

Home > Associazioni > Fipe: modifica alle linee guida per gli impianti di condizionamento nella ristorazione

[ASSOCIAZIONI](#) [NOTIZIE](#) [NORME & LEGGI](#)

Fipe: modifica alle linee guida per gli impianti di condizionamento nella ristorazione

Da Redazione 2 - 1 Giugno 2020 0

La **Conferenza delle Regioni** nel documento del 25 maggio scorso presentato al Governo ha accolto **due importanti modifiche** richieste da **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi** nell'interesse delle imprese del settore.

Nell'aggiornamento e l'integrazione alle "**Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive**" di cui all'Allegato 17 del DPCM del 17 maggio 2020, espressamente recepite (a volte con integrazioni) dalla maggior parte delle Regioni, in particolare, sono state aggiunte le schede relative ad alcuni **settori che non erano stati ancora disciplinati** (tra cui **strutture ricettive all'aperto (campeggi); rifugi alpini**; attività fisica all'aperto; noleggio veicoli e altre attrezzature; **aree giochi per bambini**) e sono state apportate alcune modifiche alle schede già pubblicate.





Ma soprattutto, per quel che concerne il **settore della ristorazione**, è di particolare rilievo la **modifica** in ordine agli **impianti di condizionamento**, introdotta in accoglimento delle istanze che il sistema Confcommercio ha rivolto alle Istituzioni competenti nelle ultime settimane.

Nella precedente versione delle linee guida, si imponeva di **“escludere totalmente la funzione di ricircolo dell’aria”**.

Nella versione odierna, si prevede **apposita deroga a tale obbligo, nel caso in cui sia tecnicamente impossibile escludere detta funzione**.

Invero, **laddove la tecnologia dell’impianto di condizionamento non consenta di escludere la funzione di ricircolo dell’aria**, l’esercente potrà **continuare ad utilizzare gli impianti** di condizionamento già in uso, dovendo tuttavia rafforzare le altre misure per il **ricambio d’aria naturale**, e garantendo, in ogni caso, la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell’aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le indicazioni tecniche di cui al documento dell’Istituto Superiore di Sanità.

Per quanto riguarda gli **stabilimenti balneari**, si segnala l’introduzione di un’ulteriore raccomandazione consistente nel **“favorire, per quanto possibile, l’ampliamento delle zone d’ombra per prevenire gli assembramenti, soprattutto durante le ore più calde”**.

La versione aggiornata delle “Linee guida” è stata già inviata al Presidente del Consiglio, Giuseppe Conte, al Ministro della Salute, Roberto Speranza e al Ministro per gli Affari Regionali, Francesco Boccia, affinché si possa procedere all’aggiornamento del DPCM del 17 maggio 2020.

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo

Invia



Suggerisci una correzione all'articolo

TAGS	ACCOGLIENZA	AWAY FROM HOME	BISTROT	BRIGATA DI CUCINA	CAMPEGGI	CHEF	CINA	CONSUMI FUORI CASA
	CORONAVIRUS	COVID	COVID-19	CUCINA	CUCINA ITALIANA	CUOCHI	CUOCO	EMERGENZA SANITARIA
	FOOD	FOOD SERVICE	FOODSERVICE	FUORI CASA	HORECA	IGIENE	IGIENIZZARE I LOCALI	HORECANEWS
								FASE 2

LAVORO CERCO - OFFRO

Bofrost ricerca personale in tutta Italia: 300 posizioni ...

In questo momento in cui l'emergenza sanitaria causata dalla diffusione del COVID-19 va di pari p...

Giulio Cevalo (FIARC Viterbo) parla della difficile situa...

In questo momento in cui l'emergenza sanitaria causata dalla diffusione del COVID-19 va di pari p...

Agrijob e Jobincountry: ecco dove trovare lavoro in agric...

In questo momento in cui l'emergenza sanitaria causata dalla diffusione del COVID-19 va di pari p...

Offerta di lavoro – salumieri – Nanolli Campania

PRODOTTI

IEI e SCA Italy fanno chiarezza su "Qualità da vendere. Il...

3 Giugno 2020

