Fase 2: la Regione vara un vademecum su misure di sicurezza per la vendita di cibo e bevande da asporto

La Regione ha adottato un vademecum in otto punti che identifica le misure di sicurezza da rispettare da parte degli esercizi commerciali del settore dell'alimentazione – come, a titolo di esempio, bar, pub, ristoranti, rosticcerie, friggitorie, gelaterie, pasticcerie, pizzerie al taglio, paninoteche, yogurterie, piadinerie ecc. – per quanto riguarda la produzione, il confezionamento e la vendita di cibo e bevande da asporto a partire dal prossimo 4 maggio, quando queste attività saranno di nuovo possibili secondo quando stabilito dal Dpcm del 26 aprile. La Regione specifica inoltre che per il servizio di asporto, come anche per il delivery, non è prevista alcuna limitazione oraria.

Il vademecum

MISURE DI SICUREZZA PER LA PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E VENDITA DI CIBO E BEVANDE DA ASPORTO DESTINATE AGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITÀ ARTIGIANALI

1. È consentita ai sensi del Dpcm 26 aprile 2020 la vendita di cibo e bevande da asporto da parte degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e delle attività artigianali quali, a titolo esemplificativo, bar, pub, ristoranti, rosticcerie, friggitorie, gelaterie, pasticcerie, pizzerie al taglio, paninoteche, yogurterie, piadinerie, con esclusione degli esercizi e delle attività localizzati in aree o spazi pubblici in cui è vietato o interdetto l'accesso, nel rispetto della normativa vigente in tema di sicurezza sanitaria, con particolare riferimento alle misure di sanificazione dei locali, dispositivi di protezione individuale per i lavoratori e distanziamento interpersonale previste dal Dpcm 26 aprile 2020 e relativi allegati;
2. Si raccomanda ai clienti l'ordinazione on-line o telefonica, in modo da garantire che il ritiro dei prodotti ordinati avvenga per appuntamenti dilazionati nel tempo, allo scopo di evitare assembramenti all'esterno, dove in ogni caso i clienti dovranno rispettare il distanziamento interpersonale di almeno un metro;

3. All’interno dei locali i clienti sono obbligati a indossare guanti e dispositivi di protezione delle vie respiratorie;
4. I clienti entrano uno alla volta e devono permanere all’interno dei locali per il tempo strettamente necessario al pagamento e ritiro della merce. Non è consentito per i clienti l’utilizzo dei bagni;
5. Fermo restando quanto già disposto dalla normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e delle bevande (Reg. (CE) 852/2004), gestore e addetti devono indossare mascherina e guanti per tutto il tempo di permanenza nei locali e mantenere, ove possibile, un distanziamento interpersonale di almeno un metro. Devono, altresì, adottare tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani, per le quali è raccomandato un lavaggio frequente con acqua e sapone o altri prodotti igienizzanti;
6. È vietata ogni forma di consumo sul posto. I prodotti devono essere consegnati chiusi in confezioni da asporto;
7. Dovrà essere data ampia disponibilità e accessibilità a sistemi e prodotti per l’igienizzazione delle mani (preferibilmente a induzione automatica). In particolare, detti sistemi devono essere disponibili sia per il personale, sia per i clienti, all’ingresso del locale;
8. Deve essere data informazione sulle misure di sicurezza dei lavoratori come da normativa vigente; deve, altresì, essere fornita completa informazione sulle norme di comportamento dei clienti e sulle modalità di ordinazione e ritiro della merce, mediante esposizione di cartellonistica all’ingresso ed eventualmente anche sui siti internet e pagine social aziendali. Si raccomanda ai gestori di esporre in vetrina un cartello che indichi che l’attività di ristorazione è sospesa ad eccezione della ristorazione con consegna a domicilio e con asporto.