

# RISTORAZIONE E CERIMONIE



**RIAPERTURA**



***"Linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali"***  
**Ri-approvate il 28 maggio 2021**



La Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, nella seduta del 28 maggio, ha riapprovato le **"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).



## **RISTORAZIONE E CERIMONIE**

ATTIVITÀ TURISTICHE E RICETTIVE

CINEMA E SPETTACOLI DAL VIVO

PISCINE TERMALI E CENTRI BENESSERE SERVIZI ALLA PERSONA

COMMERCIO

MUSEI, ARCHIVI, BIBLIOTECHE E LUOGHI DELLA CULTURA

PARCHI TEMATICI E DI DIVERTIMENTO

CIRCOLI CULTURALI E RICREATIVI

CONGRESSI E GRANDI EVENTI FIERISTICI

SALE GIOCHI, SALE SCOMMESSE, SALE BINGO E CASINO'

SAGRE E FIERE LOCALI

CORSI DI FORMAZIONE



# RISTORAZIONE E CERIMONIE

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 e in altre strutture in cui sia consentita l'attività di ristorazione),

**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).



# SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE A DOMICILIO DEL CONSUMATORE

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA'

Si considera somministrazione al domicilio del consumatore l'effettuazione di un servizio consistente nella fornitura al domicilio del richiedente e previa richiesta di quest'ultimo, di alimenti e bevande pronti per il consumo sul posto rivolto esclusivamente al consumatore, ai familiari e alle persone da lui invitate.

Per domicilio del consumatore si intende non solo la privata dimora, ma anche il locale in cui si trova per motivi di lavoro o di studio o per lo svolgimento di convegni, congressi o cerimonie.

La somministrazione al domicilio del consumatore viene normalmente distinta in:

- **attività di catering che consiste nella fornitura di alimenti e bevande per eventi quali meeting e cerimonie, il cibo e le bevande vengono fornite al di fuori del luogo in cui vengono cucinate;**
- attività di banqueting che consiste non solo nella fornitura di alimenti e bevande ma anche tutto ciò che riguarda la presentazione e l'organizzazione dell'evento. Comprende anche il servizio al tavolo e la preparazione e il riordino dei tavoli/buffet, delle sedie, dei tovagliati, delle posaterie e delle stoviglie necessari.

Le misure di seguito riportate, se rispettate, possono consentire lo svolgimento sia del servizio del **pranzo**, che della **cena**.

- Predisporre una adeguata **informazione** sulle misure di prevenzione da rispettare, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- Definire il **numero massimo di presenze contemporanee** in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria ed alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita.



- 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**. E' 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**;

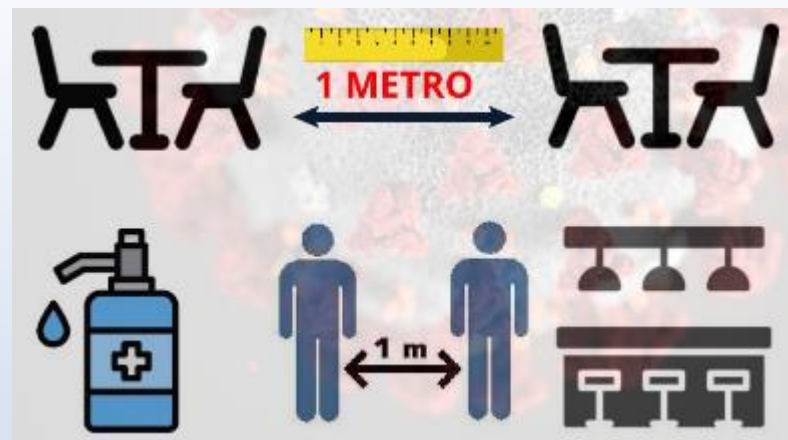


## ■ In tutti gli esercizi:

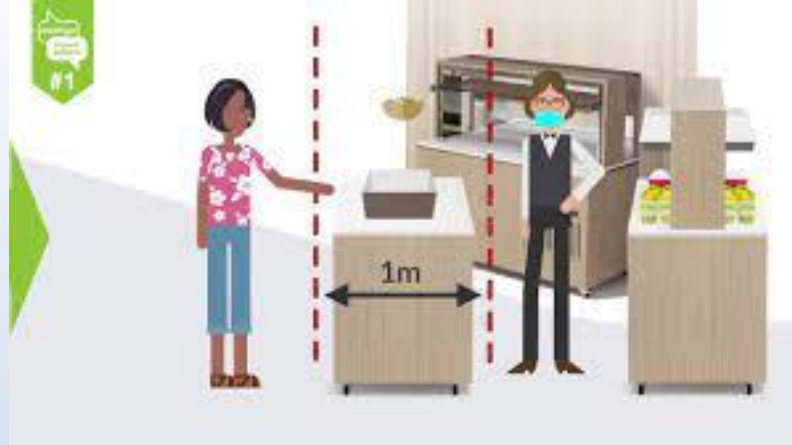


- disporre i **tavoli** in modo da assicurare il mantenimento di almeno **1 metro** di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti **al chiuso** (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti **all'aperto** (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**.



- 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.



- 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.



- E' **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. 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.**

▪ 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.

# CERIMONIE



## Per le feste di nozze green pass sempre obbligatorio

Nelle linee guida regionali delle cerimonie non si cita il green pass per gli invitati. L'obbligo è stato introdotto dal decreto riaperture del 18 maggio per le regioni gialle, dove rimane la necessità per gli invitati di **esibire certificato vaccinale, certificato di guarigione o tampone negativo**. E sarà necessario anche in zona bianca come precisato in serata dalla Conferenza delle Regioni: *«Le feste conseguenti alle cerimonie civili o religiose, anche al chiuso, devono svolgersi nel rispetto di protocolli e linee guida adottati ai sensi dell'art.1, comma 14, del decreto-legge 33/2020 e con la prescrizione che i partecipanti siano muniti di una delle certificazioni verdi di cui all'articolo 9 del dl 52/2021 anche in zona bianca. Il comma 2 dell'art 9 del Dl 65/2021 si limita a stabilire l'anticipazione della possibilità delle feste in zona gialla al 15 giugno, ma restano ferme le modalità di svolgimento indicate nella norma».*

# CERIMONIE

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

- **Definire il numero massimo di presenze contemporanee** in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria ed alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita
- 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**.





- 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.
- 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. In ogni caso **devono essere evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro.**
- **E' 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.** 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.
- **Nei guardaroba**, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in **appositi sacchetti porta abiti.**