Settore Ristorazione – Bar
misure da adottare per la riapertura

Gentili Clienti,

in vista di una prossima annunciata apertura del prossimo lunedì 18 maggio, per il settore della Ristorazione - Bar, con la presente per comunicarVi che non sono stati ancora predisposti i protocolli definitivi per il settore. Sono state pubblicati però i protocolli predisposti dall'Inail, dei quali Vi illustriamo i punti principali.

La Regione Veneto: sta analizzando se "deve" applicare la normativa nazionale o se può discostarsi, poiché vorrebbe essere "più elastica" nei protocolli. Vi terremo informati appena saremo a conoscenza delle nuove disposizioni;

Per questo settore, potranno verificarsi dei controlli, in particolare per le prime settimane, Vi rinviamo la nostra **check list** che vi potrà aiutare a tenere sotto controllo i documenti necessari da conservare in azienda, per affrontare serenamente eventuali verifiche. **Raccomandiamo in particolare di tenere in azienda il DVR aggiornato, i protocolli di sicurezza per il Covid-19 e di confrontarVi con chi Vi segue per la sicurezza e salute dei lavoratori.**

Come mi devo organizzare?

Si deve tenere in considerazione:

- ✓ limite massimo di capienza predeterminato, **prevedendo uno spazio che di norma dovrebbe essere non inferiore a 4 metri quadrati (2 metri x 2 metri) per ciascun cliente (la Regione Veneto potrebbe dare diverse disposizioni)**
- ✓ **in alternativa barriere divisori**e;
- ✓ obbligo di **prenotazione**, che eviti l'assembramento e le code fuori dal locale;
- ✓ **divieto di buffet**;
- ✓ **consultazione dei menù in maniera alternativa** (esempio: menù scritti su lavagne, consultabili via app e siti, menù del giorno stampati su fogli monouso);
- ✓ uso della **mascherina in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo** (esempio: pagamento cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici);
- ✓ prediligere i pagamenti contactless;
- ✓ **barriere divisorie nella zona cassa;**
- ✓ **rendere disponibili prodotti igienizzanti per clienti e personale** anche in più punti in sala e, in particolare, per l'accesso ai servizi igienici che dovranno essere igienizzati frequentemente;
- ✓ **al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di igienizzazione**, rispetto alle superfici evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, acetiere, etc.).

Fondazione Consulenti per il Lavoro
AGENZIA PER IL LAVORO Aut. Min. n. 19009 del 23/07/2007 Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali
SEDE OPERATIVA: Viale Giangiorgio Trissino 165 - 36100 VICENZA
Tel. 0444 525823
selezione@studiodinuovo.it
DELEGA n. VI02058FL Mario Di Nuovo

Settore Ristorazione – Bar
misure da adottare per la riapertura

Quali sono le misure che devo adottare per i lavoratori?

- ✓ **rispetto delle previsioni specifiche per l'attività** (es. HACCP), T.U. sulla sicurezza e i diversi protocolli, in particolare quello del 24 aprile 2020;
- ✓ attività di **informazione** in relazione al rischio di contagio da Covid - 19;
- ✓ informativa mirata, in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D. Lgs 81/08 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione;
- ✓ **personale di cucina**, in condivisione di spazi confinati, **va indossata la mascherina chirurgica e utilizzo guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile**;
- ✓ **personale di sala è necessario** l'uso **della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e ove possibile, l'utilizzo dei guanti in nitrile;** questi ultimi sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo;
- ✓ necessità di una corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso **la messa a disposizione in punti facilmente accessibili dei locali di apposti dispenser con soluzione idroalcolica;**
- ✓ **personale amministrativo**: in presenza di spazi comuni con impossibilità di mantenimento del **distanziamento di un metro**, è **necessario indossare la mascherina chirurgica**; allo stesso modo, il personale addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione (ad es., separatore in plexiglass);
- ✓ **adeguata pulizia spogliatoi;**
- ✓ **adeguata pulizia dei bagni**;
- ✓ **L'areazione dei locali** è di particolare importanza favorendo sempre ove possibile il ricambio di aria naturale tramite porte e finestre. Relativamente agli impianti di condizionamento si rimanda alle specifiche indicazione del documento Rapporto ISS COVID-19 n.5 del 21 aprile 2020 (vedi link);

Quali documenti devo tenere in azienda per affrontare un eventuale controllo?

Con la finalità di attestare il rispetto delle norme di sicurezza si deve verificare di predisporre e conservare in azienda:

1. fatture di acquisto dei dispositivi di protezione individuali (DPI);
2. fatture di acquisto di liquidi e/o gel igienizzanti delle mani;
3. schede sottoscritte dai lavoratori, che attestino la consegna dei DPI, dei liquidi e/o gel igienizzanti o altri presidi;
4. fattura/ricevuta di acquisto del termometro per la misurazione della temperatura corporea;
5. fattura/e di pagamento del servizio di sanificazione periodica dei locali, degli ambienti e delle postazioni di lavoro o documenti che attestino l'adozione di eventuali altre misure necessarie a sanificare i luoghi di lavoro;

Fondazione Consulenti per il Lavoro
AGENZIA PER IL LAVORO Aut. Min. n. 19009 del 23/07/2007 Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali
SEDE OPERATIVA: Viale Giangiorgio Trissino 165 - 36100 VICENZA
Tel. 0444 525823
selezione@studiodinuovo.it
DELEGA n. VI02058FL
Mario Di Nuovo

6. documentazione comprovante l'eventuale attività di formazione erogata ai dipendenti per la prevenzione da contagio del Virus COVID-19;
7. documentazione comprovante l'eventuale attività di addestramento erogata ai dipendenti per la prevenzione da contagio del Virus COVID -19 (es.: corretto uso dei dispositivi di protezione individuale-filtri facciali, tute contenimento rischio biologico, ecc.);
8. documentazione comprovante l'attività di informazione erogata ai dipendenti per la prevenzione da contagio del virus COVID-19 (es.: consegna opuscoli informativi, decalogo dell'ISS, corretto lavaggio mani, ecc.) (Allegati opuscoli: lavaggio mani);
9. tenere a disposizione i nominativi, recapiti telefonici e di posta elettronica (mail o PEC) dei: rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS o RLST), medico competente nei casi previsti e RSU (ove presente).

Augurandoci che quanto indicato possa esserVi utile ringraziamo della collaborazione e restiamo a disposizione per ogni eventuale chiarimento.

Mario Di Nuovo – Mirella Saavedra

SEDE OPERATIVA:
Viale Giangiorgio Trissino 165 - 36100 VICENZA
Tel. 0444 525823
selezione@studiodinuovo.it
DELEGA n. VI02058FL
Mario Di Nuovo