

I TEMI: COVID-19 - RISTORAZIONE, LINEE DI INDIRIZZO PER LA RIAPERTURA

01. NOZIONE

La seguente scheda tecnica contiene indirizzi operativi specifici validi per il settore della

RISTORAZIONE

finalizzata a fornire uno **strumento sintetico e immediato** di applicazione delle misure di prevenzione e contenimento di carattere generale

.

In particolare, nella scheda sono integrate le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, tra le quali: **norme comportamentali, distanziamento sociale e contact tracing.**

Le indicazioni contenute si pongono in continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il **protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 aprile 2020**, nonché con i criteri guida generali di cui **ai documenti tecnici prodotti da INAIL e Istituto Superiore di Sanità** con il principale obiettivo di ridurre il rischio di contagio per i singoli e per la collettività in tutti i settori produttivi ed economici.

Solo la partecipazione consapevole e attiva di ogni singolo utente e lavoratore, con pieno senso di responsabilità, potrà risultare determinante, non solo per lo specifico contesto aziendale, ma anche per la collettività.

E' opportuno che le indicazioni operative di cui al presente documento, eventualmente integrate con soluzioni di efficacia superiore, siano adattate ad ogni singola organizzazione, individuando le misure più efficaci in relazione ad ogni singolo contesto locale, così come possono costituire un addendum connesso al contesto emergenziale del documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

Resta inteso che in base all'evoluzione dello scenario epidemiologico le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo.



02. SCHEDA RISTORAZIONE

Le presenti indicazioni si applicano **per ogni tipo di esercizio di somministrazione** di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché **per l'attività di catering** (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

PROCEDIAMO, all'occorrenza quanto segue può anche essere stampato ed affisso in posto ben visibile nel locale insieme all'adeguata informazione già predisposta, a questo fine riportiamo la tabella dall'inizio della pagina successiva per consentire un più agevole separazione dal resto di questa scheda per l'eventuale affissione all'interno del locale.





LINEE DI INDIRIZZO RISTORAZIONE

Predisporre una **adeguata informazione** sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

Potrà essere rilevata la temperatura corporea, **impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.**

È necessario **rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale** anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.

Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, **mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni.** In tali attività **non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.**

Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, **consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta**, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.

Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.

I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il **distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti**, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

La **consumazione al banco** è consentita **solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti**, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

La consumazione a buffet non è consentita.

Il **personale di servizio** a contatto con i clienti **deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani** con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).

Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni **ed escludere totalmente**, per gli impianti di condizionamento, **la funzione di ricircolo dell'aria.**



La postazione dedicata alla cassa **può essere dotata di barriere fisiche** (es. schermi); **in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani.** In ogni caso, **favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.**

I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.

Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le **consuete misure di disinfezione delle superfici**, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (salieri, oliere, ecc). **Per i menù** favorire la consultazione online sul proprio cellulare, **o predisporre menù in stampa plastificata**, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

