

BLACK OUT

COME TUTELARE LA TUA IMPRESA ALIMENTARE

Guida pratica per imprese alimentari e pubblici esercizi

Le interruzioni dell'energia elettrica possono compromettere la sicurezza alimentare, provocare danni economici e determinare la perdita di merci e attrezzature.

Di seguito alcune semplici indicazioni per affrontare correttamente un blackout e tutelare la tua attività.

1 SICUREZZA ALIMENTARE (HACCP)

DURANTE IL BLACKOUT

  Annota la data e l'ora di inizio dell'interruzione.

  Evita di aprire frigoriferi e congelatori se non strettamente necessario.

  Mantieni chiusi banchi refrigerati, celle e vetrine per limitare l'aumento della temperatura.

  Se possibile, documenta l'evento con fotografie.

 Un frigorifero chiuso mantiene normalmente la temperatura per circa 4 ore, mentre un congelatore pieno può conservarla fino a 24-48 ore.

AL RITORNO DELL'ENERGIA

  Verifica la temperatura degli alimenti mediante termometro a sonda.

  Controlla che siano rispettati i limiti previsti dal Manuale HACCP.

  Se gli alimenti non risultano più idonei al consumo:

- separali immediatamente;
- identificandoli come merce non conforme;
- procedi al corretto smaltimento.

 Registra l'evento nel Manuale HACCP indicando: data e durata del blackout, temperature rilevate, verifiche effettuate e azioni correttive adottate.

 Prima dello smaltimento fotografa la merce deteriorata e predisponi un elenco dettagliato dei prodotti eliminati.

2 TUTELA NEI CONFRONTI DEL GESTORE DELL'ENERGIA

NEL CASO IN CUI IL BLACKOUT ABBAIA CAUSATO DANNI ECONOMICI ALLA TUA ATTIVITÀ È IMPORTANTE PREDISPORRE UNA DOCUMENTAZIONE IL PIÙ POSSIBILE COMPLETA.

TI CONSIGLIAMO DI:

 Fotografare la merce deteriorata e le eventuali attrezzature danneggiate.

 Predisporre un elenco dettagliato dei prodotti da smaltire.

 **Documentare e valorizzare economicamente:**

- il valore della merce deteriorata;
- il costo sostenuto per lo smaltimento;
- eventuali danni alle attrezzature;
- il costo del personale rimasto inattivo durante l'interruzione;
- il mancato incasso, stimando i ricavi persi sulla base della media delle vendite della fascia oraria interessata.

 Conservare fatture, documenti di acquisto, preventivi e ogni altro elemento utile a dimostrare il danno subito.

 **RICORDA**
In presenza dei requisiti previsti dalla regolazione ARERA, sono previsti indennizzi automatici in bolletta per interruzioni prolungate del servizio (anche per sommatoria degli eventi), secondo le modalità stabilite dall'Autorità.

Per ottenere l'eventuale risarcimento degli ulteriori danni subiti dall'impresa è invece necessario presentare una richiesta specifica, adeguatamente documentata e, se necessario, supportata sotto il profilo legale.

 **L'UFFICIO ENERGIA DI ASCOM È A DISPOSIZIONE DEI SOCI**
per fornire assistenza nella verifica della propria posizione e nelle eventuali pratiche conseguenti al blackout.

3 VERIFICA LA TUA COPERTURA ASSICURATIVA

VERIFICA CON LA TUA COMPAGNIA ASSICURATIVA SE LA POLIZZA PREVEDE SPECIFICHE GARANZIE PER:

-  Danni da blackout;
-  Mancato freddo;
-  Deterioramento delle merci;
-  Danni ad apparecchiature elettriche ed elettroniche;
-  Interruzione dell'attività.

 **ASCOM Confcommercio Torino e Provincia mette inoltre a disposizione dei propri associati convenzioni con partner assicurativi che possono supportare l'impresa nell'individuazione delle coperture più idonee.**

IN CASO DI BLACKOUT: NON BUTTARE SUBITO LA MERCE!

-  Fotografa i prodotti;
-  Rileva la temperatura;
-  Documenta il danno;
-  Contatta EPAT ASCOM.

HAI BISOGNO DI ASSISTENZA?

 **EPAT - ASCOM CONFCOMMERCIO TORINO E PROVINCIA**

 **011 55 16 153**
011 55 16 121

FIPE
epat
ESERCIZI PUBBLICI ASSOCIATI TORINO E PROVINCIA

 **info@epat.it**

INSIEME, PER UN COMMERCIO PIÙ SICURO E PIÙ FORTE.

