



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

IL VADEMECUM DEL SETTORE AGRO ALIMENTARE

CNA AGROALIMENTARE

14 aprile 2020



Sommario

| | |
|---|-----------|
| DPCM 10 aprile 2020..... | 1 |
| Commercio al dettaglio | 4 |
| Misure per gli esercizi commerciali..... | 6 |
| ATECO DELLE ATTIVITA' CONSENTITE..... | 7 |
| Misure igienico sanitarie | 13 |
| LE INDICAZIONI IN MATERIA DI CONSEGNA A DOMICILIO | 14 |
| Consigli di buone pratiche per chi manipola alimenti e per gli operatori del settore alimentare..... | 15 |
| PROCEDURA DI TRASPORTO PRODOTTI ALIMENTARI | 17 |
| LE SOSTANZE O I PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE | 20 |
| CODICI ATECO SERVIZI DI RISTORAZIONE | 23 |
| CODICI ATECO INDUSTRIE ALIMENTARI..... | 25 |
| DPCM 10 aprile 2020 – TESTO DEL PROVVEDIMENTO | 35 |
| DECRETO 25 MARZO - ULTERIORI MISURE URGENTI..... | 39 |
| Covid-19 Protocollo per la sicurezza nelle aziende | 43 |

DPCM 10 aprile 2020

Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n.19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale.

(20A02179) (GU n.97 del 11-4-2020)

Le disposizioni del decreto producono effetto dal 14 aprile 2020 e sono efficaci fino al 3 maggio 2020.

Dalla data di efficacia delle disposizioni del presente decreto cessano di produrre effetti il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 8 marzo, 9 marzo 2020, 11 marzo 2020, 22 marzo 2020 e il decreto del 1° aprile 2020.

Si continuano ad applicare le misure di contenimento più restrittive adottate dalle Regioni, anche d'intesa con il Ministro della salute, relativamente a specifiche aree del territorio regionale.

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.

L'Allegato 1 (vedere pagina 4) concerne il commercio al dettaglio e nello specifico:

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 attività dirette alla vendita di soli generi alimentari.

Quindi sono consentiti anche i generi alimentari distribuiti nei mercati, con mezzo mobile (in forma ambulante).

Attenzione è sempre bene verificare le disposizioni in ambito locale, in quanto si continuano ad applicare le misure di contenimento più restrittive adottate dalle Regioni, anche d'intesa con il Ministro della salute, relativamente a specifiche aree del territorio regionale.

Sono sospese le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie). **Sono consentite le attività delle mense e del catering continuativo su base contrattuale** (è consigliabile incentivare l'uso di stoviglie e posateria monouso nelle mense, privilegiando anche la distribuzione del cibo da parte dell'operatore addetto al servizio e/o di porzioni pre-confezionate).

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.

sono consentiti gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, situati lungo le autostrade, che possono vendere solo prodotti da asporto da consumarsi al di fuori dei locali; restano aperti quelli siti negli ospedali e negli aeroporti, con obbligo di assicurare in ogni caso il rispetto della distanza interpersonale di almeno un metro;

gli esercizi commerciali la cui attività non è sospesa sono tenuti ad assicurare, oltre alla distanza interpersonale di un metro, che gli ingressi avvengano in modo dilazionato e che venga impedito di sostare all'interno dei locali più del tempo necessario all'acquisto dei beni. Si raccomanda altresì l'applicazione delle misure di cui all'allegato 5; (vedere pagina 6)

restano garantiti, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, i servizi bancari, finanziari assicurativi nonché l'attività del settore agricolo, zootecnico di trasformazione agro-alimentare comprese le filiere che ne forniscono beni e servizi;

È sempre consentita l'attività di produzione, trasporto, commercializzazione e consegna di farmaci, tecnologia sanitaria e dispositivi medico-chirurgici nonché di prodotti agricoli e alimentari. Resta altresì consentita ogni attività comunque funzionale a fronteggiare l'emergenza.

Le imprese le cui attività non sono sospese rispettano i contenuti del protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus covid-19 negli ambienti di lavoro sottoscritto il 14 marzo 2020 fra il Governo e le parti sociali

Allegato 1 DPCM 10 APRILE 2020

Commercio al dettaglio

- Ipermercati
- Supermercati
- Discount di alimentari
- Minimercati ed altri esercizi non specializzati di alimentari vari
- Commercio al dettaglio di prodotti surgelati
- Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati di computer, periferiche, attrezzature per le telecomunicazioni, elettronica di consumo audio e video, elettrodomestici
- Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati (codici ateco: 47.2)
- Commercio al dettaglio di carburante per autotrazione in esercizi specializzati
- Commercio al dettaglio apparecchiature informatiche e per le telecomunicazioni (ICT) in esercizi specializzati (codice ateco: 47.4)
- Commercio al dettaglio di ferramenta, vernici, vetro piano e materiale elettrico e termoidraulico
- Commercio al dettaglio di articoli igienico-sanitari
- Commercio al dettaglio di articoli per l'illuminazione
- Commercio al dettaglio di giornali, riviste e periodici
- Farmacie
- Commercio al dettaglio in altri esercizi specializzati di medicinali non soggetti a prescrizione medica
- Commercio al dettaglio di articoli medicali e ortopedici in esercizi specializzati
- Commercio al dettaglio di articoli di profumeria, prodotti per toletta e per l'igiene personale
- Commercio al dettaglio di piccoli animali domestici
- Commercio al dettaglio di materiale per ottica e fotografia

- Commercio al dettaglio di combustibile per uso domestico e per riscaldamento
- Commercio al dettaglio di saponi, detersivi, prodotti per la lucidatura e affini
- Commercio al dettaglio di qualsiasi tipo di prodotto effettuato via internet
- Commercio al dettaglio di qualsiasi tipo di prodotto effettuato per televisione
- Commercio al dettaglio di qualsiasi tipo di prodotto per corrispondenza, radio, telefono
- Commercio effettuato per mezzo di distributori automatici
- Commercio di carta, cartone e articoli di cartoleria
- Commercio al dettaglio di libri
- Commercio al dettaglio di vestiti per bambini e neonati

Allegato 5 DPCM 10 APRILE 2020

Misure per gli esercizi commerciali

1. Mantenimento in tutte le attività e le loro fasi del distanziamento interpersonale.
2. Garanzia di pulizia e igiene ambientale con frequenza almeno due volte giorno ed in funzione dell'orario di apertura.
3. Garanzia di adeguata aereazione naturale e ricambio d'aria.
4. Ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto a tastiere, schermi touch e sistemi di pagamento.
5. Utilizzo di mascherine nei luoghi o ambienti chiusi e comunque in tutte le possibili fasi lavorative laddove non sia possibile garantire il distanziamento interpersonale.
6. Uso dei guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, particolarmente per l'acquisto di alimenti e bevande.
7. Accessi regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:
 - a) attraverso ampliamenti delle fasce orarie;
 - b) per locali fino a quaranta metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;
 - c) per locali di dimensioni superiori a quelle di cui alla lettera b), l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
8. Informazione per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrata.

Allegato 3

ATECO DELLE ATTIVITA' CONSENTITE

| ATECO | DESCRIZIONE |
|----------|--|
| 1 | Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali |
| 2 | Silvicoltura ed utilizzo aree forestali |
| 3 | Pesca e acquacoltura |
| 5 | Estrazione di carbone |
| 6 | Estrazione di petrolio greggio e di gas naturale |
| 09.1 | Attività dei servizi di supporto all'estrazione di petrolio e di gas naturale |
| 10 | Industrie alimentari |
| 11 | Industria delle bevande |
| 13.96.20 | Fabbricazione di altri articoli tessili tecnici ed industriali |
| 13.95 | Fabbricazione di tessuti non tessuti e di articoli in tali materie (esclusi gli articoli di abbigliamento) |
| 14.12.00 | Confezioni di camici, divise e altri indumenti da lavoro |
| 16 | Industria del legno e dei prodotti in legno e sughero (esclusi i mobili); fabbricazione di articoli in paglia e materiali da intreccio |
| 17 | Fabbricazione di carta (ad esclusione dei codici: 17.23 e 17.24) |
| 18 | Stampa e riproduzione di supporti registrati |
| 19 | Fabbricazione di coke e prodotti derivanti dalla raffinazione del petrolio |
| 20 | Fabbricazione di prodotti chimici (ad esclusione dei codici: 20.12 - 20.51.01 - 20.51.02 - 20.59.50 - 20.59.60) |

| | | |
|----------|--|--|
| | | |
| 21 | | Fabbricazione di prodotti farmaceutici di base e di preparati farmaceutici |
| | | |
| 22.2 | | Fabbricazione di articoli in materie plastiche (ad esclusione dei codici: 22.29.01 e 22.29.02) |
| | | |
| 23.13 | | Fabbricazione di vetro cavo |
| | | |
| 23.19.10 | | Fabbricazione di vetrerie per laboratori, per uso igienico, per farmacia |
| | | |
| 25.21 | | Fabbricazione di radiatori e contenitori in metallo per caldaie per il riscaldamento centrale |
| | | |
| 25.73.1 | | Fabbricazione di utensileria ad azionamento manuale; parti intercambiabili per macchine utensili |
| | | |
| 25.92 | | Fabbricazione di imballaggi leggeri in metallo |
| | | |
| 26.1 | | Fabbricazione di componenti elettronici e schede elettroniche |
| | | |
| 26.2 | | Fabbricazione di computer e unita' periferiche |
| | | |
| 26.6 | | Fabbricazione di apparecchi per irradiazione, apparecchiature elettromedicali ed elettroterapeutiche |
| | | |
| 27.1 | | Fabbricazione di motori, generatori e trasformatori elettrici e di apparecchiature per la distribuzione e il controllo dell'elettricità |
| | | |
| 27.2 | | Fabbricazione di batterie di pile e di accumulatori elettrici |
| | | |
| 28.29.30 | | Fabbricazione di macchine automatiche per la dosatura, la confezione e per l'imballaggio |
| | | |
| 28.95.00 | | Fabbricazione di macchine per l'industria della carta e del cartone (incluse parti e accessori) |
| | | |
| 28.96 | | Fabbricazione di macchine per l'industria delle materie plastiche e della gomma (incluse parti e accessori) |
| | | |
| | | Fabbricazione di strumenti e forniture |

| | | |
|---------|---|--|
| 32.50 | mediche e dentistiche | |
| | Fabbricazione di attrezzature ed | |
| 32.99.1 | articoli di vestiario protettivi di | |
| | sicurezza | |
| 32.99.4 | Fabbricazione di casse funebri | |
| | Riparazione e manutenzione | |
| | installazione di macchine e | |
| | apparecchiature (ad esclusione dei | |
| | seguenti codici: 33.11.01, 33.11.02, | |
| | 33.11.03, 33.11.04, 33.11.05, 33.11.07, | |
| 33 | 33.11.09, 33.12.92) | |
| 35 | Fornitura di energia elettrica, gas, | |
| | vapore e aria condizionata | |
| 36 | Raccolta, trattamento e fornitura di | |
| | acqua | |
| 37 | Gestione delle reti fognarie | |
| 38 | Attivita' di raccolta, trattamento e | |
| | smaltimento dei rifiuti; recupero dei | |
| | materiali | |
| 39 | Attivita' di risanamento e altri | |
| | servizi di gestione dei rifiuti | |
| 42 | Ingegneria civile (ad esclusione dei | |
| | seguenti codici: 42.99.09 e 42.99.10) | |
| 43.2 | Installazione di impianti elettrici, | |
| | idraulici e altri lavori di costruzioni | |
| | e installazioni | |
| 45.2 | Manutenzione e riparazione di | |
| | autoveicoli | |
| 45.3 | Commercio di parti e accessori di | |
| | autoveicoli | |
| 45.4 | Per la sola attivita' di manutenzione e | |
| | riparazione di motocicli e commercio di | |
| | relative parti e accessori | |
| 46.2 | Commercio all'ingrosso di materie prime | |
| | agricole e animali vivi | |
| 46.3 | Commercio all'ingrosso di prodotti | |
| | alimentari, bevande e prodotti del | |
| | tabacco | |
| 46.46 | Commercio all'ingrosso di prodotti | |
| | farmaceutici | |

| | |
|--------------------|---|
| 46.49.1 | Commercio all'ingrosso di carta, cartone e articoli di cartoleria |
| 46.49.2 | Commercio all'ingrosso di libri riviste e giornali |
| 46.61 | Commercio all'ingrosso di macchinari, attrezzature, macchine, accessori, forniture agricole e utensili agricoli, inclusi i trattori |
| 46.69.91 | Commercio all'ingrosso di strumenti e attrezzature ad uso scientifico |
| 46.69.94 | Commercio all'ingrosso di articoli antincendio e infortunistici |
| 46.71 | Commercio all'ingrosso di prodotti petroliferi e lubrificanti per autotrazione, di combustibili per riscaldamento |
| 46.75.01 | Commercio all'ingrosso di fertilizzanti e di altri prodotti chimici per l'agricoltura |
| 49 | Trasporto terrestre e trasporto mediante condotte |
| 50 | Trasporto marittimo e per vie d'acqua |
| 51 | Trasporto aereo |
| 52 | Magazzinaggio e attivita' di supporto ai trasporti |
| 53 | Servizi postali e attivita' di corriere |
| 55.1 | Alberghi e strutture simili |
| j (DA 58 A 63) | Servizi di informazione e comunicazione |
| K (da 64 a 66) | Attivita' finanziarie e assicurative |
| 69 | Attivita' legali e contabili |
| 70 | Attivita' di direzione aziendali e di consulenza gestionale |
| 71 | Attivita' degli studi di architettura e d'ingegneria; collaudi ed analisi tecniche |
| 72 | Ricerca scientifica e sviluppo |

| | |
|----------|--|
| 74 | Attivita' professionali, scientifiche e tecniche |
| 75 | Servizi veterinari |
| 78.2 | Attivita' delle agenzie di lavoro temporaneo (interinale) nei limiti in cui siano espletate in relazione alle attivita' di cui agli allegati 1, 2 e 3 del presente decreto |
| 80.1 | Servizi di vigilanza privata |
| 80.2 | Servizi connessi ai sistemi di vigilanza |
| 81.2 | Attivita' di pulizia e disinfestazione |
| 81.3 | Cura e manutenzione del paesaggio, con esclusione delle attivita' di realizzazione |
| 82.20 | Attivita' dei call center limitatamente alla attivita' «di call center in entrata (inbound), che rispondono alle chiamate degli utenti tramite operatori, tramite distribuzione automatica delle chiamate, tramite integrazione computer-telefono, sistemi interattivi di risposta a voce o sistemi in grado di ricevere ordini, fornire informazioni sui prodotti, trattare con i clienti per assistenza o reclami» e, comunque, nei limiti in cui siano espletate in relazione alle attivita' di cui agli allegati al presente decreto |
| 82.92 | Attivita' di imballaggio e confezionamento conto terzi |
| 82.99.2 | Agenzie di distribuzione di libri, giornali e riviste |
| 82.99.99 | Altri servizi di sostegno alle imprese limitatamente all'attivita' relativa alle consegne a domicilio di prodotti |
| 84 | Amministrazione pubblica e difesa; assicurazione sociale obbligatoria |
| 85 | Istruzione |
| 86 | Assistenza sanitaria |



| | | |
|----------|--|--|
| | | |
| 87 | | |
| ----- | | |
| 88 | | |
| ----- | | |
| | | |
| 94 | | |
| ----- | | |
| | | |
| 95.11.00 | | |
| ----- | | |
| | | |
| 95.12.01 | | |
| ----- | | |
| | | |
| 95.12.09 | | |
| ----- | | |
| | | |
| 95.22.01 | | |
| ----- | | |
| | | |
| | | |
| 97 | | |
| ----- | | |
| | | |
| 99 | | |
| ----- | | |

Allegato 4 DPCM 10 APRILE 2020

Misure igienico sanitarie

- a) lavarsi spesso le mani. Si raccomanda di mettere a disposizione in tutti i locali pubblici, palestre, supermercati, farmacie e altri luoghi di aggregazione, soluzioni idroalcoliche per il lavaggio delle mani;
- b) evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute;
- c) evitare abbracci e strette di mano;
- d) mantenere, nei contatti sociali, una distanza interpersonale di almeno un metro;
- e) praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie);
- f) evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri, in particolare durante l'attività sportiva;
- g) non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani;
- h) coprirsi bocca e naso se si starnutisce o tossisce;
- i) non prendere farmaci antivirali e antibiotici, a meno che siano prescritti dal medico;
- l) pulire le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol.

LE INDICAZIONI IN MATERIA DI CONSEGNA A DOMICILIO

L'ultimo decreto adottato dal governo consente, come già detto, la consegna a domicilio. Sul punto è bene tener conto di quanto segue:

Nel caso il servizio a domicilio non è mai stato effettuato va presentata la SCIA, salvo disposizioni diverse da parte delle autorità locali

- **Il ritiro del cibo preparato e la relativa consegna avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto.**
- **Il cibo preparato viene chiuso in appositi contenitori (o sacchetti a perdere) tramite adesivi chiudi- sacchetto, graffette o altro, per assicurarne la massima protezione.**
- **Il cibo preparato viene riposto immediatamente negli zaini termici o nei contenitori per il trasporto che devono essere mantenuti puliti con prodotti igienizzanti, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare.**
- **La consegna del cibo preparato avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto. Il personale che consegna deve essere munito di mascherina e guanti**
- **Chiunque presenti sintomi simili all'influenza resti a casa, sospenda l'attività lavorativa, non si rechi al pronto soccorso, ma contatti il medico di medicina generale o le autorità sanitarie.**
- **Lo scontrino deve essere realizzato in negozio e allegato alla merce**
- **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 successiva (II Reg. UE 1169/2011)

Consigli di buone pratiche per chi manipola alimenti e per gli operatori del settore alimentare

Lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (se non sono disponibili, è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con una concentrazione di alcool di almeno il 60%) dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti. Il lavaggio delle mani è fondamentale per prevenire la contaminazione degli alimenti.

Occorre sempre lavarsi le mani:

1. prima di iniziare le preparazioni alimentari;
2. prima di manipolare cibi cotti o pronti per il consumo;
3. dopo la manipolazione o la preparazione di alimenti crudi;
4. dopo la gestione dei rifiuti;
5. dopo avere effettuato le pulizie;
6. dopo aver usato il bagno;
7. dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito;
8. dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
9. dopo aver manipolato il denaro.

Utilizzare correttamente i guanti al fine di evitare la contaminazione degli alimenti e nello specifico:

- lavare sempre le mani:
- prima di indossare i guanti
- tra un cambio di guanti e l'altro
- dopo averli tolti
- cambiare i guanti dopo avere svolto attività non legate al cibo (es. maneggiato il denaro, svuotato i cestini, toccato maniglie, pulsanti o carrelli, ...).

- Pulire le superfici di lavoro con disinfettanti contenenti alcol (etanolo) al 75% o a base di cloro all'1% (candeggina).
- Negli ambienti di lavoro del settore agro-alimentare, in particolare quando si manipolano alimenti non protetti destinati ad essere consumati senza ulteriori trattamenti, è sempre consigliabile indossare la mascherina per evitare la propagazione di goccioline di liquidi organici attraverso tosse, starnuti o saliva. L'utilizzo della mascherina può quindi aiutare a limitare la diffusione di virus e batteri, ma deve essere adottata in aggiunta ad altre misure di igiene respiratoria e delle mani.
- La mascherina utilizzata dovrebbe rispettare la norma UNI EN 14683:2019 "*Maschere facciali ad uso medico - Requisiti e metodi di prova*" dà la presunzione di conformità ai requisiti generali di sicurezza e prestazione (Allegato I della [Direttiva 93/42/CEE / Regolamento \(UE\) 2017/745](#)).

È importante rimanere in casa (e non presentarsi al lavoro), in tutti i casi di febbre, disturbi gastroenterici, tosse.

PROCEDURA DI TRASPORTO PRODOTTI ALIMENTARI

Il trasporto dei prodotti alimentari, se non eseguito correttamente, rappresenta una fase critica in quanto può consentire lo sviluppo di microrganismi patogeni e/o alteranti provenienti da materie prime e/o contaminazioni crociate ambientali (attrezzature e operatori).

Sia gli alimenti da conservare a temperatura di refrigerazione (per esempio materie prime e/o semilavorati deperibili, piatti pronti cotti e abbattuti da consumare freddi o previo successivo riattivazione termica), sia quelli da mantenere ad alte temperature (per esempio piatti pronti da somministrare caldi) possono rappresentare un rischio per il consumatore finale. Nel caso di trasporto di generi alimentari, valgono le disposizioni previste dagli allegati C al D.P.R. del 26/03/1980, n° 327 in merito alle temperature di mantenimento.

Al fine di prevenire contaminazioni crociate durante la fase di trasporto, gli alimenti pronti alla consegna, devono essere confezionati o racchiusi in involucri primari idonei al contatto diretto con gli alimenti (M.O.C.A.) che non permettano il contatto con l'ambiente esterno o con altre matrici alimentari.

Deve essere, quindi, garantita la separazione fisica tra cibi crudi (ortofrutta, carni crude, etc.) e cibi pronti al consumo che, se contaminati, non subiscono più alcun trattamento termico prima del consumo utile alla bonifica microbiologica del prodotto finito *ready to eat*.

Trasporto mezzi di proprietà

Al fine di prevenire *cross contamination* e rialzi termici dei prodotti alimentari deperibili trasportati, possono essere utilizzati:

- automezzi autorizzati, coibentati e refrigerati
- contenitori isotermici coibentati isolati con schiuma poliuretana e interni lavabili, adatti a venire a contatto gli alimenti (*verificare scheda tecnica per valutare conformità all'eventuale contatto gli alimenti*).
- L'operatore, al momento del carico, verifica la pulizia del vano del mezzo utilizzato evitando il trasporto promiscuo con altri materiali.
- Verificare che il grado di isolamento e coibentazione del box isotermico utilizzato per la movimentazione dei prodotti alimentari, sia in grado di garantire l'inerzia termica durante tutta la durata del
- trasporto dal momento del carico presso la realtà produttiva al sito dell'ultima consegna prevista, prevenendo
- eventuali rialzi termici che possano in qualche modo alterarne le caratteristiche organolettiche o influire negativamente sulla sicurezza igienico sanitaria del prodotto.

A fine giornata lavorativa, o nei momenti antecedenti all'allestimento del carico, i contenitori isobox, vengono puliti e disinfettanti con apposito detergente disinfettante (presidio medico chirurgico) o equivalente prodotto commerciale avente le medesime caratteristiche tecniche.

2. Trasporto mediante vettore esterno

In base alla necessità logistica, l'O.S.A. può avvalersi della collaborazione di trasportatori terzi. Saranno presi in considerazione solo vettori:

- qualificati e adeguatamente formati
- regolarmente autorizzati (vedasi autorizzazione sanitaria rilasciata dall'autorità di competenza)
- che presentano copia del manuale HACCP e/o autodichiarazione l'applicazione ed il rispetto delle procedure previste da normativa in ambito di autocontrollo

Prima di procedere al carico del vano, verificare che:

- il mezzo di conservazione (cella frigorifera/contenitore da trasporto) deve essere sempre perfettamente pulito e non presentare cattivi odori;
- l'impianto frigorifero/mezzo di refrigerazione, ove presente, deve essere attivato prima di caricare la merce per garantire il mantenimento della catena del freddo;
- le porte della cella frigo/contenitore non devono essere aperte fino all'inizio delle operazioni di carico della merce.

LE SOSTANZE O I PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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

| 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 |

| Allergene | Esempi |
|---|---|
| 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 SO₂ | 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 |
| 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 |

| Allergene | Esempi |
|-----------------------------|--|
| Molluschi e derivati | canestrello, cannicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc. |

CODICI ATECO SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.10.11 RISTORAZIONE CON SOMMINISTRAZIONE

- attività degli esercizi di ristoranti, fast-food, rosticcerie, friggitorie, pizzerie eccetera, che dispongono di posti a sedere
- attività degli esercizi di birrerie, pub, enoteche ed altri esercizi simili con cucina.

56.10.12 ATTIVITA' DI RISTORAZIONE CONNESSE ALLE AZIENDE AGRICOLE

56.10.2 RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE CON PREPARAZIONE DI CIBI DA ASPORTO

- preparazione di pasti da portar via "take-away"
- attività degli esercizi di rosticcerie, friggitorie, pizzerie a taglio eccetera che non dispongono di posti a sedere.

56.10.3 GELATERIE E PASTICCERIE

56.10.41 GELATERIE E PASTICCERIE AMBULANTI

56.10.42 RISTORAZIONE AMBULANTE

- furgoni attrezzati per la ristorazione ambulante di cibo pronto per il consumo
- preparazione di cibo per il consumo immediato presso banchi del mercato.

56.10.5 RISTORAZIONE SU TRENI E NAVI

- ristorazione connessa all'attività di trasporto, se effettuate da imprese separate.

56.21 FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING PER EVENTI, BANQUETING)

- Questa classe include la fornitura di servizi di ristorazione sulla base di accordi contrattuali stipulati con il cliente, nelle sedi stabilite dal cliente, per un evento specifico.
- servizio di catering per eventi quali: banchetti, cene di rappresentanza, matrimoni, ricevimenti, convegni, congressi ed altre celebrazioni o cerimonie.

56.29.1 MENSE

- gestione di mense (ad esempio presso fabbriche, uffici, ospedali o scuole) in concessione.

56.29.2 CATERING CONTINUATIVO SU BASE CONTRATTUALE

- fornitura di pasti preparati per imprese di trasporto, ospedali, scuole eccetera.

56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA

- Questa classe include le attività di preparazione e somministrazione di bevande per il consumo immediato nei locali.
- bar
- pub
- birrerie
- caffetterie
- enoteche

CODICI ATECO INDUSTRIE ALIMENTARI

10.11 PRODUZIONE DI CARNE NON DI VOLATILI E DI PRODOTTI DELLA MACELLAZIONE (ATTIVITA' DEI MATTATOI)

- gestione di macelli impegnati in attività di macellazione, lavorazione o confezionamento di carni quali: vitello, maiale, agnello, coniglio, pecora, cammello eccetera
- produzione di carne fresca, congelata o surgelata, in carcasse
- produzione di carne fresca, congelata o surgelata, in pezzi
- produzione di pellame proveniente dai macelli, inclusa la slanatura delle pelli
- fusione di strutto e di altri grassi commestibili di origine animale
- lavorazione delle frattaglie
- produzione di lana da slanatura delle pelli
- produzione di caglio.

10.12 PRODUZIONE DI CARNE DI VOLATILI E PRODOTTI DELLA LORO MACELLAZIONE (ATTIVITA' DEI MATTATOI)

- gestione di macelli impegnati in attività di macellazione, lavorazione o confezionamento di carne di pollame
- produzione di carne fresca, congelata o surgelata in porzioni individuali
- fusione di grassi commestibili di pollame
- produzione di piume e calugine.

10.13 PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE (INCLUSA LA CARNE DI VOLATILI)

- produzione di carne essiccata, salata o affumicata
- produzione di prodotti a base di carne: salsicce, salame, sanguinacci, andouillettes, cervellate, mortadelle, paté', rillettes, prosciutto cotto
- produzione di carne in scatola
- laboratori di norcineria con eventuale negozio annesso per la vendita anche al dettaglio
- stagionatura di prosciutti e insaccati.

**10.2 LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE DI PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI
MEDIANTE SURGELAMENTO, SALATURA ECCETERA**

- preparazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante: congelamento, surgelamento, essiccazione, affumicatura, salatura, cottura, immersione in salamoia, inscatolamento eccetera
- produzione di prodotti a base di pesce, crostacei e molluschi: filetti di pesce, uova, caviale, succedanei del caviale eccetera
- preparazione di preparati e farine di pesce o di altri animali acquatici non adatti al consumo umano
- produzione di farina di pesce per l'alimentazione degli animali
- produzione di farina di pesce preparati per consumo umano
- attività di imbarcazioni impegnate esclusivamente nella lavorazione e nella conservazione del pesce
- lavorazione delle alghe marine.

10.31 LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE DELLE PATATE

- produzione di patate surgelate preparate
- produzione di purè di patate disidratato
- produzione di snack a base di patate
- produzione di patatine fritte
- produzione di farina e fecola di patate
- sbucciatura industriale delle patate.

10.32 PRODUZIONE DI SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI

- produzione di concentrati di frutta fresca e ortaggi.

10.39 LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE DI FRUTTA E DI ORTAGGI (ESCLUSI I SUCCHI DI FRUTTA E DI ORTAGGI)

- produzione di alimenti principalmente a base di frutta o ortaggi (esclusi i piatti pronti surgelati o in scatola)
- conservazione di frutta, frutta in guscio o ortaggi tramite: surgelamento, essiccazione, immersione in olio o aceto, inscatolamento eccetera
- produzione di prodotti a base di frutta o ortaggi
- produzione di confetture, marmellate, e gelatine da tavola
- tostatura di frutta in guscio
- produzione di alimenti e paste a base di frutta in guscio
- produzione di cibi pronti deperibili a base di frutta o ortaggi, quali: insalate, insalate miste confezionate, ortaggi sbucciati o tagliati
- produzione di conserve di pomodoro, di pomodori pelati, di passate di pomodoro.

10.41.1 PRODUZIONE DI OLIO DI OLIVA DA OLIVE PREVALENTEMENTE NON DI PRODUZIONE PROPRIA

- produzione di olio di pressione
- produzione di sanse vergini
- produzione di olio di sanse greggio.

10.41.2 PRODUZIONE DI OLIO RAFFINATO O GREZZO DA SEMI OLEOSI O FRUTTI OLEOSI PREVALENTEMENTE NON DI PRODUZIONE PROPRIA

- produzione di oli vegetali grezzi: olio di semi di soia, olio di palma, olio di semi di girasole, olio di semi di cotone, olio di ravizzone, colza o senape, olio di semi di lino eccetera
- produzione di oli vegetali raffinati: olio di semi di soia eccetera
- produzione di farina o polvere non disoleata di semi o noccioli oleosi
- produzione di linter di cotone, pannelli e altri residui della produzione di olio
- lavorazione di oli vegetali: soffiatura, bollitura, disidratazione, idrogenazione eccetera.

10.41.3 PRODUZIONE DI OLI E GRASSI ANIMALI GREZZI O RAFFINATI

- produzione di oli e grassi animali non commestibili
- estrazione di oli di pesce e di mammiferi marini.

10.42 PRODUZIONE DI MARGARINA E DI GRASSI COMMESTIBILI SIMILI

- produzione di margarina
- produzione di grassi da spalmare e simili
- produzione di grassi idrogenati.

10.51.1 TRATTAMENTO IGIENICO DEL LATTE

- produzione di latte liquido fresco, pastorizzato, sterilizzato, omogeneizzato e/o sottoposto a trattamento UHT per la lunga conservazione.

10.51.2 PRODUZIONE DEI DERIVATI DEL LATTE

- produzione di bevande a base di latte
- produzione di panna ottenuta con latte liquido fresco, pastorizzato, sterilizzato omogeneizzato
- produzione di latte in polvere o concentrato, dolcificato o meno
- produzione di latte o panna in forma solida
- produzione di burro
- produzione di yogurt
- produzione di formaggio e cagliata
- produzione di siero di latte
- produzione di caseina greggia o lattosio
- produzione di starter (fermenti lattici).

10.52 PRODUZIONE DI GELATI SENZA VENDITA DIRETTA AL PUBBLICO

- produzione di gelati, sorbetti e di altri prodotti commestibili simili senza vendita diretta al pubblico.

10.61.1 MOLITURA DEL FRUMENTO

- produzione di farina, semole, semolini o agglomerati di frumento.

10.61.2 MOLITURA DI ALTRI CEREALI

- produzione di farina, semole, semolini o agglomerati di segale, avena, mais (granoturco) o altri cereali.

10.61.3 LAVORAZIONE DEL RISO

- lavorazione del riso: produzione di riso decorticato, lavorato, lucidato, brillato, essiccato o convertito; produzione di farina di riso.

10.61.4 ALTRE LAVORAZIONI DI SEMI E GRANAGLIE

- produzione di farina o sfarinati di legumi da granella secchi, di radici o tuberi o di frutta in guscio commestibile
- produzione di cereali per la prima colazione
- produzione di preparati e farine miscelate e impasti per prodotti di panetteria, pasticceria e biscotteria.

10.62 PRODUZIONE DI AMIDI E DI PRODOTTI AMIDACEI (INCLUSA PRODUZIONE DI OLIO DI MAIS)

- produzione di amidi di riso, patate, mais eccetera
- macinatura umida del granoturco
- produzione di glucosio, sciroppo di glucosio, maltosio, inulina eccetera
- produzione di glutine
- produzione di farina di tapioca e succedanei
- produzione di olio di semi di granoturco (olio di mais).

10.71.1 PRODUZIONE DI PRODOTTI DI PANETTERIA FRESCHI

- produzione di prodotti di panetteria freschi con eventuale negozio annesso per la vendita anche al dettaglio
- produzione di pane, panini, cialde eccetera
- produzione di rustici, pizzette ed altre specialità salate da forno.

10.71.2 PRODUZIONE DI PASTICCERIA FRESCA

- produzione di pasticceria fresca: dolci, torte, pasticcini eccetera senza vendita diretta al pubblico.

10.72 PRODUZIONE DI FETTE BISCOTTATE E DI BISCOTTI; PRODUZIONE DI PRODOTTI DI PASTICCERIA CONSERVATI

- produzione di fette biscottate, biscotti ed altri prodotti secchi da forno
- produzione di prodotti di pasticceria conservati
- produzione di prodotti per snack dolci o salati (cracker, salatini eccetera).

10.73 PRODUZIONE DI PASTE ALIMENTARI, DI CUSCUS E DI PRODOTTI FARINACEI SIMILI

- produzione di paste alimentari fresche e secche, farcite o meno
- produzione di cuscus
- produzione di paste alimentari in scatola o surgelate
- produzione di gnocchi.

10.81 PRODUZIONE DI ZUCCHERO

- produzione o raffinazione di zucchero (saccarosio) e succedanei derivanti da succo di canna, barbabietola, acero e palma
- produzione di sciroppi di zucchero
- produzione di melassa
- produzione di sciroppo e zucchero d'acero.

10.82 PRODUZIONE DI CACAO IN POLVERE, CIOCCOLATO, CARMELLE E CONFETTERIE

- produzione di cacao in polvere, burro di cacao, grasso e olio di cacao
- produzione di cioccolato e di dolciumi al cioccolato
- produzione di confetti e dolciumi a base di zucchero: caramelle, confetti aromatici, torroni, caramelle fondenti, cioccolato bianco
- produzione di gomme da masticare
- lavorazione dolciaria di frutta, frutta in guscio, scorze di frutta ed altre parti di piante
- produzione di caramelle e pastiglie
- produzione di budini e creme da tavola, prodotti a base di frutta in guscio, incluse le paste a base di cioccolato da spalmare.

10.83.01 LAVORAZIONE DEL CAFFÈ'

- decaffeinazione e torrefazione del caffè
- produzione di prodotti a base di caffè: caffè macinato, caffè solubile, estratti e concentrati di caffè
- produzione di succedanei del caffè
- confezionamento di caffè macinato, incluso quello in cialde.

10.83.02 LAVORAZIONE DEL TE' E DI ALTRI PREPARATI PER INFUSI

- miscelatura di tè e matè
- produzione di estratti e preparati a base di tè o matè
- preparazione di infusi (menta, verbena, camomilla eccetera) e di prodotti simili di erboristeria
- confezionamento di tè, incluso quello in bustine.

10.84 PRODUZIONE DI CONDIMENTI E SPEZIE

- produzione di spezie, salse e condimenti non a base di carne o pesce: maionese, farina e polvere di senape, senape preparata eccetera
- produzione di aceto
- trattamento del sale commestibile, ad esempio sale iodato
- produzione di esaltatori di sapidità a base di glutammato eccetera.

10.86 PRODUZIONE DI PREPARATI OMOGENEIZZATI E DI ALIMENTI DIETETICI

- produzione di alimenti destinati ad un'alimentazione particolare: preparati per lattanti, latte di svezzamento ed altri alimenti per la seconda infanzia, alimenti per bambini
- produzione di prodotti alimentari con scarso o ridotto valore energetico destinati al controllo del peso, alimenti dietetici destinati a fini medici speciali
- produzione di alimenti con scarso tenore di sodio, inclusi i sali dietetici iposodici o asodici, alimenti senza glutine, alimenti adatti ad un intenso sforzo muscolare, specialmente per gli sportivi
- produzione di alimenti per persone che soffrono di disordini di metabolismo dei carboidrati.

10.89.01 PRODUZIONE DI ESTRATTI E SUCCHI DI CARNE**10.89.09 PRODUZIONE DI ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI N.C.A.**

- produzione di preparati per minestre e brodi
- produzione di miele artificiale e caramello
- produzione di concentrati artificiali
- produzione di alimenti preparati deperibili come sandwich
- produzione di lievito
- produzione di estratti e succhi di pesci, crostacei o molluschi
- produzione di succedanei del latte e del formaggio
- produzione di prodotti derivati dalle uova, albume, uova in polvere o ricostituite, sgusciate eccetera
- lavorazione, raffinazione e confezionamento del miele
- produzione di estratti per liquori
- produzione di altri prodotti alimentari n.c.a..

10.91 PRODUZIONE DI MANGIMI PER L'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA ALLEVAMENTO

- produzione di alimenti per animali d'allevamento, inclusi gli alimenti concentrati e gli integratori alimentari
- preparazione di alimenti non miscelati per animali d'allevamento
- lavorazione degli scarti dei macelli per la produzione di mangimi per animali da allevamento
- disidratazione di erba medica.

10.92 PRODUZIONE DI PRODOTTI PER L'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DA COMPAGNIA

- produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia, inclusi cani, gatti, uccelli, pesci eccetera
- lavorazione degli scarti dei macelli per la produzione di mangimi per animali da compagnia.

-

11.0 INDUSTRIA DELLE BEVANDE

11.01 DISTILLAZIONE, RETTIFICA E MISCELATURA DEGLI ALCOLICI

- produzione di bevande alcoliche distillate: whisky, brandy, gin, liquori eccetera
- produzione di liquori ottenuti per infusione di vegetali nel distillato: amari, amaretto, limoncello, nocino, mirto eccetera
- miscelatura di alcolici distillati
- produzione di alcol puro.

11.02 PRODUZIONE DI VINI DA UVE

11.02.1 PRODUZIONE DI VINI DA TAVOLA E V.Q.P.R.D.

- produzione di vino: vino da tavola, vino v.q.p.r.d. (vini di qualità prodotti in regioni determinate)
- miscelatura, purificazione ed imbottigliamento di vini.

11.02.2 PRODUZIONE DI VINO SPUMANTE E ALTRI VINI SPECIALI

- produzione di vino spumante
- produzione di vini liquorosi
- produzione di vino da mosto d'uva concentrato
- produzione di vino analcolico o a basso contenuto alcolico.

11.03 PRODUZIONE DI SIDRO E DI ALTRI VINI A BASE DI FRUTTA

- produzione di bevande alcoliche fermentate ma non distillate: sake', sidro, sidro di pere e di altri vini a base di frutta
- produzione di idromele e miscele di bevande contenenti vini a base di frutta.

11.04 PRODUZIONE DI ALTRE BEVANDE FERMENTATE NON DISTILLATE

- produzione di vermut e bevande simili.

11.05 PRODUZIONE DI BIRRA

- produzione birra (bionda, rossa, scura)
- produzione di birra a basso contenuto alcolico o analcolica.

11.06 PRODUZIONE DI MALTO

11.07 INDUSTRIA DELLE BIBITE ANALCOLICHE, DELLE ACQUE MINERALI E DI ALTRE ACQUE IN BOTTIGLIA

- produzione di bevande analcoliche (esclusa birra analcolica e vino analcolico)
- produzione di acque minerali naturali e di altre acque in bottiglia
- produzione di bibite analcoliche, bibite analcoliche aromatizzate e/o edulcorate quali: limonata, aranciata, cola, bibite a base di frutta, acque toniche eccetera.

12 INDUSTRIA DEL TABACCO

- Questa divisione include la trasformazione di un prodotto agricolo, il tabacco, in una forma adatta al consumo finale.
- fabbricazione di prodotti a base di tabacco o di suoi sucedanei: sigarette, tabacco per sigarette, sigari, tabacco da pipa, tabacco da masticare o da fiuto
- fabbricazione di tabacco omogeneizzato o ricostituito
- snervatura e re-essiccazione del tabacco.

DPCM 10 aprile 2020 – TESTO DEL PROVVEDIMENTO

Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n.19,

recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza

epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio

nazionale. (20A02179) (GU n.97 del 11-4-2020)

link : [DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 10 aprile 2020](#)

Art. 1

Misure urgenti di contenimento del contagio sull'intero territorio nazionale

1. Allo scopo di contrastare e contenere il diffondersi del virus COVID-19 sull'intero territorio nazionale si applicano le seguenti misure:

z) sono sospese le attività commerciali al dettaglio, fatta eccezione per 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'.

Sono chiusi, indipendentemente dalla tipologia di attività svolta, i mercati, salvo le attività dirette alla vendita di soli generi alimentari. Restano aperte le edicole, i tabaccai, le farmacie, le parafarmacie. Deve essere in ogni caso garantita la distanza di sicurezza interpersonale di un metro;

aa) sono sospese le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie), ad esclusione delle mense e del catering continuativo su base contrattuale, che garantiscono la distanza di sicurezza interpersonale di un metro.

Resta consentita la sola ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto;

bb) sono chiusi gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, posti all'interno delle stazioni ferroviarie e lacustri, nonché nelle aree di servizio e rifornimento carburante, con esclusione di quelli situati lungo le autostrade, che possono vendere solo prodotti da asporto da consumarsi al di fuori dei locali; restano aperti quelli siti negli ospedali e negli aeroporti, con obbligo di assicurare in ogni caso il rispetto della distanza interpersonale di almeno un metro;

dd) gli esercizi commerciali la cui attività non è sospesa ai sensi del presente decreto sono tenuti ad assicurare, oltre alla distanza interpersonale di un metro, che gli ingressi avvengano in modo dilazionato e che venga impedito di sostare all'interno dei locali più del tempo necessario all'acquisto dei beni. Si raccomanda altresì l'applicazione delle misure di cui all'allegato 5;

ee) restano garantiti, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, i servizi bancari, finanziari, assicurativi nonché l'attività del settore agricolo, zootecnico di trasformazione agro-alimentare comprese le filiere che ne forniscono beni e servizi;

Art. 2

Misure di contenimento del contagio per lo svolgimento in sicurezza delle attività produttive industriali e commerciali

5. E' sempre consentita l'attività di produzione, trasporto, commercializzazione e consegna di farmaci, tecnologia sanitaria e dispositivi medico-chirurgici nonché di prodotti agricoli e alimentari. Resta altresì consentita ogni attività comunque funzionale a fronteggiare l'emergenza.

10. Le imprese le cui attività non sono sospese rispettano i contenuti del protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus covid-19 negli ambienti di lavoro sottoscritto il 14 marzo 2020 fra il Governo e le parti sociali.

12. Per le attività produttive sospese e' ammesso, previa comunicazione al Prefetto, l'accesso ai locali aziendali di personale dipendente o terzi delegati per lo svolgimento di attività di vigilanza, attività conservative e di manutenzione, gestione dei pagamenti nonché attività di pulizia e sanificazione. E' consentita, previa comunicazione al Prefetto, la spedizione verso terzi di merci giacenti in magazzino nonché la ricezione in magazzino di beni e forniture.

Art. 3**Misure di informazione e prevenzione sull'intero territorio nazionale**

d) **i sindaci e le associazioni di categoria promuovono la diffusione delle informazioni sulle misure di prevenzione igienico sanitarie** di cui all'allegato 4 anche presso gli esercizi commerciali;

Art. 7**Esecuzione e monitoraggio delle misure**

1. **Il prefetto territorialmente competente, informando preventivamente il Ministro dell'interno, assicura l'esecuzione delle misure di cui al presente decreto**, nonche' monitora l'attuazione delle restanti misure da parte delle amministrazioni competenti. Il prefetto si avvale delle forze di polizia, con il possibile concorso del corpo nazionale dei vigili del fuoco, nonche', ove occorra, delle forze armate, sentiti i competenti comandi territoriali, dandone comunicazione al Presidente della regione e della provincia autonoma interessata.

Art. 8**Disposizioni finali**

Le disposizioni del presente decreto producono effetto dalla data del 14 aprile 2020 e sono efficaci fino al 3 maggio 2020.

Dalla data di efficacia delle disposizioni del presente decreto cessano di produrre effetti il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 8 marzo 2020, il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 9 marzo 2020, il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 marzo 2020, il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 22 marzo 2020 e il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 1° aprile 2020.

3. **Si continuano ad applicare le misure di contenimento piu' restrittive adottate dalle Regioni, anche d'intesa con il Ministro della salute, relativamente a specifiche aree del territorio regionale.**



Le disposizioni del presente decreto si applicano alle Regioni a statuto speciale e alle Province autonome di Trento e di Bolzano compatibilmente con i rispettivi statuti e le relative norme di attuazione.

Roma, 10 aprile 2020

Il Presidente del Consiglio dei ministri Conte

Il Ministro della salute Speranza

Registrato alla Corte dei conti il 10 aprile 2020 Ufficio controllo atti P.C.M., Ministeri della giustizia e degli affari esteri e della cooperazione internazionale, reg.ne n. 780

1. DECRETO 25 MARZO - ULTERIORI MISURE URGENTI PER FRONTEGGIARE L'EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA DA COVID-19

**Link diretto - [DECRETO-LEGGE 25 marzo 2020, n. 19](#)
(Entrata in vigore: 26/03/2020)**

Nel Consiglio dei Ministri di ieri, mercoledì 25 marzo, è stato approvato un ulteriore decreto legge, n. 19/2020, volto a contrastare i rischi da diffusione del Covid-19 e a raccordare le singole iniziative delle autorità locali con gli indirizzi di carattere generale adottati dal Governo.

A tal proposito, il Governo, a seconda dell'andamento epidemiologico del virus, potrà adottare con successivi decreti riguardanti singole Regioni o l'intero territorio nazionale misure di contenimento per un massimo di 30 giorni, reiterabili fino al 31 luglio 2020.

Tra queste si segnalano:

- ✓ limitazione della circolazione delle persone, anche prevedendo limitazioni alla possibilità di allontanarsi dalla propria residenza, domicilio o dimora, se non per spostamenti individuali, limitati nel tempo e nello spazio e motivati da esigenze lavorative, da situazioni di necessità, da motivi di salute o da altre specifiche ragioni;
- ✓ chiusura al pubblico di strade urbane e divieto di allontanamento e di ingresso in territori comunali, provinciali o regionali;
- ✓ possibilità di disporre o di affidare alle competenti autorità statali e regionali la riduzione, la sospensione o la soppressione dei servizi di trasporto di persone e di merci, automobilistico, ferroviario, aereo, marittimo, nelle acque interne, anche non di linea, nonché di trasporto pubblico locale;
- ✓ limitazione o sospensione delle attività commerciali di vendita al dettaglio, garantendo in ogni caso un'adeguata reperibilità dei generi alimentari e di prima necessità da espletare con modalità idonee ad evitare assembramenti di persone, con obbligo a carico del gestore di predisporre le condizioni per garantire il

rispetto di una distanza di sicurezza interpersonale predeterminata e adeguata a prevenire o ridurre il rischio di contagio;

- ✓ limitazione o sospensione delle attività di somministrazione al pubblico di bevande e alimenti, nonché di consumo sul posto di alimenti e bevande, compresi bar e ristoranti;
- ✓ limitazione o sospensione di ogni altra attività d'impresa o di attività professionali e di lavoro autonomo previa assunzione di protocolli di sicurezza anti-contagio e, laddove non sia possibile, rispettare la distanza di sicurezza interpersonale predeterminata e adeguata a prevenire o ridurre il rischio di contagio come principale misura di contenimento, con adozione di adeguati strumenti di protezione individuale;
- ✓ limitazione o chiusura di fiere e mercati, garantendo comunque un'adeguata reperibilità dei generi alimentari;
- ✓ la possibilità di applicare la modalità di lavoro agile a ogni rapporto di lavoro subordinato anche in deroga alla disciplina vigente.

Le misure di contenimento sopra richiamate possono essere adottate con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri ovvero con ordinanza del Ministero della Salute in caso di estrema necessità e urgenza. In questo ultimo caso, le ordinanze ancora vigenti all'entrata in vigore del decreto-legge continuano ad applicarsi nel limite di ulteriori dieci giorni.

Nelle more dell'adozione dei decreti da parte del Presidente del Consiglio, le Regioni possono introdurre ulteriori misure restrittive rispetto a quelle richiamate in relazione a specifiche situazioni di rischio sanitario, nell'ambito delle loro competenze e senza incidere sulle attività produttive e su quelle di rilevanza strategica. Per la stessa ragione i sindaci possono emanare ordinanze contingibili e urgenti.

Il mancato rispetto delle misure di contenimento è punito con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 500 a euro 4.000. In caso di violazione, per le imprese la sanzione amministrativa accessoria è la chiusura dell'attività da 5 a 30 giorni. Se il fatto costituisce più grave reato, la pena prevista è l'arresto da 3 a 18 mesi e l'ammenda da 500 a 5000 euro. Le sanzioni sono irrogate dal Prefetto.

Il decreto è stato pubblicato oggi in Gazzetta Ufficiale e a breve inizierà il suo iter di conversione in Parlamento.

Finalità delle misure

Il contenimento del rischio sanitario derivante dalla diffusione del virus COVID-19.

Cosa prevede per la filiera agroalimentare

- Limitazione o sospensione delle attività commerciali di vendita al dettaglio, a eccezione di quelle necessarie per assicurare la reperibilità dei generi agricoli, alimentari e di prima necessità da espletare con modalità idonee ad evitare assembramenti di persone, con obbligo a carico del gestore di predisporre le condizioni per garantire il rispetto di una distanza di sicurezza interpersonale predeterminata e adeguata a prevenire o ridurre il rischio di contagio;
- limitazione o sospensione delle attività di somministrazione al pubblico di bevande e alimenti, nonché di consumo sul posto di alimenti e bevande, compresi bar e ristoranti;
- limitazione allo svolgimento di fiere e mercati, a eccezione di quelli necessari per assicurare la reperibilità dei generi agricoli, alimentari e di prima necessità;

Tempistica

Possono essere adottate una o più misure per periodi predeterminati, ciascuno di durata non superiore a trenta giorni, reiterabili e modificabili anche più volte fino al 31 luglio 2020, termine dello stato di emergenza dichiarato con delibera del Consiglio dei ministri del 31 gennaio 2020.

Provvedimenti da adottare

Uno o più decreti del Presidente del Consiglio dei ministri, su proposta del Ministro della salute, sentiti il Ministro dell'interno, il Ministro della difesa, il Ministro dell'economia e delle finanze e i presidenti delle regioni interessate.

In caso di estrema necessità e urgenza, ordinanza del Ministero della Salute.

Ruolo delle Regioni

Nelle more dell'adozione dei decreti del Presidente del Consiglio dei ministri le Regioni, in relazione a specifiche situazioni sopravvenute di aggravamento del rischio sanitario verificatesi nel loro territorio o in una parte di esso, possono introdurre misure ulteriormente restrittive, esclusivamente nell'ambito delle attività di loro competenza e senza incisione delle attività produttive e di quelle di rilevanza strategica per l'economia nazionale.

Ruolo dei sindaci

I Sindaci possono adottare ordinanze contingibili e urgenti dirette a fronteggiare l'emergenza purché non siano in contrasto con le misure statali.

Covid-19 Protocollo per la sicurezza nelle aziende

- **Misure efficaci di salute e sicurezza dei lavoratori dovranno essere garantite in tutte le aziende grazie a un protocollo raggiunto sabato 14 marzo 2020, tra sindacati e imprese in accordo con il Governo. Il documento consiste in 13 punti volti a contrastare e prevenire la diffusione del nuovo coronavirus nei luoghi di lavoro. Eccoli in sintesi.**
- **Obbligo a casa se con febbre oltre 37.5**
- Obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria.
- **Controlli all'ingresso**
- Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro, potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea.
- **Limitare i contatti con i fornitori esterni**
- Per l'accesso di fornitori esterni si devono individuare procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale. Va ridotto anche l'accesso ai visitatori.
- **Pulizia e sanificazione**
- L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro (comprese tastiere, schermi touch, mouse), delle aree comuni e di svago e dei distributori di bevande e snack.

- **Igiene delle mani**
- È obbligatorio che le persone presenti in azienda adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani. L'azienda mette a disposizione idonei mezzi detergenti.
-
- **Mascherine e guanti**
- Qualora il lavoro imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è necessario l'uso delle mascherine e di altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici) conformi.
-
- **Spazi comuni con accessi contingentati (mense, spogliatoi, aree fumatori)**
- L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense aziendali, le aree fumatori e gli spogliatoi è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta e con il mantenimento della distanza di sicurezza di un metro tra le persone.
- **Possibile chiusura dei reparti non necessari e smart working**
- Limitatamente al periodo dell'emergenza Covid-19, le imprese potranno disporre la chiusura di tutti i reparti diversi dalla produzione o, comunque, di quelli dei quali è possibile il funzionamento mediante il ricorso allo smart work, o comunque a distanza.
- **Rimodulazione dei livelli produttivi e dei turni**
- Si può procedere a una rimodulazione dei livelli produttivi. Bisogna assicurare un piano di turnazione dei dipendenti dedicati alla produzione con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti e di creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili.
- **Ammortizzatori sociali e ferie**
- Utilizzare in via prioritaria gli ammortizzatori sociali o se non fosse sufficiente utilizzare i periodi di ferie arretrati e non ancora fruiti.

- **Stop trasferte e riunioni**
- Sospese e annullate tutte le trasferte e i viaggi di lavoro nazionali e internazionali, anche se già concordati o organizzati. Non sono consentite neanche le riunioni in presenza (solo quelle urgenti ma con un numero ridotto di persone e a un metro di distanza interpersonale).
-
- **Orari ingresso-uscita scaglionati**
- Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa).

- **Gestione di un caso sintomatico**
- Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria come la tosse, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale, si dovrà procedere al suo isolamento e a quello degli altri presenti dai locali. L'azienda avverte immediatamente le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il Covid-19 forniti dalla Regione o dal ministero della Salute. L'azienda inoltre collabora per la definizione degli eventuali contatti stretti. È costituito in azienda un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del Rls.
-

ULTIMO AGGIORNAMENTO DOMENICA 14 APRILE 2020

