

## DPCM 14 luglio 2020: linee guida Conferenza Regioni<sup>1</sup>

### *CHECK LIST*

#### **MISURE DI PREVENZIONE PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE (tra cui bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, catering ecc.)**

<p><b><u>Informazione</u></b> Predisporre un'<b>adeguata informazione</b> sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra <b>nazionalità</b></p>	<input type="checkbox"/>
<p><b><u>Temperatura corporea clienti</u></b> Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura <b>&gt; 37,5 °C</b></p>	<input type="checkbox"/>
<p><b><u>Prodotti igienizzanti</u></b> Rendere disponibili <b>prodotti per l'igienizzazione delle mani</b> per clienti e 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><b><u>Servizi accessori</u></b> È consentita la <b>messa a disposizione, possibilmente in più copie, di riviste, quotidiani e materiale informativo</b> a favore dell'utenza per un uso comune, da consultare <b>previa igienizzazione delle mani</b></p>	<input type="checkbox"/>
<p><b><u>Contingentamento degli ingressi</u></b> Negli esercizi che <b>dispongono di posti a sedere, privilegiare l'accesso tramite prenotazione, conservando l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni</b>. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere</p> <p>Negli esercizi che <b>non dispongono di posti a sedere</b>, consentire l'ingresso a un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, <b>in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti</b></p>	 <input type="checkbox"/>
<p><b><u>Spazi esterni</u></b> Laddove possibile, <b>privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni</b> (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del <b>distanziamento di almeno 1 metro</b></p>	<input type="checkbox"/>
<p><b><u>Disposizione dei tavoli</u></b> I tavoli devono essere disposti in modo da <b>assicurare il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro</b> tra i clienti, <b>a eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale</b>; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere <b>ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplets</b></p>	<input type="checkbox"/>

<sup>1</sup> L'art. 1, comma 14, del D.L. n. 33/2020 stabilisce che le attività economiche debbano svolgersi nel rispetto dei protocolli o linee guida idonei a prevenire o ridurre il rischio di contagio nel settore di riferimento o in ambiti analoghi, adottati dalle Regioni o dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli o linee guida nazionali. **In assenza di quelli regionali trovano applicazione i protocolli o linee guida nazionali**. Il comma 15 prevede che il mancato rispetto dei protocolli/linee guida regionali o, in assenza, nazionali determina la sospensione dell'attività sino al ripristino delle condizioni di sicurezza.

<p><b><u>Consumazione al banco</u></b> La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la <b>distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, a eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale</b>; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale</p>	<input type="checkbox"/>
<p><b><u>Buffet</u></b> È possibile organizzare una <b>modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato</b>, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, <b>l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina</b> a protezione delle vie respiratorie. <b>La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose</b>. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che <b>evitino la formazione di assembramenti</b> 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 <b>garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro</b> durante la fila per l'accesso al buffet</p>	<input type="checkbox"/>
<p><b><u>Misure per il personale</u></b> Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la <b>mascherina</b> e deve procedere a una <b>frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti</b> (prima di ogni servizio al tavolo)</p>	<input type="checkbox"/>
<p><b><u>Ricambio d'aria</u></b> Favorire il <b>ricambio d'aria</b> negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere <b>verificata l'efficacia degli impianti</b> al fine di garantire <b>l'adeguatezza delle portate di aria esterna</b> secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli <b>impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria</b>. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e <b>va garantita la pulizia, a impianto fermo, dei filtri dell'aria</b> di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va <b>umentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore</b>, garantendo il mantenimento delle portate. <b>Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria</b></p>	<input type="checkbox"/>
<p><b><u>Postazione cassa e modalità di pagamento</u></b> La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di <b>barriere fisiche</b> (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la <b>mascherina</b> e avere a disposizione <b>gel igienizzante per le mani</b>. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo</p>	<input type="checkbox"/>
<p><b><u>Misure per i clienti</u></b> I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo</p>	<input type="checkbox"/>
<p><b><u>Disinfezione delle superfici</u></b> Al <b>termine di ogni servizio al tavolo</b> andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, ecc)</p>	<input type="checkbox"/>
<p><b><u>Menù</u></b> Per i menù favorire la <b>consultazione online</b> sul proprio cellulare o predisporre <b>menù in stampa plastificata e, quindi, disinfettabile dopo l'uso</b>, oppure <b>cartacei a perdere</b></p>	<input type="checkbox"/>

<b>DPCM 14 luglio 2020: linee guida Conferenza Regioni<sup>2</sup></b>	
<b>CHECK LIST</b>	
<b>MISURE DI PREVENZIONE INTEGRATIVE IN CASO DI CERIMONIE<sup>3</sup></b>	
<p><b>Informazione</b> Predisporre un'adeguata <b>informazione</b> sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento</p>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Elenco ospiti</b> Mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di 14 giorni</p>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Organizzazione spazi</b> Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso alla sede dell'evento in modo ordinato, al fine di <b>evitare assembramenti</b> di persone e di assicurare il <b>mantenimento di almeno 1 metro di separazione</b> tra gli utenti. <b>Se possibile</b> organizzare <b>percorsi separati per l'entrata e per l'uscita</b></p>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Disposizione dei tavoli</b> I tavoli devono essere disposti in modo da <b>assicurare il mantenimento di almeno 1 metro</b> di separazione tra gli ospiti, <b>a eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale</b>. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale</p>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Spazi esterni</b> Laddove possibile, <b>privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni</b> (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del <b>distanziamento di almeno 1 metro</b></p>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Disinfezione ambienti e attrezzature</b> Assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature <b>prima di ogni utilizzo</b></p>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Misure per ospiti e personale</b> <b>Gli ospiti</b> dovranno <b>indossare la mascherina</b> negli ambienti interni (quando non sono seduti al tavolo) e negli ambienti esterni (qualora non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro). <b>Il personale</b> di servizio a contatto con gli ospiti deve utilizzare la <b>mascherina</b> e deve procedere a una frequente igiene delle mani con <b>prodotti igienizzanti</b></p>	<input type="checkbox"/>

<sup>2</sup> L'art. 1, comma 14, del D.L. n. 33/2020 stabilisce che le attività economiche debbano svolgersi nel rispetto dei protocolli o linee guida idonei a prevenire o ridurre il rischio di contagio nel settore di riferimento o in ambiti analoghi, adottati dalle Regioni o dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli o linee guida nazionali. **In assenza di quelli regionali trovano applicazione i protocolli o linee guida nazionali.** Il comma 15 prevede che il mancato rispetto dei protocolli/linee guida regionali o, in assenza, nazionali determina la sospensione dell'attività sino al ripristino delle condizioni di sicurezza.

<sup>3</sup> 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).

<p><b><u>Buffet</u></b>  <b>È possibile</b> organizzare una <b>modalità a buffet</b> mediante <b>somministrazione da parte di personale incaricato</b>, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, <b>l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina</b> a protezione delle vie respiratorie. <b>La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose.</b> In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che <b>evitino la formazione di assembramenti</b> 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 <b>garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro</b> durante la fila per l'accesso al <i>buffet</i></p>	<input type="checkbox"/>
<p><b><u>Esibizioni musicali</u></b>  Per eventuali esibizioni musicali da parte di professionisti, si rimanda alle indicazioni contenute nella <b>scheda specifica</b><sup>4</sup>. In ogni caso devono essere <b>evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano</b> il mantenimento della <b>distanza interpersonale di almeno 1 metro</b></p>	<input type="checkbox"/>

<sup>4</sup> Sembra ragionevole ritenere che possa riferirsi alla scheda spettacoli dal vivo/spettacoli musicali delle linee guida che fornisce, tra l'altro, indicazioni sul comportamento che deve essere tenuto da chi esegue la prestazione artistica.