

Spesa a domicilio: quanto è sicura?

scritto da Silvia Fissore | 31/03/2020



Come garantire l'integrità di beni deperibili quali carne o latticini? E come tutelare la salute di chi consegna e di chi riceve la merce? Il Consorzio di Tutela della Razza Bovina Piemontese ha diffuso un manuale organizzativo con alcune importanti linee guida

Con l'emergenza **sanitaria legata al Covid-19** la consegna a domicilio di prodotti alimentari sta diventando un ausilio importantissimo nelle strategie di contenimento del contagio. Ma se per i beni confezionati, come pasta o scatolame, e per frutta e verdura, il trasporto risulta tutto sommato semplice, la situazione cambia per i **prodotti deperibili come carne e pesce**.

In questo caso è fondamentale porre l'attenzione su aspetti tecnici come le **norme igieniche o il controllo delle temperature** durante il trasporto per poter fornire un servizio sicuro per i consumatori. Per questo motivo **Coalvi**, il **Consorzio di Tutela della carne di Razza Bovina Piemontese**, ha immediatamente attivato un manuale organizzativo distribuito a tutte le macellerie aderenti al Consorzio operative sul territorio italiano.

«L'obiettivo è fornire ai nostri esercenti le linee guida essenziali - spiegano dal Consorzio - in modo che l'esercizio che effettua il servizio di consegna a domicilio della carne possa operare in totale sicurezza sia del proprio personale sia della clientela».

Il **nuovo manuale** intende offrire le linee guida per **evitare errori nel trasporto di merce deperibile**, con una serie di indicazioni sulle temperature corrette e sulla tipologia di contenitori in cui inserire i prodotti, sia per rispettare le norme di contenimento del [contagio](#).

«Abbiamo fornito anche un kit dedicato per aiutare gli esercenti a comunicare tutte le procedure nel modo più chiaro possibile alla propria clientela. Si tratta di una locandina A3, una locandina A4 e di alcuni moduli fotocopiabili da distribuire ai clienti con tutte le informazioni utili per facilitare il servizio di consegna a domicilio».

Delivery di merci deperibili: consigli per la consegna a domicilio

Riportiamo qui alcuni punti essenziali del manuale di Coalvi

CONSEGNA
Comportamenti sicuri da adottare

-  Far **indossare guanti e mascherina** a chi effettua le consegne
-  **Non entrare in casa** al momento della consegna
-  Mantenere le **distanze** raccomandate
-  Se possibile, incentivare i pagamenti elettronici (Pos mobili / Satispay)

L **inee guida per il trasporto:**

- **I prodotti alimentari freschi** verranno trasportati in appositi contenitori isotermeici,

all'interno dei quali la temperatura verrà mantenuta nei valori previsti dalla normativa di riferimento e controllata con apposito termometro;

- **I prodotti a lunga conservazione** verranno trasportati in una borsa o contenitore a parte;
- Al termine della consegna verrà effettuata **la sanificazione dei contenitori** isotermici;

Linee guida per la corretta gestione ordini:

- **Definire i tempi.** Quando bisogna ordinare? Quando si consegna a casa? Ci sono dei giorni specifici o delle fasce orarie da rispettare?
- **Definire i ruoli.** Chi si occupa di rispondere ai clienti? Chi prepara gli ordini? Chi effettua la consegna?
- **Definire le aree di consegna.** In quali aree si effettua la consegna a domicilio e a quali orari?

Comportamenti sicuri da adottare durante la consegna:

- Far **indossare guanti e mascherina** a chi effettua le consegne
- **Non entrare in casa** al momento della consegna
- Mantenere le **distanze raccomandate**
- Se possibile, **incentivare i pagamenti elettronici** (Pos mobili / Satispay)