

## PREMESSA

A seguito dell'emergenza epidemiologica da Covid 19, per gli esercizi di ristorazione sono state adottate le seguenti disposizioni:

**Norme igieniche e precauzioni specifiche nei bar e altri esercizi simili senza cucina** (codice Ateco 56.30.00).

- Porre all'ingresso dell'esercizio una segnaletica di **divieto di accesso** in presenza di sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) compatibili con COVID-19.
- Garantire, nei limiti del possibile, che eventuali code che possono formarsi all'esterno dell'esercizio in attesa dell'accesso si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale. Al riguardo predisporre appositi cartelli di prescrizione.
- Mettere a disposizione all'ingresso dell'esercizio spray o gel sanificante per le mani.
- Posizionare idonea segnaletica orizzontale davanti al banco e alla cassa per favorire la distanza di sicurezza (segnaletica sui pavimenti); quando possibile, riportare la segnaletica di distanziamento anche sul bordo del banco di somministrazione.
- Valutare, laddove la struttura del locale lo consenta, l'istituzione di **percorsi predefiniti** che permettano il raggiungimento del punto di servizio senza incroci con gli avventori già serviti e che si apprestano all'uscita.
- Consentire l'ingresso nel locale ad un numero di persone tale da garantire all'interno del punto di somministrazione il corretto distanziamento interpersonale (almeno 1 metro).
- Laddove possibile prevedere **barriere fisiche di protezione** tra il cliente e il personale di servizio (es. parafiato per le postazioni di cassa).
- Verificare che i clienti che accedono all'esercizio mantengano l'uso delle mascherine fino al momento della consumazione.
- Se nel locale sono presenti aree per il consumo in piedi con tavoli o altri piani di appoggio devono essere garantite la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro.
- Evitare l'utilizzo del servizio di distributori automatici e di espositori self-service di alimenti e bevande; ad esempio, per quanto riguarda le bevande limitare l'accesso agli espositori delle bevande al solo personale addetto.
- Il personale deve sempre indossare la mascherina di tipo chirurgico
- Tutto il personale deve adottare misure igieniche stringenti come lavare le mani più spesso e non toccarsi gli occhi, il naso e la bocca.
- Il personale deve pulire le superfici del bancone del bar o del locale bar e dei piani di appoggio dopo ogni servizio e provvedere alla loro disinfezione con adeguata frequenza.
- Gli alimenti preparati devono essere posti in contenitori idonei per gli alimenti protetti ed essere separati da altre merci.

Queste, infine, le indicazioni a cui dovrebbe attenersi la **clientela**:

- Evitare il contatto ravvicinato (inferiore al metro) con gli altri clienti e il personale.
- Rispettare le indicazioni dei gestori sulle **distanze da mantenere** e le regole igieniche da osservare.
- Sostare nel locale solo il tempo strettamente alla consumazione.
- **Togliere la mascherina solo per la consumazione**, mantenendola distanza di sicurezza (di almeno un metro) dal personale e dagli altri clienti.
- Indossare la mascherina quando ci si sposta all'interno del locale.
- Evitare l'uso promiscuo di bicchieri e bottiglie.

- Un referente per l'impresa dovrà verificare il rispetto da parte dei clienti delle norme di cui sopra.

***Testo di riferimento:***

Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19, “ [Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Versione del 27 maggio 2020](#)”, Roma: Istituto Superiore di Sanità – 2020, Rapporto ISS COVID-19, n. 32/2020.

***Normativa di riferimento:***

[DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 11 giugno 2020 - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19.](#)

[DECRETO-LEGGE 19 maggio 2020, n. 34 - Misure urgenti in materia di salute, sostegno al lavoro e all'economia, nonché di politiche sociali connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19](#)

[Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro.](#)

**In base a queste norme si definisce il regolamento per il servizio bar del liceo “L. Pasteur” come segue :**

**CARATTERISTICHE RICHIESTE AL SERVIZIO:**

- Presenza della SEGNALETICA prevista:
  - Segnaletica divieto di accesso con sintomi Covid
  - Segnaletica percorso entrata-uscita
  - Segnaletica distanziamento in coda, preferibilmente all'esterno
  - Segnaletica distanziamento tavoli
- Barriera plexiglas o mascherine al bancone per il personale
- Alimenti in buste chiuse
- Bicchieri e cucchiaini monouso

**COMPORAMENTI RICHIESTI AI CLIENTI:**

- Ingresso scaglionato
- Igienizzazione delle mani all'ingresso e uscita dal bar
- Utilizzo obbligatorio della mascherina chirurgica in movimento e in coda, possibilità di toglierla solo durante la consumazione e in presenza di un metro di distanziamento
- Sosta al bar consentita solo ai docenti previa compilazione foglio presenza

Approvato dal C.d.I. nella seduta del 3/09/2020 con la delibera n.182