



# PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE DELLE MISURE PER IL CONTRASTO ALLA DIFFUSIONE DEL VIRUS COVID19 PER ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITA' ARTIGIANALI PER ASPORTO E CONSUMO SUL POSTO REGIONE EMILIA ROMAGNA

## IL PROTOCOLLO IN PILLOLE

*\*in rosso misure Linee guida Nazionali*

### ❖ Pulizie per l'apertura post lockdown:

- Pulizia approfondita di superfici, oggetti ed ambienti (in autonomia oppure mediante Imprese di Servizi);
- Disinfezione approfondita di superfici, oggetti ed ambienti (in autonomia oppure mediante Imprese di Servizi);

### ❖ Pulizie ordinaria:

- **Pulizia e disinfezione giornaliera con frequenza minima di 2 volte al giorno** dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone ( in autonomia oppure mediante Imprese di Servizi);
- Durante le ore di apertura al pubblico, i **servizi igienici** e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati **con maggior frequenza**.
- Garanzia di adeguata **aerazione naturale e ricambio d'aria**

*Si ricorda che rappresentano un **approccio idoneo** anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2 **le principali pratiche igieniche adottate di prassi dalle aziende** per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti.*

### ❖ Pulizie straordinaria:

- La **sanificazione**\*<sup>1</sup> può essere programmata quale misura straordinaria previa valutazione di situazioni che, tenuto conto di una specifica condizione di rischio, la rendano opportuna.

---

<sup>1</sup> Negli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione. La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

- **In presenza di una persona con COVID19** confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (chiusura del locale).

#### Accesso al locale

- **All'ingresso** del punto o dell'area di vendita/somministrazione è obbligatorio fornire **una corretta informazione** relativamente al **divieto di accesso di persone con sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni SARS CoV-2\***
- **Può essere misurata la temperatura corporea, impedendo** l'accesso al locale **in caso di temperatura > 37,5°C** (il divieto di accesso si riferisce a chiunque voglia accedere al locale: personale, clienti, fornitori, avventori in generale).
- ***Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni.***
- Per evitare assembramenti **dentro e fuori al locale gli accessi devono essere regolamentati e scaglionati**. Dove possibile, è suggerita una separazione degli **accessi di entrata e di uscita**. Per la clientela, si promuove l'utilizzo di sistemi di prenotazione telefonica e digitale, per il personale interessi scaglionati, turnazione degli orari e per i fornitori specifiche modalità di ingresso, transito e uscita (es. percorsi e tempistiche predefinite modalità telematiche per scambio di documenti...)

#### ❖ Distanziamento interpersonale di almeno un metro e divieto di assembramento

- Mantenimento in tutte le attività del **distanziamento interpersonale** di almeno un metro. Tale obbligo deve essere comunicato e rispettato da **tutte le persone che entrano in contatto con il locale** (fornitori, consulenti, dipendenti, clienti, avventori in generale)
- I **tavoli** devono essere distribuiti e distanziati in modo che **le sedute** garantiscano il **distanziamento interpersonale di almeno un metro**, fatta eccezione per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. La deroga al distanziamento è in capo al cliente (responsabilità individuale del cliente).
- ***La distanza interpersonale di almeno un metro può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet***
- Nel caso di **tavoli promiscui e di sedute del tipo "panche"** con più posti, dovranno essere adottate idonee **misure di separazione** (quali barriere di protezione in plexiglas) e segnaletica **per il rispetto del distanziamento delle singole sedute**.
- ***Negli esercizi che dispongono di posti a sedere non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.***

- ***Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.***
  - Garantire, che le **code per l'accesso al locale** (dipendenti, fornitori, clienti), alle **casce, ai servizi igienici** si svolgano nel rispetto del **corretto distanziamento individuale e senza assembramenti** (no assembramenti e rispetto del distanziamento di un metro anche per le file che si formano fuori dal locale).
- ❖ Spazi comuni (spogliatoi, mense, area banco bar, sala ristorante, servizi igienici ecc...)
- **Tutti gli spazi a uso comune** sia per i dipendenti (spogliatoi, mense ecc...) che per la clientela (banco bar, tavoli, servizi igienici) devono **garantire il distanziamento interpersonale.**
  - Gli **spazi all'aperto** presentano **minori rischi di trasmissione del virus**, quindi dove possibile sono da privilegiare per le aree di somministrazione alla clientela. **I Comuni dovranno impegnarsi a concedere l'estensione delle occupazioni di suolo pubblico o a rilasciare la concessione di nuove occupazioni di suolo pubblico** al fine di assicurare maggiore spazio all'aperto per le aree di somministrazione alla clientela e per consentire un maggiore distanziamento dei tavoli.
- ❖ Dispositivi di protezione individuale e dispenser con gel igienizzanti per le mani
- **Ove ritenuto necessario utilizzo di guanti e mascherine**, per tutti gli addetti alla preparazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa,.
  - Utilizzo di **mascherine** da parte dei dipendenti e addetti alle attività nei luoghi o ambienti chiusi e comunque quando **non sia possibile garantire il distanziamento interpersonale.**
  - ***Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo.***
  - **I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.**
  - **Sconsigliato l'utilizzo dei guanti** (se non previsto da protocolli HACCP o altre procedure di legge per la manipolazione/somministrazione e distribuzione di alimenti) può essere **sostituito da una igienizzazione frequente delle mani.**
  - Utilizzo da parte dei **fornitori di idonea mascherina e guanti.**
  - Disponibilità, **per gli addetti** che manipolano direttamente gli alimenti (es. reparti panetteria, gastronomia, macelleria, ecc.), di **distributori di spray/gel disinfettanti per le mani** e di quantitativi adeguati di guanti idonei al contatto con

alimenti e di **mascherine se previste**, onde **consentire un loro cambio frequente**

- Ampia disponibilità e **accessibilità di prodotti igienizzanti** per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata **e in prossimità dei servizi igienici**

❖ Informazione

- **All'ingresso** del punto o dell'area di vendita e somministrazione è obbligatorio di fornire tramite **cartelli** le **istruzioni sul comportamento** che il **cliente** deve tenere all'interno secondo le proprie **modalità organizzative o le disposizioni locali** quali ad esempio rispettare la distanza di un metro dalle persone, indossare quando necessario la **mascherina**, lavarsi spesso le **mani** utilizzando anche i **dispenser a disposizione nel locale** e adottando comportamenti corretti sul piano **dell'igiene personale** per tutte le persone che entrano in contatto con il locale, personale fornitori, clienti e avventori.

Di seguito sono elencate tutte le misure riportate

- nelle schede "Area somministrazione, Bar, Asporto, consegna a domicilio" del **Protocollo degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande e attività da asporto e consumo sul posto in Emilia-Romagna**
- nelle Linee di indirizzo per la riapertura delle attività economiche, produttive e ricreative della **Conferenza delle Regioni e delle Province autonome**

## **ELENCO DELLE MISURE DA ADOTTARE PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE E AREA BAR, SERVIZIO DA ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO RIPORTATE DAL PROTOCOLLO DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA**

### ACCESSO AI LOCALI

- ❖ All'ingresso della sala ristorante dovrà essere installata **apposita cartellonistica** che ricorda ai clienti le regole di comportamento. La comunicazione dovrà essere esposta in maniera ben visibile ed il prospetto dovrà contenere le prescrizioni di legge. I cartelli dovranno essere **anche in lingua inglese**.
- ❖ Per **evitare assembramenti** di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante e del bar devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative. Al tal fine dovranno essere affissi appositi cartelli, nonché forme di segnalamento a terra... etc..
- ❖ Si promuove altresì l'utilizzo di sistemi di **prenotazione telefonica e digitale**
- ❖ Si prevede, ove possibile, una **separazione degli accessi di entrata e di uscita**.
- ❖ All'ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti.
- ❖ Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).

### DISPOSIZIONE DEI TAVOLI E DIATANZIAMENTO BANCO BAR

- ❖ I tavoli sono distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro, fatta eccezione per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- ❖ Si sconsiglia l'utilizzo di tavoli promiscui e le sedute del tipo "panche" con più posti, per i quali è più difficile per il cliente avere riferimenti per rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra gli avventori. In tali casi è opportuno mantenere un distanziamento più cautelativo e dovranno essere altresì adottate idonee misure di separazione (quali barriere di protezione in plexiglas) e di segnalamento dei corretti posizionamenti delle singole sedute.
- ❖ Nel servizio al banco bar e alla cassa deve essere assicurato il distanziamento interpersonale di un metro. A tal fine davanti al banco e alla postazione cassa è opportuno posizionare idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale.
- ❖ Si suggerisce, ove possibile, di privilegiare l'allocazione dell'area di somministrazione (alimenti e bevande) all'aperto.

### PRODOTTI DA BANCO e SALSE, CONDIMENTI, PANE ECC.. AL TAVOLO

- ❖ È vietato esporre prodotti alimentari anche se cotti salvo che non siano protetti da apposite schermature, vetrine, etc. comunque chiuse.
- ❖ I prodotti da forno, come ad es. paste e pizze non dovranno essere accessibili ai clienti, ma dovranno essere consegnate dal personale che utilizzerà prese, pinze, etc.
- ❖ Sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso.
- ❖ Sul banco bar 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, dolci, in modalità sfusa.
- ❖ Snack, popcorn, prodotti salati in genere, dolci ecc., potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.
- ❖ Devono essere comunque 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.

### SERVIZIO AI TAVOLI, BUFFET SERVITO, SELF-SERVICE DA BACHECHE FRIGO

- ❖ È consentita la possibilità di accompagnare il cliente al tavolo nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- ❖ Deve essere adottato un modello di servizio che favorisca la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio: è preferibile che il servizio di somministrazione venga erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio ai tavoli, ove presenti
- ❖ Il servizio di somministrazione deve essere erogato dal personale, preferibilmente con servizio al tavolo e menu a la carte; 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 in fila, un servizio di selezione su alimenti esposti che vengono distribuiti dal personale di sala.
- ❖ È ammesso l'approvvigionamento self-service da bacheche frigo esclusivamente da parte di clienti che indossano guanti monouso forniti dal gestore. In caso si consenta questa procedura le confezioni integre presenti nel frigobar vanno disinfettate quotidianamente e il frigorifero va pulito internamente ed esternamente.
- ❖ Si incentiva l'uso del *take away* e della consegna a domicilio

### MENU, PAGAMENTI, POSTAZIONE CASSA

- ❖ Si consiglia l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti o, in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso.
- ❖ Si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo.

- ❖ Alla cassa deve essere assicurato il distanziamento interpersonale di un metro, posizionando ove opportuno idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale; ove non sia possibile assicurare il distanziamento, dovranno essere collocate barriere di protezione in plexiglass oppure, in assenza, sarà obbligatorio l'utilizzo delle mascherine, per clientela e addetti.

### SERVIZI IGIENICI

- ❖ L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti.
- ❖ I bagni a disposizione dei clienti **sono dotati di prodotti igienizzanti** per la disinfezione delle mani.
- ❖ 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 frequente delle mani.

### APPARECCHIATURA E BIANCHERIA DA TAVOLO

- ❖ Occorrerà garantire il cambio della biancheria da tavolo, ove in uso, ad ogni cambio di cliente; dove non sia previsto tovagliame coprente interamente il tavolo occorre garantire l'igienizzazione dei tavoli ad ogni cambio di cliente.
- ❖ 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 potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all' esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detersivi 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.

### DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

- ❖ 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 frequente delle mani.
- ❖ 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.

### ATTIVITA' ACCESSORIE

- ❖ Rimangono consentite le attività accessorie quali l'installazione e l'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini, sempreché i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di

pubblico spettacolo o intrattenimento, fermo restando il rispetto del distanziamento interpersonale e il divieto di assembramenti.

- ❖ *L'attività di piccoli trattenimenti musicali senza ballo in sale con capienza e afflusso non superiore a cento persone dove la clientela acceda per la consumazione, senza l'apprestamento di elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o trattenimento e senza il pagamento di biglietto di ingresso o di aumento nei costi delle consumazioni avverrà in seguito alla definizione di specifiche indicazioni da parte delle Autorità preposte ed in base alle misure che saranno indicate per queste attività.*

In via generale si ravvisa che non sussistono allo stato le condizioni per garantire il distanziamento e il divieto di assembramento per gli intrattenimenti e gli eventi musicali, con la sola eccezione di quelli esclusivamente di "ascolto" con postazioni sedute il cui numero e disposizione consenta il rispetto delle regole di distanziamento previste al paragrafo ristorazione.

## ASPORTO

- ❖ Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso e all'interno del locale devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative tra cui il contingentamento del numero di persone che possono accedere per l'ordinazione e il ritiro. Al tal fine dovranno essere affissi appositi cartelli, nonché forme di segnalamento a terra... etc.. oppure ci si potrà dotare di un bancone per la consegna della merce all'ingresso dell'esercizio.
- ❖ Sono favoriti sistemi di prenotazione telefonica o on line.
- ❖ In caso di richiesta di cibi da asporto, gli alimenti, preparati secondo le vigenti norme igienico sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti, devono essere consegnati agli ospiti in idonei contenitori monouso, accuratamente chiusi in modo da evitare la fuoriuscita accidentale di materiale, nel rispetto della distanza interpersonale di almeno un metro.
- ❖ 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 frequente delle mani. Il cliente deve indossare la mascherina se nel punto del ritiro non è possibile assicurare il distanziamento di un metro.
- ❖ I prodotti da asporto non potranno essere consumati all'interno dell'esercizio né in prossimità dello stesso. Al fine di evitare assembramenti alle casse sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si eviteranno contatti diretti: il contante verrà lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente, l'operatore, una volta verificato il pagamento, consegnerà il cibo e l'eventuale resto in un contenitore a parte.

## CONSEGNA A DOMICILIO SU ORDINAZIONE

- ❖ La consegna a domicilio avviene su ordinazione telefonica o on line.
- ❖ I trasportatori sono tenuti ad indossare la mascherina mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione delle mani ripetuta a ogni consegna.
- ❖ All'atto della consegna l'addetto deve rispettare il distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- ❖ Sono favoriti sistemi di pagamento elettronici on line all'atto dell'ordinazione. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto: il contante verrà lasciato sull'uscio della porta dell'avventore e l'operatore, una volta verificato il pagamento, lascia il cibo e l'eventuale resto e si allontana prima che il cliente apra la porta.

## **LINEE DI INDIRIZZO PER LA RIAPERTURA DELLE ATTIVITÀ ECONOMICHE, PRODUTTIVE E RICREATIVE DELLA CONFERENZA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME**

### RISTORAZIONE\*

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- La consumazione a buffet non è consentita.
- Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante

per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.

- I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.
- 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). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

\*La Regione Campania ritiene che la distanza di un metro vada calcolata dal tavolo.