



## Linee guida Conferenza Regioni 25 maggio 2020

### CHECK LIST

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

<p><b>Consumazione al banco</b></p> <p>La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la <b>distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad 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>Buffet</b></p> <p>La <b>consumazione a buffet</b> in modalità self-service non è consentita. È possibile organizzare una modalità a buffet <b>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, l'obbligo del <b>mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina</b> a protezione delle vie respiratorie</p>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Misure per il personale</b></p> <p>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 soluzioni idro-alcoliche</b> (prima di ogni servizio al tavolo)</p>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Ricambio d'aria</b></p> <p>Favorire il <b>ricambio d'aria</b> negli ambienti interni. Per gli <b>impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria</b>; se ciò non fosse tecnicamente possibile, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il <b>ricambio d'aria naturale e in ogni caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo</b> per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le indicazioni tecniche di cui al <a href="#">rapporto n. 5/2020 dell'ISS COVID 19</a></p>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Postazione cassa</b></p> <p>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>Misure per i clienti</b></p> <p>I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo</p>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Disinfezione delle superfici</b></p> <p>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>Menù</b></p> <p>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 cartacei a perdere</p>	<input type="checkbox"/>