



www.ti.ch/coronavirus

Come lavorare nella gastronomia nonostante il Covid-19

Gestisci un grotto o un ristorante e vuoi sfamare i tuoi clienti durante la pandemia? Puoi farlo, ma ci sono delle disposizioni a cui devi sottostare.

Come ben sai non puoi più fornire cibo ai tuoi tavoli ma se la struttura te lo consente puoi diventare un takeaway o puoi occuparti anche della consegna a domicilio. Ecco le direttive da seguire per tenere i fornelli accesi senza rischiare di diffondere il virus.

In generale:

tutte le regole in vigore sull'accettazione, stoccaggio, trasformazione e conservazione della merce sono da seguire scrupolosamente come da prassi comune e conformemente alla legislazione alimentare. Deve essere garantita la rintracciabilità.

Il personale di cucina e di servizio seguono, come da indicazione dell'Ufficio federale della sanità pubblica le nuove regole di pulizia e disinfezione personale.

Le porte d'accesso per il personale, fornitori e clienti devono essere lavate e disinfettate in maniera sistematica.

Il personale a contatto con la clientela deve rispettare le distanze imposte dalle direttive federali e cantonali.

Per chi vuole diventare takeaway:

Il personale di cucina prepara e dispone il cibo in contenitori idonei al contatto alimentare, adatti al trasporto e alla conservazione calda e fredda degli alimenti seguendo la consueta prassi igienica e nel rispetto delle temperature di conservazione al caldo (o al freddo) definite dalla legge sulle derrate alimentari. Nella manipolazione dei contenitori sono da applicare le norme accresciute d'igiene. Tutti i contenitori devono essere chiusi in maniera ermetica.

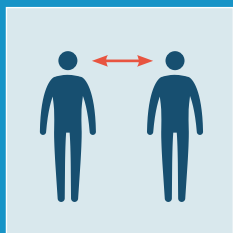
Il personale di cucina non deve entrare in contatto con il personale addetto alla distribuzione del cibo.

Il personale a contatto con la clientela deve rispettare le distanze imposte dalle direttive federali e cantonali.

La fornitura deve essere depositata sull'uscio o in una zona ben definita del ristorante a disposizione del cliente.

Le prenotazioni per il ritiro del cibo ordinato devono essere scaglionate nel tempo per evitare assembramenti all'esterno dell'esercizio pubblico.

Così ci proteggiamo



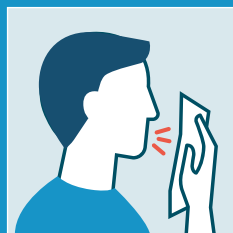
Tenersi a distanza



Lavarsi accuratamente le mani



Evitare le strette di mano



Tossire o starnutire in un fazzoletto o nella piega del gomito



Gettare il fazzoletto usato in un cestino chiuso

Il cliente che effettua la comanda direttamente e non telefonicamente deve avere la possibilità di attendere la fornitura in un luogo definito e sicuro.

Particolare attenzione va prestata durante la manipolazione dei soldi. L'apparecchio per l'incasso con carte di credito POS deve essere sanificato e disinfettato ad ogni utilizzo da parte del cliente.

Per chi desidera offrire anche un servizio di delivery:

La produzione e lo stoccaggio della merce trasportata seguono le indicazioni del takeaway riguardo la preparazione in cucina.

Il cibo deve essere trasportato in un veicolo adatto al trasporto d'alimenti, in recipienti adatti alla conservazione del cibo, puliti e igienizzati.

Devono essere rispettate la catena del freddo e le temperature di conservazione del cibo caldo. Massimo 1 ora a 65°C, 2 ore a 75°C.

Il trasporto deve essere il più breve e veloce possibile.

La merce fornita al cliente deve essere lasciata a disposizione del cliente finale per il ritiro autonomo senza la possibilità di contatto fisico con il fornitore.

Ad ogni consegna vige l'obbligo di disinfezione e sanificazione del volante e degli oggetti d'uso per la consegna.

Il personale a contatto con la clientela deve rispettare le distanze imposte dalle direttive federali e cantonali.

Comuni e volontari:

I Comuni hanno ricevuto il compito di organizzare il servizio dei volontari. In questo senso, qualora volesse continuare la vostra attività, nel rispetto delle disposizioni cantonali potrete annunciarvi al fine di valutare un'eventuale collaborazione.

Per maggiori informazioni visitare la pagina web www.ti.ch/coronavirus > DIRETTIVE > Enti locali