



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

3 - PROCEDURE PER IL PERSONALE

Modalità di accesso del personale in struttura

Al personale che accede ed opera in azienda è fatto obbligo di:

- rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e chiamare l'Autorità sanitaria o dopo aver informato e consultato il proprio medico di famiglia;
- tenere sotto controllo e comunicare al datore di lavoro le condizioni di salute proprie e dei propri conviventi, relativamente all'assenza di febbre e sintomatologia suscettibile di Covid-19 ([clicca qui per scaricare il modello di autocertificazione](#));
- non accedere o non permanere in azienda se sopravvengono condizioni di pericolo quali sintomi influenzali, febbre, provenienza da zone a rischio o contatto stretto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, ecc.
- informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro delle condizioni di pericolo di cui sopra e della manifestazione di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- rispettare le indicazioni dell'Autorità Sanitaria di rimanere al proprio domicilio nei casi previsti
- potrà essere attuata la misurazione della temperatura (non obbligatoria); in tal caso, si devono verificare gli adempimenti relativi alla normativa sui dati personali. (privacy)

Fornitura di Dpi e strumenti igienizzanti

Il datore di lavoro deve rendere disponibili ai propri lavoratori:

- Guanti monouso e mascherine chirurgiche provvisti di adeguata certificazione
- Disinfettante per le mani
- Disinfettanti (ipoclorito e alcol)
- Carta monouso
- Altri dispositivi necessari per la prevenzione rischio COVID-19.



Per la gestione di casi Covid, l'azienda deve dotarsi di un paio di kit che includono i seguenti elementi: Filtrante facciale FFP2 o FFP3, protezione facciale, camice protettivo impermeabile a maniche lunghe a tutta lunghezza, guanti che potranno essere utilizzati una sola volta, sacchetto di rifiuti monouso Rischio biologico per gestire i casi Covid.

Personale di sala e addetti al bar

Il personale di sala e gli addetti al servizio bar indossano mascherine e igienizzano le mani prima del servizio al tavolo o impiegano guanti monouso.

Per la consegna delle pietanze è preferibile impiegare personale diverso da quello che libera i tavoli, oppure distinguere queste operazioni temporalmente

Per il servizio al tavolo vengono impiegati vassoi diversi, che vengono igienizzati frequentemente, tra la consegna degli ordini e il ritiro delle stoviglie sporche.

Personale di cucina

Il personale di cucina effettua una costante e frequente igienizzazione delle mani e indossa la mascherina se non è possibile garantire il distanziamento tra i dipendenti. Laddove vengono utilizzati i guanti, questi vengono sostituiti secondo le buone prassi di igiene (es. in caso utilizzo servizi igienici, cambio lavorazioni, etc.).

In prossimità dell'ingresso in cucina si deve posizionare un dispenser con disinfettante per il personale.

È necessario prevedere le modalità di gestione delle comande (*pass*) e il ritorno dello sporco, definendo la procedura nel piano di autocontrollo sezione Covid.

Addetti al pagamento e receptionist

L'addetto al pagamento ed il receptionist indossa sempre la mascherina e mantiene il distanziamento sociale, se il banco non garantisce il distanziamento dovranno essere installate barriere fisiche.

L'addetto igienizza le mani prima dello scambio di oggetti (carte di pagamento, contante, etc) con il cliente e anche alla fine delle operazioni di gestione con lo stesso o utilizza guanti monouso e igienizza le chiavi o le tessere magnetiche di accesso o altri oggetti che vengono riconsegnati dal cliente, sono disinfettati prima di un eventuale altro utilizzo.



Addetti alle pulizie

Il personale addetto alle operazioni di pulizia degli spazi riservati e comuni, anche sale somministrazione, indossa la mascherina e i guanti e adotta buone prassi di igiene riportate nel piano di autocontrollo basato sul sistema HACCP.

Altri lavoratori: fornitori e prestatori di servizi

Viene ridotto per quanto possibile l'accesso di personale esterno, disponendo procedure di ingresso, transito e uscita, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e i clienti presenti.

Per le necessarie attività di carico e scarico, il trasportatore si attiene alla distanza di 1 mt o indossa la mascherina e assicura l'igienizzazione delle mani. L'addetto si trattiene solo per il tempo di consegna e ritiro merci.

Gestione degli spogliatoi

Si deve evitare l'affollamento attraverso un'ideale organizzazione dei turni per accedere agli spogliatoi o una diversa ripartizione/assegnazione degli spazi. Gli spogliatoi sono utilizzati da un solo lavoratore alla volta, salvo che la superficie del locale non sia talmente ampia da permettere a più persone il rispetto del distanziamento.

Nel caso di locali senza finestre ma dotati di ventilatori/estrattori questi sono mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza delle persone per ridurre le concentrazioni di inquinanti nell'aria.