

CHECK LIST

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

<u>Informazione</u> Predisporre un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità	☐
<u>Temperatura corporea clienti</u> Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C	☐
<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	☐
<u>Servizi accessori</u> Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo	☐
<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 a un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti	☐ ☐
<u>Spazi esterni</u> Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro	☐
<u>Disposizione dei tavoli</u> I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, a 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	☐

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.

<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	☐
<u>Buffet</u> È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina 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 dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet	☐
<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 prodotti igienizzanti (prima di ogni servizio al tavolo)	☐
<u>Ricambio d'aria</u> Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria	☐
<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	☐
<u>Misure per i clienti</u> I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo	☐
<u>Disinfezione delle superfici</u> Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, ecc)	☐
<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	☐

DPCM 11 giugno 2020: <u>linee guida</u> Conferenza Regioni² CHECK LIST MISURE DI PREVENZIONE INTEGRATIVE IN CASO DI CERIMONIE³	
<u>Informazione</u> Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento	☐
<u>Elenco ospiti</u> Mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di 14 giorni	☐
<u>Organizzazione spazi</u> Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso alla sede dell'evento in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita	☐
<u>Disposizione dei tavoli</u> I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli ospiti, a eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale . Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale	☐
<u>Spazi esterni</u> Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro	☐
<u>Disinfezione ambienti e attrezzature</u> Assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo	☐
<u>Misure per ospiti e personale</u> Gli ospiti dovranno indossare la mascherina negli ambienti interni (quando non sono seduti al tavolo) e negli ambienti esterni (qualora non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro). Il personale di servizio a contatto con gli ospiti deve utilizzare la mascherina e deve procedere a una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti	☐

² 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.

³ Le seguenti indicazioni integrano le misure di carattere generale previste per la ristorazione per eventi specifici quali i banchetti nell'ambito delle cerimonie (es. matrimoni) ed eventi analoghi (es. congressi).

<u>Buffet</u> È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina 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 dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al <i>buffet</i>	☐
<u>Esibizioni musicali</u> Per eventuali esibizioni musicali da parte di professionisti, si rimanda alle indicazioni contenute nella scheda specifica⁴. In ogni caso devono essere evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro	☐

⁴ Sembra ragionevole ritenere che possa riferirsi alla scheda spettacoli dal vivo/spettacoli musicali di cui alle pag. 31/32 delle [linee guida](#) che fornisce, tra l'altro, indicazioni sul comportamento che deve essere tenuto da chi esegue la prestazione artistica