

MISURE PER I LOCALI IN CUI AVVIENE IL TAKE AWAY

Pulizia e sanificazione*

- Prima della riapertura è consigliabile effettuare un'accurata pulizia ed eventualmente una sanificazione dei locali e delle attrezzature; quest'ultima può essere svolta in autonomia predisponendo un piano di pulizie dettagliato con frequenza e specifica tipologia di prodotti utilizzati;
- in merito alla procedura di sanificazione si specifica che questa deve essere effettuata accuratamente nelle superfici ambientali con acqua e detergente e seguita dall'applicazione di disinfettanti (ad esempio tramite l'utilizzo di Presidi Medico Chirurgici -PMC), o comunque, prodotti a base di cloro o alcool;
- in presenza di casi accertati di Covid-19 è raccomandato sanificare il locale, secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute;
- durante lo svolgimento dell'attività è raccomandato provvedere alla pulizia e igiene ambientale con frequenza almeno due volte giorno ed in funzione dell'orario di apertura;
- è altresì utile prevedere la frequente sanificazione delle attrezzature, soprattutto di quelle a contatto diretto con gli alimenti (coltelli, affettatrici, pinze, etc...);

* Definizioni di pulizia, disinfezione e sanificazione

Il D.M. 7 luglio 1997, n. 274 che disciplina le attività di **pulizia, di disinfezione, di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione** definisce tali attività come segue:

a) sono attività di **pulizia** quelle che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rimuovere polveri, materiale non desiderato o sporczia da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza;

b) sono attività di **disinfezione** quelle che riguardano il complesso dei procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti confinati e aree di pertinenza mediante la distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni;

c) sono attività di **disinfestazione** quelle che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a distruggere piccoli animali, in particolare artropodi, sia perché parassiti, vettori o riserve di agenti infettivi sia perché molesti e specie vegetali non desiderate. La disinfestazione può essere integrale se rivolta a tutte le specie infestanti ovvero mirata se rivolta a singola specie;

d) sono attività di derattizzazione quelle che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni di disinfestazione atti a determinare o la distruzione completa oppure la riduzione del numero della popolazione dei ratti o dei topi al di sotto di una certa soglia;

e) sono attività di sanificazione quelle che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante l'attività di pulizia e/o di disinfezione e/o di disinfestazione ovvero mediante il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima per quanto riguarda la temperatura, l'umidità e la ventilazione ovvero per quanto riguarda l'illuminazione e il rumore.

E' bene ricordare che prima di ogni attività di disinfezione è consigliabile effettuare una profonda deterzione delle superfici, in quanto i principi attivi dei prodotti disinfettanti vengono neutralizzati dallo sporco. In alternativa, è possibile utilizzare prodotti deter-disinfettanti che svolgono contemporaneamente entrambe le funzioni, consentendo di dimezzare i tempi di applicazione.

Areazione dei locali

- E' bene garantire l'aerazione naturale ed il ricambio d'aria periodico;
- Nel caso in cui si intenda utilizzare impianti di ventilazione meccanica controllata, è consigliato:
 - ✓ Pulizia ordinaria pulizia dei filtri e/o loro sostituzione;
 - ✓ azzerare il ricircolo d'aria;
 - ✓ mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria
 - ✓ pulire le prese e le griglie di ventilazione
 - ✓ È possibile contattare manutentori qualificati per verificare quali misure mettere in atto in relazione all'emergenza.

MISURE PER LA CLIENTELA

- L'accesso al locale deve essere dilazionato, garantendo la distanza di almeno un metro tra gli avventori, anche tramite eventuale segnaletica, preferibilmente facendoli entrare uno alla volta;
- all'ingresso del locale è consigliabile mettere a disposizione dei clienti prodotti per la disinfezione delle mani e/o guanti monouso;
- è bene informare i clienti sul divieto di consumare i prodotti all'interno dei locali e di sostare nelle immediate vicinanze degli stessi (cfr. [cartellonistica Fipe-Confcommercio](#));
- ai sensi dell'art. 3, comma 2 del DPCM 26 aprile 2020, è fatto obbligo sull'intero territorio nazionale di usare protezioni delle vie respiratorie nei luoghi chiusi accessibili al pubblico;
- preferire sistemi di pagamento elettronici e, nel caso in cui ci sia pagamento in contanti, è consigliabile evitare contatti diretti;
- igienizzare frequentemente il piano d'appoggio e le attrezzature utilizzate per i pagamenti (cassa, Pos)

MISURE PER I DIPENDENTI

- Informare i dipendenti sulle buone prassi igieniche e sulle misure protettive per il contenimento del COVID- 19 ambiente di lavoro;
- mettere a disposizione sistemi/prodotti per la disinfezione delle mani;
- scaglionare l'ingresso dei lavoratori per non creare assembramenti;
- mantenere, se possibile, sempre la distanza interpersonale di almeno un metro durante ogni fase di lavorazione eventualmente anche modificando l'organizzazione del lavoro;
- consegnare e garantire l'utilizzo di mascherine e dove necessario guanti monouso, favorendone il corretto utilizzo ed il corretto smaltimento alla fine dell'utilizzo.

Il personale addetto alla produzione e alla manipolazione degli alimenti deve rispettare semplici ma importanti regole igieniche, ricordando in particolare che le mani adeguatamente e costantemente pulite durante l'attività lavorativa rappresentano un efficace sistema di prevenzione della contaminazione alimentare. Oggi, in fase di contenimento del COVID-19, la corretta sanificazione delle mani risulta ancora di più elemento fondamentale nella prevenzione del contagio.