

LA BATTAGLIA

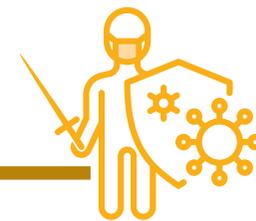


CONTINUA...

verso la **fase 2**, insieme

**SOMMINISTRAZIONE  
DI ALIMENTI E BEVANDE (SAB):  
ECCO LE REGOLE DA SEGUIRE.**

# PANORAMICA PRINCIPALI MISURE



## In generale...

- **AVVISARE IL CLIENTE CHE NON PUÒ ENTRARE SE A RISCHIO (FEBBRE, INFLUENZA, ETC.)**
- **AFFIGGERE CARTELLI CON NORME SU COMPORTAMENTO E DISTANZE**
- **DISPENSER DI GEL IGIENIZZANTE A DISPOSIZIONE DI PERSONALE E CLIENTI**
- **UTILIZZO DI MASCHERINE DA PARTE DI PERSONALE E CLIENTI**
- **CONTROLLO GIORNALIERO DELLO STATO DI SALUTE DEL PERSONALE (CONTROLLO DELLA TEMPERATURA E DISINFEZIONE DELLE MANI)**
- **EVITARE ASSEMBRAMENTI E FAVORIRE IL RISPETTO DELLA DISTANZA DI SICUREZZA**
- **SEGUIRE LE NORME SPECIFICHE PER L'ACCESSO DI FORNITORI ESTERNI**
- **PULIRE FREQUENTEMENTE LE SUPERFICI CON DISINFETTANTI A BASE DI CLORO E ALCOL**

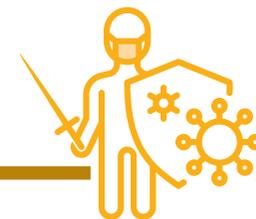
**ATTENZIONE: CONSULTA I PROTOCOLLI E LA NORMATIVA AGGIORNATA SUL SITO DELLA REGIONE MARCHE CLICCANDO QUI**

2

**SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (SAB):  
ECCO LE REGOLE DA SEGUIRE.**



# 1. Indicazioni generali



## INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

L'azienda, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque vi entri, circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi dépliant informativi e coadiuvando la partecipazione del personale a momenti informativi sul tema COVID-19.

### IN PARTICOLARE:

- Avvisare il cliente che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simil-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);
- predisporre materiale informativo sulle misure di igiene (locandine, cartelli ...) da porre in ingresso e in altre postazioni del locale facilmente accessibili/visibili
- il dipendente non può fare ingresso, né permanere in azienda e deve immediatamente informare il titolare in caso di sintomi Riconducibili a Covid-19;
- 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.

- 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.

## MODALITÀ DI INGRESSO AL LOCALE

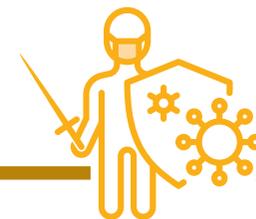
- L'impresa deve regolare l'accesso al locale, sia del personale che dei clienti e fornitori, in modo da evitare assembramenti e attese negli spazi comuni; l'ingresso è consentito solo indossando la mascherina. I fornitori esterni devono permanere il tempo minimo necessario per il completamento delle operazioni di consegna/pagamento della merce e devono essere muniti di protezione delle vie respiratorie e guanti;
- posizionare all'ingresso del locale dispenser per detergere le mani e/o guanti monouso;
- consentire la permanenza dei clienti all'interno dei locali limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del

servizio;

- assicurare, per quanto possibile, il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale tra lavoratore e cliente ogni qualvolta le fasi di lavoro lo consentano;
- 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, anche preparato secondo ricetta OMS), in quanto la maggior parte dei compiti legati alle mansioni richiedono il contatto diretto con il cliente e non consentono il rispetto della distanza minima di sicurezza. In alternativa alla mascherina è possibile l'utilizzo di strumentazioni idonee allo scopo come ad esempio visiere protettive;
- Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro sarà sottoposto al controllo della temperatura corporea (termometro a infrarossi). Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro e si seguirà la procedura di segnalazione alla competente autorità sanitaria. **In alternativa il personale potrà presentare una autocertificazione giornaliera sullo stato di Salute;**
- dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale all'ingresso in azienda dovrà procedere alla disinfezione delle mani con gel idroalcolici con concentrazione di alcol di almeno il 60%.



# 1. Indicazioni generali



- 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.

## MODALITÀ DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI E CLIENTI

### PER I FORNITORI:

- 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.
  - Gli ordinativi dei prodotti sono effettuati per telefono, e-mail o altri dispositivi, privilegiando la trasmissione telematica di documenti;
  - Regolare gli accessi nel locale dei fornitori/corrieri in orari di non apertura al pubblico, ed evitare gli accessi non strettamente correlati all'attività di ristorazione;
  - 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).

### PER I CLIENTI:

- **L'attività di consegna a domicilio** evita il rischio da "assemblamento" e offre la maggior garanzia limitando i contatti. Va pertanto mantenuta e incentivata nei limiti del possibile. Il personale addetto alla consegna indossa guanti e maschera, consegna il cibo all'ingresso senza entrare nel domicilio.
- Favorire sistemi di pagamento elettronici e dotare l'addetto di disinfettante per le mani e prodotti per la pulizia dei POS dopo ogni utilizzo (alcool etilico almeno al 70% o altro prodotto equivalente).
- **L'attività di take-away** evita il rischio da esposizione per consumazione nei locali.
- Gestire gli accessi dei clienti con orari scaglionati su prenotazione telefonica/on-line, secondo percorsi segnalati per il rispetto della distanza di sicurezza:
- limitare la permanenza al tempo necessario per il ritiro per evitare assembramenti;
- gli addetti alla consegna sono dotati di maschera e guanti.

Applicare le misure di igiene delle mani e pulizia degli strumenti (cassa, POS...) dopo ogni pagamento.

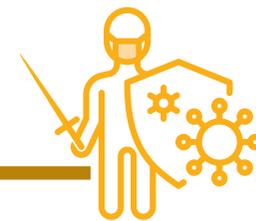
- **Per il servizio ristorante/bar**, gli accessi devono rispettare gli orari di prenotazione (telefonica/on-line);
- differenziare (se possibile) entrata e uscita e delimitare i percorsi con segnaletica che facilita il rispetto della distanza di almeno 1 metro;
- controllare il rispetto del numero massimo ammesso nel rispetto delle misure di distanziamento;
- i clienti vanno accompagnati al tavolo nel rispetto della distanza superiore a un metro.

## ATTIVITÀ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE LOCALI

- L'azienda 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), **anche nel rispetto delle procedure di igiene già adottate ai sensi delle specifiche normative di settore;**
- garantire la pulizia e sanificazione a fine turno delle superfici di contatto "comuni" (banconi, piani di lavoro, tavoli, maniglie, porte, celle frigorifere, forni ecc...), delle attrezza-



# 1. Indicazioni generali



- ture/strumentazioni di lavoro (area cucina e bar) e delle tastiere, schermi touch, mouse (casce, 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 secondo le procedure di igiene già previste. Privilegiare l'uso di oggetti monouso e prodotti monodose;
  - 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 n. adeguato di cesti per i rifiuti;
  - garantire il **costante ricambio di aria naturale** dei locali (vedi anche Rapporto ISS 5/2020 "Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2" del 23/3/2020), soprattutto durante le operazioni di pulizia e sanificazione;
  - gli impianti di ventilazione meccanica controllata, consentendo il ricambio dell'aria con l'esterno, devono restare attivi nelle 24 ore per tutti i giorni della settimana. Le prese

- e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra, inumiditi con acqua e sapone o con alcool etilico maggiore al 70%;
- eliminare la funzione di ricircolo dell'aria condizionata, che favorisce la diffusione in aria di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.).

## PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

- I lavoratori adottano tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani (lavaggio regolare e frequente, uso di disinfettanti cutanei, taglio unghie, rimozione accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli...). Tali norme di igiene vanno ad integrare quelle già in essere per gli operatori addetti alla lavorazione /somministrazione di alimenti;
- posizionare dispenser di gel igienizzante per le mani in ingresso e in altre postazioni facilmente visibili e raggiungibili (secondo le dimensioni del locale) ad utilizzo di chiunque fa ingresso nel locale.

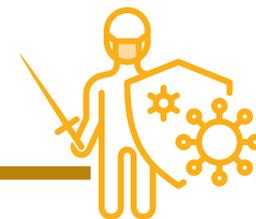
## DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

**È tuttavia necessario valutare se i dispositivi già in dotazione ai fini della sicurezza alimentare, siano efficaci anche ai fini della protezione rispetto al contagio da virus SARS-CoV-2, soprattutto per quanto riguarda la protezione delle vie respiratorie.**

- 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 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 (almeno FFP2);
- 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" e "FFp2" omologate secondo le sigle mostra-



# 1. Indicazioni generali



te nelle tabelle riportate nell'allegato scientifico. Le mascherine, che saranno fornite dall'azienda, andranno indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione, compromettendone l'efficacia. Le mascherine monouso sono distribuite in confezioni sterili, ragione per cui occorre lavare bene le mani prima di toccarle altrimenti si rischia di infettarle e annullarne l'effetto protettivo ed è parimenti importante lavarsi le mani anche dopo averle tolte.

- 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. Per i guanti in gomma l'eventuale uso da parte del personale di sala non è consigliabile per il fatto che la pulizia degli stessi in corso di uso risulta difficile e che il lavaggio molto frequente delle mani da parte dell'operatore appare la procedura più semplice e idonea a mantenere un buon livello igienico. Come anticipato, l'uso dei DPI al completo è consigliato all'atto delle procedure di pulizia e sanificazioni degli ambienti, in particolare dei bagni.

## 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.

## PROCEDURE SPECIFICHE

### GESTIONE SPAZI COMUNI

#### Spazi comuni frequentati da soli lavoratori (cucina, dispensa, spogliatoio, bagno addetti...)

- Organizzare le attività in modo da garantire un utilizzo differito degli spazi;
- Regolamentare l'accesso dei lavoratori agli spazi comuni (es. spogliatoio).

### Spazi comuni frequentati da lavoratori e clienti

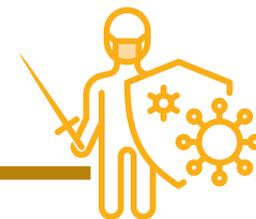
- Distribuire i tavoli assicurando la distanza di almeno un metro tra i commensali di tavoli vicini. È consentita deroga per i conviventi dello stesso nucleo familiare;
- Favorire l'adozione di menu e carta dei vini digitali per limitare sia il contatto con i materiali sia quello tra clienti e lavoratori;
- 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.

## 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, secondo percorsi che evitano assembramenti nei punti di rifornimento.



# 1. Indicazioni generali



## GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI

- Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa);
- dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita e garantire la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

## GESTIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- Evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante;
- se possibile separazione degli accessi di entrata e di uscita;
- preferiti sistemi di prenotazione telefonica e digitale;
- dotare direttamente i tavoli dei condimenti necessari (salse, condimenti ecc... possibilmente monodose);
- non è disponibile l'uso del guardaroba;
- gli avventori possono continuare ad essere accompagnati al tavolo;
- 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;
- l'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti pertanto è necessario limitare la presenza di più

persone nei servizi igienici con avvisi ben visibili (poster/locandine);

- si consiglia l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti o, in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso;
- il personale di sala è dotato di dispositivi di protezione individuale (mascherine o altri dispositivi idonei) e mantiene, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro;
- 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. È altresì possibile che l'esercente adotti soluzioni alternative quali prodotti monouso, ecc.;
- possono essere messi a disposizione degli avventori appositi cestini per poter buttare i dispositivi di protezione individuale, nonché altri rifiuti biologici (fazzoletti);
- i tavoli sono distribuiti assicurando il distanziamento di un metro l'uno dall'altro e, a tal fine, ciascuna azienda può adottare le soluzioni più adeguate al proprio layout;
- 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;

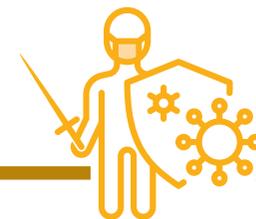
- piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti;
- tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia e il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni;
- ciascun tavolo è servito possibilmente dallo stesso addetto (o più addetti secondo il n. di clienti al tavolo) per la durata dell'intero servizio.

## GESTIONE SERVIZIO BAR

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



# 1. Indicazioni generali



- è adottato un modello di servizio che favorisce la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio;
- 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;
- sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso;
- si favoriscono sistemi digitali di pagamento;
- si consiglia, ove possibile, la predisposizione di barriere fisiche (es. barriere in plexiglas) nelle zone dove vi è una maggiore interazione con il pubblico (es. in prossimità dei registratori di cassa);
- si incentiva l'uso del take away e del delivery;
- 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;
- 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;

- la Regione Marche valuterà dal punto di vista igienico sanitario la eventuale fattibilità, in sostituzione del DPI per il personale di sala, sistemi di innovazione digitale per prenotare e per evitare contatto tra cameriere e cliente affinché si possa prendere l'ordine senza consultazione cartacea ovvero QR Code direttamente attraverso il dispositivo telefonico del cliente così anche per il pagamento.

## GESTIONE SPAZI APERTI

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

## 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. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al

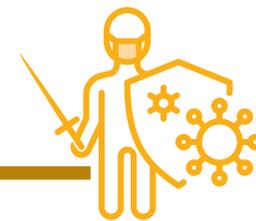
termine dell'operazione. Inoltre, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto: il contante verrà lasciato sull'uscio della porta dell'avventore e l'operatore, una volta verificato il pagamento, lascia il cibo e l'eventuale resto e si allontana prima che il cliente apra la porta.

## ASPORTO

- All'atto della consegna i lavoratori e i clienti sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso);
- verranno assicurate modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti che non possono entrare nell'esercizio, la consegna sarà eseguita sull'uscio del locale;
- 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 una contenitore a parte.



# 1. Indicazioni generali



## CATERING E BANQUETING

- Rimodulazione degli spazi;
- personale con dispositivi di protezione individuale, qualora non sia possibile la distanza interpersonale di un metro;
- 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.
- favorire il servizio di take-away
- 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;
- non viene effettuato il servizio a giro braccio;
- distanziamento di un metro tra tavoli per garantire la distanza interpersonale;
- servizio esclusivamente al piatto (no vassoi);
- servizio esclusivamente al tavolo e quindi no aperitivi.



# Per informazioni

**CLICCA PER CONSULTARE IL PROTOCOLLO E LA NORMATIVA AGGIORNATE:**

<https://www.regione.marche.it/coronavirus-protocolli-fase2>

## PER INFORMAZIONI:

Segreteria:

**Roberto Ventura** - tel. 0718063701 | mail [roberto.ventura@regione.marche.it](mailto:roberto.ventura@regione.marche.it)

Referente:

**Marco Moscatelli** - tel. 071 8063745 | mail [marco.moscatelli@regione.marche.it](mailto:marco.moscatelli@regione.marche.it)

Dirigente di riferimento Covid attività produttive:

**Pietro Talarico**

Dirigente del Servizio:

**Silvano Bertini**

