

FAQ.

DOMANDE FREQUENTI

RIPARTIAMO IN SICUREZZA

Inizia oggi la rubrica Ascom a cura di STS CAT, per rispondere alle domande più frequenti negli specifici settori

ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

■ C'è un numero massimo di persone che è consentito far entrare?

Non c'è un numero predefinito, ma una sola fondamentale regola: evitare gli assembramenti ed assicurare almeno un metro tra una persona ed un'altra, dipendenti e clientela, in ogni circostanza (ad eccezione di bambini piccoli, disabili ecc).

■ Come si applica la regola del distanziamento?

La regola del distanziamento si applica ai tavoli, alle relative sedute, al servizio al banco ed alla cassa che devono essere tutti disposti in modo da rispettare il metro. Alla cassa, se non è possibile assicurare il distanziamento, occorre installare una protezione in plexiglass oppure, in assenza, sarà obbligatorio l'utilizzo delle mascherine per clientela ed addetti. Per il servizio bar, deve essere fissato, sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1mt, il numero massimo di persone che possono accedere e deve essere comunicato mediante appositi cartelli affissi e forme di segnalamento a terra e, se possibile, un accesso dedicato all'entrata ed uno all'uscita.

■ Si deve apporre cartellonistica specifica?

Sì. Quella relativa all'informativa sulle regole di accesso va apposta all'ingresso del locale. Mentre in prossimità della sala ristorante dovrà essere installata apposita cartellonistica che ricorda ai clienti le regole di comportamento. Tutta la cartellonistica deve essere almeno in italiano ed inglese e sul sito ASCOM Parma è scaricabile gratuitamente.

■ E' obbligatorio l'uso delle mascherine da parte del personale?

Sì, è obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti (es. in cucina), sicuramente quando non si riescono a garantire adeguate distanze tra operatori in ogni momento della lavorazione.

■ E' obbligatorio l'uso dei guanti da parte del personale?

Non è obbligatorio, ma gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti durante le preparazioni. L'utilizzo di tali guanti non può mai sostituire il corretto lavaggio delle mani e può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani anche da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

■ Come ci si deve comportare rispetto ai condimenti e/o al pane?

Devono essere utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose. In alternativa questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.

■ Ogni quanto si deve effettuare pulizia e disinfezione del locale?

Le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno, in particolare delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere dei terminali POS, etc... Occorre inoltre lavare frequentemente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti. Dove non sia previsto tovagliame coprente interamente il tavolo occorre garantire anche l'igienizzazione dei tavoli ad ogni cambio di cliente.

■ Si possono fare i buffet?

E' vietata la modalità di somministrazione buffet a self-service con alimenti esposti, mentre è consentito, fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale tra le persone in fila, un servizio di selezione su alimenti esposti che vengono distribuiti dal personale di sala. Sul banco bar e in altri luoghi accessibili al cliente non potranno essere collocati alimenti sfusi, nemmeno per i cosiddetti aperitivi.

■ Si possono esporre gli alimenti?

E' vietato esporre prodotti alimentari, anche se cotti, salvo che non siano protetti da apposite schermature, vetrine, etc... comunque chiuse.

■ Che tipologia di menù occorre utilizzare?

Si consiglia l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti o, in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso.

■ Quali sono le regole per l'utilizzo dei servizi igienici?

I servizi igienici devono essere dotati di prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani. L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti. Devono essere puliti e disinfettati con maggiore frequenza. È necessario garantire il costante ricambio d'aria naturale o artificiale.

Per maggiori informazioni e per il servizio di assistenza per la redazione del Protocollo è possibile rivolgersi al nostro Centro di Assistenza Tecnica STS CAT
Tel. 0521.298.821
Mail: stscat@ascom.pr.it



S.T.S. Centro
Assistenza Tecnica s.r.l.



GESTIONE INTEGRATA D'IMPRESA



PARMA
CONFOMMERCIO
IMPRESA PER L'ITALIA



www.ascom.pr.it