

COVID-19

BEVANDE E CIBO DA ASPORTO: COME VENDERLE E CONSUMARLE IN SICUREZZA

FONTE: VADEMECUM REGIONE LAZIO

INFOGRAFICA A CURA DEGLI UFFICI STAMPA
DEGLI ENTI LOCALI E SOVRACOMUNALI DEL LAZIO



SE HAI UN'ATTIVITÀ

PUOI FARE VENDITA DI CIBO E BEVANDE DA ASPORTO SE HAI:

Bar, pub, ristoranti,
rosticcerie, friggitorie,
gelaterie, pasticcerie, pizzerie
al taglio, paninoteche,
yogurterie, piadinerie

IL GESTORE E GLI ADDETTI DEVONO:

- Rispettare normativa in materia di **igiene e sicurezza**
- Indossare **mascherina e guanti** per tutto il tempo di permanenza nel locale
- Mantenere **distanziamento** interpersonale di **almeno 1 m**
- adottare **precauzioni igieniche**
- **Lavare frequentemente le mani** con acqua e sapone o altri prodotti igienizzanti

COME ORGANIZZARE LA VENDITA:

1. **Ricevere l'ordine** online o al telefono
2. Confezionare i prodotti in **confezioni chiuse**
3. **Consegnare** i prodotti a **domicilio** oppure **con asporto**
4. Far entrare nel locale un cliente alla volta **SOLO per il ritiro e il pagamento** della merce già ordinata



SE SEI UN CLIENTE

PUOI ORDINARE CIBO E BEVANDE E LA CONSEGNA PUOI:

- riceverla direttamente a casa dagli addetti del locale (**consegna a domicilio**)
- ritirarla tu stesso al locale e consumarla a casa o in ufficio (**consegna da asporto**)

COME ORDINARE E CONSUMARE :

1. **Ordina al telefono o online**, così da evitare assembramenti fuori dal locale
2. Attendi di **entrare** nel locale **uno alla volta**, mantenendo fuori dal locale la **distanza di almeno 1m**
3. Quando entri nel locale **indossa guanti e mascherina**
4. Ricorda che all'ingresso e all'uscita del locale trovi i prodotti per **igienizzare le mani**
5. Resta nel locale il tempo strettamente necessario al **pagamento e ritiro della merce**

COSA NON PUOI FARE:

- Consumare la merce nel locale
- Usare i bagni del locale

Vademecum della Regione per il cibo dal 4 maggio

“FASE 2: LA REGIONE VARA UN VADEMECUM SU MISURE DI SICUREZZA PER LA VENDITA DI CIBO E BEVANDE DA ASPORTO

Il documento, frutto di un confronto proficuo della Regione con le associazioni rappresentative dei pubblici esercizi e i sindacati, elenca le misure di sicurezza che dovranno rispettare, a partire da lunedì 4 maggio prossimo, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e le attività artigianali che producono e vendono cibo.

La Regione ha adottato un vademecum in otto punti che identifica le misure di sicurezza da rispettare da parte degli esercizi commerciali del settore dell'alimentazione – come, a titolo di esempio, bar, pub, ristoranti, rosticcerie, friggitorie, gelaterie, pasticcerie, pizzerie al taglio, paninoteche, yogurterie, piadinerie ecc. – per quanto riguarda la produzione, il confezionamento e la vendita di cibo e bevande da asporto a partire dal prossimo 4 maggio, quando queste attività saranno di nuovo possibili secondo quanto stabilito dal Dpcm del 26 aprile. La Regione specifica inoltre che per il servizio di asporto, come anche per il delivery, non è prevista alcuna limitazione oraria. Il testo (il cui testo è riportato in fondo) è frutto di un confronto proficuo tra Regione e associazioni rappresentative dei pubblici esercizi e sindacati. È stato redatto in coerenza con le vigenti disposizioni nazionali in materia igienico-sanitaria e con le indicazioni della Direzione/Assessorato Sanità della Regione Lazio. Tra le principali disposizioni contenute al suo interno, l'obbligo per i clienti e per il personale degli esercizi di indossare guanti e dispositivi di protezione delle vie respiratorie, la necessità di mantenimento del distanziamento interpersonale, il divieto del consumo sul posto e la messa a disposizione per il personale e i clienti di sistemi e prodotti per l'igienizzazione delle mani. “Questo vademecum vuole essere un altro contributo per cercare di rendere la vita di tutti un po' più semplice in questi tempi difficili e arriva, seguendo l'esempio di quello dei giorni scorsi sull'attività delle librerie, al termine di un percorso di condivisione con le associazioni di categoria e sindacali, alle quali vanno i miei più sinceri ringraziamenti per la collaborazione – ha dichiarato l'assessore allo Sviluppo Economico, Commercio e Artigianato, Ricerca, Start-up e Innovazione, Paolo Orneli – È un testo che, in modo semplice e chiaro, consentirà lo svolgersi della vendita da asporto di cibi e bevande, possibile di nuovo a partire da lunedì prossimo, nella massima sicurezza possibile per tutti: esercenti, lavoratori e clientela. Si tratta di un servizio importante per i cittadini, per il quale infatti, non a caso, l'ordinanza n.Z00037 pubblicata ieri prevede l'esenzione dall'obbligo di chiusura alle 21.30.”

Questo il testo del vademecum condiviso da Regione e associazioni di categoria:

MISURE DI SICUREZZA PER LA PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E VENDITA DI CIBO E BEVANDE DA ASPORTO DESTINATE AGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITÀ ARTIGIANALI

1. È consentita ai sensi del Dpcm 26 aprile 2020 la vendita di cibo e bevande da asporto da parte degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e delle attività artigianali quali, a titolo esemplificativo, bar, pub, ristoranti, rosticcerie, friggitorie, gelaterie, pasticcerie, pizzerie al taglio, paninoteche, yogurterie, piadinerie, con esclusione degli esercizi e delle attività localizzati in aree o spazi pubblici in cui è vietato o interdetto l'accesso, nel rispetto della normativa vigente in tema di sicurezza sanitaria, con particolare riferimento alle misure di sanificazione dei locali, dispositivi di protezione individuale per i lavoratori e distanziamento interpersonale previste dal Dpcm 26 aprile 2020 e relativi allegati;
2. Si raccomanda ai clienti l'ordinazione on-line o telefonica, in modo da garantire che il ritiro dei prodotti ordinati avvenga per appuntamenti dilazionati nel tempo, allo scopo di evitare assembramenti all'esterno, dove in ogni caso i clienti dovranno rispettare il distanziamento

- interpersonale di almeno un metro;
3. All'interno dei locali i clienti sono obbligati a indossare guanti e dispositivi di protezione delle vie respiratorie;
 4. I clienti entrano uno alla volta e devono permanere all'interno dei locali per il tempo strettamente necessario al pagamento e ritiro della merce. Non è consentito per i clienti l'utilizzo dei bagni;
 5. Fermo restando quanto già disposto dalla normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e delle bevande (Reg. (CE) 852/2004), gestore e addetti devono indossare mascherina e guanti per tutto il tempo di permanenza nei locali e mantenere, ove possibile, un distanziamento interpersonale di almeno un metro. Devono, altresì, adottare tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani, per le quali è raccomandato un lavaggio frequente con acqua e sapone o altri prodotti igienizzanti;
 6. È vietata ogni forma di consumo sul posto. I prodotti devono essere consegnati chiusi in confezioni da asporto;
 7. Dovrà essere data ampia disponibilità e accessibilità a sistemi e prodotti per l'igienizzazione delle mani (preferibilmente a induzione automatica). In particolare, detti sistemi devono essere disponibili sia per il personale, sia per i clienti, all'ingresso del locale;
 8. Deve essere data informazione sulle misure di sicurezza dei lavoratori come da normativa vigente; deve, altresì, essere fornita completa informazione sulle norme di comportamento dei clienti e sulle modalità di ordinazione e ritiro della merce, mediante esposizione di cartellonistica all'ingresso ed eventualmente anche sui siti internet e pagine social aziendali. Si raccomanda ai gestori di esporre in vetrina un cartello che indichi che l'attività di ristorazione è sospesa ad eccezione della ristorazione con consegna a domicilio e con asporto.

[Read More](#)
