



Nota informativa sulle linee guida per le attività di somministrazione alimenti e bevande

2 - ORGANIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI DELLA STRUTTURA

In prossimità dell'accesso alle sale comuni si deve posizionare un **dispenser** con soluzione disinfettante, indicandone l'obbligo di utilizzo prima dell'accesso.

Si devono **arieggiare frequentemente** gli ambienti in cui soggiornano le persone e al fine di ridurre l'affollamento il responsabile della struttura deve **valutare il carico di persone** in sala (clienti e personale di servizio).

Per ridurre le possibili fonti di contagio, devono essere **eliminati i giornali, le riviste, i giochi, i menù e la carta vini**, e qualsiasi altro oggetto a possibile uso collettivo non sanificabile.

Analogamente ai tavoli andranno eliminati i **condimenti o altri alimenti a libero servizio** (oliera, formaggiera, cestino del pane) o altri oggetti se non possono essere sanificati tra un cliente e l'altro o sostituiti.

Tovaglie e tovaglioli vengono sostituiti ad ogni cambio del cliente.

Tutti i tavoli sono posizionati in modo che la **distanza tra il dorso di una sedia e il dorso dell'altra sedia utilizzate**, sia maggiore di 1 metro e che i clienti che sono rivolti l'uno verso l'altro siano distanziati da almeno 1 metro. I clienti appartenenti al medesimo nucleo familiare o conviventi, possano essere trattati come un'unica unità, sia nei percorsi, negli ascensori, nei tavoli, nelle zone comuni e ricreative derogando alle misure di distanziamento. Nel caso di impossibilità di distanziamento, è possibile inserire barriere fisiche tra tavoli e sui tavoli in materiale liscio, impermeabile e igienizzabile.

Il cliente mantiene la **distanza di sicurezza** di almeno 1 metro e indossa la mascherina fino al momento in cui è servito al tavolo o negli spostamenti negli spazi comuni.

Il **buffet** è servito dal personale di sala con servizio al tavolo previa comunicazione al cliente delle relative disponibilità. Gli alimenti devono essere protetti e adeguatamente schermati.



I **servizi igienici** sono dotati di dispenser all'esterno con la disposizione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita. E' opportuno evitare l'affollamento.

Eventuali **postazioni internet** a disposizione dei clienti sono rese accessibili solo previa autorizzazione da parte di un responsabile per assicurare la disinfezione.

Misure informative e cartellonistica

È necessario fornire le informazioni al personale e ai clienti sulla necessità di garantire un distanziamento sociale con i soggetti al di fuori del nucleo familiare, sulle indicazioni e regole di accesso e comportamento in struttura utili ad informazioni dei clienti, attraverso depliant informativi, affissione di specifiche informative all'ingresso di ogni spazio comune, segnaletica sul pavimento per agevolare il distanziamento (clicca qui per scaricare i cartelli da appendere in struttura: [misure igieniche](#) - [informativa ingresso](#)).