

## **Allegato alla deliberazione della Giunta regionale n. 631 del 17 luglio 2020**

### **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 attività 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 da Covid-19 all'interno degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e delle attività artigianali che vendono per asporto e/o consumo immediato sul posto, in funzione dell'avvio della cosiddetta 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.

Le specificità rappresentate dagli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono la fruizione e la permanenza nei locali della clientela e 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 i contatti che avvengono in dette attività.

Il presente documento ha ad oggetto 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 per metterle in atto.

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.

## **2. Campo di applicazione ed articolazione del protocollo**

Il presente protocollo trova applicazione in relazione a tutte le attività che svolgono somministrazione di alimenti e bevande, attività di vendita con consumo immediato o attività di preparazione vendita per asporto di cibi e bevande nonché in realtà di organizzazione eventi (banqueting, catering, ecc.). Il documento si articola, pertanto, nelle seguenti sezioni:

- A) MISURE DI CARATTERE GENERALE
  
- B) SERVIZIO DI RISTORAZIONE (a titolo esemplificativo, ristoranti e pizzerie)
  - B1 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI EVENTI CON POSTI A SEDERE
  
  - B2 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI EVENTI CON POSTI NON A SEDERE (STREET FOOD, COFFEE BREAK, EVENTO FIERISTICO, INAUGURAZIONI, PRESENTAZIONE DI UN PRODOTTO, ECC.)
  
- C) SERVIZIO BAR
  - C1 - SERVIZIO BAR DURANTE GLI EVENTI
  
  - C2 - GESTIONE SPAZI ALL'APERTO
  
- 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, nonché presso le aree circostanti lo svolgimento dell'evento, appositi *depliant*s informativi. L'Informativa deve essere esposta in maniera ben visibile e il prospetto deve contenere le prescrizioni di legge e dei simboli identificativi. I cartelli devono essere preferibilmente bilingui.

In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre oltre 37.5°C 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 dover dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (a titolo esemplificativo, sintomi di influenza, insorgenza di febbre) e, in tal caso, di non poter permanere nella struttura;
- 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 devono essere riorganizzati, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per evitare gli assembramenti e assicurare le misure di distanziamento interpersonale

dei dipendenti e addetti e della clientela (almeno un metro tra una persona e 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 dello stesso, ove possibile in relazione al contesto urbano, e la 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 deve essere 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, soprattutto durante il servizio in cucina, occorre porre in essere adeguate misure organizzative per assicurare il distanziamento interpersonale e il divieto di assembramenti.

### **3. Misure relative ai dipendenti**

#### Dispositivi di protezione individuale

Il personale deve 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 accoglienza o alla sola attività di pulizie, la definizione dei DPI da usare e delle specifiche regole d'uso sono 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 deve ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, deve utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute. Ciascun lavoratore deve custodire i propri DPI senza apportare modifiche agli stessi e deve segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente.

È necessaria la periodica igienizzazione 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.

In ogni reparto (a titolo esemplificativo, cucina, bancone, bar) non è obbligatorio l'impiego della mascherina da parte del lavoratore in assenza di altri lavoratori o di clienti.

Mascherine e disinfettanti per superfici devono essere sempre 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 è 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 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 questi casi 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 può 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; pertanto, laddove il datore di lavoro ravvisasse l'urgenza e la necessità di effettuare riunioni, la partecipazione dei dipendenti deve essere ridotta allo stretto indispensabile e, comunque, devono 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 ridotti allo stretto necessario i contatti con l'esterno. Nei confronti di fornitori di materie prime di vario genere, in particolare, si sottolinea che:

- 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 deve disinfettarsi le mani;
- per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio, devono essere privilegiate modalità telematiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione;
- durante le attività di carico e scarico degli alimenti, i trasportatori devono osservare rigorosamente la distanza di un metro e disinfettarsi le mani 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 seguite 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 e negli eventi in cui si prevede la 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 a maggior rischio di contaminazione, come, a titolo esemplificativo, 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 e con prodotti specifici.

Durante lo svolgimento operativo dell'evento (arrivo del cliente), i servizi igienici essere puliti e disinfettati con maggior frequenza e con prodotti specifici.

L'utilizzo dei quotidiani e riviste per la clientela è consentito esclusivamente nella postazione/tavolo dedicato dotato di gel igienizzante per le mani.

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 (nel caso di evento al chiuso o in una tensostruttura) 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.

Ove previsto un self service o laddove possibile, privilegiare i prodotti monouso.

In presenza di una persona con Covid-19 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.

Nei locali dotati di finestre, laddove possibile in particolari condizioni atmosferiche, 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.

Deve essere garantito 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. È necessario verificare l'efficacia degli impianti di ventilazione, ove esistenti; l'affollamento deve essere correlato alla portata effettiva di aria esterna

Per gli impianti di aerazione e trattamento aria, è necessario eliminare, ove tecnicamente possibile, la funzione di ricircolo; deve essere comunque garantita la pulizia dei filtri e, se tecnicamente possibile, deve essere aumentata l'efficacia di filtrazione del ricircolo sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore

## **6. Preparazione degli alimenti**

Gli addetti alla preparazione di alimenti devono ricevere 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. A titolo esemplificativo:

- prevedere postazioni di lavoro sfalsate, laddove possibile, in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;
- fornire DPI come mascherine, cuffie per i capelli, tute pulite e scarpe da lavoro antisdrucchio. Quando i lavoratori indossano i DPI, è possibile ridurre la distanza interpersonale;
- distanziare le stazioni di lavoro;
- limitare il numero dei lavoratori addetti contemporaneamente ad un'area di preparazione di alimenti, ove possibile, mantenendo comunque la distanza di sicurezza;
- organizzare il personale in gruppi/ turni di lavoro per ridurre le interazioni.

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.

## **7. Servizi accessori**

È consentito lo svolgimento di intrattenimenti musicali, anche dal vivo, nel rispetto delle misure di prevenzione di cui alla scheda "cinema e spettacoli dal vivo" delle linee guida per la riapertura delle attività economiche, produttive e ricreative dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome allegate al DPCM 11 giugno 2020 (Allegato 9). In ogni caso, devono essere evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro.



## **B) SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

### **B1. SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI EVENTI CON POSTI A SEDERE**

All'ingresso della sala ristorante (o zona adibita all'evento), deve essere installata apposita cartellonistica che ricorda ai clienti il rispetto della normative vigente e le regole di comportamento. La comunicazione deve essere esposta in maniera ben visibile e il prospetto deve contenere le prescrizioni di legge, i simboli adeguati e facilmente identificabili. I cartelli dovranno essere preferibilmente bilingue.

Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio (o della zona adibita all'evento) e al suo interno della sala ristorante, devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative. Deve essere prevista, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita.

In base alla dimensione dell'evento deve essere valutata la predisposizione di ingressi regolamentati o separati onde evitare assembramenti.

Laddove possibile, (e in particolare nelle iniziative tra le quali fiere, sagre, ecc.), si promuove l'utilizzo di sistemi di prenotazione telefonica e digitale per utilizzare il servizio.

All'ingresso, devono 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 (a titolo esemplificativo, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).

È possibile 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, alloggiate nella medesima camera, unità abitativa di struttura ricettiva o che, in base alle disposizioni vigenti, non siano soggette al distanziamento interpersonale (in particolare, si fa riferimento ai gruppi organizzati provenienti da luoghi in cui la suddetta misura di sicurezza non viene prevista e di cui sia possibile effettuare la tracciatura). Questo ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale dell'utente. La distanza può essere, inoltre, ridotta ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli atte a prevenire il contagio tramite droplet.

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 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.

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.

E' consigliabile il lavaggio frequente delle mani, oppure l'utilizzo di sanificanti.

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

Le modalità del servizio consentite, possono essere:

- al tavolo: effettuato dal personale di sala addetto con l'utilizzo di DPI e rispettando le distanze di sicurezza, ove possibile;
- a self service in linea: fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale tra le persone in fila. La somministrazione dovrà avvenire con alimenti esposti in sicurezza (vetrine refrigerate, calde, altro), che saranno distribuiti dal personale addetto;
- a self service free flow: a patto che sia garantita una distribuzione in linea, fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale tra le persone in fila. Dovrà avvenire con alimenti esposti in sicurezza (vetrine refrigerate, calde, altro), che saranno distribuiti dal personale addetto;
- a buffet: è possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo di utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie, l'obbligo di disinfezione delle mani e l'obbligo di mantenimento della distanza di sicurezza. La modalità self-service al buffet può essere consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose o su piatti pronti adeguatamente protetti con pellicola o specifici contenitori per alimenti monoporzione chiusi. La distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet e la disinfezione delle mani. E' consentito l'utilizzo di macchine dispensatrici di bevande. Qualora il funzionamento di tali macchine non sia curato dagli addetti, occorre mettere a disposizione degli ospiti soluzioni idro-alcoliche, con ferma indicazione di igienizzare le mani prima di utilizzarle. I pulsanti delle macchine devono essere puliti frequentemente. Si raccomanda di prevenire la formazione di assembramenti in prossimità delle macchine.

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

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.

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

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

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

L'accesso ai servizi igienici deve 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.

Devono essere favorito sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo. In ogni caso, alla cassa è posizionata adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento e possono 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.

Ove previsto un self service o laddove possibile, privilegiare i prodotti monouso.

## **B2. SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI EVENTI CON POSTI NON A SEDERE**

**Street Food, Coffee Break, Evento Fieristico, Inaugurazioni, Presentazione di un prodotto, ecc.**

All'ingresso della sala ristorante o zona adibita all'evento, deve essere installata apposita cartellonistica che ricorda ai clienti il rispetto della normative vigente e le regole di comportamento. La comunicazione deve essere esposta in maniera ben visibile ed il prospetto deve contenere le prescrizioni di legge, i simboli adeguati e facilmente identificabili. I cartelli dovranno essere preferibilmente bilingue.

Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio o della zona adibita all'evento e al suo interno devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative. Deve essere prevista, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita. In base alla dimensione dell'evento dovrà essere valutata la predisposizione di ingressi regolamentati o separati onde evitare assembramenti.

Laddove possibile, (e in particolare nelle iniziative tra le quali fiere, sagre, ecc.), si promuove l'utilizzo di sistemi di prenotazione telefonica e digitale per utilizzare il servizio.

All'ingresso devono 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 prevedere un'accoglienza del cliente nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.

Per eventuali posti a sedere vedasi prescrizioni ristorazione a sedere.

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.

E' consigliabile il lavaggio frequente delle mani, oppure l'utilizzo di sanificanti.

Il servizio di somministrazione deve essere erogato dal personale.

Le modalità del servizio consentite, possono essere:

- con self service in linea: fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale tra le persone in fila. La somministrazione dovrà avvenire con alimenti esposti in sicurezza (vetrine refrigerate, calde, altro), che saranno distribuiti dal personale addetto;
- con self service free flow: a patto che sia garantita una distribuzione in linea, fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale tra le persone in fila. Dovrà avvenire con alimenti esposti in sicurezza (vetrine refrigerate, calde, altro), che saranno distribuiti dal personale addetto.
- a buffet: è possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo di utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie, l'obbligo di disinfezione delle mani e l'obbligo di mantenimento della distanza di sicurezza. La modalità self-service al buffet può essere consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose o su piatti pronti adeguatamente protetti con pellicola o specifici contenitori per alimenti monoporzione chiusi. La distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet e la disinfezione delle mani. E' consentito l'utilizzo di macchine dispensatrici di bevande. Qualora il funzionamento di tali macchine non sia curato dagli addetti, occorre mettere a disposizione degli ospiti soluzioni idro-alcoliche, con ferma indicazione di igienizzare le mani prima di utilizzarle. I pulsanti delle macchine devono essere puliti frequentemente. Si raccomanda di prevenire la formazione di assembramenti in prossimità delle macchine.

Eventuali tavoli d'appoggio, devono essere posizionati mantenendo le distanze adeguate, igienizzati dopo ogni utilizzo, possibilmente garantendo almeno 1 metro.

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

Devono essere utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose. In alternativa questi alimenti possono 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 deve 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 alla cassa. La stessa dev'essere facilmente individuabile con un'adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento ed eventuale collocazione barriere di protezione in plexiglass.

Vassoi, piatti, bicchieri, posate dovranno essere preferibilmente monouso.

Le eventuali stoviglie non monouso 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 o alla zona di svolgimento dell'evento durante l'open bar nonché 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, ove possibile anche a terra o simili.

È necessario, 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 (a titolo esemplificativo, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).

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

Sul banco bar e in altri luoghi accessibili al cliente, non possono essere collocati alimenti sfusi in condivisione con la clientela, nemmeno per i cosiddetti aperitivi.

Deve essere prevista esclusivamente la somministrazione di snack, popcorn, prodotti salati in genere compreso dolci in monoporzione.

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

I prodotti da forno, come, a titolo esemplificativo, paste e pizze, non devono essere accessibili ai clienti, ma devono essere consegnate dal personale, che utilizza prese, pinze o simili.

Deve essere adottato un modello di servizio che favorisca la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio o della zona di movimentazione: 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. Per gli open bar devono essere preferibilmente monouso.

Ove previsto un self service o laddove possibile, privilegiare i prodotti monouso.

L'accesso ai servizi igienici deve 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.

Ove previsto un self service o laddove possibile, privilegiare i prodotti monouso.

### **GESTIONE SPAZI APERTI (cd. *DEHORS*)**

Devono essere applicate anche negli spazi esterni le disposizioni adottate negli ambienti interni relative a:

- 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, devono essere affissi appositi cartelli, nonché forme di segnalamento a terra o simili, oppure ci si può 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 possono 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, devono essere evitati contatti diretti: il contante deve essere lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente e l'operatore, una volta verificato il pagamento, consegna 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 deve essere lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente e l'operatore, una volta verificato il pagamento, consegna il cibo e l'eventuale resto in un contenitore a parte e si allontana prima che il cliente apra la porta.