PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 23 - numero 4924 di Venerdì 30 aprile 2021

# COVID-19: le nuove linee guida per le attività economiche e sociali

***La Conferenza delle Regioni ha pubblicato l'aggiornamento del 28 aprile 2021 delle linee guida per la ripresa delle attività lavorative durante l'emergenza COVID-19. Gli obiettivi e le indicazioni per la somministrazione di pasti e bevande.***

Roma, 30 Apr ? Gli indirizzi operativi contenuti nei vari documenti relativi alle **linee guida per la riapertura delle attività economiche, produttive e ricreative** (dalla prima versione di 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 ricreative compatibile con la tutela della salute di utenti e lavoratori".

Ad affermarlo è la Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, organismo di coordinamento e confronto fra i presidenti delle giunte regionali e delle province autonome, che dopo una lunga pausa è tornata ad aggiornare le proprie **linee guida** in relazione all'emergenza COVID-19.

La Conferenza delle Regioni nella seduta del **28 aprile 2021** ha, dunque, approvato le nuove "**Linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali**" - elaborate con il supporto degli uffici di prevenzione dei Dipartimenti di Sanità pubblica delle Regioni e delle Province autonome ? che sono state pubblicate e inviate al Presidente del Consiglio e ai ministri della Salute e per gli Affari regionali e le Autonomie.

CONFERENZA DELLE REGIONI
E DELLE PROVINCE AUTONOME

21/51/CR04/COV19

**Nuovo coronavirus SARS-CoV-2**

## Linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali

Roma, 28 aprile 2021

Il documento si sofferma sui seguenti ambiti lavorativi:

- ristorazione e cerimonie
- attività turistiche e ricettive
- cinema e spettacoli dal vivo
- piscine termali e centri benessere
- servizi alla persona (acconciatori, estetisti e tatuatori)
- commercio
- musei, archivi e biblioteche
- parchi tematici e di divertimento
- circoli culturali e ricreativi
- congressi e grandi eventi fieristici.

Dopo un riepilogo degli obiettivi di queste linee guida, l'articolo si sofferma su quanto indicato per la ristorazione:

- Obiettivi e caratteristiche delle linee guida della Conferenza delle Regioni
- Aggiornamento delle linee guida: le indicazioni per la ristorazione


Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[DVS055] ?#>

# Obiettivi e caratteristiche delle linee guida della Conferenza delle Regioni

Le "**Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali**" del 28 aprile 2021, che "tengono conto delle disposizioni del decreto-legge n. 52 del 22 aprile 2021 e sono adottate ai sensi dell'articolo 1, comma 14, del decreto-legge n. 33 del 16 maggio 2020", sono **in continuità con le precedenti Linee Guida**. Gli indirizzi contenuti nelle precedenti edizioni "sono stati integrati con alcuni nuovi elementi conoscitivi, legati all'evoluzione dello scenario epidemiologico e delle misure di prevenzione adottate, anche in un'ottica di semplificazione".

Inoltre nel documento "si è ritenuto più utile rimarcare le misure di prevenzione sicuramente efficaci, in luogo di misure che, pur diffusamente adottate, non aggiungono elementi di maggiore sicurezza".

Inoltre con lo stesso **obiettivo di semplificazione** sono stati accorpati molteplici settori economici e ricreativi in macro-aree, affini per profilo di rischio o per attività (le precedenti versioni riportavano molti più ambiti lavorativi e ricreativi).

Il documento individua "i principi di carattere generale per contrastare la diffusione del contagio, quali norme igieniche e comportamentali, utilizzo dei dispositivi di protezione, distanziamento e contact tracing". Infatti "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".

Si segnala poi che, in base all'evoluzione dello scenario epidemiologico, le misure indicate potranno "essere rimodulate, anche in senso più restrittivo". Riguardo poi al tema della vaccinazione si ritiene ? continua il documento ? "che allo stato attuale il possesso e la presentazione di **certificazioni vaccinali** non sostituisca il rispetto delle misure di prevenzione e contrasto della diffusione del contagio quali ad esempio il distanziamento interpersonale, l'utilizzo della mascherina, l'igienizzazione della mani e delle superfici".

# Aggiornamento delle linee guida: le indicazioni per la ristorazione

Ci soffermiamo oggi su quanto contenuto nella prima scheda relativa alla ristorazione.

Le indicazioni, che devono tener conto delle normative nazionali e regionali in merito all'emergenza COVID-19, "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)". Le misure riportate, se rispettate, "possono consentire lo svolgimento sia del servizio del pranzo, che della cena".

Si riportano alcune **indicazioni** per 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 (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 soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione.
- i clienti dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie 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 pulizia e disinfezione delle superfici".

Riprendiamo le altre indicazioni delle linee guida:

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura >37,5 °C.
- 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.
- Adottare misure al fine di evitare assembramenti al di fuori del locale e delle sue pertinenze.
- Negli esercizi che somministrano pasti, privilegiare l'accesso tramite prenotazione e mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni. 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;
- 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).
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici, dehors), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- Per la consumazione al banco 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), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale".
- "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 tra giocatori dello stesso tavolo e di almeno 1 metro tra tavoli adiacenti (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".

Il documento si sofferma anche su **buffet e self-service**.

Si indica che "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".

Riguardo poi al **ricambio d'aria** e agli **impianti di condizionamento** si indica che "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". E "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".

Inoltre 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 poi "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".

Concludiamo con alcune indicazioni che riguardano anche il **personale**:

- "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.
- 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".

Ricordiamo, infine, che nella prima scheda ("Ristorazione e cerimonie") il documento riporta anche altre indicazioni integrative che, tenendo conto di quanto sopra riportato 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)".

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 ripresa delle attività economiche e sociali", aggiornamento del 28 aprile 2021, 21/51/CR04/COV19 (formato PDF, 427 kB).

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

DECRETO-LEGGE 22 aprile 2021, n. 52 - Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19.

 Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

**www.puntosicuro.it**