

Linee guida igienico-sanitarie e regole di comportamento per gelaterie e pasticcerie

Con le disposizioni governative del DPCM 11 marzo 2020, gelaterie, pasticcerie e tutte le attività ristorative sono state chiamate a seguire rigide norme igienico-sanitarie per quanto concerne la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la vendita dei propri prodotti.

Attualmente, con l'avvento della Fase 2, oltre a prendere visione dei testi del DPCM 26 aprile 2020 e delle eventuali ordinanze regionali, raccomandiamo alle gelaterie di adottare scrupolosamente le seguenti misure precauzionali, in linea con quanto disposto dalle autorità, dal Ministero della Salute e nel rispetto delle misure specifiche eventualmente indicate dagli enti territoriali locali preposti, le quali possono variare quotidianamente:

1. Mantenere in tutte le attività e le loro fasi un distanziamento interpersonale di almeno 1 metro. Ove non sia possibile, utilizzare i dispositivi di protezione individuale.
2. Separare l'area dedicata al confezionamento del prodotto da quella adibita al ritiro/alla vendita, avendo cura di osservare per entrambe procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie almeno due volte al giorno e in funzione dell'orario di apertura.
3. Areare debitamente i locali con aereazione naturale e ricambio d'aria facendo attenzione alle correnti di aria in presenza di vetrine ventilate per gelato.
4. Fornire al personale adeguati dispositivi di protezione individuale e assicurarsi che li indossino (es. mascherine, guanti monouso, ecc. dovranno essere sostituiti e smaltiti regolarmente secondo le disposizioni vigenti) durante lo svolgimento delle attività di lavoro.
5. Mettere a disposizione dei clienti e del personale prodotti igienizzanti, soprattutto in prossimità di ingressi, banconi, vetrine, schermi touch, tastiere e sistemi di pagamento.
6. Utilizzare schermi protettivi o distanze adeguate in prossimità della cassa e dei punti di consegna del prodotto;
7. Limitare gli ingressi ad una persona per volta in caso di locali fino a 40 mq (oltre ad un massimo di due operatori) ed in funzione degli spazi disponibili in caso di locali di dimensioni superiori, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
8. Informare i clienti e far rispettare loro una distanza interpersonale pari ad almeno 1 metro anche fuori dal locale, definendo a terra, ove possibile, le distanze da mantenere.
9. Consegnare il prodotto (in gelateria o a domicilio) in totale sicurezza, ovvero in assenza di contatto diretto e rispettando le suddette distanze interpersonali. È preferibile il pagamento con sistema "cashless".

10. Vietare il consumo di prodotti all'”interno” e all'esterno “in prossimità” dei locali.
11. Vigilare e sensibilizzare la clientela affinché non si formino assembramenti in prossimità dei locali.