purché sia consentito l'accesso alle sole predette attività.

Elenco delle attività commerciali al dettaglio consentite per il settore alimentare presenti nell'allegato1

COMMERCIO AL DETTAGLIO (fonte codice ATECO istat 2007)

Ipermercati (Ateco 47.11.10)

Supermercati (Ateco 47.11.20)

Discount di alimentari (Ateco 47.11.30)

Minimercati ed altri esercizi non specializzati di alimentari (Ateco 47.11.40)

Commercio al dettaglio di prodotti surgelati (Ateco 47.11.50)

Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati (Tutti i codici ateco: 47.2)

3) Sono consentite le attività dei mercati?

Sono **consentiti i mercati per le sole attività dirette alla vendita di soli generi alimentari**. Quindi anche i generi alimentari distribuiti nei mercati, con mezzo mobile (in forma ambulante).

4) Le attività dei servizi di ristorazione sono sospese, ma è consentita la consegna a domicilio?

Sono sospese le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie). Resta consentita la sola ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto. Quindi per tutte le attività di ristorazione è consentita la consegna a domicilio.

ATTIVITA'DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SOSPESI (fonte codice ATECO istat 2007)

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile (tutti i codici)

56. 2 Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servi di ristorazione tutti i codici ad eccezione del **56.29 Mense e Catering continuativo su base contrattuale (vedi punto 5 di seguito).**

56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina.

5) Sono consentite le attività di mense e catering continuativo?

Sono consentite le attività delle mense e del catering continuativo su base contrattuale, che garantiscono la distanza di sicurezza interpersonale di un metro (Ateco 56.29).

6) Quali sono le indicazioni per effettuare la consegna a domicilio?

- Nel caso del servizio a domicilio ex-novo, per il territorio dell'Emilia Romagna, suggeriamo che l'azienda verifichi con il Comune o l'AUSL del territorio se sia necessario presentare una SCIA Temporanea e/o una eventuale notifica all'AUSL: suggeriamo che tale attività sia inserita all'interno del manuale HACCP;
- lo scontrino deve essere realizzato in negozio e allegato alla merce;
- il personale che consegna deve essere munito di mascherina e guanti;
- gli imballaggi devono essere idonei al trasporto di alimenti;
- devono essere rispettate le norme igieniche;
- devono essere utilizzati di contenitori biodegradabili e compostabili;
- occorre garantire la catena del freddo e del caldo;
- in merito all'obbligo di informare sulla presenza di allergeni, al momento del ricevimento dell'ordine occorre richiamare l'attenzione del cliente sull'eventuale presenza di allergeni, di cui alla tabella che segue (all. II Reg. UE 1169/2011) in allegato.

7) Quali sono le indicazioni per le aree di servizio?

Restano aperti gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande posti nelle aree di servizio e rifornimento carburante situati lungo la rete stradale, autostradale e all'interno delle stazioni ferroviarie, aeroportuali, lacustri e negli ospedali garantendo la distanza di sicurezza interpersonale di un metro.

8) Sono garantite le attività del settore agricolo, zootecnico di trasformazione alimentare?

Restano garantiti, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, l'attività del settore agricolo, zootecnico di trasformazione agro-alimentare comprese le filiere che ne forniscono beni e servizi.

Ciò vuol dire che viene garantita l'attività a tutta la filiera di trasformazione, dalla lavorazione carni, al formaggio, al pane, alla pasta ecc.

Nel caso di attività miste, ovvero che all'attività di trasformazione abbinano attività di ristorazione, va data esclusiva prevalenza all'attività di trasformazione. Es.: se un fornaio ha anche la pasticceria, o la gastronomia, può stare aperto ma solo per la produzione e vendita del pane.

9) Quali sono le raccomandazioni per le attività produttive e per le attività professionali?

In ordine alle attività produttive e alle attività professionali si raccomanda che:

- a. sia attuato il massimo utilizzo da parte delle imprese di modalità di lavoro agile per le attività che possono essere svolte al proprio domicilio o in modalità a distanza;
- b. siano incentivate le ferie e i congedi retribuiti per i dipendenti nonché gli altri strumenti previsti dalla contrattazione collettiva;
- c. siano sospese le attività dei reparti aziendali non indispensabili alla produzione;
- d. assumano protocolli di sicurezza anti-contagio e, laddove non fosse possibile rispettare la distanza interpersonale di un metro come principale misura di contenimento, con adozione di strumenti di protezione individuale;

e. siano incentivate le operazioni di sanificazione dei luoghi di lavoro, anche utilizzando a tal fine forme di ammortizzatori sociali.

10) Quali sono le ulteriori raccomandazioni per le attività produttive?

- per le sole attività produttive si raccomanda altresì che siano limitati al massimo gli spostamenti all'interno dei siti e contingentato l'accesso agli spazi comuni;
- in relazione a quanto disposto nell'ambito dei punti 7 e 8 del DPCM 11 marzo 2020 si favoriscono, limitatamente alle attività produttive, intese tra organizzazioni datoriali e sindacali;
- Per tutte le attività non sospese si invita al massimo utilizzo delle modalità di lavoro agile.

Allegato - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

Ecco la tabella dei 14 allergeni alimentari:

Allergene	Esempi
Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle

Allergene	Esempi
	marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

Ai sensi del Regolamento Europeo 1169/2011, vige per gli operatori del settore alimentare l'obbligo di informare la clientela sulla presenza di allergeni nelle pietanze servite nel proprio menù.

- L'elenco degli allergeni può essere comunicato alla clientela inserendo l'apposita scheda:
- su cartelli e tabelle da affiggere al muro;
- sul menù o sui dépliant che presentano le pietanze servite;
- su supporti elettronici e tecnologici che il cliente può consultare;