

## SOMMINISTRAZIONE- FASE 2

Si fornisce un riepilogo delle raccomandazioni minime in vista della riapertura del settore.

Si rimanda comunque sia al Decreto legge n. 33 del 16/5/2020, sia al Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 17/5/2020, sia all'Ordinanza regionale n. 57 del 17/5/2020.

### MISURE ORGANIZZATIVE GENERALI

Le presenti indicazioni sono applicate a ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande.

- 1) Predisporre un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità
- 2) Potrà essere rilevata la temperatura e impedito l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5°C
- 3) Mettere a disposizione prodotti igienizzanti in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici
- 4) Negli esercizi che dispongono di posti a sedere, privilegiare l'accesso tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni. Non possono essere presenti più clienti di quanti siano i posti a sedere
- 5) Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'accesso a un numero limitato di clienti in base alle caratteristiche del locale: deve essere assicurato almeno 1 metro di separazione tra le sedute
- 6) Laddove possibile privilegiare l'utilizzo di spazi esterni (giardini, terrazze, ecc.), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro
- 7) I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano la distanza interpersonale di almeno 1 metro
- 8) La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro
- 9) La consumazione a buffet non è consentita

- 10) Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere a una frequente igiene delle mani con soluzioni idroalcoliche, comunque prima di ogni servizio al tavolo
- 11) Favorire il ricambio di aria negli ambienti interni ed escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria negli impianti di condizionamento
- 12) La postazione cassa dovrebbe essere dotata di barriere fisiche (es. schermi). In alternativa, il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani
- 13) Favorire modalità di pagamento elettroniche.
- 14) I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte in cui non sono seduti al tavolo
- 15) Al termine di ogni servizio igienizzare tutte le superfici
- 16) Evitare il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili o, in alternativa, igienizzarli costantemente (es. saliere, oliere, ecc.)
- 17) Evitare la consegna dei Menu tradizionali, ma prevedere menu alternativi: scritti su lavagne, stampati su fogli monouso o plastificati (e quindi igienizzabili ogni volta), consultabili via app e siti, ecc.

Si invita a leggere anche il riepilogo del Documento tecnico Inail