Bar e ristoranti, arriva la certificazione anti-Covid

no-covid-1-4adbd04e

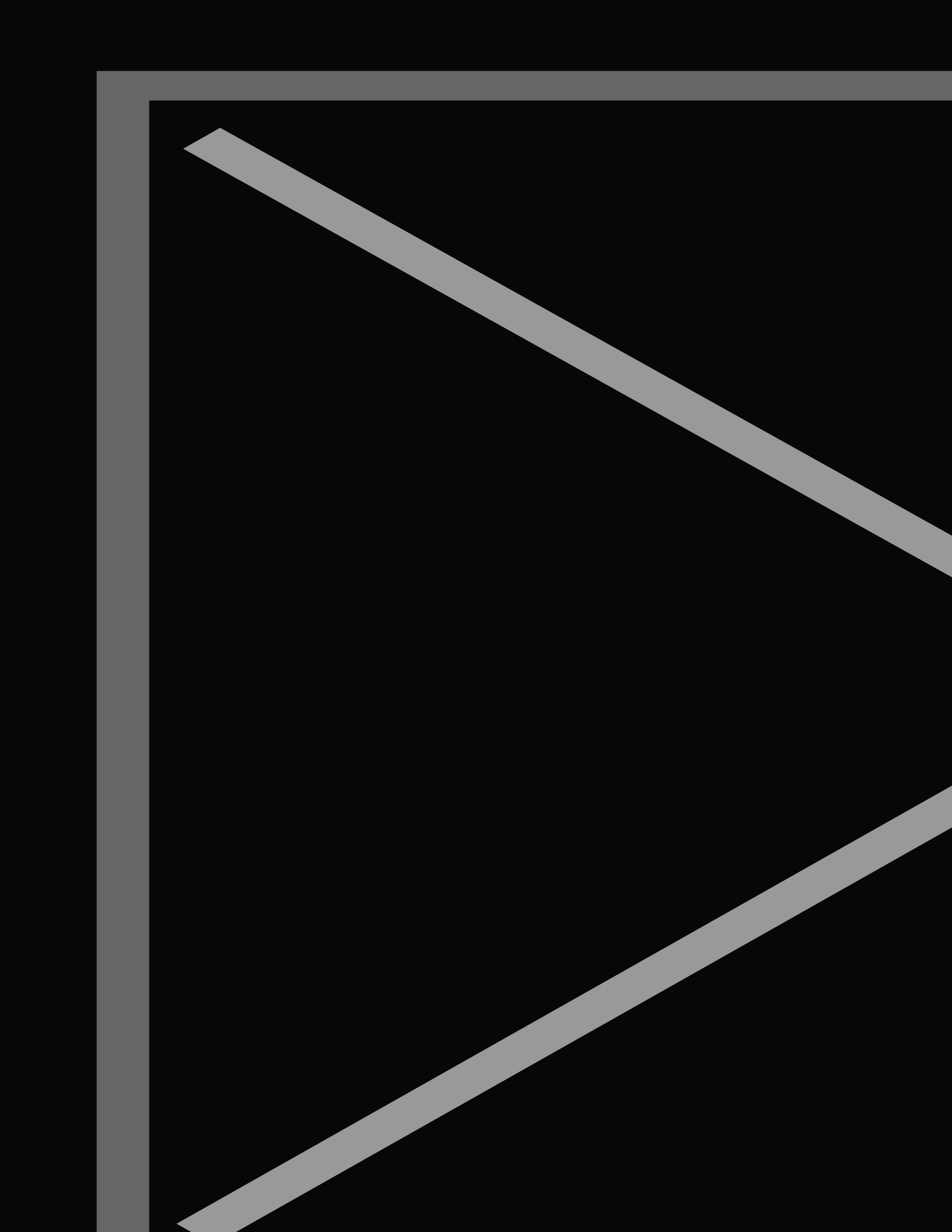
Tra mille incertezze ristoranti, **bar, hotel e attività commerciali si preparano a riaprire**: in questa fase non sarà importante soltanto alzare le saracinesche, ma anche incentivare i clienti a rimettere in moto l'economia rassicurandoli sull'igiene e la pulizia dei luoghi pubblici e sulla corretta applicazione delle misure di prevenzione diffuse dal governo contro la diffusione del Covid-19.

Le operazioni da effettuare per aprire in tutta sicurezza sono molte e complesse, per consentire al pubblico e agli imprenditori di lavorare e continuare a frequentare i luoghi di consumo con serenità si può ottenere una nuova e specifica certificazione. Questa agisce nell'ambito del già noto sistema di gestione Uni EN 13549:2003 e prevede ampliamenti nell'applicazione e nel controllo delle misure specifiche indicate dal governo (Dpcm 14/03/2020 e integrazioni del 24/04/2020) come buone prassi per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro.

Le aziende che vorranno dotarsi della **certificazione** saranno supportate nell'implementazione e nell'adempimento delle nuove misure obbligatorie tra cui: l'identificazione del corretto percorso di merci e fornitori, il corretto utilizzo dei dispositivi di protezione personali, la misurazione della temperatura, le corrette procedure di disinfezione e sanificazione, la corretta compilazione della documentazione sulla valutazione dei rischi e il giusto uso dei dispositivi di protezione individuale.

Per ottenere l'attestazione bisognerà rivolgersi agli **enti certificatori abilitati alla Camera del Commercio** a svolgere attività di controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi. Tra questi **Academyclass**, società operativa in ambito nazionale che con **Iqs**, il suo ente di gestione e certificazione delle procedure per i luoghi pubblici, ha messo a punto uno specifico programma di "ripartenza sicura" che prevede:
- la redazione di un disciplinare tecnico;
- l'attivazione di una procedura specifica per le attività di pulizia e sanificazione;
- la compilazione di una modulistica di registrazione che le aziende dovranno applicare nel rispetto del

sistema di gestione Uni EN 13549:2003;
- un sistema di formazione on line e off line pensato per i dipendenti per imparare a gestire corretteamente le nuove procedure anti-covid.



In tanti gli imprenditori che ne hanno già fatto richiesta: "Abbiamo già un rapporto di collaborazione in essere con questa azienda - dice **Saverio Borgia**, founder del marchio **Bioesserì** e proprietario di tre ristoranti a Milano e Palermo - adesso che l'adempimento normativo si fa più rigido l'aiuto nel gestire determinate procedure di sanificazione e pulizia è determinante. Per noi il cliente e la sua sicurezza sono sempre al centro di tutto e questo tipo di servizio ci fa sentire più sicuri e tutelati come imprenditori ma anche nei confronti dei nostri clienti".

Per **Andrea Graziano**, founder del marchio **Fud Bottega Sicula** la cosa fondamentale si rivela invece essere la formazione alle nuove procedure: "Con Iqs e Academy Class abbiamo già realizzato diversi progetti di formazione, tra cui una piattaforma on line che è uno strumento estremamente importante per la nostra azienda. I nostri dipendenti si collegano da casa per conoscere attraverso dei video le storie e le qualità dei nostri prodotti e dei nostri produttori, ma soprattutto possono imparare tutta la nostra linea di best practices per la sicurezza alimentare, l'accoglienza del cliente, il servizio, e le procedure di pulizia degli ambienti e successivamente fare dei test per verificare quanto hanno appreso. Proseguiremo sicuramente la collaborazione per la certificazione e l'implementare della parte formativa delle nuove procedure di sicurezza, pulizia e sanificazione anti-covid che verrà seguita da tutti i nostri 150 dipendenti".

Ma oltre a chi deve tenersi pronto per la riapertura c'è anche chi non ha mai chiuso come i supermercati. **Giusy Vitale**, proprietaria e direttrice della catena **Prezzemolo & Vitale** ha già sperimentato il sostegno di Iqs in un momento molto delicato per la sua azienda: "Gestire uno stato di crisi non è mai facile, come tutti i supermercati ci siamo visti costretti a cambiare dall'oggi al domani tutte le nostre procedure di gestione. Sarebbe stato facile cadere nel panico ma grazie al sostegno operativo di Iqs siamo riusciti a mettere in evidenza le priorità, ad implementare velocemente tutte le nuove misure di sicurezza, a tutelare clienti e lavoratori e a rimanere calmi nonostante il diffuso clima di paura e incertezza. In brevissimo tempo abbiamo sviluppato un vero e proprio piano di emergenza Anti-Covid, abbiamo imparato e diffuso le nuove procedure per la sanificazione e l'accoglienza dei clienti, abbiamo implementato il corretto uso dei dispositivi di protezione personale, i percorsi di entrata e uscita dei clienti e tanto altro. In tempi record siamo riusciti ad applicare correttamente le diverse e non sempre chiare disposizioni dei tanti decreti varati negli ultimi due mesi dal governo".

La certificazione non è obbligatoria e non costituisce un inadempimento ostativo alla riapertura, ma rappresenta un valido strumento di sostegno per le imprese e garantisce il rispetto del protocollo sottoscritto dal governo il 14/03/2020 per le attività di pulizia e sanificazione. La Certificazione Uni EN 13549:2003 No Covid è riconosciuta su tutto il territorio nazionale, ha una validità di 3 anni e offre a imprenditori e clienti una maggiore garanzia sul rispetto delle norme di sicurezza previste dal decreto

governativo per la riapertura dei locali pubblici.