

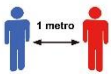
Linee guida per esercizi di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie, nonché per l'attività di catering



Predisporre una adeguata **informazione** sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.



È necessario rendere disponibili **prodotti igienizzanti** per i clienti e per il personale anche in più punti del locale.



Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta in modo da assicurare il mantenimento di almeno **1 metro di separazione** tra i clienti.



I **tavoli** devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale.



Il **personale di servizio** a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).



La postazione dedicata alla **cassa** può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di **pagamento** elettroniche, possibilmente al tavolo.



La consumazione a **buffet** non è consentita.



Potrà essere rilevata la **temperatura corporea**, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C



Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite **prenotazione**, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni.



Privilegiare l'utilizzo degli **spazi esterni**.



La consumazione al **banco** è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti.



Favorire il **ricambio d'aria** negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.



Per i **menù** favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.



Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete **misure di disinfezione** delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc).