

## S.C. SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

### Linee guida ristorazione pubblica

#### Consegna a domicilio:

1. la consegna può essere effettuata al domicilio, inteso come consegna nel luogo nel quale si trova il consumatore (casa, luogo di lavoro, luogo di permanenza)
2. non è necessaria nessuna modifica della SCIA
3. è necessario che siano attuate le procedure necessarie a:
  - a. Controllare il rischio legato al trasporto degli alimenti:
    - i. Controllo delle temperature: gli alimenti deperibili devono essere trasportati in temperatura controllata (sopra ai 60°C o sotto ai 10°C), temperatura che deve essere garantita fino al momento della consegna. È possibile cucinare un prodotto, abbattere la temperatura (con abbattitore idoneo) e trasportarlo in regime di catena di freddo (<10°C) al domicilio del cliente che provvederà a riscaldarlo.
    - ii. Dichiarazione degli allergeni: gli alimenti consegnati devono essere muniti di un documento di informazione al consumatore (“etichetta”) che dichiari l’eventuale presenza di allergeni nel prodotto ex Regolamento (UE) 1169/2011
  - b. Ridurre il rischio di contaminazione con il virus responsabile della COVID-19 sul cibo, sulle confezioni dello stesso (esterne ed interne), alla consegna del prodotto e al pagamento dello stesso
    - i. Il confezionamento dei cibi, a tutti i livelli, deve essere effettuato con le stesse attenzioni con le quali è preparato il cibo (mascherina, guanti monouso puliti, ambiente e superfici opportunamente sanificate).
    - ii. Il contenitore di trasporto deve essere sanificato dopo ogni uso, esterno e interno, con soluzione di cloro allo 0,1% o alcolica al 75%.
    - iii. Il trasportatore, al momento della consegna, deve indossare mascherina chirurgica e guanti monouso puliti, ridurre al minimo indispensabile il tempo di permanenza ad una distanza dal cliente inferiore al metro, se il cliente è munito di mascherina, o ai 2 metri se il cliente non è munito di mascherina.
    - iv. Si deve promuovere il pagamento a distanza. Se questo non è possibile il pagamento con sistema elettronico (sistema di pagamento con carta di credito o bancomat portatile). Se l’unico pagamento possibile è tramite contanti i guanti con i quali si è toccato il denaro devono essere considerati contaminati. Evitare il più possibile la necessità di dare un resto.
  - c. Le procedure identificate per ottemperare alle lettere a. e b. devono essere integrate nel manuale di autocontrollo (“HACCP”).

## S.C. SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

### Consegna da asporto (dal 4 maggio):

1. la consegna viene effettuata presso il locale di produzione. Escludendo la possibilità di ingresso dei clienti nel laboratorio di produzione, può essere adibita a zona di consegna una zona normalmente adibita alla somministrazione, o altro locale annesso, purchè sanificato regolarmente con soluzione di cloro allo 0,1% o alcolica al 75%. Il cibo non può in nessun modo essere consumato sul posto o nelle vicinanze dello stesso, ma deve essere portato e consumato a domicilio inteso come luogo nel quale si trova il consumatore (casa, luogo di lavoro, luogo di permanenza)
2. non è necessaria nessuna modifica della SCIA
3. è necessario che siano attuate le procedure necessarie a:
  - a. Controllare il rischio legato alla consegna degli alimenti:
    - i. Dichiarazione degli allergeni: gli alimenti consegnati devono essere muniti di un documento di informazione al consumatore (“etichetta”) che dichiari l’eventuale presenza di allergeni nel prodotto ex Regolamento (UE) 1169/2011
  - b. Ridurre il rischio di contaminazione con il virus responsabile della COVID-19 sul cibo, sulle confezioni dello stesso (esterne ed interne), alla consegna del prodotto e al pagamento dello stesso
    - i. Il confezionamento dei cibi, a tutti i livelli, deve essere effettuato con le stesse attenzioni con le quali è preparato il cibo (mascherina, guanti monouso puliti, ambiente e superfici opportunamente sanificate).
    - ii. Il venditore, al momento della consegna, deve indossare mascherina chirurgica e guanti monouso puliti, ridurre al minimo indispensabile il tempo di permanenza ad una distanza dal cliente inferiore al metro, se il cliente è munito di mascherina, o ai 2 metri se il cliente non è munito di mascherina.
    - iii. Si deve promuovere il pagamento a distanza. Se questo non è possibile il pagamento con sistema elettronico (sistema di pagamento con carta di credito o bancomat portatile). Se l’unico pagamento possibile è tramite contanti i guanti con i quali si è toccato il denaro devono essere considerati contaminati e devono essere cambiati prima di consegnare il cibo ad un altro cliente. Evitare il più possibile la necessità di dare un resto.
  - c. Le procedure identificate per ottemperare alle lettere a. e b. devono essere integrate nel manuale di autocontrollo (“HACCP”)

## S.C. SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

### Somministrazione (dal 23 maggio)

#### Strutture:

#### *predisposizione degli spazi*

1. i **tavoli** devono essere disposti in modo che le sedute garantiscono **distanziamento interpersonale di almeno un metro** tra i clienti ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale (es i conviventi). Questa distanza può essere ridotta solo ricorrendo barriere fisiche tra i diversi tavoli per prevenire il contagio tramite droplets (es. separatori di plexiglas)
2. **Non è consentita la consumazione a buffet** (nemmeno per condimenti o simili)
3. laddove possibile privilegiare l'utilizzo degli **spazi esterni** (giardini, terrazze e dehors) sempre nel rispetto del distanziamento di almeno un metro.
4. Possono essere predisposte barriere fisiche (es. pannelli di plexiglas) alla cassa
5. Devono essere resi disponibili per i clienti dispenser con prodotti igienizzanti per le mani in prossimità dell'ingresso e dei servizi igienici
6. I menu non devono essere condivisi con altri clienti se non dopo igienizzazione: privilegiare i menu scritti su lavagne, su carta a perdere, inviati al telefonino del cliente o detti a voce

#### *Aerazione*

7. E' necessario il **ricambio naturale d'aria** negli ambienti interni ed escludere totalmente per gli impianti di condizionamento la funzione di ricircolo dell'aria.

#### *Informazioni ai clienti*

8. predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità:
  - a. Divieto di ingresso in presenza di sintomi (febbre, sintomi respiratori, sintomi gastroenterici, mancanza di gusto o olfatto)
  - b. Obbligo di indossare la mascherina tutte le volte che non saranno seduti al tavolo (es l'utilizzo dei servizi igienici e per gli spostamenti all'interno del locale).
  - c. Obbligo di mantenere la distanza di almeno 1 metro dagli altri avventori e dal personale
  - d. Richiesta di pagamento in forma elettronica, possibilmente in modalità contact-less

#### *Accesso:*

9. Per gli esercizi che dispongono di posti a sedere **privilegiare l'accesso tramite prenotazione** e mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 gg.
10. Per gli esercizi che non dispongono di posti a sedere consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei locali in modo da consentire il mantenimento di almeno un metro di distanza tra i consumatori.
11. **La consumazione al banco** è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno un metro, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale (es. i conviventi) detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

## S.C. SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

12. **Entrata nel locale** potrà essere rilevata la temperatura corporea impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5° e sarà necessario rendere disponibili i prodotti igienizzanti per i clienti (e per il personale) in particolare all'entrata, in prossimità di servizi igienici e in più punti del locale.

### 13. Servizio

14. **Servizio ai tavoli** il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere a una frequente igienizzazione delle mani con soluzione idroalcolica e prima di ogni servizio al tavolo.
15. **Pagamenti** evitare il pagamento in contanti, in ogni caso favorire modalità di pagamento elettronico (preferibilmente contactless), possibilmente al tavolo.
16. Se presente la cassa, il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. separatori di plexiglass).

### Sanificazione

17. Al termine di **ogni servizio al tavolo** andranno previste le misure di **sanificazione** delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, acetiere ecc).
18. I **servizi igienici destinati ai clienti devono essere sanificati sovente** utilizzando come disinfettante ipoclorito di sodio allo 0,1% di cloro (in alternativa alcol etilico al 70% V/V). Il personale impiegato nella pulizia deve indossare l'uniforme lavabile ad alte temperature, guanti e mascherina. Il materiale di pulizia deve essere pulito alla fine di ogni sezione di pulizia e il materiale di scarto prodotto durante la pulizia deve essere gettato nei rifiuti indifferenziati.
19. **Le sale di somministrazione devono essere sanificate almeno 2 volte al giorno**, a seconda degli orari di apertura, utilizzando come disinfettante ipoclorito di sodio allo 0,1% di cloro (in alternativa alcol etilico al 70% V/V). Il personale impiegato nella pulizia deve indossare l'uniforme lavabile ad alte temperature, guanti e mascherina. Il materiale di pulizia deve essere pulito alla fine di ogni sezione di pulizia e il materiale di scarto prodotto durante la pulizia deve essere gettato nei rifiuti indifferenziati.
20. **Pulire frequentemente le superfici più toccate** (maniglie, porte, sedie e braccioli, tavoli, interruttori della luce dei servizi igienici, corrimano, rubinetti se azionabili manualmente)
21. **L'eventuale teleria (tovaglie e tovaglioli) deve essere totalmente cambiata ad ogni nuovo cliente.** Se viene lavata all'interno della struttura è necessario ciclo di acqua calda (60° o più per almeno 30 minuti) con aggiunta di comune detersivo per bucato.



---

## S.C. SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

### Produzione

La produzione deve essere effettuata seguendo procedure che riducano al minimo la possibilità di contagio degli alimenti e fra operatori. **Le misure da mettere in atto non sono diverse dalle normali misure raccomandate nella produzione di alimenti** ed in particolare:

1. Sanificazione delle mani ogni volta che potrebbero essersi contaminate: all'inizio del lavoro, dopo essersi recati in locali diversi dal laboratorio di produzione (bagni, spogliatoio, annessi esterni, deposito...), ad ogni cambio di lavorazione e in particolare al passaggio dalla lavorazione della materia prima cruda al prodotto cotto o al prodotto da consumare crudo, dopo essersi toccati per qualunque motivo naso, bocca o occhi, dopo aver toccato qualunque superficie od oggetto non sanificato (maniglie comprese).
2. Riparo degli alimenti, dei locali e delle superfici e dei colleghi dalle goccioline emesse con la respirazione (e ovviamente ancora più con la tosse o lo starnuto) tramite mascherina che copra il viso da sotto al mento fino a sopra al naso o visiera che copra tutto il viso.
3. Utilizzo di divisa pulita da utilizzare esclusivamente nel laboratorio di produzione (non a contatto con il cliente: indossare protezione sopra la divisa)
4. Allontanamento dal luogo di lavoro di tutte le persone che presentano sintomi di patologie che possono comportare una contaminazione degli alimenti stessi (patologie gastroenteriche, presenza di ferite infette, sintomi respiratori, febbre, congiuntivite ecc.)
5. Sanificazione dei locali di produzione almeno due volte al giorno (e ogni volta che sia utile) con soluzione di cloro allo 0,1% o alcolica al 75%, sanificazione che può essere effettuata in proprio o appaltata

A queste misure va aggiunto il mantenimento della distanza fra operatori di almeno 1 metro durante il lavoro (indossando la mascherina) e di almeno due metri nello spogliatoio o in altri locali nei quali possono non essere indossate le mascherine, anche temporaneamente.

IL DIRETTORE

S.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Dr. Silvio FALCO

(firmato in originale)