

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [Cookie Policy](#).

entri all'uso dei cookie. [Ok](#)

Privacy Overview

This website uses cookies to improve your experience while you navigate through the website. Out of these cookies, the cookies that are categorized as necessary are stored on your browser as they are essential for the working of basic...

[Mostra altro](#)

Necessario Sempre attivato

Non Necessario
Attivato ☒



MEZZI IGIENIZZATI E PROTETTI PER LA SICUR



NOLEGGIO E VENDITA
DI PIATTAFORME,
SOLLEVATORI,
AUTOGRIU E MULETTI
IN TUTTA L'EMILIA
ROMAGNA



Coronavirus Rimini

PER LA RIAPERTURA DEL 18 MAGGIO

Linee di indirizzo per la ristorazione, ecco il testo condiviso

In foto: repertorio



di Redazione ⌚ lettura: 3 minuti

sab 16 mag 2020 12:33 ~ ultimo agg. 12:38



[Ascolta l'audio](#)

Nell'ambito delle di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative, ecco il testo condiviso per il **settore ristorazione** valido dal 18 maggio su tutto il territorio nazionale, pubblicato dalla Conferenza delle Regioni e

della province italiane. Tra le misure: distanziamento di almeno un metro, stop ai buffet, mascherina quando non si è al tavolo, gli esercizi sono tenuti a conservare per 14 giorni gli elenchi di chi ha prenotato.

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati

Notizie correlate

ATTUALITÀ RIMINI

Bocciato stop alcol. Assessore: troppo restrittivo; Renzi parla di passo avanti

di Redazione

FRANCESCHINI AL CORSE

Spazi pubblici aggiuntivi: esentati da richieste alle Soprintendenze

di Redazione

PROROGATE ALCUNE SCADENZE

Santarcangelo, negli uffici del Comune solo su appuntamento

di Redazione

nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i 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.
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere 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 di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- 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 droplet.
- 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.
- La consumazione a buffet non è consentita. ▪ Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo.
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- 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.
- I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.
- 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). 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.

(*La Regione Campania ritiene che la distanza di un metro vada calcolata dal tavolo)

Meteo Rimini

SAB 16	DOM 17	LUN 18
Coperto	Poco nuvoloso	Poco nuvoloso
Min Max 15° 21°	Min Max 14° 22°	Min Max 15° 23°
3 mm 70%	0 mm 11%	0 mm 11%
Vento debole	Vento debole	Vento debole
UV 4 Moderato	UV 8 Molto Alto	UV 8 Molto Alto
Mosso 17°	Poco mosso 17°	Mosso 17°

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE SUL METEO](#)