RegioneEmilia-Romagna

SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA

AGGIORNAMENTO ALLE INDICAZIONI TECNICHE PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di Marina Fridel, Anna Padovani e Mara Bernardini – Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica
Regione Emilia-Romagna

Il presente documento costituisce un aggiornamento alle indicazioni tecniche per le attività di di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio Sars Cov-2 contenute nell'ORDINANZA n. 87 del 23 maggio 2020 regione Emilia-Romagna al fine di fornire indicazioni operative per gli operatori del settore alimentare a seguito della pubblicazione del D.L. n. 52/21 (Articolo 4) , del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 2 Marzo 2021 .
L'articolo 4 del Decreto Legge 52/2021 è rivolto alle attività dei **servizi di ristorazione** (DPCM 02 Marzo 2021: ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie, piadinerie, svolte da qualsiasi esercizio con consumo al tavolo ESCLUSIVAMENTE ALL' APERTO, (possibili in zona gialla) a pranzo e a cena, nel rispetto dei limiti orari previsti (05 - 22) all'articolo 2 del decreto legge n. 19 del 2020, nonché da protocolli e linee guida adottate ai sensi dell' articolo 1, comma 14 del D.L. n. 33 del 2020.
Resta consentita senza limiti di orario la ristorazione negli alberghi e in altre strutture ricettive limitatamente ai propri clienti alloggiati.
Cosa si intende per consumo di alimenti al tavolo all'aperto:
1) Area senza alcuna copertura o coperta tramite ombrelloni
2) Dehors, vale a dire tensostrutture con pareti in materiale plastico amovibile /apribile, totalmente aperti
3) strutture con soffitto fisso, ma con almeno tre lati completamente aperti (salvo l'ingombro costituito dai sostegni)
4) strutture con soffitto fisso e pareti scorrevoli, aperte per almeno il 50% della superficie dei tre lati .
In queste strutture possono essere utilizzati riscaldatori, stufe, altri strumenti di regolazione della temperatura.
E' consentito il servizio al tavolo da parte del personale .

Disposizione dei tavoli: i tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi.

Consumazione al banco: la consumazione sul posto, in piedi, è possibile solo se il banco è accessibile direttamente dall'esterno del locale (es. sulla porta o finestra) o posto integralmente all'esterno; la consumazione va effettuata nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro; non è ammessa la consumazione al banco all'interno dei locali o in spazi non definibili "all'aperto"

Orari di apertura:
1) Servizi di ristorazione all'aperto: dalle ore 05 alle ore 22 , per consumazione sul posto e asporto;
2) servizi di ristorazione esclusivamente per asporto, con divieto di consumazione sul posto in quanto senza possibilità di somministrazione all'aperto: dalle ore 5 alle ore 22
3) bar, birrerie, pub ecc. (Ateco 56.3): dalle 05 alle 22 per consumazione al banco o in tavoli all'aperto; per asporto dalle 05 alle 18.

Modalità di somministrazione alimenti a buffet: è possibile esclusivamente mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità di servirsi da soli, prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e dell'utilizzo della mascherina.

La modalità self-service è consentita esclusivamente per somministrazione di prodotti confezionati in monodose.