

OGGETTO: Sicurezza alimentare nel *food delivery* e azioni Federali

Il servizio di *food delivery* è stato progressivamente implementato dai Pubblici Esercizi, per questa ragione la Federazione ritiene importante ricordare quanto disposto dalla normativa igienico-sanitaria durante la fase di consegna. Sia che quest'ultima sia svolta in proprio dall' esercente, sia che venga affidata a terzi, l'OSA è tenuto a garantire le procedure riportate nel manuale di HACCP volte a preservare la salubrità degli alimenti durante tutta la fase di trasporto fino alla consegna.

Nel primo dei due casi sopra richiamati, la responsabilità è del titolare dell'esercizio, il quale dovrà anche assicurarsi che i dipendenti siano adeguatamente formati su tali procedure.

Nel secondo caso, la responsabilità della predisposizione e del rispetto delle misure igienico-sanitarie sono in capo all'impresa esterna che gestisce il servizio di *delivery*. Rimane ferma la responsabilità del Pubblico Esercizio nelle fasi precedenti (es. preparazione e confezionamento) e la necessità di scegliere, per il servizio di consegna, partner professionali affidabili.

Con riferimento a quest'ultimo aspetto, a seguito di alcune segnalazioni pervenute da imprese e associazioni territoriali anche per effetto di campagne stampa sul tema della sicurezza alimentare nel *delivery*, la Federazione ha avviato diverse interlocuzioni con le piattaforme di *food delivery* allo scopo di agevolare l'accesso a questo tipo di informazione da parte delle attività di ristorazione. È possibile in questa sede anticipare che la posizione delle piattaforme non è uniforme in merito alla responsabilità delle stesse sulla sicurezza alimentare nella fase di consegna al cliente. Si stanno aprendo, tuttavia, interessanti spazi per arrivare alla definizione chiara delle responsabilità di ogni attore della filiera nel servizio di *delivery*.

Negli ultimi anni, anche a causa delle misure restrittive introdotte durante la pandemia, è aumentato significativamente il numero dei Pubblici Esercizi che hanno implementato la propria offerta commerciale, prevedendo servizi aggiuntivi in grado di intercettare più agevolmente le nuove esigenze della clientela, ivi compreso il c.d. servizio "a domicilio" o *delivery*.

Occorre ricordare che tale consegna può essere svolta "in proprio" dall' esercente ovvero può essere affidata a professionisti terzi, con il quale il titolare dell'attività abbia stipulato un apposito contratto.

Scopri la **GIORNATA DELLA RISTORAZIONE** Per la Cultura della Ospitalità italiana | **18 maggio 2024**

www.giornatadellaristorazione.com

Piazza G.G. Belli, 2 - 00153 ROMA
Tel. +39 06.58.39.21 - Fax +39 06.581.86.82
www.fipe.it - segreteria@fipe.it

Nel primo caso non vi è dubbio alcuno sul fatto che la responsabilità dei requisiti igienico-sanitari [anche] nella fase della consegna sia in capo al titolare dell'esercizio, il quale dovrà prevedere nel manuale di autocontrollo HACCP tutte le relative procedure di sicurezza. Lo stesso dovrà poi vigilare sull'operato dei propri dipendenti ai quali viene attribuita la mansione della consegna delle pietanze, accertandosi che gli stessi adempiano a quanto previsto nel citato manuale.

Nel secondo, invece, la responsabilità circa il rispetto della normativa igienico-sanitaria nella fase della consegna risulta in capo all'impresa che gestisce il servizio di *delivery*. Rimane ferma la responsabilità del Pubblico Esercizio nelle fasi precedenti (es. preparazione e confezionamento) e la necessità di rivolgersi, per il servizio di consegna, a soggetti terzi che offrano adeguate garanzie circa la professionalità con cui viene svolta tale attività.

In questa sede vale la pena ricordare che il [Regolamento CE n. 852/2004](#), provvedimento che stabilisce le norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari è applicabile *“a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti”* (art. 1, par. 1). Gli operatori del settore alimentare (“OSA”) sono tenuti garantire che tutte le fasi *sottoposte al loro controllo* soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel regolamento (art. 3). In altri termini, anche la fase del trasporto dell'alimento necessita dell'adozione di specifiche procedure di sicurezza igienico sanitarie. Non a caso, nell'[Allegato II](#) – recante requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli OSA diversi dalla produzione primaria – vi è uno specifico capitolo (il n. IV) dedicato al “Trasporto” (a mero titolo esemplificativo, si prevede che i vani di carico dei veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto siano mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione, e che non siano utilizzati per trasportare altri materiali diversi dai prodotti alimentari se questi ultimi possono risultarne contaminati).

Dunque, nel caso in cui l'esercente decida di affidare il servizio di *delivery* ad una piattaforma di *food delivery*, è quest'ultima ad assumere la veste di *“operatore del settore alimentare”* ai fini della normativa igienico-sanitaria nella fase della consegna. D'altro canto, per *“operatore del settore alimentare”* deve intendersi *“la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo”* e che per *“impresa alimentare”* si intende *“ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti”* (art. 3, comma 1, nn. 2 e 3 del Reg. CE n. 178/2002 – espressamente richiamato dall'art. 2, par. 2 del Reg. CE n. 852/2004).

Si informa altresì che, a seguito dell'[inchiesta](#) pubblicata a luglio da Gambero Rosso e di diverse segnalazioni pervenute dalla base associativa, la Federazione ha avviato una serie di interlocuzioni con le piattaforme per cercare di far chiarezza in ordine alla segnalazione di frequenti episodi di *delivery* eseguiti in assenza di adeguate condizioni igienico-sanitarie. Durante questi incontri è stato fatto presente che, per il dettato normativo sopra illustrato, le piattaforme di *food delivery* – in quanto OSA – sono obbligate ad adottare le procedure di autocontrollo HACCP e a vigilare affinché tutte le misure di sicurezza vengano osservate dai fattorini. È stato altresì ribadito che, nel caso in cui l'esercente lo richiedesse, le piattaforme dovrebbero essere in grado di fornire un'autocertificazione per dichiarare il rispetto della normativa igienico-sanitaria nella fase della consegna, consentendo quindi al Pubblico Esercizio di inserire tale fornitore nella sezione *“fornitore qualificato”* del proprio manuale di autocontrollo.

Vale la pena segnalare che la posizione delle piattaforme non è uniforme in merito alla responsabilità delle stesse sulla sicurezza alimentare nella fase di consegna al cliente. Ci sono tuttavia interessanti spazi per esercitare una decisa azione a tutela delle imprese associate con l'obiettivo di giungere alla individuazione condivisa delle responsabilità di ogni attore della filiera nel servizio di delivery.

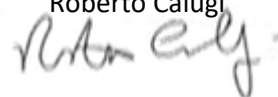
In tale ambito tutte le componenti del sistema possono contribuire a questo obiettivo sia attraverso l'interlocuzione con le autorità sanitarie locali che attraverso una puntuale informazione delle imprese che utilizzano il servizio di delivery.

Gli uffici della Federazione restano a disposizione per ogni chiarimento.

Cordiali saluti.

IL DIRETTORE GENERALE

Roberto Calugi



Circolari correlate	Collegamenti	Parole chiave
Circolare Fipe n. 103/2020 Circolare Fipe n. 46/2020 Lettere circolari n. 591 e n. 597 del 27 maggio 2020 Lettera circolare n. 482 del 4 maggio 2020	https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex%3A32004R0852 https://www.fipe.it/wp-content/uploads/2024/02/Allegato-2_-Reg-852_2004.pdf https://www.gamberorosso.it/notizie/batteria-domicilio-inchiesta-shock-sulle-contaminazioni-del-cibo-nei-delivery/	Food delivery; sicurezza alimentare; HACCP; OSA