



Avv. Barbara Calza
Studio De Berti Jacchia

FOOD DELIVERY

— CHI È RESPONSABILE? —

Il forte incremento nell'uso del servizio di delivery attraverso l'utilizzo di piattaforme dedicate avvenuto nel corso dell'ultimo anno, causa diretta la crisi pandemica da Covid-19, ha decisamente acuito la sensibilità sull'esigenza di **garantire la sicurezza alimentare nel trasporto di alimenti** e sulle relative responsabilità.

In questo ambito, lo strumento più rilevante è certamente costituito dal **sistema HACCP**, un sistema di controllo relativo alla produzione di alimenti con l'obiettivo di

HACCP È UN SISTEMA DI CONTROLLO CON L'OBIETTIVO DI GARANTIRE LA SICUREZZA DELL'IGIENE E DELLA COMMESTIBILITÀ DEL PRODOTTO

garantire la sicurezza dell'igiene e della commestibilità del prodotto che, - con i suoi principi guida - prevede una serie di procedure da applicarsi fin dal momento della produzione, per poi passare alla cottura, alla conservazione dei cibi, alla pulizia degli ambienti.

Quando parliamo di cibo da asporto o da consegnare, le stesse esigenze in materia di igiene degli alimenti evidentemente permangono. Anzi, per taluni aspetti si acutizzano, in quanto il cibo da asporto è considerato più esposto

al rischio di contaminazione a causa, ad esempio degli **agenti esterni**, quali lo smog, le polveri presenti nell'aria, o anche a causa delle esigenze di **mantenimento delle temperature**, sia per il cibo freddo che per quello caldo.

Per chi effettua l'attività da asporto del cibo o di food delivery è quindi necessario che vengano previste, all'interno del proprio manuale HACCP, le procedure necessarie per una corretta conservazione degli alimenti durante il tragitto di consegna fino al consumatore finale, per esempio dotando i propri addetti alle consegne di contenitori in grado oltre che di mantenere la temperatura dei cibi, che siano al contempo in grado di garantire una corretta igienizzazione periodica.

Ma chi è in ultima analisi il responsabile dell'igiene del cibo trasportato? Il Regolamento (CE) 178/2002 stabilisce, all'art. 17, che la garanzia della sicurezza alimentare ricade nella primaria **responsabilità degli operatori del settore alimentare (OSA)**, i quali devono garantire la conformità degli alimenti ai requisiti di sicurezza, verificando altresì che le imprese da essi controllate rispettino le disposizioni di legge inerenti la loro attività in tutte le fasi della preparazione, trasformazione e distribuzione.

Altro riferimento legislativo importante, in tema di igiene dei prodotti alimentari, è dato dal Regolamento CE n. 853/2004. In particolare quest'ultimo mette in

evidenza gli obblighi degli OSA, a partire da quelli generali (articolo 3), secondo i quali gli operatori devono garantire che tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, sottoposte al loro controllo, soddisfino i pertinenti requisiti di igiene stabiliti nel regolamento stesso, per poi passare, all'articolo 4 che elenca, invece, le misure igieniche specifiche che gli OSA devono adottare quali, ad esempio, l'adozione delle procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi per conseguire gli scopi del regolamento, il rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti ed il mantenimento della catena del freddo.

Quando però ci si pone nella prospettiva dell'OSA che utilizza le moderne piattaforme di delivery per l'effettuazione del trasporto e

della consegna dei propri preparati, allora ci si deve chiedere a chi spetti l'obbligo di prevedere le procedure corrette e vigilare sul loro adempimento.

Occorre a questo punto fare una

PER CHI EFFETTUA
L'ATTIVITÀ DI
**FOOD DELIVERY È
NECESSARIO CHE
VENGANO PREVISTE
LE PROCEDURE
NECESSARIE PER
UNA CORRETTA
CONSERVAZIONE
DEGLI ALIMENTI
DURANTE IL
TRAGITTO DI
CONSEGNA FINO
AL CONSUMATORE
FINALE**



ALTROCONSUMO HA REALIZZATO UN'INDAGINE IN MERITO AL SERVIZIO DELLE DIVERSE PIATTAFORME DI CONSEGNA A DOMICILIO

distinzione tra i servizi offerti dalle moderne tipologie di piattaforme di servizi di delivery: quelle che operano quali **vetrine del locale**, e dove la consegna è di norma gestita dallo stesso OSA o quelle piattaforme che, invece, gestiscono la **consegna con personale e mezzi propri**. In funzione del diverso servizio offerto, ne deriva infatti una diversa responsabilità in relazione agli obblighi di adeguamento alla normativa HACCP e in materia di igiene e sicurezza alimentare in genere.

Nel primo caso, infatti, i fattorini, in quanto dipendenti del ristorante o comunque da quest'ultimo direttamente selezionati, sono sotto la sua responsabilità. Ne consegue che l'obbligo di porre in essere adeguate misure di sicurezza e vigilare affinché queste siano

rispettate resta a carico del ristoratore/OSA. Nel caso invece sia la piattaforma di delivery a mettere a disposizione addetti alle proprie dipendenze, sarà questa a doverli munire delle attrezzature necessarie a garantire lo svolgimento del loro lavoro in sicurezza e in conformità alla normativa sull'igiene alimentare.

A carico del ristoratore rimarrebbe peraltro un obbligo di vigilanza sull'operato degli addetti alla piattaforma e sulle modalità e le procedure da questi adottate e ciò non senza una evidente difficoltà operativa per poter garantire questo monitoraggio. La stessa associazione Altroconsumo ha realizzato nel corso del 2020 un'indagine in merito al servizio delle diverse piattaforme di consegna a domicilio a disposizione degli italiani. Obiettivo dell'inchiesta era quello di testare quanto la sicurezza alimentare fosse garantita dalle società che consegnano cibo. Ad esito di questa indagine, sono stati individuati numerosi indici negativi in merito all'igiene e alla freschezza dei cibi consegnati, tant'è che, attraverso l'invio di una lettera al Ministro della Salute, è stato infine richiesto un intervento



normativo affinché vengano definite, tra l'altro, le **temperature di trasporto** e le **caratteristiche dei contenitori** per le consegne a domicilio al fine di garantire ai consumatori un **servizio totalmente sicuro ed efficiente**.

Ad oggi non vi è stata una presa di posizione univoca ma un intervento normativo chiarificatore è quanto mai auspicabile visto, come detto, il continuo sviluppo di questa modalità operativa nel settore food e ciò, a tutela del consumatore finale.

R



Stampato da Calameo.com