

MISURE DI SICUREZZA PER GLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E DELLE ATTIVITÀ ARTIGIANALI

1. È consentita l'apertura al pubblico di tutti gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e delle attività artigianali quali, a titolo esemplificativo, ristoranti, bar, pub, rosticcerie, gelaterie, pasticcerie, pizzerie al taglio, paninoteche, con esclusione degli esercizi localizzati in aree o spazi pubblici in cui è vietato o interdetto l'accesso ai sensi delle disposizioni in vigore, nel rispetto della normativa vigente in tema di sicurezza sanitaria, con particolare riferimento alle misure di sanificazione e igienizzazione dei locali, dispositivi di protezione individuale per i lavoratori e distanziamento interpersonale.
2. Fermo restando quanto già disposto dalla normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e delle bevande (Reg. (CE) 852/2004), gestore e addetti devono indossare la mascherina per tutto il tempo di permanenza nei locali e mantenere, ove possibile, un distanziamento interpersonale di almeno un metro. Ove possibile il personale, in particolare il personale di cucina, deve indossare guanti in nitrile monouso.
3. I lavoratori devono adottare tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani, per le quali è raccomandato un lavaggio frequente con acqua e sapone o altri prodotti igienizzanti.
4. Dovrà essere data ampia disponibilità e accessibilità a sistemi e prodotti per l'igienizzazione delle mani (preferibilmente dispenser a induzione automatica). In particolare, detti sistemi devono essere disponibili sia per il personale, sia per i clienti, all'ingresso del locale, nei bagni, in prossimità della cassa.
5. Gestore e lavoratori devono misurare la febbre all'inizio del turno di lavoro. Nel caso di temperatura pari o superiore a 37,5°C non possono effettuare il turno di lavoro.
6. Il gestore assicura l'igienizzazione almeno due volte al giorno e la sanificazione quotidiana dei locali, degli ambienti, delle postazioni e strumenti di lavoro, dei tavoli, sedie e oggetti che vengono a contatto con i clienti, ove possibile con prodotti usa e getta.
7. Deve essere assicurata una frequente igienizzazione dei bagni. Nei bagni dovranno essere sempre disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani, asciugamani e copriwater monouso.
8. Il gestore assicura un'adeguata areazione dei locali, favorendo sempre ove possibile il ricambio di aria naturale tramite porte e finestre, evitando comunque, per quanto possibile, di utilizzare esclusivamente impianti a ricircolo. Non è indicato utilizzare impianti di condizionamento o rinfrescamento. Qualora ciò non sia possibile per impedimenti di tipo strutturale (es. locali storici interrati), per una corretta gestione degli impianti di condizionamento si rimanda alle specifiche indicazioni del documento Rapporto ISS COVID-19 n.5 del 21 aprile 2020.

9. I clienti devono usare le 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.
10. È preferibile usare formati di presentazione dei menù alternativi a quelli tradizionali cartacei, ad esempio menu digitali consultabili via app o email, lavagne, ecc. Ove non sia possibile, si procede alla igienizzazione dei menù dopo ogni uso.
11. Ogni locale deve prevedere una corretta distribuzione dei tavoli e dei posti a sedere in modo da garantire sempre il distanziamento interpersonale preferibilmente di almeno 1 metro e mezzo, comunque non inferiore ad almeno 1 metro. Il distanziamento può essere inferiore se si adottano opportune misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie fra i tavoli e/o fra le sedute, tenendo comunque conto del passaggio del personale di sala e fermo restando il divieto di assembramento. Le persone conviventi (e in generale le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale) possono sedere a una distanza inferiore da quella indicata per gli altri clienti. Le barriere di separazione, così come i tavoli e le sedute, devono essere igienizzati ad ogni cambio di clienti.
12. Ove possibile vanno adottate soluzioni che privilegino l'uso di spazi all'aperto per i clienti.
13. Ove possibile, devono essere indicati percorsi differenziati in ingresso e in uscita, occorre regolare l'afflusso alla cassa e ai bagni, e più in generale organizzare gli spostamenti all'interno del locale anche mediante segnaletica a terra, al fine di garantire il distanziamento interpersonale ed evitare incroci tra le persone. Si consiglia, ove possibile, la predisposizione di barriere fisiche (es. barriere in plexiglas) nelle zone dove vi è una maggiore interazione con il pubblico (es. in prossimità della cassa). È opportuno privilegiare i pagamenti elettronici con contactless e il pagamento al tavolo.
14. Nei locali con consumo al tavolo quali, ad esempio, ristoranti e pizzerie, è fortemente raccomandata la prenotazione online o telefonica anche per distribuire, quando possibile, l'afflusso dei clienti negli orari di minor affollamento. Al momento della prenotazione i clienti devono fornire nome, cognome e numero di telefono di chi ha prenotato. I gestori dei locali sono tenuti a conservare per almeno 30 giorni il registro quotidiano dei clienti che si trattengono ai tavoli, nel rispetto delle norme vigenti in materia di privacy.
15. Prediligere ove possibile il servizio al tavolo; laddove non fosse possibile, assicurare, al bancone, la distanza interpersonale di almeno un metro. La consumazione a buffet non è consentita.
16. Gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera, ecc.) non possono essere messi a disposizione di nuovi clienti senza adeguata igienizzazione. Si raccomanda l'utilizzo di prodotti monodose/monouso e di non consentire comunque l'uso promiscuo degli stessi.
17. 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 possano essere disinfettati e con adeguato uso di detergente. Se, per qualsiasi ragione,

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.

18. È preferibile l'utilizzo di tovaglie e tovaglioli monouso. In caso contrario tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere sostituiti per ogni cliente, essere messi in specifici sacchi e lavati ad almeno 60 gradi per 30 minuti.
19. I clienti sono invitati ad adottare comportamenti rigorosi al tavolo, e in generale nel locale, soprattutto innalzando la supervisione dei minori accompagnati e limitando gli spostamenti nel locale alle sole attività necessarie. Si fa leva, quindi, sul senso di responsabilità di tutti.
20. Non è consentito l'uso di appendiabiti comuni e del guardaroba.
21. In caso di sintomatologia respiratoria o di febbre pari o superiore a 37,5 gradi, il cliente dovrà rimanere a casa.
22. È facoltà dei gestori misurare la temperatura corporea dei clienti prima del loro ingresso nel locale, mediante termometri con misurazione a distanza (ad esempio, termometri a infrarossi), impedendo l'accesso in caso di temperatura pari o superiore a 37,5 gradi.
23. È raccomandato di predisporre cartelli informativi con le raccomandazioni da adottare, possibilmente da distribuire e lasciare ad ogni tavolo.
24. Deve essere data informazione sulle misure di sicurezza dei lavoratori come da normativa vigente; deve, altresì, essere fornita completa informazione sulle norme di comportamento dei clienti, mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso. Nei bagni devono essere affissi dépliant con le raccomandazioni sanitarie.

Nota: per la sanificazione, utilizzare panni diversi per ciascun tipo di oggetto/superficie, in microfibra inumiditi con acqua e sapone oppure con una soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v e successivamente con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,5% di cloro attivo per i servizi igienici e le altre superfici (es. come la candeggina che in commercio si trova al 5% o al 10% di contenuto di cloro) e allo 0,1% di cloro attivo per tutte le altre superfici, tenendo in considerazione il tipo di materiale, l'uso e l'ambiente o altri detergenti professionali equivalenti come campo d'azione (sanificazione: detergenza e disinfezione), facendo attenzione al corretto utilizzo per ogni superficie da pulire.