

Linee guida Conferenza Regioni e Province autonome 2 dicembre 2021¹

CHECK LIST

MISURE DI PREVENZIONE PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE

<p>Queste indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, tra cui bar, ristoranti, pizzerie, pub, gelaterie, pasticcerie, nonché per l'attività di catering</p>	
<p>Informazione Predisporre un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, comprensiva di indicazioni sulla capienza massima degli spazi</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Prodotti igienizzanti Rendere 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 Negli esercizi che somministrano pasti, privilegiare l'accesso tramite prenotazione, conservando l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni, nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali. È 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), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale</p>	<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), ad 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>Obbligo di mascherina per i clienti e i lavoratori I clienti dovranno indossare la mascherina (chirurgica o dispositivo che conferisce superiore protezione come gli FFP2) tutte le volte che non sono seduti al tavolo; anche i lavoratori dovranno indossare la mascherina (chirurgica o FFP2 o in base all'esposizione a rischi specifici)</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"/>

¹Linee guida adottate con Ordinanza del Ministero della Salute del 2.12.2021.

<p>Spazi esterni</p> <p>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"/>
<p>Consumazione al banco</p> <p>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>Buffet</p> <p>È possibile organizzare una modalità a buffet prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina (chirurgica o dispositivo che conferisce superiore protezione come gli FFP2). La modalità self-service può essere consentita 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>Ricambio d'aria</p> <p>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, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria, ad eccezione dei casi di assoluta e immodificabile impossibilità di adeguamento degli impianti, per i quali devono essere previste misure alternative di contenimento del contagio. 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 per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante, 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>Postazione cassa e modalità di pagamento</p> <p>La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi). In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Attività ludiche (carte da gioco)</p> <p>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 (<i>chirurgica o FFP2</i>); igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco; rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 tra giocatori di tavoli diversi (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 2 dicembre 2021²
CHECK LIST
MISURE DI PREVENZIONE INTEGRATIVE IN CASO DI CERIMONIE

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).	
Informazione Predisporre un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento	<input type="checkbox"/>
Elenco ospiti Mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di 14 giorni, nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali	<input type="checkbox"/>
Organizzazione spazi Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso alla sede dell'evento in modo ordinato, al fine di evitare code e assembramenti di persone. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita	<input type="checkbox"/>
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.	<input type="checkbox"/>
Spazi esterni Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro	<input type="checkbox"/>
Disinfezione ambienti e attrezzature Assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo	<input type="checkbox"/>
Obbligo di mascherina per ospiti e lavoratori Gli ospiti devono sempre indossare correttamente dispositivi di protezione delle vie respiratorie (mascherina chirurgica o FFP2) sia negli ambienti chiusi (quando non sono seduti al tavolo), sia all'aperto in caso di code e assembramenti di persone; i lavoratori dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie (mascherina chirurgica o FFP2 o in base all'esposizione a rischi specifici)	<input type="checkbox"/>
Buffet È possibile organizzare una modalità a buffet prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina (mascherina chirurgica o FFP2) a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere consentita 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	<input type="checkbox"/>

² Linee guida adottate con Ordinanza del Ministero della Salute del 2.12.2021.

Ricambio d'aria

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 escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria ad eccezione dei casi di assoluta e immodificabile impossibilità di adeguamento degli impianti, per i quali devono essere previste misure alternative di contenimento del contagio.** 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** per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va **umentata la capacità filtrante, 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**

