

Fase 2, le regole per i ristoranti

Pubblicato: Sabato 16 Maggio 2020



Ecco quali sono **le regole per i ristoranti** previste dal [documento condiviso tra Stato e Regioni](#). Queste 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).

? 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 igienizzanti 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.

? 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 i clienti.**

? 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 che le sedute garantiscano il **distanziamento interpersonale di almeno 1**

metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano

soggette 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 soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

? **La consumazione a buffet non è consentita.**

? Il personale di servizio a contatto con i clienti deve **utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente**

igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo.

? Favorire **il ricambio d'aria** negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'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 si è seduti al tavolo.

? Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, **evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati** (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.

*La Regione Campania ritiene che la distanza di un metro vada calcolata dal tavolo.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it