

Circolare di approfondimento n. 43 del 31 maggio 2021

SETTORE DELLA RISTORAZIONE LINEE GUIDA RIAPERTURE COSA ACCADE DAL 1° GIUGNO

(Zona Gialla – D.L. n. 65 del 18.05.2021 – nuove linee guida Regione Marche)

Vediamo nel dettaglio quali sono le regole per l'intero comparto della ristorazione (bar, ristoranti, pizzerie, pub, pasticcerie, gelaterie, gastronomie...) a partire da domani primo giugno:

LIMITI DI ORARIO AGLI SPOSTAMENTI

Il c.d. Decreto Riaperture (D.L. n. 65 del 18.05.2021) stabilisce, all'Art. 1 commi da 1 a 5, i nuovi limiti di orario agli spostamenti in zona gialla:

- **Fino al 6 giugno dalle ore 5 alle ore 23;**
- **Dal 7 al 20 giugno dalle ore 5 alle ore 24;**
- **Dal 21 giugno cessano di applicarsi i limiti di orario agli spostamenti.**

ORARI DI APERTURA

Il Decreto Riaperture del 18 maggio scorso cita testualmente che **il servizio di ristorazione è consentito "entro i limiti di orario agli spostamenti"** quindi:

- **Fino al 6 giugno: dalle ore 5 alle ore 23;**
- **Dal 7 al 20 giugno: dalle ore 5 alle ore 24;**
- **Dal 21 giugno senza limiti di orario.**

E' pertanto del tutto ingiustificata la richiesta degli organi predisposti al controllo di obbligare alla chiusura entro le ore 22 per permettere alla clientela il rientro a casa entro il termine delle ore 23 (inizio del c.d. "coprifuoco"); infatti i **limiti di orario di apertura degli esercizi di ristorazione coincidono con i limiti di orario previsti per gli spostamenti** (vedi sopra).

SERVIZIO DI RISTORAZIONE AL "CHIUSO"

Dal 1° di giugno:

- **Consentito il servizio di ristorazione anche al chiuso;**
- **Consentito il servizio con consumazione al banco.**

Dal 15 di giugno:

- **Consentiti i ricevimenti successivi a cerimonie civili e religiose, solo per partecipanti con "certificazione verde" – senza certificazione solo all'aperto.**

AL TAVOLO RESTA IL LIMITE DI 4 PERSONE SALVO TUTTI CONVIVENTI

Il Ministero della Salute ha ribadito che **il consumo al tavolo è consentito per un massimo di 4 persone per tavolo, salvo che siano tutti conviventi**, richiamando l'art. 27 de DPCM del 02.03.2021.

LINEE GUIDA DELLA REGIONE MARCHE (aggiornate a maggio 2021)

FORMAZIONE E INFORMAZIONE DEL PERSONALE

- formare il proprio personale tramite momenti formativi interni (a cui partecipa anche il titolare e i familiari coadiuvanti) che includano: le linee guida - le eventuali procedure aziendali organizzative interne;
- formazione sul corretto uso della mascherina (vedi materiale OMS, ISS, Ministero salute...) e di altri dispositivi di protezione, privilegiando modalità di formazione a distanza (es. e-learning);
- informare il cliente mediante materiale informativo che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simi influenzale (tosse, congiuntivite ...) o se negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti positivi al COVID-19 o sia rientrato da zone a rischio (indicazioni OMS);
- il materiale informativo sulle misure di igiene (locandine, cartelli ...) è posto in ingresso e in altre postazioni del locale facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio.

INFORMAZIONE AI DIPENDENTI

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- di non poter fare ingresso, né permanere in azienda - e di doverlo dichiarare tempestivamente al titolare o, ove presente, al responsabile della prevenzione laddove sia presente, anche successivamente all'ingresso, sintomi influenzali/aumento di temperatura e, in generale, stati di salute per i quali i provvedimenti delle Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;
- rispettare tutte le disposizioni previste dalle Autorità e del datore di lavoro nell'accedere in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti igienicamente corretti);
- informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- i lavoratori dell'azienda che svolge attività di catering presso la struttura di un soggetto giuridico pubblico o privato (azienda), ricevono le informazioni sul protocollo da questi adottati e ne rispettano le disposizioni;
- inoltre l'azienda fornisce al personale dipendente le informazioni sulle misure adottate tenendo conto anche delle mansioni e dei contesti lavorativi, in particolare riguardo all'importanza di: - mantenere la distanza di sicurezza ogni qualvolta la mansione lo consenta - rispettare il divieto di assembramento - osservare le regole di igiene - utilizzare correttamente i Dispositivi di Protezione Individuali.

MODALITÀ DI INGRESSO AL LOCALE

- l'impresa deve regolare l'accesso al locale, sia del personale che dei clienti e fornitori, in modo da evitare assembramenti e attese negli spazi comuni; l'ingresso è consentito solo indossando la mascherina;
- fare uso obbligatorio della mascherina chirurgica del lavoratore e curare scrupolosamente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante);
- l'impresa deve rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani 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;
- assicurare, per quanto possibile, il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale tra lavoratore e cliente ogni qualvolta le fasi di lavoro lo consentano; curare scrupolosamente e frequentemente l'igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone e uso di soluzione/gel disinfettante, anche preparato secondo ricetta OMS);
- il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi) nel rispetto della privacy;
- l'impresa ha la possibilità di individuare un responsabile per la prevenzione con il compito di distribuire i dispositivi di prevenzione, controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e, in caso d'emergenza, applicare le procedure di primo intervento;
- in caso di lavoratori dipendenti da aziende terze che operano nello stesso sito produttivo (es. manutentori, fornitori, addetti alle pulizie o vigilanza) che risultassero positivi al tampone COVID-19, l'appaltatore dovrà informare immediatamente il committente ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti;
- l'azienda committente è tenuta a dare, all'impresa appaltatrice, completa informativa dei contenuti del Protocollo aziendale e deve vigilare affinché i lavoratori della stessa o delle aziende terze che operano a qualunque titolo nel perimetro aziendale, ne rispettino integralmente le disposizioni.

MODALITÀ DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI E CLIENTI

- i fornitori esterni devono permanere il tempo minimo necessario per il completamento delle operazioni di consegna/pagamento della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti;
- per l'accesso di fornitori esterni vengono individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale;
- regolare gli accessi nel locale dei fornitori/corrieri possibilmente in orari di non apertura al pubblico, ed evitare gli accessi non strettamente correlati all'attività;
- nelle attività di consegna, carico e scarico, il trasportatore, corriere o fornitore lascia preferibilmente la merce all'esterno in prossimità dell'ingresso. Eventuale scambio di materiali/documenti dovrà avvenire nel rispetto della distanza di sicurezza (almeno un metro), indossando dispositivi di protezione (mascherine e guanti).

ATTIVITÀ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

- assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali (cucina, sala ristorante, bar, deposito materie prime, spogliatoio per gli addetti, servizi igienici per gli addetti e per il pubblico), delle postazioni di lavoro, delle aree comuni (reception) e di svago (es sale fumatori);
- garantisce la pulizia e sanificazione a fine turno delle superfici di contatto “comuni” (banconi, piani di lavoro, tavoli, maniglie, porte, celle frigorifere, forni ecc...), delle attrezzature/strumentazioni di lavoro (area cucina e bar) e delle tastiere, schermi touch, mouse (casche, dispositivi digitali di prenotazione o pagamento);
- tavoli, banchi, sedie e oggetti di uso comune per il servizio (cestino pane, zuccheriera, saliera, oliera...) vanno invece puliti e igienizzati dopo ogni utilizzo. A tale scopo usare i detergenti comuni e ipoclorito di sodio 0.1% di cloro attivo o alcool al 70% o altri prodotti specifici;
- la biancheria da sala, da cucina e altri materiali in tessuto, vanno lavati in acqua calda a 60-90° con comuni detersivi o secondo le modalità già in atto per le lavanderie industriali per la ristorazione; • Dotare i servizi igienici di materiali (asciugamani) usa e getta e di un numero adeguato di cesti per i rifiuti;
- importante garantire il costante ricambio di aria naturale dei locali soprattutto durante le operazioni di pulizia e sanificazione;
- è obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (D.P.I.)

- nell'attività SAB è previsto ai fini della sicurezza alimentare l'utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate e guanti ad uso alimentare durante la manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti;
- i dispositivi di protezione vanno indossati sempre nei compiti che non consentono il rispetto della distanza interpersonale superiore a un metro: l'uso delle mascherine (almeno FFP2) e di eventuali ulteriori dispositivi di protezione deve essere conforme alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie;
- gli addetti al servizio ai clienti, essendo questi ultimi sprovvisti di protezione delle vie respiratorie, devono essere dotati di idonei Dispositivi di protezione delle vie respiratorie;
- nel corso delle pulizie e soprattutto durante operazioni di sanificazioni dei locali e delle varie superfici delle strutture del ristorante o del bar, si consiglia l'uso di mascherine “chirurgiche” è FFP2”;
- per gli addetti alle pulizie dei servizi igienici oltre alle mascherine è opportuno fornire gli altri DPI ovvero sia i guanti in gomma, gli occhiali e i grembiuli monouso.

GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

- nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quale, ad esempio, la tosse, questa è tenuta a dichiararlo immediatamente al titolare o, ove presente, al responsabile del personale affinché si proceda al suo temporaneo isolamento, venga accertato che indossi una mascherina protettiva e si proceda con

l'immediato avvertimento delle Autorità sanitarie competenti, contattando i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute;

- l'azienda, al fine di agevolare le misure di quarantena, collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" avuti nel posto di lavoro di una persona presente in azienda risultata positiva al tampone COVID-19. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali contatti stretti di lasciare cautelativamente l'attività, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

SPAZI COMUNI FREQUENTATI DA LAVORATORI E CLIENTI

In tutti gli esercizi:

- disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione. I clienti dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo;
- favorire l'adozione di menu e carta dei vini digitali per limitare sia il contatto con i materiali sia quello tra clienti e lavoratori; in alternativa disporre menu su lavagne/tabelle ben visibili in vari punti del locale per evitare assembramenti o disporre menu plastificati per consentirne l'igienizzazione dopo ogni uso al termine di ogni servizio al tavolo, assicurare pulizia e disinfezione delle superfici;
- 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 (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio);
- per la consumazione al banco assicurare il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale;
- sono consentite le attività ludiche che prevedono l'utilizzo di materiali di cui non sia possibile garantire una puntuale e accurata disinfezione, purché siano rigorosamente rispettate le seguenti indicazioni: mascherina; igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco; rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra giocatori dello stesso tavolo e di almeno 1 metro tra tavoli adiacenti (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio).

ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

- favorire l'alternanza dei lavoratori su più turni nell'arco della giornata;
- verificare la possibilità di prolungare gli orari di apertura e di servizio;
- articolare il lavoro con orari differenziati;
- verificare la possibilità di organizzare circuiti "self service" per limitare il servizio ai tavoli;

- favorire orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa).

SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- soluzioni organizzative per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante ai servizi igienici, prevedendo, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- dotare direttamente i tavoli dei condimenti necessari (salse, condimenti ecc.. possibilmente monodose);
- all'ingresso posizionare dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti; • vietato l'uso del guardaroba;
- i bagni a disposizione dei clienti devono essere dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano dépliant con le raccomandazioni delle Autorità sanitarie;
- dotare il personale di sala di dispositivi di protezione e mantenere, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti, prima di ogni servizio al tavolo;
- gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, ecc.) non possono essere messi a disposizione di nuovi clienti senza adeguata igienizzazione;
- possono essere messi a disposizione degli avventori appositi cestini per poter buttare i dispositivi di protezione individuale, nonché altri rifiuti biologici (fazzoletti);
- ai clienti che richiedono espressamente un distanziamento interpersonale anche nel proprio tavolo, questo viene assicurato con l'adozione delle distanze 1 metro seduta e 1 metro fronte o in alternativa mediante l'utilizzo di pannelli di separazione (ad esempio in plexiglas);
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo. In ogni caso, alla cassa è posizionata adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento e di protezione;
- piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all'esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni.

GESTIONE SERVIZIO BAR

- si adottano sistemi di contingentamento degli ingressi volti a evitare assembramenti e si dispone, ove possibile, la separazione degli accessi di entrata e di uscita, posizionando all'ingresso dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti; si evita l'uso di appendiabiti comuni;
- davanti al banco e alla cassa è posizionata idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale;

- l'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti; i bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e riportano dépliant con le raccomandazioni delle autorità sanitarie;
- il personale è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento;
- piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi;
- usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in sacchi per la lavanderia specifici e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni.

SERVIZI A DOMICILIO

- 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;
- la consegna avviene con modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti: i trasportatori non possono entrare nel domicilio, il cibo deve essere lasciato sull'uscio;
- sono favoriti sistemi di pagamento elettronici.

VENDITA PER ASPORTO

- all'atto della consegna i lavoratori e i clienti sono tenuti ad indossare i DPI richiesti;
- verranno assicurate modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti;
- sono favoriti sistemi di pagamento elettronici.

CATERING E BANQUETING

- rimodulazione degli spazi a cura delle sedi esterne prescelte rispetto al numero dei partecipanti, per assicurare il rispetto della distanza interpersonale di un metro; Personale con dispositivi di protezione individuale, Prodotti igienizzanti per la pulizia delle mani; Utilizzo, ove possibile, di materiale monouso (bio e compostabile);
- sanificazione del materiale utilizzato per la produzione e il servizio attraverso lavaggio, asciugatura a vapore e in aggiunta utilizzo di prodotti sanificazione;
- mezzi di trasporto dedicati esclusivamente al trasporto alimenti e altri esclusivamente al trasporto del materiale di ritorno da sanificare. Il camion frigorifero potrà trasportare i contenitori del cibo al rientro dal servizio e verrà in tal caso igienizzato successivamente;
- è possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie;
- la modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla

- dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet;
- inoltre si ritiene quanto segue: buffet, prima del consumo, protetti da schermi o teli trasparenti; tendiflex e sistemi di segnalazione delle distanze interpersonali da predisporre a cura delle sedi ospitanti; pinze, cucchiari, mestoli e altri utensili a disposizione degli ospiti vanno sostituiti con frequenza e lasciati in contenitori separati, al fine di evitare il più possibile il contatto diretto tra le mani degli ospiti e il cibo; creazione di percorsi divisi per accesso ed uscita alle aree buffet ideati e predisposti a cura delle sedi ospitanti.

Festini Fabrizio

f.festini@eusebiassociati.it

3338738201