Région Autonome Vallée d'Aoste | Regione Autonoma Valle d'Aosta

INDICAZIONI PER LA RIAPERTURA DI BAR E RISTORANTI

INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE

L'esercente, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, **informa la clientela** circa le disposizioni vigenti, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliants informativi (preferibilmente bilingui).

ORGANIZZAZIONE DEGLI SPAZI E DEI LOCALI

Gli spazi devono essere riorganizzati, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per **evitare gli assembramenti** ed **assicurare le misure di distanziamento** interpersonale dei dipendenti e addetti e della clientela (**almeno un metro** tra una persona ed un'altra). Sono da **privilegiare gli spazi all' aperto**.

MISURE RELATIVE AI DIPENDENTI

Il personale deve essere dotato di specifici **dispositivi di protezione individuale** (DPI) alcuni dei quali comuni a tutto il personale, altri differenziati in base al tipo di mansione svolta. Ciascun lavoratore deve ricevere **formazione/addestramento** necessario per il corretto uso dei DPI. È necessaria la **periodica igiene delle mani** attraverso l'utilizzo di acqua e sapone o attraverso l'utilizzo di gel alcolici. **Mascherine e disinfettanti per superfici devono essere disponibili**, anche a pagamento, agli ospiti che ne facciano richiesta.

ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Devono essere ridotti allo stretto necessario i contatti con l'esterno; in particolare, si sottolinea che:

- devono essere individuate **specifiche modalità di ingresso**, **transito** e **uscita**, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda;
- l'obbligo di **utilizzo di idonea mascherina e di guanti;**
- per limitare l'accesso ai locali devono essere privilegiate modalità telematiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione;
- durante le attività di carico e scarico degli alimenti, i trasportatori devono osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale.

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Gli addetti alla preparazione di alimenti devono aver ricevuto un addestramento e/o una **formazione in materia d'igiene alimentare** conforme alla normativa vigente. Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di distanziamento, occorre:

- prevedere postazioni di lavoro sfalsate per i lavoratori e distanziate;
- fornire DPI come mascherine, cuffie per i capelli, guanti monouso, ecc.
- 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.

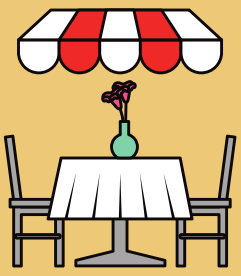
Occorre **lavare frequentemente** e **sanificare periodicamente** tutte le superfici e gli utensili a contattocon gli alimenti.

SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il servizio di somministrazione deve essere erogato dal personale, preferibilmente con servizio a tavolo e menu à la carte; è **vietata la modalità di somministrazione buffet a self-service** con alimenti esposti. Si consiglia l'adozione di **menù digitali o su lavagna**, e l'utilizzo di condimenti, salse, pane, cracker, grissini in **confezioni monodose**.

GESTIONE SERVIZIO BAR

Devono essere adottate adeguate soluzioni tra cui il **contingentamento degli accessi** (con separazione di entrata e di uscita). Il servizio al banco assicura il **distanziamento interpersonale di un metro** (anche tra i tavoli, se presenti). Davanti al banco è posizionata idonea segnaletica. È fatto divieto di fornire snack, o prodotti dolci o salati in modalità sfusa.



GESTIONE SPAZI APERTI (DEHORS)

Devono essere applicate anche negli spazi esterni le disposizioni adottate negli ambienti interni relative a:

- distanziamento tra i tavoli;
- corretta pulizia e disinfezione dei tavoli dopo l'utilizzo da parte dei clienti;
- adeguata gestione degli ingressi e delle uscite;
- delimitazione degli spazi.

ASPORTO

Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso e all'interno del locale devono essere adottate adeguate **soluzioni organizzative** tra cui il contingentamento del numero di persone che possono accedere per l'ordinazione e il ritiro. Sono favoriti **sistemi di presentazione telefonica o online**. Gli alimenti, preparati secondo le vigenti norme igienico sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti, devono essere consegnati agli ospiti in idonei contenitori monouso, nel rispetto della **distanza interpersonale di almeno un metro**. All'atto della consegna i lavoratori e i clienti sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso).

CONSEGNA A DOMICILIO

La consegna a domicilio avviene su **ordinazione telefonica o on line**.
I trasportatori sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso) ed hanno a disposizione, sul mezzo di trasporto, soluzione disinfettante per le mani.
All'atto della consegna l'addetto deve rispettare il distanziamento interpersonale di **almeno un metro**.
Sono favoriti **sistemi di pagamento elettronici** on line all'atto dell'ordinazione. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto.

INDICAZIONI SPECIFICHE DI DISINFEZIONE

In via generale si considerano necessarie le **attività di pulizia seguita da disinfezione**. La sanificazione può essere programmata quale misura straordinaria previa valutazione di situazioni che, tenuto conto di una specifica condizione di rischio, la rendano opportuna.
Deve essere stilato un programma di pulizia e disinfezione che definisca, aree di intervento, modalità, prodotti e frequenza.
Negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una **frequenza minima di almeno due volte al giorno**.
È necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere dei terminali POS.

Puoi trovare le linee guida su:

www.regione.vda.it