



SERVIZIO  
SANITARIO  
REGIONALE



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE  
COSENZA



REGIONE CALABRIA

Dipartimento Tutela della Salute  
e Politiche Sanitarie

Dipartimento di Prevenzione  
Direttore dott. Mario Marino

Sigg. Sindaci  
Provincia di Cosenza

Oggetto: Covid 19 avvio fase 2 - attività di somministrazione di alimenti in aree pubbliche aperte.

Nel caso in cui determinate aree fossero concesse, in deroga, dalle Autorità Comunali, si ritiene utile fornire un supporto tecnico agli operatori interessati considerato che l'attività preventiva da Covid 19, preso atto che l'avvio della cosiddetta fase due, per le attività di somministrazione di bevande e alimenti, prevede misure contenitive del contagio tra cui l'utilizzo di spazi aperti dedicati al consumo. Fermo rimanendo quanto previsto dalle "Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative" approvate in Conferenza Stato, Regioni e Province autonome 2020, e pubblicate dalla Regione Calabria con l'Ordinanza del Presidente della Regione Calabria n. 43 del 17/5/2020 e, vista la volontà espressa da alcuni sindaci del territorio di concedere spazi comunali per favorire la ripresa delle attività, si ritiene opportuno fornire le seguenti raccomandazioni per tutti gli esercizi commerciali in possesso di registrazione sanitaria per l'attività di somministrazione che intendessero avviare tale tipologia in aree pubbliche comunali in "concessione straordinaria":

1. E' necessario che gli operatori in questione, qualora decidessero di avviare l'attività di somministrazione di alimenti in spazi aperti dedicati, abbiano piena conoscenza della normativa vigente e il possesso dei requisiti ulteriori a quelli legati alla Sicurezza Alimentare, finalizzati alla prevenzione del contagio dell'infezione da Covid 19.
  2. Nell'ambito delle procedure di autocontrollo, è necessario che venga predisposto un apposito allegato per il pericolo di diffusione passiva dell'infezione con gli alimenti e i relativi materiali e oggetti a contatto degli alimenti (MOCA), con layout degli spazi/locali, la rimodulazione e/o posizionamento dei tavoli e dei posti a sedere, rapportati allo spazio disponibile.
  3. Gli spazi aperti dedicati dovranno essere rigorosamente inibiti al traffico veicolare ordinario e al relativo parcheggio in prossimità;
  4. Le aree destinate al consumo degli alimenti all'aperto, dovranno essere delimitate da pannelli senza soluzioni di continuità alte almeno 200 cm lavabili e disinfettabili e dotate di pedana sopraelevata avente analoga caratteristica di igienizzazione;
  5. In tali spazi è vietata qualunque tipo di ventilazione forzata;
  6. Le stesse aree dovranno essere sottoposte a sanificazione pre-operativa e post-operativa, la cui esecuzione dovrà essere registrata sulle specifiche schede del manuale di autocontrollo;
  7. E' da favorire la presentazione del menù su lavagna o altre modalità alternative che evitino il supporto cartaceo;
  8. Prestare particolare attenzione alla pulizia e sanificazione dei servizi igienici (personale e avventori)
  9. Le pietanze dovranno essere servite in idonei contenitori rigorosamente coperti.
- Ferme restando tutte le succitate raccomandazioni, per l'utilizzo di in spazi urbani stretti (vicoli e/o strettoie) o spazi contigui ad abitazioni, è necessario prevedere una copertura atta a prevenire contaminazione da ricaduta aerea.

Sentite il Tavolo Tecnico Permanente Dipartimentale.

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione

REGIONE CALABRIA  
Azienda Sanitaria Provinciale Cosenza  
IL DIRETTORE  
U.O.C. IGIENE PUBBLICA e MEDICINA PREVENTIVA