

# **Buffet self-service e distanziamento solo tra tavoli diversi, aggiornate le Linee guida per la ristorazione**

È stata pubblicata, nella Gazzetta Ufficiale del 6 dicembre 2021, l'ordinanza del Ministro della Salute con cui sono stati recepiti gli [aggiornamenti delle Linee Guida per la ripresa delle attività economiche e sociali](#), approvati dalla Conferenza delle Regioni il 2 dicembre.

Tre le principali novità per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande (quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie, le attività di catering), tra cui il si al buffet self-service.

## **Cartello con capienza massima e nazionalità diverse**

È venuto meno l'obbligo di definire il numero massimo di presenze contemporanee in relazione ai volumi di spazio. Per la ristorazione si richiede di "predisporre una adeguata **informazione sulle misure di prevenzione** da rispettare, comprensibile anche per i clienti di **altra nazionalità**, comprensiva di indicazioni sulla **capienza massima** degli spazi".

## **Distanziamento solo tra tavoli diversi**

È scomparso l'obbligo del distanziamento di 1 metro tra i commensali seduti allo stesso tavolo. Rimane il mantenimento

di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso.

## **Si al buffet self-service**

Nelle Linee guida aggiornate si legge che “è possibile organizzare una modalità a buffet 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 consentita** 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”.

Dunque il servizio a buffet può avvenire **anche senza la somministrazione da parte di personale incaricato** né con l’utilizzo di prodotti confezionati in **monodose**. I clienti durante la fila per il buffet devono mantenere una **distanza di 1 metro** con la **mascherina**.

## **Dal 6 dicembre più intensi i controlli**

[CNA Veneto Agroalimentare](#), dal 6 dicembre 2021, a seguito della circolare del ministero dell’interno del 2 dicembre, ha notato che si sono fatti più intensi i controlli nei bar, ristoranti, pasticcerie. Pertanto invitiamo i nostri associati a prestare attenzione a tutte le regole sul [Super green pass](#) e sulle Linee guida.

[Linee guida aggiornate dicembre 2021](#) Scarica

Qui trovi i contatti delle **CNA Territoriali** a cui potrai rivolgerti per un aiuto concreto: [contatta la sede più vicina a te!](#)