



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

CAMPANIA

VADEMECUM PER LA RIAPERTURA DELLE ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

Al fine di garantire la riapertura in sicurezza delle attività di bar e ristorazione, la Regione Campania ha introdotto delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2, specifiche per le attività di somministrazione.

E' opportuno che le indicazioni operative di cui alla presente sintesi, siano adattate alla realtà aziendale, individuando le misure di prevenzione e di protezione più efficaci in relazione ad ogni singolo luogo di lavoro.

Tali misure devono essere recepite all'interno di una specifica procedura di sicurezza aziendale che, tra l'altro, opportunamente integrata con le norme generali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, costituisce un'appendice al Documento di Valutazione dei Rischi redatto ai sensi del decreto legislativo 81/2008.

Confcommercio Campania ha istituito un pacchetto completo di servizi dedicato alle aziende associate, comprendente:

- Elaborazione della procedura di sicurezza aziendale per il contrasto della diffusione del Covid;
- Consulenza del Medico del Lavoro e sorveglianza sanitaria;
- Formazione ai dipendenti su misure da adottare per evitare il contagio;

Inoltre convenzioni con:

- Imprese abilitate alla sanificazione e disinfezione dei locali;
- Imprese fornitrici di DPI (mascherine, termoscanner, visiere, guanti, gel igienizzante, barriere para-fiato in plexiglass, ecc);

RISTORANTI

Accesso dei clienti.

Per l'accesso dei clienti applicare preferibilmente la modalità di prenotazione telefonica e/o digitale registrando l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni.

Separare gli accessi di entrata e di uscita e, ove non possibile, prevedere la presenza di personale all'entrata per disciplinare gli ingressi.

Rilevare la temperatura corporea dei clienti, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

Evitare l'assembramento dei clienti in attesa all'interno dei locali.

I clienti potranno entrare solo se muniti di mascherina, dovranno indossarla all'interno dei locali e potranno toglierla solo quando seduti al tavolo.

Nei pressi dell'ingresso posizionare dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani.

Distanze tra i clienti.

Evitare ogni forma di assembramento all'interno dei locali, assicurando il mantenimento 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, sotto la responsabilità individuale dei medesimi.

Nella disposizione dei tavoli e delle sedie assicurare le seguenti distanze:

1 Mt – distanziamento tra le persone sedute (schiena – schiena);

1 Mt – tra i tavoli (nei lati in cui non c'è seduta).

Al di sotto di tali distanze, è necessario installare pannelli distanziatori di dimensione minima in altezza di 1.60m.

Non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.

Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, (ad es. la consumazione al banco), consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in modo da garantire la distanza di almeno 1 metro tra i clienti.

Prassi igieniche.

Favorire l'utilizzo di tovaglie monouso o sostituirle per ogni cliente.

Eliminare servizio a buffet o similari. Prevedere condimenti in contenitori monouso o laddove non fosse possibile sanificare i contenitori ad ogni utilizzo.

Prevedere l'utilizzo di menù a lavagna, digitali o monouso, oppure utilizzare menu plastificati da disinfettare ad ogni utilizzo.

Al di fuori dei locali igienici dovranno essere previsti gel sanificanti. I locali igienici dovranno essere sanificati all'inizio di ogni turno di apertura al pubblico e comunque almeno due volte durante l'orario di apertura.

Installare barriere fisiche in plexiglas in prossimità dei registratori di cassa oppure posizionare la cassa ad una distanza di sicurezza dall'utente. In alternativa prevedere sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo previa sanificazione del pos.

Regole per il titolare e dipendenti

Il titolare ed il personale, prima dell'accesso, devono sottoporsi al controllo della temperatura corporea utilizzando un termometro a infrarossi. Se la temperatura corporea dovesse risultare superiore ai 37,5 °C non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro.

Dopo essersi sottoposto alla misurazione della temperatura corporea, il personale dovrà procedere alla disinfezione delle mani, indossare la mascherina, nonché tutti i DPI necessari in relazione alla mansione.

L'uso degli spogliatoi sarà contingentato ad un dipendente per volta allo scopo di garantirne l'impiego in sicurezza.

Il lavoratore dovrà rispettare tutte le norme di corretta prassi igienica previste nel Manuale di Autocontrollo e garantire il lavaggio frequente e prolungato con acqua corrente calda e detergenti disinfettante.

Gestione caso sintomatico.

Ospite

La struttura, nel caso in cui un ospite manifesti febbre e sintomi respiratori, provvede tempestivamente a contattare il Dipartimento di prevenzione dell'ASL di riferimento, fatto salvo situazioni di particolari criticità, ad esempio dispnea o difficoltà respiratorie severe, in cui si chiederà l'intervento del 118.

Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'intervento sanitario, far utilizzare al cliente una mascherina chirurgica, favorendolo in un ambiente isolato dotato di un'adeguata ventilazione naturale, evitando l'accesso del personale o, in caso di improrogabile necessità, utilizzando gli opportuni dispositivi di protezione individuale;

Lavoratore

Il lavoratore, in caso di febbre e sintomi respiratori, deve interrompere immediatamente l'attività lavorativa, comunicandolo al datore di lavoro, e deve rientrare al proprio domicilio adottando le necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio medico curante. Se il lavoratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'isolamento in casa fino a guarigione virologica accertata.

Persone entrate a contatto con il caso

Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso provvederà all'identificazione di tutti i contatti e potrà stabilire le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei loro confronti. La struttura e tutto il personale si impegna a favorire la massima collaborazione con l'autorità sanitaria.

Kit protettivo

Dotarsi di un kit protettivo che include mascherine chirurgiche per il presunto malato e di tipo FFP2 per chi presta temporanea assistenza; protezione facciale e guanti (usa e getta); grembiule protettivo (usa e getta), tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza; disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti; sacchetto monouso per rifiuti.

BAR

Qualora nei bar sia previsto il servizio ristorazione valgono le indicazioni generali del relativo paragrafo.

Accesso dei clienti.

Consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei locali.

I clienti potranno entrare solo se muniti di mascherina, dovranno indossarla all'interno dei locali e potranno toglierla solo al momento del consumo.

Nei pressi dell'ingresso posizionare dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani.

Distanze tra i clienti.

Evitare ogni forma di assembramento all'interno dei locali, assicurando il mantenimento 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 (es. componenti nucleo familiare), sotto la responsabilità individuale dei medesimi.

Va rispettato un distanziamento fra i clienti di 1 metro per ogni metro lineare di bancone oppure prevedere adeguate barriere di separazione per diminuire la distanza.

Nella disposizione dei tavoli e delle sedie assicurare le seguenti distanze:

1 Mt – distanziamento tra le persone sedute (schiena – schiena);

1 Mt – tra i tavoli (nei lati in cui non c'è seduta).

Al di sotto di tali distanze, è necessario installare pannelli distanziatori di dimensione minima in altezza di 1.60m.

Prassi igieniche.

Davanti al banco e alla cassa deve essere posizionata idonea segnaletica orizzontale riportante le indicazioni riguardanti il distanziamento interpersonale con adesivi o sistemi similari;

Sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso;

Evitare la somministrazione di aperitivi con piatti condivisi e prediligere le monoporzioni;

Prevedere l'utilizzo di menù a lavagna, digitali o monouso, oppure utilizzare menu plastificati da disinfettare ad ogni utilizzo.

Al di fuori dei locali igienici dovranno essere previsti gel sanificanti. I locali igienici dovranno essere sanificati all'inizio di ogni turno di apertura al pubblico e comunque almeno due volte durante l'orario di apertura.

Installare barriere fisiche in plexiglas in prossimità dei registratori di cassa oppure posizionare la cassa ad una distanza di sicurezza dall'utente. In alternativa prevedere sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo previa sanificazione del pos.