



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI GENOVA

Indicazioni *ad interim* per attività di ristoro (buffet, coffee break, lunch, aperitivi e cene) negli ambienti universitari, in ordine alla prevenzione del rischio da diffusione da SARS-COV-2 (aggiornamento del 15/11/2021)

Il documento è stato redatto con l'obiettivo di fornire indicazioni *ad interim* per le attività di ristoro (somministrazione di pasti e di bevande) e, in particolare per buffet, coffee break, lunch, aperitivi e cene, tramite servizio *catering*, organizzate negli spazi dell'Ateneo, stabilendo misure di prevenzione e protezione contro il SARS-CoV-2, da aggiornare secondo le istruzioni delle autorità sanitarie e governative.

Riferimenti normativi

- Ordinanza del Ministero della Salute del 29/05/2021 con allegate “*Linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali – Ristorazione e cerimonie*”

Considerazioni generali

Il presente documento individua i principi di carattere generale per contrastare la diffusione del contagio per attività di ristoro negli ambienti universitari, quali norme igieniche e comportamentali, utilizzo dei dispositivi di protezione, distanziamento e *contact tracing*. Tali indicazioni, *ad interim*, potranno essere rimodulate in base all'evolversi della scenario epidemiologico e a nuovi indirizzi ministeriali.

Laddove possibile, dovrà essere privilegiato per questo servizio l'utilizzo degli spazi esterni
(giardini, terrazze, ...).

Modalità di accesso

Deve essere affissa e trasmessa un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione e protezione da rispettare, comprensibile anche per gli utenti di altra nazionalità. Gli opuscoli informativi e i cartelli di prescrizione sono disponibili al seguente percorso: <https://intranet.unige.it/sicurezza/informazioni-e-precauzioni-merito-all-infezione-da-coronavirus-sars-cov-2-e-alla-malattia>

Deve essere definito il numero massimo di presenze contemporanee, in relazione ai posti a sedere e/o alle postazioni in piedi, sulla base delle indicazioni qui di seguito riportate sul distanziamento interpersonale e considerate anche eventuali interferenze con altre attività svolte nello stesso edificio.

Deve essere verificato il possesso del green pass in corso di validità per il personale addetto al servizio e per l'utenza (sia per personale di UniGe che per gli esterni).

Deve essere verificata la compilazione del modulo per l'accesso negli edifici universitari da parte degli esterni e del personale universitario:
https://intranet.unige.it/sites/intranet.unige.it/files/autocertificazione_esterni_def_231020.pdf

Deve essere rilevata, al momento dell'accesso, la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura corporea superiore a 37,5 °C.

L'elenco dei partecipanti (compreso il personale incaricato del servizio ristorazione) deve essere conservato per un periodo di 14 giorni.

Igiene delle mani e delle superfici

Devono essere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani per l'utenza e per il personale, anche in più punti dei locali, in particolare all'entrata, in prossimità dei servizi igienici, degli ascensori e in prossimità del bancone/ e/o dei tavoli in cui vengono ritirati e consumati bevande/pasti.

Il personale di servizio a contatto con l'utenza deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti, prima di ogni servizio al tavolo o al bancone.

I servizi igienici devono essere puliti più volte al giorno, tenendo conto del numero di partecipanti e di eventuali interferenze con altre attività.

Deve essere favorita la consultazione online del menù tramite soluzioni digitali, oppure predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

Al termine del servizio, deve essere assicurata la pulizia e la disinfezione delle superfici.

Distanziamento interpersonale

Devono essere adottate misure al fine di evitare assembramenti al momento dell'accesso nei locali dell'Ateneo o di pertinenza, quali ad esempio: trasmissione anticipata dell'informativa e dei moduli per l'accesso, segnaletica a terra e verticale che ricordi il divieto di assembramento e il mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro.

Gli eventuali tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, anche di tavoli diversi, negli ambienti al chiuso (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, ...).

Ove non si disponga di posti a sedere, deve essere consentito l'ingresso solo ad un numero limitato di utenti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di distanziamento interpersonale (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio).

Per la consumazione al banco deve essere assicurato il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio).

Dispositivi di protezione individuale

Gli utenti devono indossare la mascherina chirurgica a protezione delle vie respiratorie in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo o al bancone per consumare cibi o bevande.

Il personale di servizio a contatto con l'utenza deve utilizzare la mascherina chirurgica.

Buffet

È possibile organizzare una modalità a buffet, mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per l'utenza di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per l'utenza e il personale, l'obbligo del mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina chirurgica a protezione delle vie respiratorie.

La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose.

In particolare, la distribuzione degli alimenti deve avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti, anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; devono essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro durante la fila per l'accesso al buffet.

Ricambi d'aria

Premesso che, laddove possibile, deve essere privilegiato per il servizio ristoro di cui alle presenti indicazioni l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, ...), nel caso in cui debbano essere utilizzati locali al chiuso, sarà obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate, al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni.

Nel caso di presenza di impianti aeraulici:

- ✓ deve essere garantita una portata d'aria esterna che garantisca un ricambio d'aria nei locali pari a: 10 litri/sec per persona;
- ✓ deve essere totalmente esclusa la funzione di ricircolo.