

Sto rispettando la Legge per prevenire il Covid19 nel mio bar?

Autovalutazione

Nome/timbro del locale

	Attività	Firma
1	Mi attengo rigorosamente agli orari prescritti dalla Legge per le attività sul posto e da asporto	
2	Ho calcolato con esattezza il numero di persone che possono entrare contemporaneamente	
3	Ho segnalato tale numero all'ingresso del locale e vigilo affinché non sia superato	
4	Ho apposto il cartello di divieto di ingresso senza mascherina e verifico che venga rispettato	
5	Ho apposto cartelli che indicano le misure di prevenzione, comprensibili anche a chi non parla italiano	
6	Garantisco che al bancone la distanza tra i clienti non sia inferiore ad 1 metro	
7	Ho resi disponibili in più luoghi per clienti e personale i prodotti per l'igienizzazione delle mani	
8	Ho segnalato l'obbligo di igienizzarsi le mani prima dell'uso di giornali o materiale informativo	
9	Io ed il mio personale usiamo sempre la mascherina e ci igienizziamo di frequente le mani	
10	Assicuro adeguata ventilazione del locale e mantengo sempre attivo l'estrattore d'aria nei servizi igienici	
11	Mi assicuro che tutti continuino ad indossare la mascherina, a meno che non siano seduti al tavolo	
12	Disinfetto frequentemente le superfici	
13	Curo che non si verifichino assembramenti o violazioni della distanza minima anche negli spazi esterni attigui	

Data

Nome del valutatore

Nota: Queste attività, esaminate scrupolosamente dal valutatore dichiarante, sono basate sul DPCM 24/10/20 e sulle linee guida per il settore ristorazione e per il momento stabilite come valide fino al 24/11/20.

[Rev. 29/10/20]



Istruzioni

[1] Salvo variazioni regionali, il tuo bar può svolgere la sua attività dalle ore 5.00 alle ore 18.00. L'asporto è consentito fino alle 24. La consegna a domicilio è sempre consentita. [DPCM Art.1 comma 9.ee] Se hai un bar in aree di servizio lungo autostrade, ospedali e aeroporti lo puoi mantenere aperto [DPCM Art.1 comma 9.ff]

[2] a) se il locale dispone di posti a sedere, nel locale non possono essere presenti più clienti di quanti siano i posti a sedere [LG, 6° punto]. Considera che nei tavoli dev'essere garantito un metro di separazione tra i clienti (a meno che non siano conviventi tra di loro) [LG, 9° punto] e non possono comunque sedere assieme più di 4 persone per tavolo, se non tutti conviventi [DPCM art.1 comma 9.ee]. b) se il locale NON dispone di posti a sedere, il numero massimo dipende dalla possibilità di mantenere una distanza di almeno un metro di separazione tra clienti (il testo dice "1 metro di separazione tra sedute", ma crediamo che sia erroneo, dato che non ci sono ovviamente sedute) [LG, 7° punto]

[5] Sono disponibili su www.cafferiver.com (menu#cafferiverinsieme)

[8] Appositi bigliettini sono disponibili su www.cafferiver.com

[12] Nel caso del servizio al tavolo, la pulizia e disinfezione è obbligatoria per ogni servizio. Nel caso del servizio al bancone, non è indicata la frequenza, ma sarebbe opportuno che fosse la stessa.