



Confederazione Nazionale *dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa*

## **PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI**

**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

### ***VADEMECUM SETTORE AGRO ALIMENTARE***

***Le disposizioni del presente decreto producono effetto dalla data del 12 marzo 2020 e sono efficaci fino al 25 marzo 2020.***



## **(Misure urgenti di contenimento del contagio sull'intero territorio nazionale)**

Allo scopo di contrastare e contenere il diffondersi del virus COVID-19 sono adottate, sull'intero territorio nazionale, le seguenti misure:

**Sono consentite le attività di vendita di generi alimentari e di prima necessità individuate nell'allegato 1, 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.**

### **Allegato 1**

#### **COMMERCIO AL DETTAGLIO**

Ipermercati

Supermercati

Discount di alimentari

Commercio al dettaglio di prodotti surgelati

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

**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).

**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.

#### **ATECO 56.10 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

56.10.11 Ristorazione con somministrazione

56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole

56.10.20 Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto

56.10.30 Gelaterie e pasticcerie

56.10.41 Gelaterie e pasticcerie ambulanti

56.10.42 Ristorazione ambulante

56.10.50 Ristorazione su treni e navi

## **CONSEGNA A DOMICILIO – INDICAZIONI**

- **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**
- **Rispetto delle norme igieniche**
- **L'utilizzo di contenitori biodegradabili e compostabili**
- **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)**

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

Ecco la tabella dei 14 allergeni alimentari:

<b>Allergene</b>	<b>Esempi</b>
<b>Glutine</b>	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
<b>Crostacei e derivati</b>	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
<b>Uova e derivati</b>	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.
<b>Pesce e derivati</b>	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
<b>Arachidi e derivati</b>	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
<b>Soia e derivati</b>	latte, tofu, spaghetti, etc.
<b>Latte e derivati</b>	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
<b>Frutta a guscio e derivati</b>	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
<b>Sedano e derivati</b>	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
<b>Senape e derivati</b>	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
<b>Semi di sesamo e derivati</b>	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

<b>Allergene</b>	<b>Esempi</b>
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub></b>	<b>usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta</b>
<b>Lupino e derivati</b>	<b>presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine</b>
<b>Molluschi e derivati</b>	<b>canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.</b>

**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;**

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

**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.**

**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.

**Richiamiamo in basso le attività comprese tra le industrie alimentari**

10.1 LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE DI CARNE E PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE

10.2 LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE DI PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI

10.3 LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE DI FRUTTA E ORTAGGI

10.4 PRODUZIONE DI OLI E GRASSI VEGETALI E ANIMALI

10.5 INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA

10.6 LAVORAZIONE DELLE GRANAGLIE, PRODUZIONE DI AMIDI E DI PRODOTTI AMIDACEI

10.7 PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO E FARINACEI

10.8 PRODUZIONE DI ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

10.9 PRODUZIONE DI PRODOTTI PER L'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI

**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;

2. 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;
3. in relazione a quanto disposto nell'ambito dei numeri 7 e 8 si favoriscono, limitatamente alle attività produttive, intese tra organizzazioni datoriali e sindacali.
4. Per tutte le attività non sospese si invita al massimo utilizzo delle modalità di lavoro agile.



Roma, 12 marzo 2020

