


MERCLEDÌ 12 MAGGIO, 2021

 Notizie
  Sport
  Servizio WhatsApp
  Info - Contatti
  Relazioni Sociali

online
il **Quotidiano**
del Molise

 24 ore su 24

*La tua regione
sempre in diretta.*

 Direttore: Giuseppe Rocco
 Direttore editoriale: Mimmo di Iorio

[HOMEPAGE](#)
[CAMPOBASSO](#)
[ISERNIA](#)
[TERMOLI](#)
[NECROLOGI](#)
[SERVIZI UTILI](#)
[FARMACIE](#)
[WHATSAPP](#)
[DI PIÙ](#)


12.05.21 - ore 18.00 - ASCOLTA LE AUDIO NEWS

 Spreaker
 

[Home](#) > [Attualità](#) > Celebrato il matrimonio dimostrativo, Federmep: "Sposarsi in sicurezza si può". Ecco le linee guida

ATTUALITÀ

Celebrato il matrimonio dimostrativo, Federmep: "Sposarsi in sicurezza si può". Ecco le linee guida

Il 12 Mag 2021 — 0



Festeggiare in sicurezza si può. Questo il messaggio che Federmep – la federazione che rappresenta le imprese e i liberi professionisti del settore Matrimoni ed Eventi privati – manda al governo a pochi giorni di distanza dalla possibile indicazione di una data per la ripresa delle attività.

Una richiesta, quella di poter ripartire sin da subito, che Federmep ha deciso di inviare mettendo in scena un matrimonio nel rispetto delle linee guida adottate dalla Conferenza delle Regioni il 28 aprile scorso.

Le nozze si sono tenute questo pomeriggio a Bari, presso Villa De Grecis, con una scaletta assolutamente realistica: dalla preparazione della sposa alla cerimonia, dal banchetto al taglio della torta, alla consegna delle bomboniere.

“Un atto dimostrativo che abbiamo deciso di realizzare per far comprendere al governo che permettere ai professionisti del settore di riprendere l'attività è una garanzia di sicurezza, proprio mentre in tutto il Paese si stanno comunque tenendo eventi che sono proibiti dal dpcm del 2 marzo”, spiega la presidente di Federmeop Serena Ranieri.

“Ricordiamo che ai sensi dell'articolo 16 del DPCM del 2 marzo scorso, non modificato dal cosiddetto decreto “riaperture” le feste, anche conseguenti a cerimonie civili o religiose, sono vietate. Decreto che peraltro, caso quasi unico, non ha neanche indicato una data differita per la ripresa delle attività. Con ogni probabilità la data sarà indicata lunedì prossimo: con l'iniziativa odierna confidiamo di convincere il governo dell'opportunità di far ripartire subito il settore, adottando le linee guida varate dalla Conferenza delle Regioni.

In ballo c'è il futuro di oltre 50mila operatori economici – tra imprese e liberi professionisti – e oltre mezzo milione di persone impiegate. Lavoratrici e lavoratori fermi da 14 mesi e che sono pronti a riprendere le loro attività in sicurezza e a tornare a realizzare i sogni degli sposi e degli altri clienti”, conclude Ranieri.

LE LINEE GUIDA DI FEDERMEOP

RISTORAZIONE E CERIMONIE

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 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).

Le misure di seguito riportate, se rispettate, possono consentire lo svolgimento sia del servizio del pranzo, che della cena.

- **▪** Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- **▪** Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura >37,5 °C.
- **▪** Rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani 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.
- **▪** Adottare misure al fine di evitare assembramenti al di fuori del locale e delle sue pertinenze.
- **▪** Negli esercizi che somministrano pasti, privilegiare l'accesso tramite prenotazione e mantenere 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 continuamente presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere;
- **▪** In tutti gli esercizi: – disporre i tavoli 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), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione. – i clienti dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo; – favorire la consultazione online del menu tramite soluzioni digitali, oppure predisporre menu in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere; – al termine di ogni servizio al tavolo, assicurare pulizia e disinfezione delle superfici.
- **▪** 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).
- **▪** Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici, dehors), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- **▪** Per la consumazione al banco 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), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- **▪** 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.

- ■ 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.
- ■ 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. 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.
- ■ 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.
- ■ 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 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. **CERIMONIE** Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate e dei protocolli adottati per lo svolgimento dei riti (religiosi e civili), le seguenti indicazioni integrative costituiscono indirizzi specifici per i banchetti nell'ambito delle cerimonie (es. matrimoni) ed eventi analoghi (es. congressi).
 - ◊ ■ Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento.
 - ◊ ■ Mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di 14 giorni.
 - ◊ ■ 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.
 - ◊ ■ Disporre i tavoli 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), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione.
- ■ Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- ■ Assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo.
- ■ 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 ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti.
- ■ 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 buffet.
- ■ Per eventuali esibizioni musicali da parte di professionisti, si rimanda alle indicazioni contenute nella scheda specifica. In

