

Fonte linee guida Regione Lombardia.

Nuove predisposizioni per:

esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, mense, bar, pub, circoli con somministrazione e ristorazione, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali o connessi alle aziende agricole), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

- È necessario rendere disponibili **prodotti igienizzanti** per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno. (**PER PREVENTIVO CONTATTACI**).
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro. (**PER MAGGIORI INFO SULLE NUOVE DISPOSIZIONI COMUNALI PER AUTORIZZAZIONI AGEVOLATE, CONTATTACI SUBITO!!**)

InRegola srl

Viale Carlo Espinasse, 83/A - 20156 Milano
T. +39 02 33.40.53.06 R.a - F. +39 02 700.39.896 R.a.
info@subitoinregola.it - www.subitoinregola.it
P.IVA 09714440964 - REA MI - 2109226
Capitale Sociale €28'000,00 i.v.

Società iscritta all'albo Regione Lombardia dei soggetti accreditati per i servizi d'istruzione e formazione professionale con numero 1050
Società certificata ISO 9001 : 2015 cert.n° 9175 registrazione n° 111984

SERVIZI OFFERTI

assistenza in caso di ispezioni
D.lgs. 81/08
certificazioni
antincendio
corsi di formazione

corsi antincendio
impatti acustici
tamponi alimenti
corsi primo soccorso
h.a.c.c.p.
sicurezza lavoro

fornitura estintori
manutenzione estintori
medicina del lavoro
valutazione dei rischi esplosione,
chimico, rumore e vibrazioni
direttiva macchine

- I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, salvo il caso di accompagnamento di minori di anni sei o persone non autosufficienti; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro clienti, salvo il caso di accompagnamento di minori di anni sei o persone non autosufficienti; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- La consumazione a buffet non è consentita.
- Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente **igiene delle mani con soluzioni idroalcoliche**, prima di ogni servizio al tavolo. (**PER PREVENTIVO CONTATTACI**).
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo. (**PER PREVENTIVO CONTATTACI**).
- I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo. (**PER PREVENTIVO CONTATTACI**).

InRegola srl

Viale Carlo Espinasse, 83/A - 20156 Milano
T. +39 02 33.40.53.06 R.a - F. +39 02 700.39.896 R.a.
info@subitoinregola.it - www.subitoinregola.it
P.IVA 09714440964 - REA MI - 2109226
Capitale Sociale €28'000,00 i.v.

Società iscritta all'albo Regione Lombardia dei soggetti accreditati per i servizi d'istruzione e formazione professionale con numero 1050
Società certificata ISO 9001 : 2015 cert.n° 9175 registrazione n° 111984

SERVIZI OFFERTI

assistenza in caso di ispezioni
D.lgs. 81/08
certificazioni
antincendio
corsi di formazione

corsi antincendio
impatti acustici
tamponi alimenti
corsi primo soccorso
h.a.c.c.p.
sicurezza lavoro

fornitura estintori
manutenzione estintori
medicina del lavoro
valutazione dei rischi esplosione,
chimico, rumore e vibrazioni
direttiva macchine

- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.
- Rilevare la temperatura ai dipendenti e ai clienti (se prevista consumazione sul posto, come da art. 1.3 comma b dell'ordinanza 547 della Regione Lombardia).

ALLEGATI

- Misurazione della temperatura dei lavoratori e clienti
- Costituzione comitato anticovid

InRegola srl

Viale Carlo Espinasse, 83/A - 20156 Milano
T. +39 02 33.40.53.06 R.a - F. +39 02 700.39.896 R.a.
info@subitoinregola.it - www.subitoinregola.it
P.IVA 09714440964 - REA MI - 2109226
Capitale Sociale €28'000,00 i.v.

Società iscritta all'albo Regione Lombardia dei soggetti accreditati per i servizi d'istruzione e formazione professionale con numero 1050
Società certificata ISO 9001 : 2015 cert.n° 9175 registrazione n° 111984

SERVIZI OFFERTI

assistenza in caso di ispezioni
D.lgs. 81/08
certificazioni
antincendio
corsi di formazione

corsi antincendio
impatti acustici
tamponi alimenti
corsi primo soccorso
h.a.c.c.p.
sicurezza lavoro

fornitura estintori
manutenzione estintori
medicina del lavoro
valutazione dei rischi esplosione,
chimico, rumore e vibrazioni
direttiva macchine