



Comune di
Biassono

SETTORE SVILUPPO DEL TERRITORIO
SERVIZIO SUAP, COMMERCIO, FIERA E MERCATO

Via San Martino, 9
20853 Biassono MB

www.biassono.org
biassono@pec.it

tel 039 2201002-62
commercio@biassono.org

RISTORAZIONE CON ASPORTO (TAKE AWAY) di cui al DPCM 26/04/2020

*“art. 1, comma 1, lettera aa) **resta consentita la ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto, nonché la ristorazione con asporto fermo restando l'obbligo di rispettare la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro, il divieto di consumare i prodotti all'interno dei locali e il divieto di sostare nelle immediate vicinanze degli stessi”.***

INDICAZIONI PER UNA CORRETTA GESTIONE:

1. Il servizio di ristorazione con asporto “take away” (cioè entro nel locale, ordino, pago, e porto via **SENZA CONSUMAZIONE SUL POSTO**) è applicabile a tutte le categorie della somministrazione: ristoranti, pizzerie, pizzerie da asporto, bar, pasticcerie, gelaterie, pub;
2. Ingresso contingentato, cioè entra una sola persona per volta;
3. Utilizzo di dispositivi di protezione individuale sia da parte dell'operatore commerciale che dell'utente (intesi come mascherine e guanti). **Nel caso in cui il cliente non abbia i guanti (essendo la mascherina di per sé obbligatoria), il titolare dell'attività mette a disposizione dei clienti, all'ingresso del locale, guanti usa e getta e soluzioni idroalcoliche per le mani;**
4. Divieto assoluto di consumazione di qualsiasi prodotto acquistato dentro o nei pressi del locale;
5. Le persone in attesa fuori dal locale devono mantenere la distanza di almeno un metro in fila ordinata al fine di evitare assembramenti davanti al locale. E' opportuno che l'esercente metta un cartello per fornire adeguata informazione riguardo il distanziamento dei clienti in attesa. Si suggerisce la possibilità che un addetto del locale provveda a prendere all'esterno le ordinazioni dei clienti in fila in modo tale da rendere più celere il servizio, **oppure che venga privilegiata una gestione del servizio con ordinazione telefonica o altra forma di comunicazione telematica/digitale;**
6. **Si raccomanda di provvedere alla sanificazione del locale prima della riapertura** e ad effettuare giornalmente anche più volte una adeguata aereazione naturale del locale e ricambio d'aria, con pulizia e igiene ambientale. Medesima cura deve essere dedicata alle attrezzature, piani di lavoro e locali di servizio;
7. Si consiglia il posizionamento di pannelli in plexiglas per isolare l'operatore dal cliente.

L'assessore Delegato
Attività Produttive E Commercio
Paola Gregato