

INDICAZIONI PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE PRESSO GLI STAND

Per la somministrazione di alimenti presso lo stand, si fa riferimento, allo stato attuale, al il DECRETO n. 137 del 03/07/2020 della REGIONE EMILIA-ROMAGNA, Atti amministrativi GIUNTA REGIONALE e in particolare il contenuto dell'allegato "LINEE GUIDA PER I QUARTIERI FIERISTICI E I PALAZZI DEI CONGRESSI" e al Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITA' DA ASPORTO E CONSUMO SUL POSTO in Emilia-Romagna.

Di seguito, in forma sintetica e non esaustiva, le principali indicazioni in essi contenute. Si rimanda, in ogni caso, ad un'attenta consultazione dei riferimenti normativi sopra citati:

- È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione delle mani.

- Il servizio di somministrazione deve essere erogato dal personale addetto; è vietata la modalità di somministrazione buffet a self-service con alimenti esposti, mentre è consentito, fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale tra le persone frequente in fila, un servizio di selezione su alimenti esposti che vengono distribuiti dal personale addetto.

- È vietato esporre prodotti alimentari anche se cotti salvo che non siano protetti da apposite schermature, vetrine, etc. comunque chiuse.

- Sul banco e in altri luoghi accessibili al cliente non potranno essere collocati alimenti sfusi, nemmeno per i cosiddetti aperitivi. È vietato fornire snack, popcorn, prodotti salati in genere, dolciumi, in modalità sfusa. questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.

- Devono essere utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose. In alternativa questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.

- Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di somministrazione o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

- Piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto

BolognaFiere spa

Viale della Fiera, 20 – 40127 Bologna, Italia

Tel. +39 051 282111 – Fax +39 051 6374004

PEC: bolognafiere@pec.bolognafiere.it

www.bolognafiere.com

Capitale sociale € 106.780.000,00 i.v.

C.F. – P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 – REA BO367296

potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all' esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell' eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione e asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso. Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia.

BolognaFiere spa

Viale della Fiera, 20 – 40127 Bologna, Italia

Tel. +39 051 282111 – Fax +39 051 6374004

PEC: bolognafiere@pec.bolognafiere.itwww.bolognafiere.com

Capitale sociale € 106.780.000,00 i.v.

C.F. – P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 – REA BO367296