



che in mezzo a carreggiate desolate, sono rimasti soprattutto africani, pakistani e latinoamericani. Quelli che avviciniamo e hanno voglia di parlare («ma non scrivere i nostri nomi per favore»), ci raccontano che i dispositivi di sicurezza che le aziende avrebbero dovuto garantire loro se li sono comprati da soli. «Meglio rimetterci qualche euro che la pelle», scherzano.

Ma c'è ben poco da ridere. La sicurezza del food delivery ha tante facce. Ci sarebbe da discutere su quanto siano davvero essenziali pizza, sushi e junk food, lamentano i rider, «per placare la fame di consumo di un popolo ormai stremato dalla quarantena». A partire da febbraio è entrato in vigore il decreto che obbligherebbe le aziende a versare i contributi Inail e a fornirgli i dispositivi di protezione individuale, ma il «security kit» non l'ha visto ancora nessuno.

**A TORINO, IN QUESTE SERE**, accadono anche cose strane. «La polizia svolge il servizio sicurezza per conto di alcune catene di fast food e se la prende con noi rider. Davanti ad alcuni ristoranti alle sette di sera ci sono fuori in coda almeno trenta rider. Se non si possono rispettare gli standard di sicurezza il locale deve chiudere, non si può continuare a colpevolizzare noi che siamo obbligati ad aspettare in un vicolo per più di un'ora con la paura di non sentir chiamare il nostro numero».

I rider protestano e si riuniscono virtualmente nella pagina Facebook *Deliverance Project* per denunciare i diritti negati e le mancate tutele, lanciando l'hashtag *#IoNonPossoStareACasa* e rivolgendo un appello al premier Giuseppe Conte. Parliamo anche con uno degli organizzatori. «Stiamo lavorando in condizioni selvagge». Obbligati ad aspettare spesso ammassati fuori dai pochi ristoranti aperti, con evidenti rischi: «Il prezzo della nostra salute? Quindici euro al giorno, quando va bene. Chi prima arriva lavora, gli altri no. E se non hai ordini negli orari di punta perdi punteggio per quelli successivi».

Qualche giorno fa erano felici alcuni rider perché si sono visti recapitare a casa un pacco. «Saranno mascherine, disinfettanti, guanti». Invece, dentro c'era solo una mascherina monouso, di quelle che secondo gli esperti andrebbero cambiate ad ogni consegna perché, inumidendosi con la saliva, si trasformano in pericolosi veicoli di contagio.

Non solo. I controlli sulle condizioni di lavoro dei rider sono diventati anche controlli a loro e alle loro biciclette. Vengono fermati, verificati, gli zaini aperti, qualcuno si è sentito dire anche «fammi vedere il permesso di soggiorno». Ma il cibo che trasportano mai, quello non conta. In diversi ci raccontano di essere stati multati per la mancanza del casco o dei fanalini, oggetti che dovrebbero essere forniti dalle multinazionali per cui prestano servizio a cottimo. È intervenuta anche la Cgil, suggerendo ai rider di «farsi rimborsare l'importo delle sanzioni dai propri datori di lavoro».

Dopo il danno, la beffa. Come moltissime altre categorie di lavoratori, i rider sono rimasti esclusi dal bonus di 600 euro previsto dal Governo per sostenere autonomi e partite Iva. «Se il nostro lavoro è ritenuto essenziale vogliamo che sia riconosciuto e pagato adeguatamente. La sospensione del servizio e l'inclusione dei rider nelle misure di assistenza ai lavoratori autonomi ci sembra l'unica soluzione logica ed è ciò che continueremo a chiedere, anche se ormai chiedere non sembra più abbastanza».

I ristoratori mettono a disposizione del proprio personale prodotti igienizzanti, assicurandosi del loro utilizzo tutte le volte che ne occorra la necessità e raccomandano di mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro nello svolgimento di tutte le attività.

I ristoratori definiscono delle aree destinate al ritiro del cibo preparato, per le quali osservano procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie. Queste aree devono essere separate dai locali destinati alla preparazione del cibo.

Il ritiro del cibo preparato 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 tramite adesivi, graffette o altro.

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 i requisiti di sicurezza alimentare. Il cibo va consegnato a distanza di sicurezza.



## GOVERNO E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

# Tutte le regole del «food delivery» nell'era del Covid

M. CA.

Il principio fondamentale che regola le norme sulla sicurezza e l'igiene del cibo stabilisce che tutti gli operatori che intervengono nella filiera produttiva garantiscano che i prodotti siano trattati in modo da evitare qualsiasi contaminazione o trasformazione tali da renderli pericolosi o inadatti al consumo umano. Questo, ovviamente, vale anche per chi trasporta gli alimenti, che deve dotarsi di un manuale di autocontrollo, chiamato comunemente Haccp, nel quale si analizzano tutti i rischi per la sicurezza e l'igiene e si stabiliscono le misure utili a evitarli.

Chi trasporta il cibo, quindi anche i rider, devono assicurarsi che i mezzi di trasporto siano puliti (nel loro caso gli zaini), che il cibo non entri in contatto con fonti di pericolo come batteri o sostanze pericolose, e che la temperatura sia mantenuta costante nel caso debba restare bassa o nel caso di cibo surgelato.

Per evitare che il cibo trasportato diventi pericoloso, la legge stabilisce che tutti gli addetti ricevano adeguata formazione e addestramento in materia di igiene alimentare. Indicazioni certe sul livello di formazione fornita dai tanti brand del food delivery, però, ne abbiamo pochissime.

Nel caso delle app del cibo a domicilio la legge prevede che siano pubblicati per ciascun prodotto tutte le informazioni obbligatorie che troveremo comunemente nei menù e nei libri degli ingredienti. Pochi sanno però che sarebbe obbligatorio, al momento della consegna, che il cibo sia accompagnato da un'indicazione scritta degli allergeni, cioè di tutti gli ingredienti utilizzati per preparare il cibo che possono provocare allergie o intolleranze. Le aziende che non la rilasciano sono, teoricamente, sanzionabili, e soprattutto responsabili degli eventuali effetti dannosi sulla salute del cliente.

E in questa emergenza Covid-19 come cambiano le regole? Con il Dpcm 11 Marzo il Governo ha previsto la sospensione delle attività dei servizi di ristorazione, fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie e pasticcerie. È ammessa la sola ristorazione con consegna a domicilio, nel rispetto – o presunto tale, ci permettiamo di dire –

delle norme igienico-sanitarie.

AssoDelivery, l'organizzazione di riferimento dell'industria italiana del food delivery, e FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, hanno imposto alcune regole che i rider dovrebbero scrupolosamente seguire, secondo le indicazioni fornite dal Ministero della Salute.

Eccole queste regole che, tuttavia, ascoltando le tante denunce dei rider che ci sono arrivate, vengono ripetutamente violate: i ristoratori mettono a disposizione del proprio personale prodotti igienizzanti, assicurandosi del loro utilizzo tutte le volte che ne occorra la necessità e raccomandano di mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro nello svolgimento di tutte le attività;

i ristoratori definiscono delle aree destinate al ritiro del cibo preparato, per le quali osservano procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie.

Queste aree devono essere separate dai locali destinati alla preparazione del cibo; il ritiro del cibo preparato 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 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.

Last but not least – per usare un dei tanti inglesismi che piacciono ai sostenitori incalliti della gig economy – chiunque presenti sintomi simili all'influenza deve restare a casa, sospendere l'attività lavorativa, non recarsi al pronto soccorso e contattare il medico di base o le autorità sanitarie.

**Assodelivery e Fipe hanno messo a punto alcune regole igieniche e sanitarie per chi porta il cibo nelle case**

viene prima, li ingurgita. Sicurezza, tutele e salute sono categorie concettuali nemmeno contemplati nell'economia *on demand* che non si ferma mai.

Decidiamo di uscire all'ora di pranzo in quattro giorni differenti della settimana. Il centro di Torino è spettrale, come il resto d'Italia. Anche il meteo è ballerino di questi tempi. I primi due giorni c'è sole e fa caldo, un cielo terso che da queste parti non si vede mai. Gli altri due fa freddo, tira un vento gelido, piove anche. Ma il quadro che ci troviamo davanti agli occhi è sempre lo stesso: i rider sfrecciano davanti a noi come se il mondo non si fosse fermato. Ne seguiamo qualcuno, tenendoci lontani, anche noi in bici.

**IN QUATTRO GIORNI DI OSSERVAZIONE** cambiano essenzialmente due cose: ciò che i rider indossano, e i colori delle loro facce. Nei primi due giorni – e siamo già alla penultima settimana di marzo – quasi nessuno di quelli che incrociamo porta guanti e mascherine. Le flotte sono variegiate, come in tempi normali: non più solo stranieri, come accadeva agli esordi del food delivery, ma anche giovani italiani, laureati che lo fanno per arrotondare o ragazzi che non trovano altro, e persino persone di mezza età. Ci colpisce parecchio una signora dallo sguardo innocente: ha visibilmente più di cinquant'anni, non propriamente un fisico atletico, si muove un po' a fatica sulle due ruote, ma riesce a stare nei tempi di consegna.

Negli ultimi due giorni di osservazione – l'ultima settimana di marzo – la maggior parte dei rider che incrociamo ha mascherina che avvolge la bocca e guanti protettivi. Qualcuno li infila solo al momento della consegna. Moltissimi italiani, giovani e meno, non escono più. Per strada, a schivare le bu-

non rappresenterebbe un rischio reale per la salute.

Possiamo dunque affermare che il cibo che ci arriva con il food delivery è mediamente sicuro. L'Istituto Zooprofilattico ci dà però due consigli fondamentali: se ci facciamo consegnare un cibo caldo a casa facciamolo nel momento in cui intendiamo effettivamente consumarlo. E assecondiamo il GPS: fortunatamente, le app del food delivery tendono già a consigliare i ristoranti più vicini al domicilio, quindi è bene non andare a cercare il locale dall'altra parte della città, il che rende anche più sicuro il lavoro dei rider.

Gli esperti hanno fatto la prova anche del comparto freddo. Hanno scelto insalata, yogurt e salmone affumicato, provenienti da dieci catene della grande distribuzione: l'insalata perché molto consumata, lo yogurt perché molto stabile e il salmone perché considerato a rischio *Listeria*. La temperatura più bassa riscontrata è stata di 5,4 gradi e la condizione peggiore di 15,3. Come media delle cinquanta rilevazioni, 9,1 gradi. Per il freddo la temperatura ideale è di 8 gradi. A 5 gradi il *Listeria* ha una carica accettabile e non pericolosa. A 15 gradi, dopo due ore, il livello di sicurezza viene superato. Quindi, anche qui a incidere è il fattore tempo: il consiglio è riporre subito i prodotti in frigorifero, appena ce li consegnano.

