

The background of the slide is a composite image. On the left side, there is a green-tinted electron micrograph showing several SARS-CoV-2 virus particles, which are rod-shaped with distinct surface spikes. On the right side, there is a blurred image of a person wearing a white surgical face mask. The overall background has a teal/green color scheme.

Protocollo per contenimento
dell'infezione da virus
SARSCoV-2 presso la
Locanda Famiglia Stucchi
come da linee guida dettate
dal "Documento tecnico su
ipotesi di rimodulazione delle
misure contenitive del contagio
da SARS-CoV-2 nel settore
della ristorazione" emanato
dall'INAIL nel mese di maggio
2020

Personale addetto al lavoro

- **Norme igieniche**

- **All'arrivo del personale ad ogni singolo addetto viene misurata la temperatura corporea, assicurandosi che non superi i 37,5°C; in caso contrario si sollecita l'addetto ad abbandonare il posto di lavoro e contattare il medico curante**
- **Frequente igiene delle mani con apposite soluzioni idroalcoliche disposte nel ristorante**
- **Uso dei DPI (mascherina e guanti in nitrile) durante la preparazione ed il servizio**
- **Mantenimento del distanziamento di almeno 1 metro**
- **Pulizia giornaliera del locale spogliatoio sempre con l'utilizzo di guanti e compilazione del proprio calendario dei lavori**

- **Dispositivi di sicurezza**

- **Mascherine**
- **Guanti in nitrile**
- **Dispenser con soluzioni idroalcoliche**
- **Termoscanner**

Gestione del cliente

• ARRIVO

- **La prenotazione deve essere obbligatoria affinché si possano gestire gli orari d'arrivo senza creare assembramenti**
- **Predisposizione all'entrata del ristorante di un armadietto in orizzontale che ostacola il diretto passaggio del cliente**
- **Misurazione della temperatura con termoscanner**
- **Fornitura al cliente sopra l'armadietto di soluzioni idroalcoliche e guanti**
- **Predisposizione dei tavoli che assicura il distanziamento di almeno 1 metro tra i commensali**
- **Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.**

• SERVIZIO

- **Scelta dei piatti da menu plastificati che ad ogni ordinazione vengono igienizzati**
- **Frequente igiene delle mani con apposite soluzioni idroalcoliche da parte dell'addetto al servizio di sala**
- **Preparazione dagli addetti di cucina dotati di mascherina**
- **Servizio al tavolo dei piatti con igienizzazione delle mani prima di ogni servizio al tavolo**
- **Particolare attenzione allo sabarazzo di stoviglie e piatti dal tavolo da parte dell'addetto di sala che deve igienizzarsi le mani ad ogni operazione**
- **Particolare attenzione da parte dell'addetto lavapiatti all'arrivo in zona lavaggio di stoviglie e piatti utilizzati dai clienti, che dovrà igienizzare il più volte possibile i tavoli ed i contenitori appositi e cambiare frequentemente l'acqua di utilizzo per il lavaggio**
- **Assicurarsi che il cliente indossi la mascherina durante attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo**
- **La zona fumatori verrà gestita con l'accesso contingentato da parte dell'addetto di sala che indicherà la possibilità di usufruirne**

- **I servizi igienici verranno gestiti con l'accesso contingentato da parte dell'addetto di sala che indicherà la possibilità di usufruirne**
- **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), sostituendo il tovagliato monouso**

• **PAGAMENTO**

- **portare il conto al cliente direttamente al tavolo**
- **Far pagare il cliente in cassa posizionandosi dietro il bancone e con guanti e mascherina protettiva**
- **Utilizzare soluzioni idroalcoliche ad ogni contatto con carte o banconote**
- **igienizzare dispositivi di pagamento ad ogni utilizzo**

