

EMERGENZA COVID-19

Linee Guida per la riapertura e l'attività delle Aziende di Manipolazione, Vendita e Somministrazione dei prodotti Alimentari

Organizzazione dell'attività

- ✓ Preferire le ordinazioni online e per telefono, la vendita da asporto e i pagamenti digitali
- ✓ Sistemazione di un tavolo ogni 4 m²
- ✓ Distanza di almeno 2m tra i tavoli
- ✓ Divisori di protezione e Distanza di almeno un metro tra le sedie nei tavoli con clienti che non fanno parte dello stesso nucleo familiare
- ✓ Divisori di protezione alla cassa
- ✓ Divieto di lasciare sui tavoli menu e contenitori vari
- ✓ Divieto di preparare buffet
- ✓ Preferire l'uso di materiale usa e getta
- ✓ Eliminare il servizio guardaroba

Dipendenti

- ✓ Lavaggio frequente delle mani
- ✓ Utilizzo di abbigliamento idoneo (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.)
- ✓ Utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate e guanti ad uso alimentare

Pulizia e Sanificazione

- ✓ Accurata pulizia e sanificazione con opportuni prodotti specifici di superfici, linee produttive, attrezzature e materiali
- ✓ Sanificare i tavoli dopo ogni utilizzo
- ✓ Sanificare i bagni più volte al giorno
- ✓ Garantire il ricambio d'aria naturale

Clienti

- ✓ Regolare l'accesso, la permanenza e l'uscita in modo da evitare code e assembramenti
- ✓ Mettere a disposizione spray o gel sanificante per le mani in più punti nel locale
- ✓ Verificare che i clienti aderiscano alle indicazioni relative all'uso delle mascherine all'igienizzazione delle mani
- ✓ Mascherina e guanti per i clienti prima e dopo la consumazione, per andare in bagno, per andare in cassa
- ✓ Agevolare il rispetto da parte dei clienti delle distanze interpersonali (fra i clienti e rispetto al personale di vendita)
- ✓ Esporre cartellonistica e segnaletica orizzontale per i clienti sull'uso dei dispositivi, sul rispetto delle distanze e sulle modalità di accesso e uscita.