



Comune di Quistello

## **VERSO LA RIPARTEZA: BAR e RISTORANTI**

Chiarimenti e precisazioni nelle attività con somministrazione di alimenti e bevande

**AGGIORNAMENTO: 24 MAGGIO 2020**

In riferimento a:

- Ordinanza di Regione Lombardia n. 547 del 17 maggio 2020
- D.P.C.M. del 17 maggio 2020

anche a seguito dei sopralluoghi effettuati con l'ausilio della Polizia Locale, riepiloghiamo, a titolo non esaustivo, le principali norme da attuare per consentire l'apertura in sicurezza di BAR, RISTORANTI e ATTIVITA' CON SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI e BEVANDE.

- 1) **Il buffet è sempre vietato**, anche al tavolo; consentite SOLO monoporzioni per i clienti.
- 2) **Eliminare dai tavoli**: tovaglioli, bustine di zucchero o altro materiale.
- 3) In analogia con quanto previsto per i menù ed a quanto previsto in altri settori, si consiglia di **eliminare giornali e riviste** a disposizione dei clienti.
- 4) **E' compito del gestore garantire sempre la distanza interpersonale di un metro**, attorno ad ogni cliente, assegnando i posti a sedere, eliminando i posti NON occupabili; solo in caso di componenti dello stesso nucleo familiare, non vi è l'obbligo di rispettare la distanza interpersonale.
- 5) **I lavoratori dell'attività hanno SEMPRE l'obbligo di portare la mascherina** o comunque un copri volto; i clienti hanno l'obbligo di portare la mascherina, tranne quando sono seduti per la consumazione, con garantita la distanza interpersonale di un metro. NB: il gestore può installare barriere fisiche (es. plexiglass) se non è possibile garantire il rispetto della distanza.
- 6) In Lombardia, **quando vi è consumazione SUL POSTO, è obbligatoria la misurazione della temperatura ai clienti** prima di farli accomodare e la conservazione per 14 GIORNI del nome dei soggetti che hanno presenziato nel locale.
- 6) **E' obbligatoria la misura della temperatura ai dipendenti** prima dell'inizio del turno di lavoro.
- 7) E' obbligatorio mettere a disposizione dei clienti **gel o soluzione idroalcolica** per il lavaggio delle mani, almeno all'ingresso e nei pressi dei servizi igienici.
- 8) **I servizi igienici vanno puliti più volte al giorno**, si consiglia di registrare le attività di pulizia.
- 9) **I tavoli vanno igienizzati** al termine di ogni utilizzo.
- 10) **Eliminare menu cartacei riutilizzabili**, privilegiando quelli plastificati o l'invio digitale del menu.

Il mancato rispetto delle norme prevede la sanzione amministrativa con la chiusura dell'attività da 5 a 30 giorni, oltre alle responsabilità civili e penali in caso di "criticità" causate dal mancato rispetto delle norme. Consigliamo quindi di documentare l'attuazione di quanto previsto da DPCM ed Ordinanza sopra richiamati.

Il Sindaco  
Luca Malavasi