PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 22 - numero 4759 di Mercoledì 26 agosto 2020

Conferenza delle Regioni: le novità per il settore della ristorazione

L'aggiornamento del 6 agosto delle indicazioni della Conferenza delle Regioni per le attività lavorative e ricreative durante l'emergenza COVID-19. Focus sul settore della ristorazione e sui banchetti nell'ambito di cerimonie e congressi.

Roma, 26 Ago ? Come ricordato in questi mesi di emergenza COVID-19, la Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, un organismo di coordinamento e confronto fra i presidenti delle giunte regionali e delle province autonome, ha pubblicato diversi aggiornamenti ? dovremmo essere arrivati al settimo ? di un documento contenente **schede tecniche** con **indirizzi operativi specifici** validi per singoli settori di attività. Indirizzi finalizzati a "fornire uno strumento sintetico e immediato di applicazione delle misure di prevenzione e contenimento di carattere generale, per sostenere un modello di ripresa delle attività economiche e produttive compatibile con la tutela della salute di utenti e lavoratori".

In particolare in ogni scheda sono integrate le varie "**misure di prevenzione e contenimento** riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, tra le quali: norme comportamentali, distanziamento sociale e *contact tracing*". Indicazioni che, pur nella cornice del decreto legislativo 81/2008 per la gestione integrata del rischio connesso al virus SARS-CoV-2, si pongono in continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il Protocollo condiviso tra le parti sociali e con i criteri guida generali di cui ai documenti tecnici prodotti da INAIL e Istituto Superiore di Sanità.

Il **6 agosto 2020** la Conferenza delle Regioni ha approvato la nuova versione (20/151/CR10a/COV19) del documento "**Nuovo coronavirus SARS-CoV-2. Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative**".

Nell'articolo, oltre a ricordare brevemente le novità del documento, ci soffermiamo su quanto riportato per le attività correlate alla **ristorazione**.



20/151/CR10a/COV19

Nuovo coronavirus SARS-CoV-2

Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative

Roma, 6 agosto 2020

L'articolo si sofferma sui seguenti argomenti:

- Le nuove linee guida della Conferenza delle Regioni
- Le indicazioni generali per il settore della ristorazione
- Le indicazioni per la ristorazione nelle cerimonie e nei congressi

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0258] ?#>

Le nuove linee guida della Conferenza delle Regioni

Come ricordato anche in una news del nostro giornale, il 6 agosto la Conferenza delle Regioni, presieduta dal presidente Stefano Bonaccini, ha dunque aggiornato il testo delle linee guida con modifiche che hanno riguardato ad esempio, rispetto alle versioni già pubblicate, le **saune**, le **biblioteche**, i **bar** e, più in generale, il **settore della ristorazione**.

Si indica che per quest'ultimo settore si prevede ? come già indicato in una precedente versione riguardo ai circoli ricreativi - la possibilità di **attività ludiche** come l'uso di carte da gioco.

Nel Comunicato Stampa rilasciato a fine seduta si segnala poi che la Conferenza ha condiviso una "proposta da avanzare al Governo relativa alla partecipazione del pubblico agli eventi sportivi che può essere consentita esclusivamente nei settori degli impianti sportivi nei quali sia possibile assicurare la permanenza presso la postazione seduta assegnata, nel rispetto del distanziamento interpersonale, sia frontalmente che lateralmente, di almeno un metro e, per gli ambienti al chiuso, con obbligo di utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie". Proposte che, chiaramente, dovranno poi tenere conto anche dell'evoluzione epidemiologica di queste settimane che, come i lettori sapranno, vede un continuo aumento dei nuovi contagi.

Durante la seduta sono state approvate anche altre linee guida, su cui ci soffermeremo nei prossimi articoli:

- "linee guida" di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 nelle **residenze universitarie**;
- "linee di Indirizzo per la Gestione Covid-19 all'interno degli **Istituti Penitenziari Italiani**".

Per presentare alcune novità apportate dall'ultimo aggiornamento riportiamo oggi il contenuto della scheda dedicata alle attività di ristorazione.

Le indicazioni generali per il settore della ristorazione

Le indicazioni delle linee guida 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)".

Nel testo abbiamo sottolineato alcune variazioni rispetto ad un nostro precedente articolo sempre sul tema delle indicazioni in materia di ristorazione.

Queste le **indicazioni generali**:

- "Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- È necessario 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.
- È consentita la messa a disposizione, possibilmente in più copie, di **riviste, quotidiani e materiale informativo** a favore dell'utenza per un uso comune, da consultare previa igienizzazione delle mani.

- 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; igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco; rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro sia tra giocatori dello stesso tavolo sia tra tavoli adiacenti. Nel caso di utilizzo di carte da gioco è consigliata inoltre una frequente sostituzione dei mazzi di carte usati con nuovi mazzi.
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- 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 tra le sedute.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- 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-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, 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 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.
- 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).
- Favorire il ricambio d'aria 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, 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.
- I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.
- Al termine di ogni servizio al tavolo 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). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere".

Ricordiamo che, come nelle versioni precedenti, nel documento sono riportate alcune differenze che riguardano la sola Regione Campania (la Regione "ritiene che la distanza di un metro vada calcolata dal tavolo").

Le indicazioni per la ristorazione nelle cerimonie e nei congressi

Infine riportiamo alcune specifiche indicazioni integrative che, nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate e dei protocolli adottati per lo svolgimento dei riti (religiosi e civili), costituiscono indirizzi specifici per i **banchetti nell'ambito delle cerimonie** (es. **matrimoni**) ed eventi analoghi (es. **congressi**).

Le **indicazioni integrative**:

- "Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento.
- Mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di 14 giorni.
- Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso alla sede dell'evento in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli ospiti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- Assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo.
- Gli ospiti dovranno indossare la mascherina negli ambienti interni (quando non sono seduti al tavolo) e negli ambienti esterni (qualora non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro). Il personale di servizio a contatto con gli ospiti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti.
- È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, 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 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.
- Per eventuali esibizioni musicali da parte di professionisti, si rimanda alle indicazioni contenute nella scheda specifica" ("Cinema e spettacoli dal vivo", ndR). "In ogni caso devono essere evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro".

Riguardo al tema della sicurezza nelle attività di ristorazione rimandiamo anche alla lettura del Rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS) dal titolo " Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti".

In conclusione riepiloghiamo le varie **schede** contenute nel documento della Conferenza delle Regioni del 6 agosto 2020:

- ristorazione
- attività turistiche
- strutture ricettive
- servizi alla persona
- commercio al dettaglio
- commercio al dettaglio su aree pubbliche
- uffici aperti al pubblico
- piscine
- palestre
- manutenzione del verde

- musei, archivi e biblioteche
- attività fisica all'aperto
- noleggio veicoli e altre attrezzature
- informatori scientifici del farmaco
- aree giochi per bambini
- circoli culturali e ricreativi
- formazione professionale
- cinema e spettacoli dal vivo
- parchi tematici e di divertimento
- sagre e fiere locali
- servizi per l'infanzia e l'adolescenza
- professioni della montagna e guide turistiche
- congressi e grandi eventi fieristici
- sale slot, sale giochi, sale bingo e sale scommesse
- discoteche

Tiziano Menduto

Scarica il documento da cui è tratto l'articolo:

Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, " Nuovo coronavirus SARS-CoV-2. Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative", aggiornamento del 06 agosto 2020, 20/151/CR10a/COV19 (formato PDF, 599 kB).

***Scarica la normativa di riferimento*:**

DECRETO-LEGGE n. 104 del 14 agosto 2020 - Misure urgenti per il sostegno e il rilancio dell'economia.

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI del 07 agosto 2020 - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19 e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19.

DECRETO-LEGGE 30 luglio 2020, n. 83 - Misure urgenti connesse con la scadenza della dichiarazione di emergenza epidemiologica da COVID-19 deliberata il 31 gennaio 2020.

Delibera del Consiglio dei Ministri del 29 luglio 2020 - Proroga dello stato di emergenza in conseguenza del rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili.

Leggi gli altri articoli di PuntoSicuro sul nuovo coronavirus Sars-CoV-2

 Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it