

Premessa

1. Le presenti “*Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali*” sono adottate ai sensi dell’articolo 10-bis del decreto-legge 22 aprile 2021, n. 52 e ss.mm.ii.
2. Gli indirizzi operativi contenuti nel precedente documento “*Linee Guida per la riapertura delle attività economiche, produttive e ricreative*” (prima versione maggio 2020) si sono dimostrati efficaci per favorire l’applicazione delle misure di prevenzione e contenimento nei diversi settori economici trattati, consentendo una ripresa delle attività economiche e sociali compatibile con la tutela della salute pubblica.
3. In continuità con le prime Linee Guida, è stata mantenuta l’impostazione quale strumento sintetico e di immediata applicazione. Invece, gli indirizzi in esse contenuti sono stati progressivamente integrati, anche in un’ottica di semplificazione, con alcuni nuovi elementi conoscitivi, legati all’evoluzione dello scenario epidemiologico e delle misure di prevenzione adottate, tra cui la vaccinazione anti-COVID19 e l’introduzione progressiva della certificazione verde COVID-19. In particolare, si è ritenuto più utile rimarcare di volta in volta le misure di prevenzione sicuramente efficaci, in luogo di misure che, pur diffusamente adottate, non aggiungono elementi di maggiore sicurezza.
4. Nel presente aggiornamento, le misure di prevenzione sono state ulteriormente semplificate e rese coerenti con l’attuale scenario epidemiologico, caratterizzato da una graduale riduzione complessiva dell’impatto sui sistemi ospedalieri e dalla verosimile evoluzione verso una fase di transizione rispetto all’attuale emergenza pandemica, in considerazione dell’immunizzazione conseguente alla campagna vaccinale e a quella determinata dalla guarigione.
5. Si evidenzia che il presente documento individua i principi di carattere generale per contrastare la diffusione del contagio, quali norme igieniche e comportamentali, utilizzo dei dispositivi di protezione e distanziamento, per tutelare i fruitori delle attività e dei servizi di seguito descritti. Fermi restando gli obblighi di verifica del possesso della certificazione verde COVID-19, previsti dalla normativa vigente, si precisa che le presenti Linee Guida non entrano nel merito delle specifiche misure di prevenzione per la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori, per le quali si rimanda a normativa e protocolli vigenti. Rientra nelle prerogative di associazioni di categoria e altri soggetti rappresentativi redigere ulteriori protocolli attuativi di dettaglio ed eventualmente più restrittivi, purché nel rispetto di tali principi generali, la cui attuazione deve essere garantita e soggetta a verifiche puntuali effettuate dalle competenti autorità locali.
6. Resta inteso che in base all’evoluzione dello scenario epidemiologico, che deve essere oggetto di un attento monitoraggio in relazione alla possibilità di nuove ondate dell’epidemia, le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo. Sono fatte salve, inoltre, disposizioni normative nazionali successive all’adozione delle presenti linee guida che intervengono a modifica degli attuali obblighi igienico-sanitari e comportamentali. Si evidenzia, altresì, che nella fase attuale nella quale la campagna vaccinale è in corso e le indicazioni scientifiche internazionali non escludono la possibilità che il soggetto vaccinato possa contagiarsi, pur senza sviluppare la malattia, e diffondere il contagio, la presentazione di una delle certificazioni verdi COVID-19 non sostituisce il rispetto delle misure di prevenzione e contrasto della diffusione del contagio, quali in particolare l’utilizzo della mascherina negli ambienti chiusi (mascherina chirurgica o dispositivo che conferisce superiore protezione come gli FFP2) secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

PRINCIPI DI CARATTERE GENERALE

Ferme restando le misure previste per ogni specifica attività, in tutte le attività economiche e sociali è necessario il rigoroso rispetto delle norme e delle misure comportamentali individuali e collettive e l'adozione delle misure di seguito indicate:

- **Informazione**
Predisposizione da parte degli esercenti di un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare, comprensiva di indicazioni sulla capienza massima dei locali e comprensibile anche a utenti di altra nazionalità.
- **Certificazione verde COVID-19**
Obbligo di possesso e presentazione della certificazione verde COVID-19, base o rafforzata, in tutti i contesti in cui è prevista ai sensi della normativa statale vigente.
- **Protezione delle vie respiratorie**
Uso corretto della mascherina a protezione delle vie respiratorie (mascherina chirurgica o dispositivo atto a conferire una protezione superiore, quale FFP2) in tutti gli ambienti chiusi e, in caso di assembramento, anche all'aperto, ove previsto dalla normativa statale vigente.
- **Igiene delle mani**
Messa a disposizione, all'ingresso e in più punti dei locali, di soluzioni per le mani, al fine di favorirne l'igienizzazione frequente da parte degli utenti.
- **Igiene delle superfici**
Frequente igienizzazione di tutti gli ambienti, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza.
- **Aerazione**
Rinforzo del ricambio d'aria naturale o attraverso impianti meccanizzati negli ambienti chiusi (es. mantenendo aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate). 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. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria, ad eccezione dei casi di assoluta e imm modificabile impossibilità di adeguamento degli impianti, per i quali devono essere previste misure alternative di contenimento del contagio. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. In ogni caso, si raccomanda il potenziamento nella maggior misura possibile dell'aerazione dei locali per favorire il ricambio dell'aria e favorire la costante manutenzione degli apparati a ciò deputati.

Tali principi di carattere generale devono essere opportunamente applicati, adattandoli al contesto, nelle specifiche attività economiche e sociali. Fermi restando tali principi, si riportano di seguito alcune misure specifiche per i singoli settori di attività.

MISURE SPECIFICHE PER I SINGOLI SETTORI DI ATTIVITA'

Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate, che devono essere attuate, opportunamente declinate, in tutti i singoli settori di attività, si riportano di seguito alcune misure integrative relative ai contesti specifici.

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) e per i banchetti nell'ambito di cerimonie.

Ad integrazione delle misure di carattere generale già descritte, si riportano di seguito alcune misure integrative di maggiore dettaglio.

- Negli esercizi che somministrano pasti, privilegiare l'accesso tramite prenotazione. 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 continuamente presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere;
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici, dehors).
- 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 (estensibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio).
 - i clienti dovranno indossare la mascherina, ove previsto dalla normativa vigente, a protezione delle vie respiratorie (mascherina chirurgica o dispositivo che conferisce superiore protezione come gli FFP2) 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 igienizzazione delle superfici.
- Favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.
- È possibile organizzare una modalità a buffet, anche self-service, prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, il mantenimento della distanza e l'utilizzo della mascherina (mascherina chirurgica o dispositivo che conferisce superiore protezione come gli FFP2) a protezione delle vie respiratorie, ove previsto dalla normativa vigente, con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali.
- 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: utilizzo di mascherina (mascherina chirurgica o dispositivo che conferisce superiore protezione come gli FFP2), ove previsto dalla normativa vigente; igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco; rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra giocatori di tavoli diversi (estensibile 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.

Linee guida approvate con Ordinanza del Ministero della Salute del 1° aprile 2022

PER LA RISTORAZIONE E PER I BANCHETTI NELL'AMBITO DI CERIMONIE¹

CHECK LIST

Misure di carattere generale	
<p>Informazione</p> <p>Predisposizione da parte degli esercenti di un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare, comprensiva di indicazioni sulla capienza massima dei locali e comprensibile anche a utenti di altra nazionalità.</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Certificazione verde COVID-19</p> <p>Obbligo di possesso e presentazione della certificazione verde COVID-19 in tutti i contesti in cui è prevista ai sensi della normativa statale vigente.</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Protezione delle vie respiratorie</p> <p>Uso corretto della mascherina a protezione delle vie respiratorie (mascherina chirurgica o dispositivo atto a conferire una protezione superiore, quale FFP2) in tutti gli ambienti chiusi e, in caso di assembramento, anche all'aperto, ove previsto dalla normativa statale vigente².</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Igiene delle mani</p> <p>Messa a disposizione, all'ingresso e in più punti dei locali, di soluzioni per le mani, al fine di favorirne l'igienizzazione frequente da parte degli utenti.</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Igiene delle superfici</p> <p>Frequente igienizzazione di tutti gli ambienti, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza.</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Aerazione</p> <p>Rinforzo del ricambio d'aria naturale o attraverso impianti meccanizzati negli ambienti chiusi (es. mantenendo aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate). 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. 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. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. In ogni caso, si raccomanda il potenziamento nella maggior misura possibile dell'aerazione dei locali per favorire il ricambio dell'aria e favorire la costante manutenzione degli apparati a ciò deputati.</p>	<input type="checkbox"/>

¹ 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) e per i banchetti nell'ambito di cerimonie.

² Ai sensi dell'art. 5 del D.L. n. 24/2022, fino al 30 aprile 2022 è previsto l'obbligo di indossare dispositivi di protezione delle vie respiratorie per qualsiasi soggetto (ivi inclusi i lavoratori) in tutti i luoghi al chiuso (diversi dalle abitazioni), fatta eccezione per i casi in cui per le caratteristiche dei luoghi o per le circostanze di fatto sia garantito in modo continuativo l'isolamento da persone non conviventi. La norma specifica che, per i lavoratori, sono sufficienti le mascherine chirurgiche.

Misure specifiche	
<p>Contingentamento degli ingressi</p> <p>Negli esercizi che somministrano pasti, privilegiare l'accesso tramite prenotazione. 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>	<input type="checkbox"/>
<p>Spazi esterni</p> <p>Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici, dehors).</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Disposizione dei tavoli</p> <p>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 (estensibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio).</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Obbligo di mascherina per i clienti</p> <p>I clienti dovranno indossare la mascherina, ove previsto dalla normativa vigente³, a protezione delle vie respiratorie (mascherina chirurgica o dispositivo che conferisce superiore protezione come gli FFP2) in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo.</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Menù</p> <p>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.</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Igienizzazione delle superfici</p> <p>Al termine di ogni servizio al tavolo, assicurare igienizzazione delle superfici.</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Modalità di pagamento</p> <p>Favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Buffet</p> <p>È possibile organizzare una modalità a buffet, anche self-service, prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, il mantenimento della distanza e l'utilizzo della mascherina (mascherina chirurgica o dispositivo che conferisce superiore protezione come gli FFP2) a protezione delle vie respiratorie, ove previsto dalla normativa vigente, con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali.</p>	<input type="checkbox"/>

³Cfr. nota precedente.

Attività ludiche

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:

- utilizzo di mascherina (mascherina chirurgica o dispositivo che conferisce superiore protezione come gli FFP2), ove previsto dalla normativa vigente;
- igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco;
- rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra giocatori di tavoli diversi (estensibile 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.

