



FAQ – COVID-19 DOMANDE E RISPOSTE

18/05/2020

Gentili clienti,
Gentili aziende,

Il presente documento viene redatto per fare maggiore chiarezza e per dare una risposta alle frequenti domande pervenuteci a seguito della pubblicazione da parte dell'INAIL del *“Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione”* nonché delle *“Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, produttive e ricreative”* emanate dalla conferenza delle regioni e delle province autonome.

Verranno di seguito riportati alcuni semplici quesiti a cui faranno seguito le relative risposte;

- **Per il servizio bar si possono usare tazzine in ceramica e bicchierini in vetro? O solo cose monouso?**

Sì, si possono usare stoviglie in vetro e ceramica per la somministrazione delle bevande; dovranno poi essere lavate in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettate;

- **È possibile effettuare la somministrazione di alimenti e bevande al banco bar?**

Certo, la somministrazione al banco bar è consentita salvo il rispetto della distanza interpersonale di sicurezza (1 metro, meglio 2). È consigliata la predisposizione di segnaletica orizzontale a pavimento che delimiti la distanza tra clienti, nonché la disposizione di un plexiglass sul bancone a protezione dei lavoratori (tale barriera di protezione è altamente consigliata in concomitanza della zona cassa).

In quanto il servizio a buffet non risulta più possibile, non vanno disposte sul bancone ciotoline con patatine, salse o qualsiasi altra cosa che può essere toccata da più persone;

Nella stessa logica evitare la presenza di ciotole con singole bustine di zucchero, dispenser di tovagliolini, quotidiani, riviste, ecc.

- **Le misure specifiche valgono anche per l'area di somministrazione esterna?**

Certo, chiunque presenti un dehors deve applicare le stesse regole definite per le aree di somministrazione interne ai locali;

- **Come devo organizzare i tavoli nella sala somministrazione?**

Le indicazioni fornite in sede di conferenza delle regioni e delle province autonome vanno di fatto ad imporre regole meno restrittive per il settore della ristorazione. I tavoli infatti nella zona somministrazione potranno essere disposti non più a 2 ma bensì ad 1 metro l'uno dall'altro.

I commensali che condividono lo stesso tavolo dovranno sedere ad almeno 1 metro l'uno dall'altro ad eccezione delle famiglie che vivono sotto lo stesso tetto che, potranno sedere ad una distanza minore (tavoli più densi);

- **Si possono preparare piatti da condividere?**

La preparazione di piatti per più persone (es. grigliate miste, contorni, ecc.) è consentita solo se al tavolo siede un nucleo familiare coresidente.



- I dipendenti possono portare mascherine lavabili e riutilizzabili?

I dipendenti, qualora fornite, possono certamente utilizzare mascherine lavabili; l'onere della pulizia e del lavaggio delle stesse spetterà poi ovviamente a ciascun dipendente;

- Va necessariamente misurata giornalmente la temperatura corporea ai dipendenti?

No. Sebbene sia un aspetto altamente consigliato, le “Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, produttive e ricreative” emanate dalla conferenza delle regioni e delle province autonome dicono chiaramente che “potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l’accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.”

- Sono previsti dei provvedimenti a sostegno delle imprese in materia di soluzioni urbane?

Compatibilmente con quanto previsto dal regolamento comunale in vigore, gli esercizi di somministrazione potranno attuare un ampliamento dei dehors in deroga;

Per gli esercizi insediati nel comune di Trieste, per esempio, con semplice invio tramite PEC del modello di dichiarazione (scaricabile dal sito del Comune) compilato e sottoscritto, si potrà accedere alle seguenti agevolazioni:

1. occupazioni gratuite spazi antistanti i propri locali senza alcuna concessione/autorizzazione anche in aderenza di edifici monumentali;
2. possibilità di occupare la parte sul marciapiede degli stalli di sosta libera a cavallo del marciapiede o stalli completamente sul marciapiede;
3. possibilità di posizionare solamente tavoli, sedie, ombrelloni e espositori e simili di carattere provvisorio;
4. i soli pubblici esercizi possono estendersi anche sui fronti vicini previo nulla osta del proprietario;
5. possibilità di occupare aree in prossimità di fermate bus lasciando libero uno spazio di 2m di profondità per i passeggeri che scendono e che salgono sui mezzi pubblici;
6. possibilità di occupare aree in prossimità di passaggi pedonali lasciando libero uno spazio di m 0,50 (anziché 2) a lato del filo esterno dell'attraversamento e 2m di profondità dal cordolo del marciapiede;
7. nessun limite in ordine ai Piani di Dettaglio (se non nelle aree di rilevanza monumentale/storica indicate nel documento “piazze_monumenti” dove sono molto ampliate le aree occupabili);
8. sul lungomare di Barcola le occupazioni con dehors dei chioschi possono svilupparsi fino a Metri lineari 15,00 su entrambi i lati corti del chiosco, al fine di consentire la corretta fruizione del lungomare;

- Resta in ogni caso fermo l’obbligo di:

- mantenimento corsie di emergenza di 3,5m;
- occupazione non superiore alla metà del marciapiedi con obbligo di lasciare spazio per pedoni di almeno 1,5m (ridotto rispetto ai 2 ordinari);
- non occupare aree di accesso (pedonali/carrabili) a edifici e altri locali;
- vigilanza e pulizia delle aree occupate.



- **Quale ulteriore formazione devo fare al personale? Avete qualcosa di scritto che consegno a loro e faccio firmare per presa visione così sono a posto?**

Relativamente la formazione specifica sul rischio da SARS-CoV-2 da impartire ai dipendenti il Documento Tecnico redatto dall'INAIL riporta quanto segue: *“In considerazione della tipologia di attività che prevede la presenza di personale addetto alle cucine e di personale addetto al servizio ai tavoli, oltre a quello dedicato ad attività amministrative se presente, è opportuno, oltre ad un’informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì un’informativa più mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D. Lgs 81/08 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all’utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione”*

Qualora vogliate consegnare ai vostri dipendenti un vademecum con tutte le misure da mettere in atto nell’esercizio pubblico, potete far riferimento al documento di seguito riportato;

ISAQ

MISURE ORGANIZZATIVE, DI PREVENZIONE E PROTEZIONE NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- Contingentare gli ingressi al pubblico esercizio al fine di rispettare le distanze interpersonali di sicurezza (1 metro di distanza);
- Garantire una distanza tra i tavoli o tra i gruppi di tavoli di almeno 1 metro;
- Consentire l'accesso ai soli clienti che indossano la mascherina di protezione;
- Sanificare i tavoli e le sedie con prodotti specifici previo utilizzo da parte di nuovi clienti; allo stesso modo garantire la pulizia del bancone dopo ciascuna consumazione;
- Evitare assembramenti di persone al banco bar; in tal senso far rispettare ai clienti la distanza interpersonale di sicurezza di almeno 1 metro, meglio 2;
- Verificare la costante presenza di gel igienizzante per il lavaggio delle mani a disposizione dei clienti;
- Indossare i Dispositivi di Protezione Individuale previsti (mascherina di protezione e guanti ove possibile);
- Per la stessa logica secondo la quale il servizio a buffet non risulta più possibile, evitare di posizionare sul bancone bar e sui tavolini di ciotole con bustine di zucchero, dispenser di tovagliolini, quotidiani, riviste, ecc.
- Curare l'igiene delle mani in particolare dopo la manipolazione di piatti sporchi e prima di portare nuove pietanze ai commensali;
- Curare l'igiene delle superfici a contatto e delle attrezzature utilizzate in fase di preparazione di alimenti e bevande;