

Linee guida ristoranti per l'attività di food delivery

- Nel corso dell'emergenza Covid-19 il Governo ha disposto la chiusura al pubblico delle attività di ristorazione dopo le ore 18 ([DPCM 8 Marzo 2020 n. 6](#) e [DPCM 9 Marzo 2020, n. 11](#)).
- Il Governo ha inoltre [chiarito](#) che ***“Il limite orario dalle 6.00 alle 18.00 è riferito solo all'apertura al pubblico. L'attività può comunque proseguire negli orari di chiusura al pubblico mediante consegna a domicilio. Sarà cura di chi organizza l'attività di consegna a domicilio - lo stesso esercente ovvero una cosiddetta piattaforma - evitare che il momento della consegna preveda contatti personali.”***

AssoDelivery e FIPE prendono molto seriamente la sicurezza dei cittadini, ristoratori, rider e clienti, per questo intendono raccomandare di adottare scrupolosamente le seguenti misure precauzionali, in linea con quanto disposto dalle autorità e dal Ministero della Salute.

- Tutti devono seguire scrupolosamente le [raccomandazioni del Ministero della Salute](#).
- I ristoratori mettono a disposizione del proprio personale prodotti igienizzanti, assicurandosi del loro utilizzo tutte le volte che ne occorra la necessità e raccomandano di mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro nello svolgimento di tutte le attività.
- I ristoratori definiscono delle aree destinate al ritiro del cibo preparato per le quali osservano procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie. Queste aree devono essere separate dai locali destinati alla preparazione del cibo.
- Il ritiro del cibo preparati e la relativa avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto.
- Il cibo preparato viene chiuso in appositi contenitori (o sacchetti) tramite adesivi chiudi-sacchetto, graffette o altro, per assicurarne la massima protezione.
- Il cibo preparato viene riposto immediatamente negli zaini termici o nei contenitori per il trasporto che devono essere mantenuti puliti con prodotti igienizzanti, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare.
- La consegna del cibo preparato avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto.
- Chiunque presenti sintomi simili all'influenza resti a casa, sospenda l'attività lavorativa, non si rechi al pronto soccorso, ma contatti il medico di medicina generale o le autorità sanitarie.