

SINTESI del

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 (Allegato alla deliberazione della Giunta regionale n. 631 del 17 luglio 2020)

IN ROSSO GLI AGGIORNAMENTI RISPETTO AL PROTOCOLLO PRECEDENTE

| Requisito | Note e procedure |
|---|--|
| 1 - Informazione e comunicazione | |
| Informazione ai clienti RESPONSABILIZZAZIONE INDIVIDUALE | <p>ADOZIONE STRUMENTI DI INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE</p> <p>appositi depliant informativi preferibilmente bilingue.</p> <p>consegnati affissi all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. 2. l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti 3. 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 4. (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, etc) e, in tal caso, di non poter permanere nella struttura 5. l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento di corretto comportamento. |
| Dispenser con gel igienizzanti | Posizionare all'ingresso appositi dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti. |
| | I bagni a disposizione dei clienti vanno dotati di prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani. |
| 2 - Organizzazione degli spazi e dei locali | |
| EVITARE ASSEMBRAMENTI 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 |
| Evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della | Deve essere prevista, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita. |
| | Si promuove altresì l'utilizzo di sistemi di prenotazione telefonica e digitale |

| Requisito | Note e procedure |
|---|---|
| sala ristorante e del bar | 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 segnalazione a terra... etc.. |
| 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). |
| Servizio sala ristorante | Accompagnare il cliente al tavolo nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro |
| Il servizio al banco. | Davanti al banco è posizionata idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale. |
| Tavoli | Distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro. Il consumo al tavolo è consentito per un massimo di 4 persone per tavolo, salvo siano tutti conviventi (DPCM 14/02/2021) |
| | Fatta eccezione per le persone appartenenti al medesimo nucleo familiare o se alloggiate nella medesima camera, unità abitativa etc. di struttura ricettiva. 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 | 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 segnalazione dei corretti posizionamenti delle singole sedute ad adeguata distanza |
| Servizio | Favorire la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio E' preferibile che il servizio di somministrazione venga erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio ai tavoli, ove presenti. |
| Menù | Si consiglia l'adozione di menù digitali su dispositivi dei clienti in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso. |
| Pagamento e cassa | 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 |
| Accesso ai servizi igienici | Deve avvenire evitando assembramenti e con mascherina |
| 3 - Misure relative ai dipendenti | |
| Dispositivi di protezione individuale | |
| Attività di reception o alla sola attività di pulizie | Definizione dei DPI da usare e delle specifiche regole d'uso saranno stabilite dal RSPP sulla base della specifica valutazione dei rischi |

| Requisito | Note e procedure |
|--|---|
| Ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI | Non specificato se da registrare |
| Cestini portarifiuti | Si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni e di lavoro |
| Igiene delle mani | Utilizzo di acqua e sapone o utilizzo di gel alcolici I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti. |
| Il personale di sala | è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro. |
| Ingresso dipendenti | |
| NON obbligatoria la misurazione della temperatura | 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). |
| Principio di astensione dal lavoro | L'addetto che: <ul style="list-style-type: none"> • accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004); • 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. |
| Addetti precedentemente risultati positivi all'infezione SARS CoV-2 | L'ingresso può avvenire solamente a seguito della presentazione della certificazione medica di avvenuta guarigione. |
| Spostamenti interni, riunioni, eventi interni e formazione dei dipendenti | |
| Spostamenti all'interno dell'azienda | Limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali |
| 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. |
| Formazione salute e sicurezza nei luoghi di lavoro | Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione entro i termini previsti non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione |
| 4 - Modalità di accesso dei fornitori esterni | |
| Percorsi e tempistiche predefinite | <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 |

| Requisito | Note e procedure |
|---|---|
| 5 - Pulizia, disinfezione e sanificazione generale - locali tecnici - spazi comuni | |
| Programma di pulizia e disinfezione SCRITTO | Definire: <ul style="list-style-type: none"> • Aree di intervento: superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere dei terminali POS. • Modalità: breve descrizione delle modalità con eventuale utilizzo di attrezzature specifiche • Prodotti: • Frequenza: minima due volte al giorno, maggiore per servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni |
| Biancheria da tavolo | 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. |
| Biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto | Ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti. |
| Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola. | Devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia |
| 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 detersivi 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. |

| Requisito | Note e procedure |
|---|---|
| Ricambi d'aria | <p>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</p> <p>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.</p> <p>È necessario verificare l'efficacia degli impianti di ventilazione, ove esistenti; l'affollamento deve essere correlato alla portata effettiva di aria esterna.</p> <p>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.</p> <p>Se privi di finestre, gli estrattori di aria devono essere mantenuti in funzione per l'intero orario di apertura</p> <p>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)</p> |
| Ricambi d'aria locali comuni, come spogliatoi e servizi igienici | <p>Se dotati di finestre, queste devono rimanere sempre aperte.</p> <p>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.</p> |
| Negli altri locali | <p>Se privi di finestre, gli estrattori di aria devono essere mantenuti in funzione per l'intero orario di apertura.</p> |
| In presenza di una persona con COVID19 confermato | <p>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.</p> |
| 6 - Preparazione e gestione degli alimenti | |
| Formazione igienico-sanitaria | <p>Gli addetti alla preparazione di alimenti devono aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente</p> <p>(Dovrebbe essere già inserito nel piano di autocontrollo)</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. | <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 antidisdrucchio; 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 |

| Requisito | Note e procedure |
|--|--|
| Buffet | <p>E' 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.</p> <p>È vietato esporre prodotti alimentari anche se cotti salvo che non siano protetti da apposite schermature, vetrine, etc. comunque chiuse.</p> <p>E' 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>E' consentito l'utilizzo di macchine dispensatrici di bevande.</p> <p>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.</p> <p>Si raccomanda di prevenire la formazione di assembramenti in prossimità delle macchine</p> |
| Self service in linea | <p>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;</p> |
| Servizio al tavolo | <p>effettuato dal personale di sala addetto con l'utilizzo di DPI e rispettando le distanze di sicurezza, ove possibile;</p> |
| Bancone bar | <p>Sul banco bar e in altri luoghi accessibili al cliente non possono essere collocati alimenti sfusi, nemmeno per i cosiddetti aperitivi.</p> <p>Deve essere prevista esclusivamente la somministrazione di snack, popcorn, prodotti salati in genere compreso dolciumi in monoporzione.</p> <p>Divieto di fornire snack, popcorn, prodotti salati in genere compreso dolciumi, in modalità sfusa.</p> <p>Favorire la messa a disposizione di prodotti monouso</p> |
| Prodotti da forno | <p>I prodotti da forno, come ad es. paste e pizze non devono essere accessibili ai clienti, ma devono essere consegnate dal personale che utilizza prese, pinze, etc.</p> |
| Condimenti, salse, pane, cracker, grissini | <p>Forniti in confezioni monodose.</p> <p>In alternativa questi alimenti possono essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.</p> |
| Utilizzo dei quotidiani e riviste | <p>è consentito esclusivamente nella postazione/tavolo dedicato dotato di gel igienizzante per le mani</p> |