

Ristoranti, bar, pizzerie e altri esercizi di alimenti e bevande: pronte le linee guida per la riapertura in sicurezza

L'assessore Corsini: "Dal 18 maggio. Per la ristorazione siamo tra i primi in Italia a tagliare il traguardo, un grande lavoro di squadra". Distanze, pulizie, buffet vietati



14 Maggio 2020 No all'assembramento dei clienti all'ingresso dei locali, promuovendo l'utilizzo di sistemi di prenotazione telefonica e digitale. Installazione di dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani e di apposita cartellonistica sulle regole di comportamento da seguire, anche in lingua inglese. Distribuzione dei tavoli in modo da garantire la distanza di almeno un metro tra le persone sedute, fatte salve le eccezioni alle regole sui distanziamenti previste dalle norme vigenti (stesso nucleo familiare, ecc.), dando la preferenza, se possibile, alla sistemazione all'aperto (dehors). E stop ai buffet a self-service.

Dopo stabilimenti balneari, alberghi e altre strutture ricettive, sono pronte le linee guida, omogenee su tutto il territorio dell'Emilia-Romagna, per contrastare la diffusione dell'epidemia da Covid-19 in vista della riapertura degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e delle attività di asporto e consumo sul posto (ristoranti, bar, pizzerie, piadinerie, paninoteche, chioschi, ecc.) fissata per lunedì prossimo 18 maggio, dopo oltre due mesi di lockdown.

Un protocollo di regole condivise, redatto dall'assessorato regionale al Turismo e commercio, in collaborazione con la Direzione generale cura e della persona, salute e welfare della Regione, le associazioni di categoria, i sindacati e i Comuni del territorio, nel pieno rispetto delle misure di sicurezza per prevenire il rischio di contagio sia nei confronti dei clienti, sia del personale delle strutture interessate, preservando al tempo stesso le caratteristiche di convivialità e di peculiarità dell'offerta enogastronomica 'made in Emilia-Romagna'.

Le regole generali

Il documento, tra le misure di carattere generale, insiste molto sulla responsabilizzazione dei clienti nell'assunzione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione e nell'adozione da parte dei titolari degli esercizi di tutti i possibili strumenti di comunicazione rivolti alla clientela sulle regole di accesso e comportamento.

In particolare, gli esercenti sono tenuti ad informare gli avventori circa le disposizioni in vigore, affiggendo all'interno del locale cartelli esplicativi e mettendo a disposizione appositi depliant, in

italiano e in inglese. Riguardo all'organizzazione degli spazi, per evitare gli assembramenti ed assicurare le misure di distanziamento interpersonale dei dipendenti e della clientela - almeno un metro tra una persona e l'altra - il protocollo suggerisce di privilegiare gli spazi all'aperto, sollecitando la concessione da parte dei Comuni di nuove occupazioni di suolo pubblico (dehors), compatibilmente con il contesto urbano.

Il personale dovrà essere dotato di specifici dispositivi di protezione individuale (Dpi), mascherine in primis, e adeguatamente informato/addestrato sul loro uso. È poi necessaria una costante igiene delle mani mediante appositi prodotti, mentre mascherine, guanti monouso e disinfettanti per superfici dovrebbero essere messi a disposizione, anche a pagamento, agli ospiti che ne facciano richiesta.

Invece non è obbligatoria la misurazione della temperatura corporea per l'ingresso nel locale di dipendenti, che sono comunque invitati ad astenersi dal lavoro in caso di sintomi sospetti e devono presentare certificato medico di avvenuta guarigione se reduci da infezione da coronavirus.

Le linee guida condivise regionali, che si rifanno al protocollo sottoscritto il 24 aprile scorso da Governo e parti sociali, dedicano poi una speciale attenzione alle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione, che dovranno essere effettuate almeno due volte al giorno, con particolare riguardo a servizi igienici, maniglie di banchi ed armadi, frigoriferi e terminali Pos.

Dopo aver indicato le regole generali valide per tutti gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, il protocollo passa poi ad illustrare le norme e i criteri che si applicano alle singole tipologie di imprese.

Ristorazione

Viene ribadito che all'ingresso del locale dovrà essere installata un'apposita cartellonistica, in italiano e inglese, per ricordare agli avventori le norme di comportamento da seguire. Per evitare assembramenti è prevista, se possibile, la separazione degli accessi in entrata e uscita, oltre al ricorso a sistemi di prenotazione telefonica e digitale con scaglionamento delle presenze. Assolutamente sconsigliato l'uso di appendiabiti in comune, il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli abiti e gli altri oggetti personali dei diversi ospiti, ad esempio gli ombrelli.

Passando all'organizzazione degli spazi interni, i tavoli sono distribuiti in modo da garantire la distanza di almeno un metro tra le persone sedute, fatta eccezione per gli ospiti che appartengono allo stesso nucleo familiare o che alloggiano nella stessa camera, nel caso di un albergo, o comunque tutte le eccezioni previste dalle norme vigenti. La raccomandazione, comunque, è di privilegiare la sistemazione dei tavoli all'aperto, attraverso dehors o soluzioni simili, quando è possibile.

Il personale di sala dovrà ovviamente indossare le mascherine in tutti i casi ove non sia possibile mantenere il distanziamento di almeno un metro. Vietati buffet a self-service, mentre è consentito un servizio di selezione di cibi esposti distribuiti dal personale di sala. Si consiglia l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti o, in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso. La biancheria da tavolo va sostituita ad ogni cambio di cliente, così come l'igienizzazione dei tavoli.

L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti e i bagni a disposizione dei clienti dovranno essere dotati di prodotti igienizzanti per la pulizia delle mani. Per saldare il conto è preferibile usare sistemi di pagamento digitali (carte di credito, bancomat, ecc.). In ogni caso davanti alla cassa potranno essere collocate barriere di protezione in plexiglass.

Bar

Le regole di accesso ai bar ricalcano quelle adottate per i ristoranti. Quindi ingressi contingentati, affissione cartelli informativi, forme di segnalamento a terra, presenza di dispenser con gel igienizzante. Il servizio al banco deve avvenire con il distanziamento interpersonale di almeno un metro.

Tassativamente escluso il fai-da-te, i prodotti in vendita (paste, pizzette, cracker, ecc.) dovranno essere serviti dal personale, possibilmente con servizio ai tavoli. Anche qui distribuiti in modo da garantire la distanza di almeno un metro tra i frequentatori. I tavoli vanno puliti e disinfettati ad ogni cambio di cliente. Si incentivano il take away e la consegna a domicilio.

Per quanto riguarda servizi igienici e sistemi di pagamento, anche per i bar valgono le stesse regole dei ristoranti. Le procedure di sicurezza adottate nei locali interni vanno applicate anche per la

gestione degli spazi esterni (dehors), con particolare attenzione per il corretto distanziamento tra i tavoli e la loro pulizia e disinfezione.

Asporto e consegna a domicilio

I cibi da asporto devono essere consegnati in contenitori idonei monouso accuratamente chiusi, sempre nel rispetto della distanza interpersonale di un metro.

Alla consegna del prodotto personale dell'esercizio e clienti sono tenuti ad indossare mascherina e guanti monouso.

Per le consegne a domicilio, su ordinazione telefonica oppure on line, gli addetti sono tenuti a indossare mascherina protettiva e guanti monouso e all'atto della consegna devono rispettare la distanza di almeno un metro dal cliente. Favoriti i sistemi di pagamento elettronici all'atto dell'ordinazione. Se invece il pagamento viene effettuato in contanti o tramite Pos portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del Pos dopo ogni operazione. 