

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 894 del 28/04/2020

Approvato dopo il confronto con le parti sociali interessate, in vigore da domani, 29 aprile

Arriva il Protocollo per le attività di ristorazione che effettuano asporto

E' stato approvato oggi pomeriggio, dopo un confronto con le parti sociali interessate, il protocollo per le attività di ristorazione che effettuano asporto. Le linee guida spiegano come riprendere in sicurezza questa attività e fanno seguito al Ddl Programma Covid 19, al Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro e a quello specifico per l'attività dei cantieri. Anche questo documento è stato elaborato dal Comitato provinciale di coordinamento in materia di salute e sicurezza sul lavoro, presieduto dall'assessore allo sviluppo economico e al lavoro Achille Spinelli su delega dell'assessore alla salute Stefania Segnana, alla quale compete la firma, nonché dal gruppo di lavoro sulla ristorazione.

Fra le indicazioni che la ristorazione e le attività artigianali abilitate (bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie, pizza al taglio, ambulanti di prodotti alimentari e bevande) dovranno seguire per la vendita di cibo e bevande da asporto sul territorio della provincia vi sono la sanificazione degli ambienti di lavoro, procedure rigorose per la consegna, la produzione e la preparazione, la necessità di indossare mascherina e guanti.

Queste le modalità operative:

Addetti in servizio

Serve una rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale e degli addetti (compreso il titolare e i suoi familiari) che accusino sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti o sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni Covid-19.

Sanificazione ambienti di lavoro

Si raccomanda di migliorare i servizi di igiene, un'attenzione speciale deve essere data alla pulizia come misura generale di prevenzione per l'epidemia da Coronavirus. La sanificazione di superfici che vengono spesso toccate – maniglie di porte e finestre, pulsanti, pulsantiera cassa, terminale bancomat, corrimano, interruttori, rubinetti etc - dovrà essere particolarmente accurata, scrupolosa e frequente.

Gestione spogliatoi

È necessario evitare l'affollamento attraverso un'idonea organizzazione dei turni per accedere agli spogliatoi o una diversa ripartizione/assegnazione degli spazi e applicando in modo puntuale le regole d'igiene elencate dal Ministero della Salute (decalogo), garantendo in particolar modo un adeguato distanziamento tra le persone.

Gestione del processo di consegna

I clienti devono ordinare **on-line o telefonicamente**. In questa fase dovrà essere concordata con il cliente

data e ora del ritiro. Il cliente andrà informato sulle regole stabilite per gli ingressi per il ritiro dei prodotti, in maniera che gli stessi avvengano per appuntamento, dilazionati nel tempo, allo scopo di evitare assembramenti all'esterno.

Produzione e preparazione

La normativa europea in chiave di sicurezza degli alimenti è estremamente rigorosa nella garanzia della salute del consumatore rispetto alle malattie a trasmissione alimentare, incluse quelle causate da microrganismi quali virus e batteri. In un contesto di rapida evoluzione delle conoscenze quale quello dell'epidemia di Covid-19, è di fondamentale importanza per gli operatori del settore alimentare rafforzare le misure di igiene personale e di formazione igienica per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti e degli imballaggi.

Deve inoltre essere assicurata la disponibilità di idonei quantitativi di sapone, guanti di tipo monouso, igienizzanti per le mani e materiali per l'asciugatura igienica per garantire il lavaggio frequente delle mani di tutto il personale.

Fase di confezionamento

Gli alimenti da consegnare al cliente dovranno essere inseriti nelle confezioni/imballaggi negli spazi ove normalmente vengono preparati e dove il personale adotta buone prassi di igiene e di produzione come stabilito dal Piano di autocontrollo. Gli imballaggi dovranno essere idonei al contatto con alimenti e dovranno anch'essi essere custoditi all'interno della struttura in maniera igienica.

Fase di consegna e pagamento

Ciascun operatore del settore alimentare deve organizzare un percorso dedicato per l'accesso e il ritiro della merce. Sarebbe meglio differenziare, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.

Deve essere ben delimitato lo spazio per la consegna ed il pagamento; se il banco non garantisce la distanza di almeno un metro, dovranno essere installate barriere fisiche o, in alternativa, dovrà essere contrassegnata sul pavimento la distanza da mantenere.

Va effettuata quale condizione ordinaria il mantenimento dell'apertura della porta di accesso. Dove possibile la consegna può essere effettuata anche all'esterno del locale.

E' necessaria l'igienizzazione delle mani da parte dei clienti, per questo deve essere messo a disposizione un dispenser da usare appena entrati e dopo il pagamento.

All'interno della struttura può entrare un solo cliente per l'acquisto delle merce d'asporto e lo stesso deve trattenersi il tempo strettamente necessario alla consegna e al pagamento.

Il personale addetto all'attività di asporto e che entra in contatto con il cliente, **deve indossare la mascherina e impiegare guanti di tipo monouso.**

Non potranno essere fatte le degustazioni alimentari o assaggi sul posto. La consumazione è consentita solo presso la propria abitazione oppure presso il proprio luogo di lavoro.

Si deve preferire il pagamento elettronico (es. POS mobile, Applicazioni telefoniche, bonifici, etc.), evitando di manipolare denaro contante.

Referente Covid-19

Al fine di supportare il datore di lavoro nella fase di riavvio dell'attività, è fortemente raccomandata all'interno della propria organizzazione, l'individuazione della figura del referente Covid-19.

Modalità operative obbligatorie per tutti i clienti

Fermo restando i vincoli sulla mobilità (acquisti nel proprio comune o nel comune di prossimità se l'attività economica non è presente o nel tragitto casa-lavoro), nonché il vincolo di permanenza nel proprio domicilio di chi manifesta sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni Covid-19, i consumatori nella fase di consegna dei prodotti devono indossare la mascherina e devono rispettare le disposizioni circa l'igienizzazioni delle mani.

L'ordinazione non potrà in alcun modo essere consumata sul posto. La consumazione è consentita solo presso la propria abitazione oppure presso il proprio luogo di lavoro.

Al rientro a casa o sul posto di lavoro, il cliente dovrà avere cura di non appoggiare le borse e contenitori utilizzate per il trasporto dei prodotti su superfici con cui verranno in contatto alimenti. Prima di riporre il cibo è necessario lavare accuratamente le mani.