

CHECK LIST INDIRIZZI OPERATIVI NAZIONALI DPCM 17.05.2020¹

MISURE DI PREVENZIONE PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE

(tra cui bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, ecc.)

<p><u>Informazione</u> Predisporre un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Temperatura corporea clienti</u> Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Prodotti igienizzanti</u> Rendere disponibili igienizzanti mani per clienti e personale anche in più punti del locale, in particolare, all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Contingentamento degli ingressi</u> Negli esercizi che dispongono di posti a sedere, privilegiare l'accesso tramite prenotazione, conservando l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere. Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p><u>Spazi esterni</u> Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Disposizione dei tavoli</u> I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplets.</p>	<input type="checkbox"/>

¹ L'art. 1, comma 14, del D.L. n. 33/2020 stabilisce che le attività economiche debbano svolgersi nel rispetto dei protocolli o linee guida idonei a prevenire o ridurre il rischio di contagio nel settore di riferimento o in ambiti analoghi, adottati dalle Regioni o dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli o linee guida nazionali. In assenza di quelli regionali trovano applicazione i protocolli o linee guida nazionali. Il comma 15 prevede che il mancato rispetto dei protocolli/linee guida regionali o, in assenza, nazionali determina la sospensione dell'attività sino al ripristino delle condizioni di sicurezza.

CHECK LIST INDIRIZZI OPERATIVI NAZIONALI DPCM 17.05.2020 MISURE DI PREVENZIONE PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE (tra cui bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, ecc.)

<p><u>Consumazione al banco</u> La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Buffet</u> La consumazione a <i>buffet</i> <u>non</u> è consentita.</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Misure per il personale</u> Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere a una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Impianti di condizionamento</u> Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Postazione cassa</u> La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Misure per i clienti</u> I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Disinfezione delle superfici</u> Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc).</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Menù</u> Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare o predisporre menù in stampa plastificata e, quindi, disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.</p>	<input type="checkbox"/>