



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

## STRUTTURA

1. Organizzazione generale delle misure anti Covid-19
2. Organizzazione degli ambienti della struttura
3. Procedure per il personale
4. Sanificazione e metodologia di disinfezione
5. Areazione degli ambienti

## 1 - ORGANIZZAZIONE GENERALE DELLE MISURE ANTI COVID-19

Per l'accesso in azienda e durante l'attività lavorativa devono essere dettate misure operative finalizzate a implementare l'efficacia delle misure di contenimento, tra le quali:

- è fortemente raccomandata l'individuazione di un **referente Covid-19** (che può essere lo stesso datore di lavoro) che può formarsi attraverso un corso gratuito a cura dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari - UOPSAL (<https://www.tsm.tn.it/formazione-corsi/corso-referente-aziendale-covid-19>);
- sia effettuato l'**aggiornamento delle procedure** di Autocontrollo HACCP e del documento di valutazione dei rischi riportando le misure adottate per l'emergenza, anche con riferimento ai lavoratori fragili (ultra 55 anni), oppure elaborazione di un unico documento Covid;
- tutto il personale deve essere **informato e formato** sull'utilizzo dei DPI e sulle pratiche igieniche e procedure aziendali introdotte per contrastare la diffusione del virus;
- devono essere intensificate le **misure di igienizzazione** dei locali, dei mezzi di trasporto e delle postazioni di lavoro a contatto con lavoratori o utenza esterna;
- nella struttura devono essere assunte **misure di sicurezza anticontagio**, organizzando le attività gli spazi di lavoro, garantendo sempre una distanza di almeno un metro. Laddove non fosse praticabile il distanziamento sociale, deve essere indicato a tutto il personale l'obbligo di indossare le mascherine o vengono installate barriere fisiche sulle postazioni di lavoro;



- si devono informare lavoratori e clienti/ospiti, (fornitori, clienti, visitatori) con **apposita comunicazione** (poster, infografiche, ecc.) sulle modalità di trasmissione, sintomi e norme di igiene per evitare diffusione e il contagio e devono essere limitati i contatti tra le persone riducendo le occasioni di aggregazione (vedi di seguito maggiori dettagli).

## **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 le 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\*\*](#)).

## **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.



## **4 - SANIFICAZIONE E METODOLOGIA DI DISINFEZIONE**

### ***Sanificazione degli ambienti***

Le attività di sanificazione e disinfezione delle superfici sono stabilite in apposita procedura che stabilisce una maggior frequenza del numero di igienizzazioni ordinarie, l'individuazione delle superfici più critiche (quelle con maggiori contatti, maniglie, pulsantiere ecc), sulle quali adottare misure particolare di disinfezione.

Gli ambienti vengono arieggiati frequentemente, in modo particolare durante le operazioni di sanificazione.

Per la disinfezione di superfici toccate frequentemente (maniglie e pomelli, bottoni dell'ascensore, corrimano, interruttori etc) e bagni, viene effettuata una pulizia frequente (almeno due volte al giorno) con acqua e detersivi seguita da disinfezione con ipoclorito di sodio allo 0,5%. Per le superfici che non vengono toccate frequentemente viene effettuata la disinfezione con ipoclorito di sodio allo 0,1%. I prodotti vanno lasciati agire almeno 10 minuti e successivamente devono essere risciacquate con acqua pulita. È possibile utilizzare prodotti commerciali per la disinfezione, etichettati come “disinfettanti” o alcol etilico al 70%.

### ***Lavaggio di stoviglie e tessuti per la tavola***

E' consigliato lavare piatti, bicchieri, posate e simili in lavastoviglie a temperatura adeguata, indicativamente sopra i 70 °C con un ciclo di almeno 15 minuti, l'uso di cicli più brevi richiede di portare la temperatura sopra gli 82°C. Le stoviglie sporche non devono rimanere sui piani di lavoro o sui tavoli per tempi prolungati. Le stoviglie lavate e disinfettate a mano, vengono asciugate con carta monouso o equivalenti.

Si sottopongono a sanificazione tutti gli oggetti, anche se non utilizzati a tavola, ma che potrebbero essere entrati in contatto con le mani dei clienti.

Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola sono lavati a 70°C o più con successiva stiratura.



## **5 - AREAZIONE DEGLI AMBIENTI**

### ***Areazione degli ambienti***

Si privilegia sempre l'areazione naturale, il ricambio dell'aria deve tener conto del numero delle persone presenti, del tipo di attività svolta e della durata della permanenza negli ambienti evitando la creazione di condizioni di correnti d'aria o caldo eccessivo per il personale.

Negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni.

Nel caso in cui l'immobile sia dotato di ventilazione meccanica controllata che movimentata aria attraverso un motore/ventilatore e consente il ricambio dell'aria di un edificio con l'esterno mantenere attivi in questi impianti l'ingresso e l'estrazione dell'aria, prevedendo ad una regolare pulizia e manutenzione.

Negli edifici dotati di impianti di riscaldamento/raffrescamento (es. pompe di calore, fancoil, o termoconvettori), sono tenuti spenti gli impianti nelle aree comuni per evitare, il possibile ricircolo del virus SARS-CoV-2 in aria.

Nel caso di locali senza finestre (es. spogliatoi, bagni, ecc.) 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.

**[Scarica qui il testo del Documento guida della Provincia Autonoma di Trento](#)**

**[Scarica qui il Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro - Covid-19](#)**