

Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza

DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITA' DA ASPORTO E CONSUMO SUL POSTO in Valle d'Aosta

1. Finalità

L'obiettivo del presente protocollo è fornire linee guida e indicazioni operative, omogenee sul territorio regionale, finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento da adottare per contrastare l'epidemia di COVID-19 all'interno degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande e alle attività artigianali che vedono per asporto e/o consumo sul posto, in funzione dell'avvio della cd. Fase 2 di riapertura delle strutture e delle attività dopo il lock-down, con l'obiettivo di tutelare la salute degli operatori, dei collaboratori e dei clienti.

Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico, per il quale occorre adottare misure uguali per tutta la popolazione. Il presente Protocollo contiene, quindi, misure che seguono la logica della precauzione e attuano le prescrizioni del legislatore e le indicazioni delle Autorità sanitarie.

La specificità rappresentata dagli esercizi di somministrazione alimenti e bevande è la fruizione e la permanenza nei locali della clientela ed i momenti di contatto tra gli addetti al servizio e la clientela stessa, oltreché gli aspetti connessi alla preparazione.

Pertanto, le misure devono coniugare la possibilità di svolgere l'attività di ristorazione preservando quelle caratteristiche di convivialità e di peculiarità di esperienze gastronomiche che connotano la nostra offerta, con l'esigenza di garantire la sicurezza dei titolari, del personale e della clientela, mitigando la possibilità di contagi durante contatti che avvengono in dette attività.

Il presente documento, redatto sulla falsariga di quanto predisposto dalla regione Emilia-Romagna, propone linee guida condivise rivolte alle imprese che gestiscono esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e attività di ristorazione in genere, al fine di indicare le modalità più idonee per prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti dei clienti, sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano poi valutate da ogni singola impresa al fine di individuare le misure più efficaci in relazione alle caratteristiche specifiche di ogni struttura e le procedure specifiche per mettere in atto dette misure.

Si evidenzia altresì 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.

Le presenti linee guida, redatte avendo a riferimento il *Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro* del 24 aprile 2020, potranno essere aggiornate, integrate o modificate, sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del Governo per la cosiddetta Fase 2 relativa alla riapertura delle attività produttive alle quali attenersi per soddisfare gli obiettivi di sicurezza e il contenimento del contagio da Covid-19, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.

2. Campo di applicazione ed articolazione del protocollo

Il presente protocollo trova applicazione in relazione a tutte le attività che svolgano somministrazione di alimenti e bevande o attività di preparazione vendita per asporto di cibi e bevande. Il documento si articola pertanto nelle seguenti sezioni:

- A) MISURE DI CARATTERE GENERALE
- B) SERVIZIO DI RISTORAZIONE (ristoranti, pizzerie etc.)
- C) SERVIZIO BAR
- D) ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO.

A) MISURE DI CARATTERE GENERALE

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali. **Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione e somministrazione degli alimenti. È pertanto importante rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo** presenti in ogni stabilimento di produzione, commercializzazione e distribuzione di alimenti, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

1. Informazione e comunicazione

In considerazione dell'importanza della responsabilizzazione individuale da parte dei clienti nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione deve essere garantita l'adozione da parte dei titolari degli esercizi di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolte alla clientela sulle regole di accesso e comportamento.

In particolare, l'esercente, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa la clientela circa le disposizioni vigenti, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliant informativi. La comunicazione dovrà essere esposta in maniera ben visibile ed il prospetto dovrà contenere le prescrizioni di legge. I cartelli dovranno essere preferibilmente bilingue.

In particolare, le informazioni riguardano:

- 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.

2. Organizzazione degli spazi e dei locali

Gli spazi dovranno essere riorganizzati, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per evitare gli assembramenti ed assicurare le misure di distanziamento interpersonale dei dipendenti e addetti e della clientela (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale).

Al riguardo per le aree di somministrazione alla clientela sono da privilegiare gli spazi all'aperto che presentano minori rischi di trasmissione del virus.

A tal fine si promuove l'estensione da parte dei Comuni delle occupazioni di suolo pubblico ovvero la concessione di nuove occupazioni di suolo pubblico, ove possibile in relazione al contesto urbano, e alla necessità di garantire la viabilità dei mezzi di soccorso pubblico, al fine di assicurare maggiore spazio all'aperto per le aree di somministrazione alla clientela e per consentire un maggiore distanziamento dei tavoli.

Particolare attenzione andrà dedicata agli spazi al chiuso, adottando opportune misure di distanziamento delle postazioni di lavoro e delle attrezzature per la somministrazione (banco, tavoli, sedie).

Ove non sia possibile intervenire sulla distribuzione degli spazi, occorrerà porre in essere adeguate misure organizzative per assicurare il distanziamento interpersonale ed il divieto di assembramenti.

3. Misure relative ai dipendenti

Dispositivi di protezione individuale

Il personale dovrà essere dotato di specifici dispositivi di protezione individuale (DPI) alcuni dei quali comuni a tutto il personale, altri differenziati in base al tipo di mansione svolta.

Per il personale addetto alla sola attività di reception o alla sola attività di pulizie la definizione dei DPI da usare e delle specifiche regole d'uso saranno stabilite dal RSPP, sulla base di una specifica valutazione del rischio che tenga conto del livello di promiscuità collegata ad ogni situazione lavorativa.

Ciascun lavoratore dovrà ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute. Ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare modifiche agli stessi e dovrà segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente.

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. I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti.

Mascherine e disinfettante per superfici dovrebbero essere disponibili, anche a pagamento, agli ospiti che ne facciano richiesta. Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

Modalità di ingresso in azienda dei dipendenti

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è tenuto ad 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).

Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico del lavoro competente 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.

Spostamenti interni, riunioni, eventi interni e formazione dei dipendenti

Gli spostamenti all'interno dell'azienda devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali, dunque, laddove il datore di lavoro ravvisasse l'urgenza e la necessità di effettuare riunioni, la partecipazione dei dipendenti dovrà essere ridotta allo stretto indispensabile e, comunque, dovranno essere garantiti il distanziamento interpersonale e un'adeguata pulizia/areazione dei locali prima e dopo lo svolgimento della stessa.

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).

Laddove è possibile, è consigliabile disporre di servizi igienici dedicati ai dipendenti.

4. Modalità di accesso dei fornitori esterni

Nel contesto attuale, devono essere ridotte allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori di materie prime di vario genere, in particolare, si sottolinea:

- Devono essere individuate specifiche modalità di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda.
- Il fornitore deve utilizzare idonea mascherina e guanti.
- Per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate 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.

5. Pulizia, disinfezione e sanificazione generale - locali tecnici - spazi comuni

In via generale si considerano necessarie le attività di pulizia seguita da disinfezione. La sanificazione può essere programmata quale misura straordinaria previa valutazione di situazioni che, tenuto conto di una specifica condizione di rischio, la rendano opportuna.

Deve essere stilato un programma di pulizia e disinfezione che definisca, aree di intervento, modalità, prodotti e frequenza.

Negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno.

In particolare, negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti, è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere dei terminali POS.

Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.

Tutto il personale deve attenersi alle norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.

Occorre 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.

Nel caso della ristorazione, la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.

In presenza di una persona con COVID19 confermato, 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.

Pulire con frequenza giornaliera i locali comuni, come spogliatoi e servizi igienici con prodotti specifici. In tali locali, se dotati di finestre, queste devono rimanere sempre aperte; se privi di finestre, gli estrattori di aria devono essere mantenuti in funzione per l'intero orario di apertura, secondo quanto stabilito dalla circolare del Ministero della salute n. 5443 del 22 febbraio 2020.

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.

Eliminare, ove possibile, la funzione di ricircolo dell'aria negli impianti di riscaldamento/raffrescamento (vedere Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 del 21 aprile 2020).

6. 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.

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. Ad esempio:

- 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. Quando i lavoratori indossano i DPI è possibile ridurre la distanza tra di loro;
- distanziare le stazioni 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.

Occorre lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dai lavoratori, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di lavoro o nelle

immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

B) SERVIZIO DI RISTORAZIONE

All'ingresso della sala ristorante dovrà essere installata apposita cartellonistica che ricorda ai clienti le regole di comportamento. La comunicazione dovrà essere esposta in maniera ben visibile ed il prospetto dovrà contenere le prescrizioni di legge. I cartelli dovranno essere preferibilmente bilingue.

Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative. Si prevede, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita. Si promuove altresì l'utilizzo di sistemi di prenotazione telefonica e digitale.

All'ingresso dovranno essere posizionati appositi dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti.

Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. 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 copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).

È consentita la possibilità di accompagnare il cliente al tavolo nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.

I tavoli sono distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro, 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, per i quali è più difficile per il cliente avere riferimenti per rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra gli avventori. In tali casi è opportuno mantenere un distanziamento più cautelativo e dovranno 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.

In tali casi è opportuno mantenere un distanziamento più cautelativo e dovranno essere altresì adottate idonee misure di separazione (quali barriere di protezione in plexiglas) e di segnalamento dei corretti posizionamenti delle singole sedute.

Si suggerisce, ove possibile, di privilegiare l'allocazione dell'area di somministrazione all'aperto.

Il personale di sala è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro.

Il servizio di somministrazione deve essere erogato dal personale, preferibilmente con servizio al tavolo e menu à la carte; 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.

E' vietato esporre prodotti alimentari anche se cotti salvo che non siano protetti da apposite schermature, vetrine, etc. comunque chiuse.

Si consiglia l'adozione di menù digitali su dispositivi dei clienti o, in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso.

Occorrerà 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 igienizzare.

Se privi di finestre, gli estrattori di aria devono essere mantenuti in funzione per l'intero orario di apertura.

Devono essere utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose. In alternativa questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.

I bagni a disposizione dei clienti vanno dotati di prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani.

L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di somministrazione o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

Si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo. 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. Spetta all'esercente verificare le

temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare 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.

C) GESTIONE SERVIZIO BAR

Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno del bar devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative tra cui il contingentamento del numero di persone che possono accedere. Al tal fine dovranno essere affissi appositi cartelli, nonché forme di segnalamento a terra... etc..

Si prevede, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita.

All'ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti.

Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. 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 copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).

Il servizio al banco assicura il distanziamento interpersonale di un metro. Davanti al banco è posizionata idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale. Alla cassa oltre alla adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento, potranno essere collocate barriere di protezione in plexiglass.

Sul banco bar e in altri luoghi accessibili al cliente non potranno 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.

Sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso.

I prodotti da forno, come ad es. paste e pizze non dovranno essere accessibili ai clienti, ma dovranno essere consegnate dal personale che utilizzerà prese, pinze, etc.

Deve essere adottato un modello di servizio che favorisca la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio: è preferibile che il servizio di somministrazione venga erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio ai tavoli, ove presenti.

I tavoli, ove presenti, sono distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro.

Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite. Quando non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, il tavolo va pulito e disinfettato dopo ogni servizio.

L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti. I bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani.

Il personale è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro.

Si favoriscono sistemi digitali di pagamento.

Si incentiva l'uso del *take away* e della consegna a domicilio.

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. Spetta all'esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso; Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in sacchi per la lavanderia specifici.

GESTIONE SPAZI APERTI (cd. DEHORS)

Le procedure adottate negli ambienti interni vengono applicate anche negli spazi esterni:

- distanziamento tra i tavoli;
- corretta pulizia e disinfezione dei tavoli dopo l'utilizzo da parte dei clienti;
- adeguata gestione degli ingressi e delle uscite;
- delimitazione degli spazi.

D) ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO

1. Asporto

Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso e all'interno del locale devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative tra cui il contingentamento del numero di persone che possono accedere per l'ordinazione e il ritiro. Al tal fine dovranno essere affissi appositi cartelli, nonché forme di segnalamento a terra... etc.. oppure ci si potrà dotare di un bancone per la consegna della merce all'ingresso dell'esercizio.

Sono favoriti sistemi di prenotazione telefonica o on line.

In caso di richiesta di cibi da asporto, gli alimenti, preparati secondo le vigenti norme igienico sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti, devono essere consegnati agli ospiti in idonei contenitori monouso, accuratamente chiusi in modo da evitare la fuoriuscita accidentale di materiale, nel rispetto della distanza interpersonale di almeno un metro.

All'atto della consegna i lavoratori e i clienti sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso).

I prodotti da asporto non potranno essere consumati all'interno dell'esercizio né in prossimità dello stesso. Al fine di evitare assembramenti alle casse sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si eviteranno contatti diretti: il contante verrà lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente, l'operatore, una volta verificato il pagamento, consegnerà il cibo e l'eventuale resto in un contenitore a parte.

2. Consegna a domicilio su ordinazione

La consegna a domicilio avviene su ordinazione telefonica o on line.

I trasportatori sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso) ed hanno a disposizione, sul mezzo di trasporto, soluzione disinfettante per le mani.

All'atto della consegna l'addetto deve rispettare il distanziamento interpersonale di almeno un metro.

Sono favoriti sistemi di pagamento elettronici on line all'atto dell'ordinazione. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al

termine dell'operazione. Inoltre, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto: il contante verrà lasciato sull'uscio della porta dell'avventore e l'operatore, una volta verificato il pagamento, lascia il cibo e l'eventuale resto e si allontana prima che il cliente apra la porta.

Région Autonome
Vallée d'Aoste



Regione Autonoma
Valle d'Aosta