

Linee guida Conferenza Regioni e Province autonome 28 maggio 2021¹

CHECK LIST

MISURE DI PREVENZIONE PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE

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

<p>Informazione Predisporre un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Temperatura corporea clienti Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Prodotti igienizzanti Rendere obbligatoriamente disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani per clienti e per il 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>Misure anti-assembramenti Adottare misure al fine di evitare assembramenti al di fuori del locale e delle sue pertinenze</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Contingentamento degli ingressi Definire il numero massimo di presenze contemporanee in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria e alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita.</p> <p>Negli esercizi che somministrano pasti, privilegiare l'accesso tramite prenotazione, conservando l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni. E' comunque consentito l'accesso, anche in assenza di prenotazioni, qualora gli spazi lo consentano, nel rispetto delle misure di prevenzione previste. In tali attività non possono essere continuativamente presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.</p> <p>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 di almeno 1 metro di separazione (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>Disposizione dei tavoli I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti 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, plateatici, dehors), a eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Misure per i clienti I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Menù Per i menù favorire la consultazione online tramite soluzioni digitali, o predisporre menù in stampa plastificata e, quindi, disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Disinfezione delle superfici Al termine di ogni servizio al tavolo assicurare pulizia e disinfezione delle superfici.</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Spazi esterni Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici, dehors), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.</p>	<input type="checkbox"/>

¹Linee guida adottate con Ordinanza del Ministero della Salute del 29.05.2021.

<p><u>Consumazione al banco</u> Assicurare il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio), a 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> 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. 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></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 ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti, prima di ogni servizio al tavolo.</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Ricambio d'aria</u> È 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. 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, a 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</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Postazione cassa e modalità di pagamento</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>Attività ludiche (carte da gioco)</u> Sono consentite le attività ludiche che prevedono l'utilizzo di materiali di cui non sia possibile garantire una puntuale e accurata disinfezione (quali ad esempio carte da gioco), purché siano rigorosamente rispettate le seguenti indicazioni: obbligo di utilizzo di mascherina; igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco; rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro sia tra giocatori dello stesso tavolo e di almeno 1 metro tra tavoli adiacenti (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio). Nel caso di utilizzo di carte da gioco è consigliata inoltre una frequente sostituzione dei mazzi di carte usati con nuovi mazzi</p>	<input type="checkbox"/>

Linee guida Conferenza Regioni e Province autonome 28 maggio 2021²

CHECK LIST

MISURE DI PREVENZIONE INTEGRATIVE IN CASO DI CERIMONIE³

<p>Contingentamento delle presenze Definire il numero massimo di presenze contemporanee in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria e alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita.</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Informazione Predisporre un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Elenco ospiti Mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di 14 giorni</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Organizzazione spazi 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</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Disposizione dei tavoli I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli ospiti 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, plateatici, dehors), a eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione.</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Spazi esterni Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Disinfezione ambienti e attrezzature Assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Misure per ospiti e personale Gli ospiti e i lavoratori dovranno indossare la mascherina negli spazi al chiuso e all'aperto secondo le disposizioni vigenti</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Buffet 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. 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</p>	<input type="checkbox"/>

² Linee guida adottate con Ordinanza del Ministero della Salute del 29.05.2021.

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). Inoltre è bene ricordare che ai sensi dell'art. 9, comma 2, del D.L. n. 65/2021, c.d. "Riaperture-bis", **tutti i partecipanti devono essere muniti di una delle certificazioni verdi Covid-19.**

<p>Esibizioni musicali</p> <p>Per eventuali esibizioni musicali da parte di professionisti, si rimanda alle indicazioni contenute nella scheda specifica. In ogni caso devono essere evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Ricambio d'aria</p> <p>E' 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.</p> <p>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, a 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</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Guardaroba</p> <p>Nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.</p>	<input type="checkbox"/>