

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [Cookie Policy](#).

enti all'uso dei cookie. [Ok](#)

Privacy Overview

This website uses cookies to improve your experience while you navigate through the website. Out of these cookies, the cookies that are categorized as necessary are stored on your browser as they are essential for the working of basic...

[Mostra altro](#)

Necessario Sempre attivato

Non Necessario
Attivato



MEZZI IGIENIZZATI E PROTETTI PER LA SICUREZZA

LocaTop
www.locatop.it

NOLEGGIO E VENDITA
DI PIATTAFORME,
SOLLEVATORI,
AUTOGRU E MULETTI
IN TUTTA L'EMILIA
ROMAGNA

Coronavirus Rimini

CONFORME A ACCORDO GOVERNO

Riapertura ristorazione, ecco il protocollo regionale

In foto: repertorio



di [Maurizio Ceccarini](#) ⌚ lettura: 13 minuti

sab 16 mag 2020 14:26 ~ ultimo agg. 14:48



[Ascolta l'audio](#)

Dopo quello della conferenza delle Regioni, arriva anche il **testo specifico della Regione Emilia Romagna per il settore ristorazione**. Testo "del tutto conforme agli indirizzi sui quali Governo e Regioni hanno raggiunto l'accordo". Tra le misure: distanziamento di

almeno un metro, stop ai buffet, mascherina quando non è possibile garantire il distanziamento.

1. Informazione e comunicazione

In considerazione dell'importanza della responsabilizzazione individuale da parte dei clienti nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione deve essere garantita l'adozione da parte dei titolari

Notizie correlate

ENTRO IL 2022

Ripartenza. Piano investimenti da quasi 14 miliardi di euro

di [Redazione](#)

UN PACCHETTO DA 320 MILIONI

Dalla Regione bonus per i lavoratori della salute e due milioni per gli alberghi

di [Maurizio Ceccarini](#)

VIDEO

CRONACA RIMINI: NOTIZIE E CRONACA DI RIMINI E PROVINCIA PROVINCIA

Il bilancio della Gdf: scovati 55 evasori totali, 72 denunce per reati fiscali

di [Andrea Polazzi](#)

degli esercizi di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolte alla clientela sulle regole di accesso e comportamento.

In particolare, 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 depliant informativi. I cartelli rivolti alla clientela dovranno essere sia in italiano che in lingua inglese.

In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio MMG o PLS.
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, etc)
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento di corretto comportamento.

2. Organizzazione degli spazi e dei locali

Gli spazi dovranno 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 o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale**).

Al riguardo per le aree di somministrazione alla clientela sono da privilegiare gli spazi all'aperto che presentano minori rischi di trasmissione del virus. A tal fine si promuove l'estensione da parte dei Comuni delle occupazioni di suolo pubblico ovvero la concessione di nuove occupazioni di suolo pubblico, ove possibile in relazione al contesto urbano, al fine di assicurare maggiore spazio all'aperto per le aree di somministrazione alla clientela e per consentire un maggiore distanziamento dei tavoli.

Particolare attenzione andrà dedicata agli spazi al chiuso, adottando opportune misure di distanziamento delle postazioni di lavoro e delle attrezzature per la somministrazione (banco, tavoli, sedie).

Ove non sia possibile intervenire sulla distribuzione degli spazi, occorrerà porre in essere adeguate misure organizzative per assicurare il distanziamento interpersonale ed il divieto di assembramenti.

3. Misure relative ai dipendenti

Dispositivi di protezione individuale Il personale dovrà 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. È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani. Per quanto riguarda il personale addetto alla manipolazione e produzione degli alimenti si fa comunque riferimento a quanto indicato nel citato Protocollo alimenti. Per il personale addetto alla sola attività di reception o alla sola attività di pulizie la definizione dei DPI da usare e delle specifiche regole d'uso saranno stabilite dal RSPP, sulla base di una specifica valutazione del rischio che tenga conto del livello di



Meteo Rimini

SAB 16	DOM 17	LUN 18
		
Coperto	Poco nuvoloso	Poco nuvoloso
Min Max 15° 21°	Min Max 14° 22°	Min Max 15° 23°
 3 mm 70%	 0 mm 11%	 0 mm 8%
Vento debole	Vento debole	Vento debole
UV 4 Moderato	UV 8 Molto Alto	UV 8 Molto Alto
Mosso 17°	Poco mosso 17°	Mosso 17°

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE SUL METEO](#)



promiscuità collegata ad ogni situazione lavorativa.

Ciascun lavoratore dovrà ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute. Ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare modifiche agli stessi e dovrà segnalare immediatamente al datore di lavoro

qualsiasi difetto o inconveniente.

È necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone o attraverso l'utilizzo di gel alcolici. Dopo aver lavato le mani con acqua e sapone è necessario asciugarle accuratamente. I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni. Ogni cestino deve essere dotato di un

sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

Modalità di ingresso in azienda dei dipendenti

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è

tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione

respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).

Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi

sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in

ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione

respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al

medico del lavoro competente e al medico di medicina generale.

L'ingresso in azienda di lavoratori precedentemente risultati positivi all'infezione SARS CoV-2 potrà avvenire

solamente a seguito della presentazione della certificazione medica di avvenuta guarigione.

Spostamenti interni, riunioni, eventi interni e formazione dei dipendenti

Gli spostamenti all'interno dell'azienda devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle

indicazioni aziendali, dunque, laddove il datore di lavoro ravvisasse l'urgenza e la necessità di effettuare

riunioni, la partecipazione dei dipendenti dovrà essere ridotta allo stretto indispensabile e, comunque,

dovranno essere garantiti il distanziamento interpersonale e un'adeguata pulizia/areazione dei locali prima

e dopo lo svolgimento della stessa.

Il datore di lavoro provvederà a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni

che includano la presente linea guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la

prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.

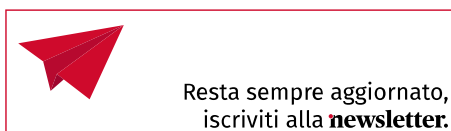
Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella

struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.



Stanco dei soliti operatori internet?!

Attiva Internet con il tuo Operatore Locale!
0541 425149



Resta sempre aggiornato, iscriviti alla **newsletter**.



ALLA SCOPERTA DI NUOVI AGRICOLTORI SOSTENIBILI

New Farmers
un viaggio tra i nuovi agricoltori

AZIONE COFINANZIATA DALL'UNIONE EUROPEA



LUCA DEL COMPUTER
Assistenza Informatica

Competenza e Soluzioni Informatiche personalizzate nel rispetto dell'ambiente

www.lucadelcomputer.it - 3402352367



KORU
CENTRO CLINICO INTEGRATO

- Psicologia
- Osteopatia
- Nutrizione
- Yoga

www.centroclinicokoru.it/chi-siamo/



Polambulatorio Privato Specialistico SAN MARTINO

Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità).

4. Modalità di accesso dei fornitori esterni

Nel contesto attuale, devono essere ridotte allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori di materie prime di vario genere, devono essere implementate le specifiche azioni preventive dettagliate nel Protocollo alimenti.

In particolare, si sottolinea:

- 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.
- **Il fornitore deve utilizzare idonea mascherina e guanti.**
- Per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione.
- Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.

5. Pulizia, disinfezione e sanificazione generale – locali tecnici – spazi comuni

Le indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 sono disponibili nel documento "Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2" predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (di qui denominato Indicazioni pulizia e 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.

In particolare, negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti, 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.



Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.

Tutto il personale deve attenersi alle norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.

Occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC o aprendo le finestre.

Nel caso della ristorazione, la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere

sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.

In presenza di una persona con COVID19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (chiusura del locale).

6. 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.

Per dettagli sui DPI e la loro modalità di uso fare riferimento al Protocollo alimenti (in Allegato)

Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di

distanziamento, occorre mettere in atto misure alternative per proteggere i lavoratori. Ad esempio:

- postazioni di lavoro sfalsate in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;
- fare indossare le mascherine chirurgiche;
- 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 tra i gruppi.

Occorre lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dai lavoratori, si

suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di lavoro o nelle immediate

vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

B) SERVIZIO DI RISTORAZIONE

All'ingresso della sala ristorante dovrà essere installata apposita cartellonistica che ricorda ai clienti le regole di comportamento. La comunicazione dovrà essere esposta in maniera ben visibile ed il prospetto dovrà contenere le prescrizioni di legge. I cartelli dovranno essere anche in lingua inglese.

Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative.

Si prevede, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita. Si promuove altresì l'utilizzo di sistemi di prenotazione telefonica e digitale

All'ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti.

Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).

È consentita la possibilità di accompagnare il cliente al tavolo nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.

I tavoli sono distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro, fatta eccezione per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

Si sconsiglia l'utilizzo di tavoli promiscui e le sedute del tipo "panche" con più posti, per i quali è più difficile

per il cliente avere riferimenti per rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra gli avventori.

In tali casi è opportuno mantenere un distanziamento più cautelativo e dovranno essere altresì adottate

idonee misure di separazione (quali barriere di protezione in plexiglas) e di segnalamento dei corretti posizionamenti delle singole sedute.

Si suggerisce, ove possibile, di privilegiare l'allocazione dell'area di somministrazione all'aperto.

È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e

somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani.

Il servizio di somministrazione deve essere erogato dal personale, preferibilmente con servizio al tavolo e

menu a la carte; **è vietata la modalità di somministrazione buffet a self-service con alimenti esposti**, mentre

è consentito, fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale tra le persone in fila, un servizio di selezione

su alimenti esposti che vengono distribuiti dal personale di sala.

È vietato esporre prodotti alimentari anche se cotti salvo che non siano protetti da apposite schermature, vetrine, etc. comunque chiuse.

Si consiglia l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti o, in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso.

Occorrerà garantire il cambio della biancheria da tavolo, ove in uso, ad ogni cambio di cliente; dove non sia previsto tovagliame coprente interamente il tavolo occorre garantire l'igienizzazione dei tavoli ad ogni cambio di cliente.

Devono essere utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose. In alternativa questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.

I bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani.

L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dagli ospiti, si suggerisce

di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di somministrazione o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

Si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo.

Alla cassa deve essere assicurato il distanziamento interpersonale di un metro, posizionando ove opportuno idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale; **ove non sia possibile assicurare il distanziamento, dovranno essere collocate barriere di protezione in plexiglass oppure, in assenza, sarà obbligatorio l'utilizzo delle mascherine, per clientela e addetti.**

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 e

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.

C) GESTIONE SERVIZIO BAR

Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno del bar devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative tra cui il contingentamento del numero di persone che possono accedere.

Al tal fine dovranno essere affissi appositi cartelli, nonché forme di segnalamento a terra... etc..

Si prevede, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita.

All'ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti.

Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).

Nel servizio al banco e alla cassa deve essere assicurato il distanziamento interpersonale di un metro. A tal fine davanti al banco e alla postazione cassa è opportuno posizionare idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale. Alla cassa, ove non sia possibile assicurare il distanziamento, dovranno essere collocate barriere di protezione in plexiglass oppure, in assenza, sarà obbligatorio l'utilizzo delle mascherine, per clientela e addetti.

Sul banco bar e in altri luoghi accessibili al cliente non potranno essere collocati alimenti sfusi, nemmeno per i cosiddetti aperitivi. È vietato fornire snack, popcorn, prodotti salati in genere, dolci, in modalità sfusa. questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.

È ammesso l'approvvigionamento self-service da bacheche frigo esclusivamente da parte di clienti che indossano guanti monouso forniti dal gestore. In caso si consenta questa procedura le confezioni integre

presenti nel frigobar vanno disinfettate quotidianamente e il frigorifero va pulito internamente ed esternamente.

Sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso. I prodotti da forno, come ad es. paste e pizze non dovranno essere accessibili ai clienti, ma dovranno essere consegnate dal personale che utilizzerà prese, pinze, etc.

Deve essere adottato un modello di servizio che favorisca la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio: è preferibile che il servizio di somministrazione venga erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio ai tavoli, ove presenti. I tavoli, ove presenti, sono distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro, fatta eccezione per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite. Quando non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, il tavolo va pulito e disinfettato dopo ogni servizio.

L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti. I bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani. È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani.

Si favoriscono sistemi digitali di pagamento.

Si incentiva l'uso del take away e della consegna a domicilio

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 detersivi 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 sacchi per la lavanderia specifici.

GESTIONE SPAZI APERTI (cd. DEHORS)

Le procedure adottate negli ambienti interni vengono applicate anche negli spazi esterni:

- 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.

ATTIVITA' ACCESSORIE

Rimangono consentite le attività accessorie di cui al comma 1 art. 12 LR

14/2003 e smi (installazione e l'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini, semprechè i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento), fermo restando il rispetto del distanziamento interpersonale e il divieto di assembramenti.

Le attività di cui al comma 2 del sopracitato art. 12 (piccoli trattenimenti musicali senza ballo in sale con capienza e afflusso non superiore a cento persone dove la clientela acceda per la consumazione, senza l'apprestamento di elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o trattenimento e senza il pagamento di biglietto di ingresso o di aumento nei costi delle consumazioni) avverrà in seguito alla definizione di specifiche indicazioni da parte delle Autorità preposte ed in base alle misure che saranno indicate per queste attività.

In via generale si ravvisa che non sussistono allo stato le condizioni per garantire il distanziamento e il divieto di assembramento per gli intrattenimenti e gli eventi musicali, con la sola eccezione di quelli esclusivamente di "ascolto" con postazioni sedute il cui numero e disposizione consenta il rispetto delle regole di distanziamento previste al paragrafo ristorazione.

D) ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO

1. 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. Al tal fine dovranno essere affissi appositi cartelli, nonché forme di segnalamento a terra... etc.. oppure ci si potrà dotare di un bancone per la consegna della merce all'ingresso dell'esercizio.

Sono favoriti sistemi di prenotazione telefonica o on line.

In caso di richiesta di cibi da asporto, 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, accuratamente chiusi in modo da evitare la fuoriuscita accidentale di materiale, nel rispetto della distanza interpersonale di almeno un metro.

È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani. Il cliente deve indossare la mascherina se nel punto del ritiro non è possibile assicurare il distanziamento di un metro.

I prodotti da asporto non potranno essere consumati all'interno dell'esercizio né in prossimità dello stesso.

Al fine di evitare assembramenti alle casse sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. 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, se il pagamento avviene tramite contanti, si eviteranno contatti diretti: il contante verrà lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente, l'operatore, una volta verificato il pagamento, consegnerà il cibo e l'eventuale resto in un contenitore a parte.

2. Consegna a domicilio su ordinazione

La consegna a domicilio avviene su ordinazione telefonica o on line. I trasportatori sono tenuti ad indossare la mascherina mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione delle mani ripetuta a ogni consegna. 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: il contante verrà lasciato sull'uscio della porta dell'avventore e l'operatore, una volta verificato il pagamento, lascia il cibo e l'eventuale resto e si allontana prima che il cliente apra la porta.

Altre notizie

MASCHERINE E DISTANZIAMENTI

Linee di indirizzo per la riapertura degli alberghi. Ecco il testo condiviso



di Redazione

PER LA RIAPERTURA DEL 18 MAGGIO

Linee di indirizzo per la ristorazione, ecco il testo condiviso



di Redazione

MASCHERINA OBBLIGATORIA

Riaprono gli uffici della Questura in via Bonsi. Le modalità



di Redazione

FARE PUBBLICITÀ OGGI CONVIENE

BONUS PUBBLICITÀ:
UN'OPPORTUNITÀ IMPORTANTE PER
LE IMPRESE

