

Allegato 2

LINEE GUIDA PER L'ACCESSO AL SERVIZIO DI BUFFET

Il cliente per accedere al buffet deve:

- essere chiaramente informato sulle regole di accesso al servizio;
- indossare la mascherina;
- igienizzarsi le mani.

Per quanto riguarda il buffet, andrà privilegiato il servizio attraverso il personale di sala, garantendo la distanza del cliente dal buffet. Per gli hotel si consiglia di incoraggiare il servizio in camera.

Senza un presidio costante da parte del personale, la modalità self-service può essere consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose o su piatti pronti adeguatamente protetti con pellicola.

La modalità self-service, con il prelievo di alimenti da contenitori o vassoi da parte dei clienti, può essere consentita purché sussistano le seguenti condizioni:

- presenza di personale che sorveglia il corretto svolgimento del prelievo alimenti e informa gli utenti sulle regole da seguire;
- assenza di pinze, coltelli o altri utensili di uso promiscuo nei pressi del buffet;
- spazi ampi che consentano alle persone di non incrociare i propri percorsi;
- ambienti aerati e disponibilità di igienizzante per le mani;
- schermatura fissa del buffet nella parte in cui contenga alimenti sfusi (ad esempio macedonia, affettati), al fine di evitare che il cliente debba toccarla con le mani per accedere ai vassoi (a titolo esemplificativo, le campane per coprire i vassoi non potranno essere impiegate);
- a ciascun cliente dovranno essere messe a disposizione, all'entrata del buffet, posate dedicate per prelevare gli alimenti; le posate dovranno essere prelevate in maniera igienica per evitare che vengano toccate da più clienti (meglio se già su un piatto); in caso di più accessi al buffet da parte del cliente, dovranno essere impiegate posate pulite;
- non sarà consentito lasciare liberamente fruibili bottiglie o altri contenitori che necessitino di essere toccati per prelevare l'alimento o la bevanda (es. bottiglie di acqua, succhi, latte etc); lo stesso vale per i distributori di bevande calde o fredde che richiedano al cliente l'utilizzo della pulsantiera per selezionare la bevanda;
- considerando che il cliente utilizzerà le medesime posate per prelevare alimenti diversi, ciò comporterà un aumento del rischio di contaminazione crociata accidentale tra alimenti, che potrebbe rappresentare un pericolo per qualche consumatore allergico o intollerante, per questo motivo dovrà essere chiaramente specificato ai clienti allergici di avvertire il responsabile di sala per consentire di servire al tavolo dei prodotti sicuri che provengano direttamente dalla cucina;
- il buffet è liberamente accessibile da parte dei clienti sopra i 14 anni di età, negli altri casi dovranno essere i genitori o gli accompagnatori a prelevare gli alimenti per il minore.