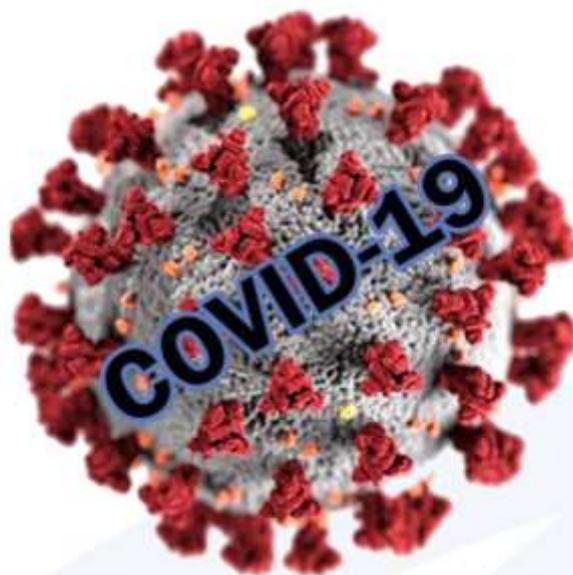


# VADEMECUM

# Ristorazione



Si ricorda che queste sono linee guida Nazionali ma ogni Regione ha adottato provvedimenti diversificati e pertanto queste linee guida dovranno essere integrate con le specifiche o deroghe stabilite autonomamente dalle singole Regioni per i territori di competenza

**INDICE:**

→ Novità introdotte

Condizioni valide al 18 maggio 2020

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

La novità introdotta dal DPCM 17 maggio 2020 è l'applicazione delle seguenti misure:

## Misure per servizi alla persona

**1♣** Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

**2♣** Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

**3♣** È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti 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.

**4♣** Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.

**5♣** 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 tra le sedute.

**6♣** Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.

**7♣** I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

**8♣** La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

**9♣** La consumazione a buffet non è consentita.

**10♣** Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).

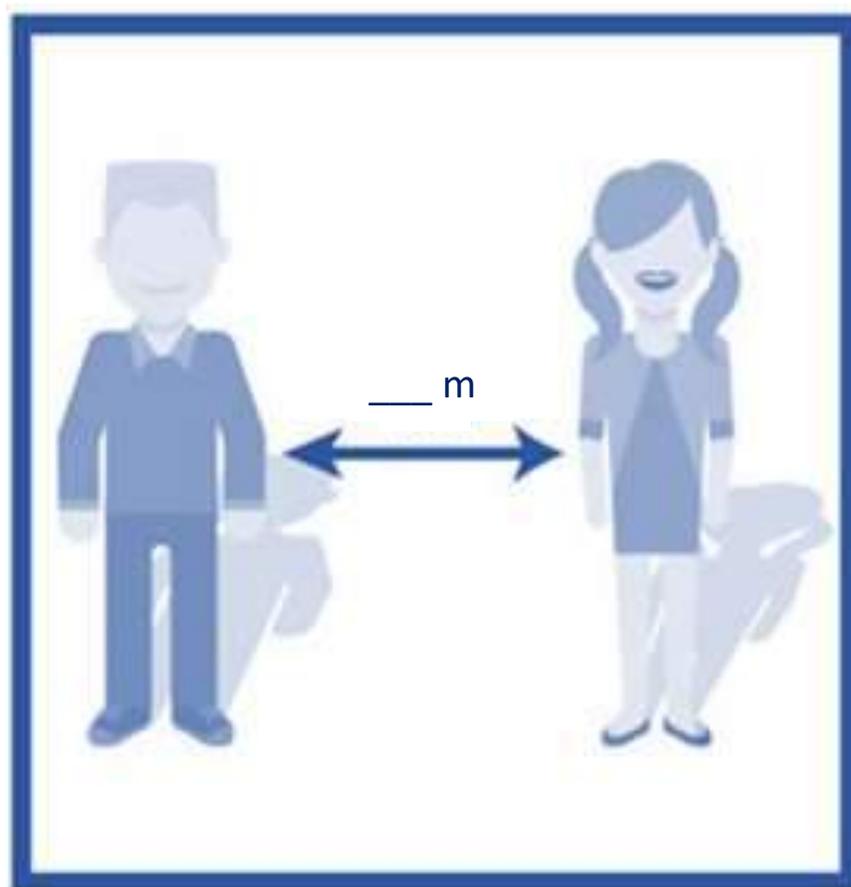
**11♣** Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

**12♣** La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.

**13♣** I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.

**14♣** Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere. \*La Regione Campania ritiene che la distanza di un metro vada calcolata dal tavolo.

# Informazione su misure di prevenzione



MANTENERE LA  
DISTANZA DI \_\_\_ m  
TRA UNA PERSONA  
E L'ALTRA



# OBBLIGATORIO INDOSSARE LA MASCHERINA



# OBBLIGATORIO IGIENIZZARE LE MANI

# 2. Rilevata temperatura

## SCHEDA DI AUTODICHIARAZIONE

Come da protocollo aziendale di sicurezza anti-contagio, La invitiamo, a scopo precauzionale, a compilare e sottoscrivere la presente scheda. Nel caso in cui Lei non attesti quanto richiesto, non Le potrà essere consentito l'accesso in azienda.

Nome: \_\_\_\_\_

Cognome: \_\_\_\_\_

Azienda/Ente: \_\_\_\_\_

Telefono e mail: \_\_\_\_\_

### DICHIARA

- Di prestare consenso alla rilevazione della propria temperatura corporea.
- Di aver provveduto autonomamente, prima dell'accesso in azienda, alla rilevazione della temperatura corporea, risultata non superiore a 37,5°.
- Di non essere attualmente sottoposto alla misura della quarantena o dell'isolamento fiduciario con sorveglianza sanitaria ai sensi della normativa in vigore.

Data

\_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

Allegare anche privacy

**Si ricorda!**

**3. rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale anche in prossimità dei servizi igienici che dovranno essere puliti più volte al giorno.**



5. Consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta

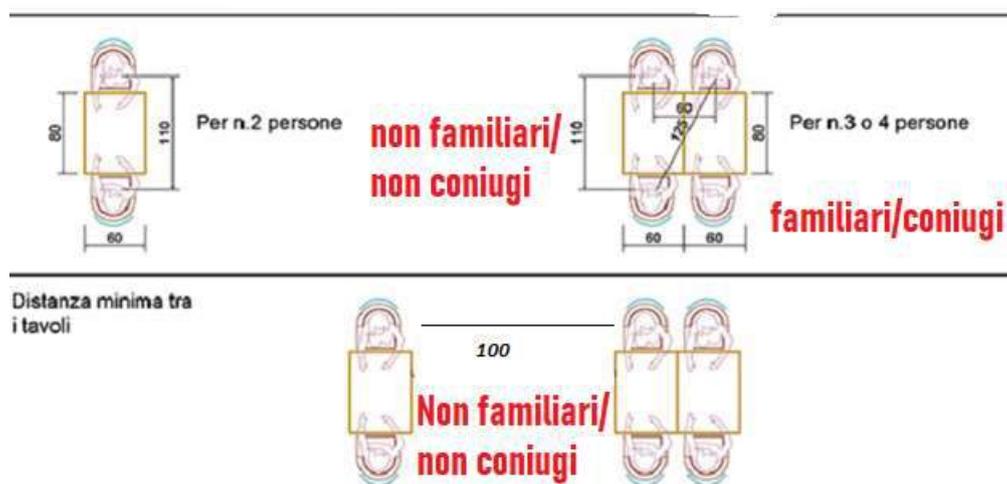


**INGRESSO PERMESSO  
AD UN NUMERO  
DI..... PERSONE  
PER VOLTA**

## 6. Privilegiare l'utilizzo di spazi esterni nel rispetto del distanziamento di 1 metro

Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.

## 7. distanziamento interpersonale di 1 metro



## Dichiarazione

Il sottoscritto..... ha prenotato il Tavolo n°..... e dichiara di essere in presenza di

Nome e cognome.....

- Coniuge
- Familiare
- Non coniuge/no familiare

Nome e cognome.....

- Coniuge
- Familiare
- Non coniuge/no familiare

Nome e cognome.....

- Coniuge
- Familiare
- Non coniuge/no familiare

In fede

8♣ La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

# 9. divieto buffet



**10♣ Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo.**

**11♣ Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.**

**12♣ La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.**

**13♣ I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.**

## Utilizzo di mascherine nei luoghi o ambienti chiusi

	<b>Tipologie</b>	<b>Potere filtrante</b>	<b>Chi DEVE Utilizzarle in questo momento di carenza e emergenza</b>
	<b>Mascherina chirurgica</b>	Non ha potere filtrante in fase inspiratoria, pertanto non protegge da particelle aeree di piccole dimensioni (aerosol) ma ha potere di trattenere le particelle di chi la indossa	Deve utilizzarla tutta la POPOLAZIONE circolante, tutte le PERSONE CHE LAVORANO o sono costrette a lavorare, le stesse FORZE DELL' ORDINE, in uffici aperti al pubblico, gli ADDETTI ALLA VENDITA DI ALIMENTI, tutte le persone che lavorano o circolano

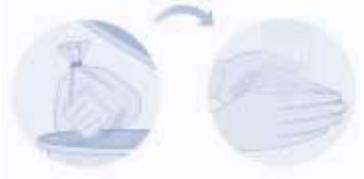
# COME METTERE E TOGLIERE LA MASCHERINA



Ecco come fare:

	<ul style="list-style-type: none"><li>• prima di indossare la mascherina, lavarsi le mani con acqua e sapone* o con una soluzione alcolica</li></ul>
  	<ul style="list-style-type: none"><li>• coprire bocca e naso con la mascherina assicurandoti che aderisca bene al volto</li></ul> <p>per le mascherine con <i>anelli (elastici) alle orecchie</i>: prendere questo tipo di mascherina per gli anelli, metterne uno intorno a un orecchio e poi il secondo sull'altro orecchio.</p> <p>per le mascherine con <i>due fasce elastiche che vanno applicate intorno alla testa e alla nuca</i>: tenere la mascherina davanti al viso, tirare la fascia superiore e metterla intorno alla parte superiore della testa. Tirare poi la fascia inferiore sulla testa e sistemala alla base della nuca. (vedi figura)</p> <p>si ricorda che per le FFP2 e FFP3 tenere il respiratore in mano con lo stringinaso verso le dita lasciando gli elastici liberi sotto la mano</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Una volta messa in posizione sulla testa e sul viso, usa entrambi gli indici delle mani per stringere la porzione flessibile del bordo superiore della mascherina intorno al ponte del naso</li></ul>

	<p>si ricorda che per le FFP2 e FFP3 utilizzare sempre 2 mani per far aderire la mascherina al naso, Evitare di modellare lo stringinaso con una sola mano poiché può causare una diminuzione della protezione respiratoria</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una volta stabilizzata, sistemala per assicurarti che copra viso, bocca e anche che il bordo inferiore sia sotto il mento</li> </ul> <p>Solo per FFP2 e FFP3: La tenuta del respiratore sul viso deve essere verificata prima di entrare nell'area di lavoro. Coprire con le due mani il respiratore evitando di muoverlo dalla propria posizione. Espirare rapidamente. Una pressione positiva all'interno del respiratore dovrebbe essere percepita. Se viene avvertita una perdita, aggiustare la posizione del respiratore e/o la tensione degli elastici e ripetere la prova. Per i respiratori con valvola: coprire il respiratore con le mani, inspirare rapidamente. Se si sentono perdite dai bordi riposizionare il facciale fino a ottenere una perfetta tenuta sul volto.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• evitare di toccare la mascherina mentre si indossa, se si tocca, lavarsi le mani</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• quando diventa umida, sostituirla con una nuova e non riutilizzarla; infatti sono maschere mono-uso</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• togliere la mascherina prendendola dall'elastico e non toccare la parte anteriore della mascherina;</li> </ul> <p>Per togliere la mascherina: evitare di toccare la parte anteriore della maschera perché è contaminata. Toccare solo gli anelli o le fasce.</p> <p>per le mascherine con <i>anelli (elastici) alle orecchie</i>: tenere entrambi gli anelli elastici, sollevarli dalle orecchie delicatamente e rimuovere la maschera</p> <p>per le mascherine con <i>le fasce elastiche</i>: sollevare prima la cinghia inferiore sopra la testa, quindi tirare la cinghia superiore sopra la testa.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gettarla immediatamente in un sacchetto chiuso e lavarsi le mani.</li> </ul>

### IMPORTANTE!

L'uso delle mascherine deve essere sempre combinato con altre azioni di prevenzione/igiene personale e respiratoria. Va infatti sempre ricordato che nessuna misura da sola può fornire una protezione completa nei confronti delle infezioni ma soltanto una serie combinata di azioni può ridurre il rischio di infezione.

# Uso dei guanti “usa e getta” nelle attività di acquisto

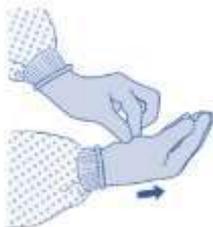
È importante ricordare che:

- non sostituiscono la corretta igiene delle mani che deve avvenire attraverso un lavaggio accurato e per 60 secondi;
- devono essere cambiati ogni volta che si sporcano ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati;
- come le mani, non devono venire a contatto con bocca naso e occhi;
- devono essere eliminati al termine dell’uso, per esempio, al supermercato;
- non devono essere riutilizzati.

**Si ricorda che devono essere resi disponibili anche per la clientela!**



# CORRETTO MOTODO PER TOGLIERE I GUANTI



QUANDO SI TOLGONO I GUANTI, OCCORRE RICORDARE CHE **L'ESTERNO È CONTAMINATO**, QUINDI NON DOBBIAMO **MAI TOCCARE** LA SUPERFICIE ESTERNA DEL GUANTO.

- ✓ SFILARE IL GUANTO PARTENDO DAL POLSO



TENERE AVVOLTO IL GUANTO APPENA SFILATO NELLA MANO CHE INDOSSA ANCORA L'ALTRO GUANTO.

- ✓ CON L'ALTRA MANO LIBERA, INIZIARE A SFILARE IL SECONDO GUANTO **INFILANDO LE DITA NELL'APERTURA DEL POLSO**. AFFERRARE L'INTERNO DEL GUANTO E TIRARLO GIÙ DALLA MANO, IN MODO CHE L'INTERNO DEL GUANTO RESTI SEMPRE RIVOLTO ALL'ESTERNO MENTRE VIENE SFILATO. QUESTO GUANTO MAN MANO CHE VIENE SFILATO AVVOLGE ANCHE L'ALTRO GUANTO CHE LA MANO CONTINUA A STRINGERE. **ALLA FINE IL PRIMO GUANTO È AVVOLTO DENTRO IL SECONDO GUANTO.**



- ✓ GETTARLI NELL'INDIFFERENZIATA



- ✓ LAVARSI LE MANI CON SOLUZIONE ALCOLICA

# 14. MENU PLASTIFICATO

Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.



# 14. pulizia e disinfezione

Si ricorda che al termine di ogni cliente dovranno essere pulite e sanificate le postazioni di lavoro, sia attrezzature che accessori. Regolare pulizia e sanificazione dei servizi igienici

**AZIENDA:** \_\_\_\_\_ -

**Impresa di Pulizie (se presente):** \_\_\_\_\_

**MESE** \_\_\_\_\_

Questa area è interessata dalle seguenti attività di pulizia (*con acqua + detergente neutro*)

Marca detergente e etichetta \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE TURNO	GIORNI DEL MESE																																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
Pavimenti																																				
orari																																				
Superfici inanimate (tavoli, armadi e altra mobilia, apparecchiature* & attrezzature di lavoro)																																				
orari																																				
Maniglie e porte/portoni																																				
orari																																				
Pareti, mensole/soppalchi																																				
orari																																				
Altro:																																				
orari																																				

\* ad esempio : telefoni, citofoni, tastiere, monitor, mouse, fotocopiatori.....

Firma del responsabile operazioni pulizia e sanificazione che effettua le evidenze

\_\_\_\_\_

**AZIENDA:** \_\_\_\_\_ -

**Impresa di Pulizie (se presente):** \_\_\_\_\_

**MESE** \_\_\_\_\_

Questa area è interessata dalle seguenti attività di sanificazione (con IPOCLORITO DI SODIO 0,1% oppure ETANOLO 70%)

**Marca sanificatore e etichetta** \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE TURNO	GIORNI DEL MESE																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Pavimenti																																		
orari																																		
Superfici inanimate (tavoli, armadi e altra mobilia, apparecchiature* & attrezzature di lavoro)																																		
orari																																		
Maniglie e porte/portoni																																		
orari																																		
Pareti, mensole/soppalchi																																		
orari																																		
Altro:																																		
orari																																		

\* ad esempio : telefoni, citofoni, tastiere, monitor, mouse, fotocopiatori.....

Firma del responsabile operazioni pulizia e sanificazione che effettua le evidenze

\_\_\_\_\_

# AUTOCERTIFICAZIONE PULIZIA E SANIFICAZIONE LOCALI

Il sottoscritto nome \_\_\_\_\_ cognome \_\_\_\_\_ nato a  
\_\_\_\_\_

Il \_\_\_\_\_ residente in  
\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_

N \_\_\_\_\_ nella qualità di rappresentante legale della società \_\_\_\_\_  
con sede

legale in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. c.f. e p.i.: \_\_\_\_\_ iscritta

alla CCIAA di \_\_\_\_\_ REA n. \_\_\_\_\_,

in riferimento al “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” del 14.03.2020 ed in particolare per quanto previsto al punto 4- PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA

## DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITA’

Di aver provveduto alla pulizia e sanificazione dei locali come da schede/registri giornalieri allegati e compilati regolarmente almeno 2 volte al giorno.

- pulizia giornaliera e sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago;
- pulizia a fine turno e la sanificazione periodica di tastiere, schermi touch, mouse con adeguati detergenti, sia negli uffici, servizi ed aree comuni

data

firma

# AUTOCERTIFICAZIONE

Il sottoscritto nome \_\_\_\_\_ cognome \_\_\_\_\_ nato a

\_\_\_\_\_ Il \_\_\_\_\_ residente in

\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ N \_\_\_\_\_ nella qualità di

rappresentante legale della società \_\_\_\_\_ con

sede legale in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. c.f. e p.i.: \_\_\_\_\_ iscritta

alla CCIAA di \_\_\_\_\_ REA n. \_\_\_\_\_

in riferimento al “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” del 14.03.2020

## DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITA’

- di mantenere disattivo, in quanto attualmente non necessario, l’eventuale impianto di condizionamento garantendo la circolazione dell’aria esterna
- di mantenere attivo l’impianto di condizionamento sanificato come da certificato allegato garantendo anche la circolazione dell’aria esterna
- di aver messo a disposizione dei clienti idoneo liquido per l’igienizzazione delle mani
- di aver messo a disposizione dei clienti idonei guanti usa e getta
- di aver installato idonei cartelli indicanti le regole per l’attesa e il numero massimo di accesso contemporanei in modo da garantire la distanza di 1.8 m
- di far rispettare le norme di distanza ai fornitori
- di aver idonei dispositivi – mascherine e guanti
- di impegnarmi a rispettare e far rispettare le regole di igiene e sicurezza vigenti

data

firma

# Fornitori

Al fine di ridurre le possibilità di contatto con il personale, l'accesso di fornitori esterni deve essere regolato attraverso l'individuazione di procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite. Laddove possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi: non è consentito l'accesso agli uffici per nessun motivo. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro.

Per fornitori/trasportatori e/o altro personale esterno occorre individuare/installare servizi igienici dedicati, prevedere il divieto di utilizzo di quelli del personale dipendente e garantire una adeguata pulizia giornaliera

Anche l'accesso ai visitatori deve essere limitato: qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni (impresa di pulizie, manutenzione...), gli stessi dovranno sottostare a tutte le regole aziendali.



## CORRIERI

- non potranno entrare nell'edificio ma dovranno rimanere all'aperto
- dovranno suonare e attendere l'arrivo del personale di \_\_\_\_\_
- dovranno mantenere la distanza di \_\_\_\_\_ m dal personale di \_\_\_\_\_
- dovranno attenersi alle istruzioni per la modalità di firma della bolla

# AAIFECS

FORMAZIONE E SICUREZZA

**ASSOCIAZIONE ITALIANA FORMATORI E CONSULENTI SICUREZZA**

ASSOCIAZIONE SINDACALE DATORIALE

