

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

**PER LA RISTORAZIONE E PER I BANCHETTI NELL'AMBITO DI CERIMONIE<sup>1</sup>**

**CHECK LIST**

<b>Misure di carattere generale</b>	
<p><b>Informazione</b></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><b>Certificazione verde COVID-19</b></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><b>Protezione delle vie respiratorie</b></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 vigente<sup>2</sup>.</p>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Igiene delle mani</b></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><b>Igiene delle superfici</b></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><b>Aerazione</b></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"/>

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<b>Misure specifiche</b>	
<p><b>Contingentamento degli ingressi</b></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><b>Spazi esterni</b></p> <p>Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici, dehors).</p>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Disposizione dei tavoli</b></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><b>Obbligo di mascherina per i clienti</b></p> <p>I clienti dovranno indossare la mascherina, ove previsto dalla normativa vigente<sup>3</sup>, 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><b>Menù</b></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><b>Igienizzazione delle superfici</b></p> <p>Al termine di ogni servizio al tavolo, assicurare igienizzazione delle superfici.</p>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Modalità di pagamento</b></p> <p>Favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.</p>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Buffet</b></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"/>

<sup>3</sup>Cfr. 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.

