

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.