

LINEE GUIDA

**MISURE DI SICUREZZA PER
ESERCIZI DI
SOMMINISTRAZIONE DI
ALIMENTI E BEVANDE**

ANTONELLO AURIGEMMA
antonelloaurigemma@gmail.com
antonelloaurigemma.it



Gestori e lavoratori

RISPETTO NORMATIVA VIGENTE IN TEMA DI SICUREZZA SANITARIA

- Sanificazioni e igienizzazione dei locali, delle postazioni e strumenti di lavoro, dei tavoli, sedie e oggetti che vengono a contatto con i clienti almeno due volte al giorno e ove possibile con prodotti usa e getta
- Gestori e addetti devono indossare la mascherina per tutto il tempo di permanenza nei locali e mantenere un distanziamento interpersonale di almeno un metro
- I lavoratori devono adottare le precauzioni igieniche in particolare per le mani
- Gestori e lavoratori devono misurare la febbre all'inizio del turno di lavoro



Gestori e lavoratori

- Devono essere disponibili sia per il personale, sia per i clienti all'ingresso del locale nei bagni, presso le postazioni di lavoro, in prossimità di cassa e bancone, sistemi e prodotti per l'igienizzazione delle mani (preferibilmente dispenser ad induzione automatica)
- Frequente igienizzazione dei bagni. Nei bagni devono essere sempre disponibili salviettine monouso per asciugare le mani e copriwater monouso
- Il gestore assicura un'adeguata areazione dei locali, favorendo il ricambio di aria naturale tramite porte e finestre. Non è indicato utilizzare impianti di condizionamento
- Nei bagni devono essere affissi dèpliant con le raccomandazioni sanitarie.
- I locali potranno dichiararsi "FEVER FREE" richiedendo la misurazione della temperatura ad ogni cliente in ingresso ed ammettendo solo coloro che hanno una temperatura inferiore a 37,5°



SERVIZI

- Utilizzare menu digitali sui dispositivi dei clienti o lavagne visibili da tutti. In alternativa igienizzazione dei menù dopo ogni uso
- Devono essere indicati percorsi differenziati in ingresso e in uscita e regolare l'afflusso alla cassa e ai bagni anche mediante segnaletica a terra. Si consiglia la predisposizione di barriere fisiche (in plexiglas) nelle zone in cui c'è maggiore interazione con il pubblico
- Privilegiare pagamenti elettronici con contactless e il pagamento al tavolo
- Non è consentito l'uso di appendiabiti comuni o guardaroba
- Nei locali con consumo al tavolo è obbligatoria la prenotazione. I clienti dovranno fornire nome, cognome e n. di telefono per consentire di essere ricontattati in caso di riscontrata positività al Covid-19 da parte di operatori o clienti presenti nello stesso momento nel locale



TAVOLI E ORGANIZZAZIONE

- Ove possibile vanno adottate soluzioni che privilegiano l'uso di spazi all'aperto per i clienti
- Evitare servizio a buffet. Prediligere, ove possibile, il servizio al tavolo
- Distanziamento tra i tavoli non inferiore a 2 metri e uno spazio di 4 metri quadrati per cliente. Il distanziamento tra i tavoli e lo spazio per persona possono essere inferiori se si adottano opportune misure organizzative come le barriere tra i tavoli e/o fra le sedute
- Le persone conviventi possono sedere ad una distanza inferiore di quella indicata per gli altri clienti se rilasciano al gestore un'autodichiarazione che attesti la coabitazione
- Le barriere, i tavoli e le sedute devono essere igienizzati ad ogni cambio di clienti



TOVAGLIE E STOVIGLIE

- Gli oggetti utilizzati per un servizio non possono essere messi a disposizione di nuovi clienti senza adeguata igienizzazione. È preferibile servire prodotti monouso
- Piatti, bicchieri, posate utilizzate dai clienti o che potrebbero essere entrati in contatto con i clienti devono essere lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata in modo che possono essere disinfettati e con adeguato uso di detergente
- Se il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale occorre utilizzare il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso
- È preferibile l'utilizzo di tovaglie e tovaglioli monouso. In caso contrario devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni



CLIENTI

Obbligatorio l'uso di mascherine all'interno dei locali quando non consumano (ad esempio per raggiungere i bagni o per pagare alla cassa).

Le mascherine rimosse non devono essere poggiate sul tavolo

