



Ristoranti

dolcegiornale

HOTEL

SPIRIT

VINO E BIRRA

CAFFÈ

BEVANDE

BARFOOD

ARREDI E ATTREZZATURE

GESTIONE

Accedi / Registrati



BARITALIA

BARAWARDS

EVENTI

IL BIBLIOTECARIO

BARGIORNALE.TV

CORSI

PREMIUM



Home > Gestione > Riaperture: le nuove Linee guida delle regioni per i locali

Riaperture: le nuove Linee guida delle regioni per i locali

Di Giuseppe Stabile - 24 Maggio 2021



Foto di StockSnap da Pixabay

Messo a punto dalla Conferenza delle regioni il documento contiene e indicazioni operative sulle misure da adottare per l'esercizio dell'attività in sicurezza

Dopo il decreto riaperture bis, che ha fissato il nuovo calendario per la ripresa delle attività per il settore del fuoricasa, allentando alcune restrizioni, un nuovo documento completa il quadro regolatorio di riferimento ([leggi Riaperture: il nuovo calendario e le regole per i locali](#)). La Conferenza delle regioni ha infatti messo a punto e pubblicato le nuove **Linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali** (il testo completo da scaricare in fondo all'articolo) che **disciplinano le modalità di svolgimento delle attività economiche**, produttive e sociali, in

Gli articoli più letti

Terrazza Organics SkyGarden nella sky line di Milano

riaperture

Riaperture: il nuovo calendario e le regole per i locali

12 top bartender miscelano con Perrier by Murakami

Edicola web



Facebook



modo da prevenire o ridurre il rischio di contagio nei vari settori e che contiene un'apposita sezione dedicata ai pubblici esercizi.

Le Linee guida, adottate dal governo con un'ordinanza, si pongono **in continuità con le precedenti, aggiornandole**, come **strumento sintetico e di immediata applicazione**. A questo scopo individuano i **principi di carattere generale da adottare per consentire l'esercizio dell'attività in sicurezza**, ovvero norme igieniche e comportamentali, utilizzo dei dispositivi di protezione, distanziamento e contact tracing.

Le misure previste **si applicano a tutti gli esercizi di somministrazione di pasti e bevande** (bar, pub, caffetterie, ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie), **anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, di stabilimenti balneari e nei centri commerciali, e all'attività di catering**. Ecco le prescrizioni che riportiamo integralmente:

- 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 per 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. È consentito l'accesso, anche in assenza di prenotazioni, se gli spazi lo consentano, sempre nel rispetto delle misure di prevenzione. In tali attività non possono essere continuativamente presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- 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 (distanza estendibile ad almeno 2 metri in caso di peggioramento dello scenario 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 soggetti al distanziamento interpersonale. 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 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 (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio).
- Dove 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), a eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale.
- 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-

fronte della sostenibilità, l'azienda dei free from ha deciso di compensare le sue emissioni di CO2 investendo in un progetto di riforestazione in Brasile 🇧🇷



service può essere consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. 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 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.
- È obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate per favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. In base all'affollamento e al tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti per 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 (per esempio le 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.

SCARICA LE LINEE GUIDA PER LA RIPRESA DELLE ATTIVITÀ

TAG [bar](#) [Conferenza delle regioni](#) [gelaterie](#) [linee guida attività](#) [Linee guida regioni](#) [misure anti-Covid](#)
[pasticcerie](#) [pizzerie](#) [riaperte](#) [Ristoranti](#)

 Mi piace 0

 Facebook  Twitter  LinkedIn  Pinterest  Email 

Leggi anche

