

IL/LA SOTTOSCRITTO/A _____
C.F. _____ NATO A _____ (_____)
IL ____/____/____, RESIDENTE A _____ (_____)
IN _____ N° _____ TELEFONO _____
TITOLARE DELLA AZIENDA _____
P.IVA _____ CON SEDE IN _____
PROV. (_____) CAP _____ IN VIA _____ N° _____
TELEFONO _____ E-MAIL _____

DICHIARA DI ATTUARE LA SEGUENTE PROCEDURA AZIENDALE DI ATTUAZIONE del Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza

SI EVIDENZIA L'IMPORTANZA DELLA RESPONSABILITÀ INDIVIDUALE DA PARTE DEI CLIENTI NELL'ADOZIONE DI COMPORTAMENTI RISPETTOSI DELLE MISURE DI SICUREZZA E PREVENZIONE E, A TAL FINE, L'ESIGENZA DI UNA ADEGUATA INFORMAZIONE RIVOLTA ALLA CLIENTELA.

| Requisito | Ristorante | Bar | Note e procedure |
|---|------------|-----|--|
| informazione ai clienti (responsabilizzazione individuale) <ol style="list-style-type: none"> l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio MMG o PLS. l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, etc) l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento di corretto comportamento | SI | SI | Affissione all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi dépliant informativi. |
| distanziamento interpersonale dei dipendenti e addetti e della clientela | SI | SI | almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale |
| Ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI | SI | SI | <u>Viene consegnato modulo autocertificazione ad ogni dipendente e relativa sottoscrizione</u> |
| si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni e di lavoro | SI | SI | |
| <p>Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di distanziamento, occorre mettere in atto misure alternative per proteggere i lavoratori.</p> <p>Quando i lavoratori indossano i DPI è possibile ridurre la distanza tra di loro</p> | SI | SI | <p>Vengono attuate le seguenti misure:</p> <ul style="list-style-type: none"> - postazioni di lavoro sfalsate in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro; - fornire DPI come mascherine, cuffie per i capelli, guanti monouso, tute pulite e scarpe da lavoro antisdrucchiolo; - distanziare le postazioni di lavoro; - limitare il numero dei lavoratori addetti contemporaneamente ad un'area di preparazione di alimenti; - organizzare il personale in gruppi/ turni di lavoro per ridurre le interazioni tra i gruppi |
| Lavaggio mani: È necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone o attraverso l'utilizzo di gel alcolici. Dopo aver lavato le mani con acqua e sapone è necessario asciugarle accuratamente. | SI | SI | I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente. Il lavaggio delle mani viene effettuato in base alla cartellonistica indicata il corrispondenza dei lavelli |

| Requisito | Ristorante | Bar | Note e procedure |
|---|------------|-----|--|
| informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C) | SI | SI | <u>consegnata modulo autocertificazione ad ogni dipendente e relativa sottoscrizione</u> |
| all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C) | SI | SI | In questo caso verrà segnata la segnalazione al medico del lavoro competente (ove nominato) e al medico di medicina generale. |
| L'ingresso in azienda di lavoratori precedentemente risultati positivi all'infezione SARS CoV-2 potrà avvenire solamente a seguito della presentazione della certificazione medica di avvenuta guarigione. | SI | SI | |
| Astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) | SI | SI | |
| Formazione sicurezza sul lavoro. Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità) | SI | SI | |
| Accesso dei fornitori esterni: <ul style="list-style-type: none"> • ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno; • individuare specifiche modalità di ingresso, transito e uscita • Il fornitore deve utilizzare idonea mascherina e guanti • Privilegiare modalità telematiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione • Durante le attività di carico e scarico degli alimenti, i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta | SI | SI | Vengono definiti percorsi e predeterminati gli orari per le consegna delle merci da parte dei fornitori |
| Pulizia, disinfezione e sanificazione generale - locali tecnici - spazi comuni <ul style="list-style-type: none"> • stilare un programma di pulizia e disinfezione | SI | SI | Aree di intervento: superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere dei terminali POS. Modalità: tramite personale interno prodotti: pulizia + disinfezione con prodotto igienizzante <u>Frequenza: minima due volte al giorno, maggiore per servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni</u> |

| Requisito | Ristorante | Bar | Note e procedure |
|--|------------|--------------|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC o aprendo le finestre | SI | SI | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Se privi di finestre, gli estrattori di aria devono essere mantenuti in funzione per l'intero orario di apertura. | SI | NON definito | |
| <ul style="list-style-type: none"> • biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio | SI | NO | acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti. |
| <ul style="list-style-type: none"> • In presenza di una persona con COVID19 confermato | SI | SI | è prevista l'interruzione dell'attività per il tempo strettamente necessario ad eseguire la sanificazione degli ambienti secondo le procedure indicate nella circolare n. 5443 del Ministero della Salute del 22 febbraio 2020. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Pulire con frequenza giornaliera i locali comuni, come spogliatoi e servizi igienici con prodotti specifici. | SI | SI | In tali locali, se dotati di finestre, queste rimarranno sempre aperte; <u>se privi di finestre, gli estrattori di aria saranno mantenuti in funzione per l'intero orario di apertura</u> , secondo quanto stabilito dalla circolare del Ministero della salute n. 5443 del 22 febbraio 2020. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Garantire un ricambio d'aria regolare e sufficiente nei locali di lavoro favorendo, in ogni caso possibile, l'aerazione naturale anche mantenendo la porta di ingresso aperta. | SI | SI | Verrà eliminata, ove possibile, la funzione di ricircolo dell'aria negli impianti di riscaldamento/raffrescamento |
| Preparazione degli alimenti | | | |
| Gli addetti alla preparazione di alimenti devono aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente. | SI | SI | |
| evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante e del bar | SI | SI | E' prevista, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita. |
| | SI | NO | Si promuove altresì l'utilizzo di sistemi di prenotazione telefonica e digitale |
| | NO | SI | Verranno adottate soluzioni organizzative tra cui il contingentamento del numero di persone che possono accedere. <u>Al tal fine saranno affissi appositi cartelli, nonché forme di segnalamento a terra indicante il distanziamento interpersonale ad un metro</u> |
| Posizionare all'ingresso appositi dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti. | SI | SI | |

| Requisito | Ristorante | Bar | Note e procedure |
|--|------------|-----------------|--|
| Evitare l'uso di appendiabiti comuni | SI | SI | Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copri abito monouso e buste portaombrelli monouso). |
| Accompagnare il cliente al tavolo nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro. | SI | NO | |
| Il servizio al banco assicura il distanziamento interpersonale di un metro. | NO | SI | Davanti al banco è posizionata idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale. |
| Tavoli | SI | SI | distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro |
| | SI | SI | fatta eccezione per le persone appartenenti al medesimo nucleo familiare o se alloggiate nella medesima camera, unità abitativa etc. di struttura ricettiva. |
| Si sconsiglia l'utilizzo di tavoli promiscui e le sedute del tipo "panche" con più posti | SI | SI | In tali casi è opportuno mantenere un distanziamento più cautelativo e devono essere altresì adottate idonee misure di separazione, quali barriere di protezione in plexiglas o in alternativa il segnalamento dei corretti posizionamenti delle singole sedute ad adeguata distanza |
| Il personale di sala | SI | SI | è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro. |
| è vietata la modalità di somministrazione buffet a self-service con alimenti esposti, mentre è consentito, fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale tra le persone in fila, un servizio di selezione su alimenti esposti che vengono distribuiti dal personale di sala. | SI | NON definito | |
| È vietato esporre prodotti alimentari anche se cotti salvo che siano protetti da apposite schermature, vetrine, etc. comunque chiuse. | SI | NON applicabile | |
| Sul banco bar e in altri luoghi accessibili al cliente non possono essere collocati alimenti sfusi, nemmeno per i cosiddetti aperitivi. Sarà previsto il divieto di fornire snack, popcorn, prodotti salati in genere compreso dolciumi, in modalità sfusa. | NO | SI | |
| Sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso. | NO | SI | |
| I prodotti da forno, come ad es. paste e pizze non devono essere | NO | SI | |

| Requisito | Ristorante | Bar | Note e procedure |
|---|-----------------|--------------|---|
| accessibili ai clienti, ma devono essere consegnate dal personale che utilizza prese, pinze, etc. | | | |
| Deve essere adottato un modello di servizio che favorisca la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio | NON applicabile | SI | il servizio di somministrazione viene pref erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, preferibilmente con servizio ai tavoli, ove presenti. |
| Si consiglia l'adozione di menù digitali su dispositivi dei clienti | SI | SI | in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso o l'utilizzo di menu su carta "usa e getta" e sostituiti per ogni cliente |
| Occorre garantire il cambio della biancheria da tavolo, ove in uso, ad ogni cambio di cliente; dove non sia previsto tovagliame coprente interamente il tavolo occorre garantire l'igienizzazione della superficie d'appoggio degli alimenti sui tavoli ad ogni cambio di cliente. Se vengono utilizzate tovaglie di carta che coprono completamente tavolo non vi è obbligo di igienizzarlo. | SI | SI | |
| Se privi di finestre, gli estrattori di aria devono essere mantenuti in funzione per l'intero orario di apertura. | SI | NON definito | |
| Devono essere utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose. | SI | NON definito | In alternativa questi alimenti possono essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente. |
| L'accesso ai servizi igienici deve avvenire evitando assembramenti. | SI | SI | |
| I bagni a disposizione dei clienti vanno dotati di prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani. | SI | SI | |
| Si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo. | SI | SI | In ogni caso, alla cassa è posizionata adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento e potranno essere collocate barriere di protezione in plexiglass |
| Piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. | SI | SI | Viene verificata la temperatura di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detersivi e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale verranno utilizzate le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione e asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso. |
| Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia. | SI | NON definito | |