

Cosa cambia al bar e al ristorante da aprile? Via l'elenco e i distanziamenti al bancone

Cosa cambia al bar da aprile. Come CNA Agroalimentare Vento vogliamo segnalare che è stata pubblicata in Gazzetta l'[ordinanza](#) del Ministro della Salute che adotta le «**Linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali**», in vigore dal 1° aprile al 31 dicembre 2022. Le linee guida contengono **indirizzi operativi** per favorire l'applicazione delle misure di prevenzione e contenimento del contagio da covid.

Ristorazione e cerimonie

- 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;
- laddove possibile, **privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni** (giardini, terrazze, plateatici, dehors);
- 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**;
- i clienti dovranno **indossare la mascherina 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 **igienizzazione delle superfici**. Favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo;
- 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, con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali.

Attività turistiche e ricettive

- Il **distanziamento interpersonale non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o di conviventi**, né alle persone che occupano la medesima camera o lo stesso ambiente per il pernottamento, né alle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale;
- **favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online**, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile;
- **l'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale**, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare, conviventi e persone che occupano la stessa camera o lo stesso ambiente per il pernottamento, e per le persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale;
- **garantire la frequente igienizzazione di tutti gli ambienti e locali**, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza;
- nel quadro delle **strutture turistico-ricettive all'aria aperta**, per i servizi igienici ad uso comune, considerata la peculiarità degli stessi nel contesto di

queste strutture, sono introdotti interventi di igienizzazione da effettuare almeno 2 volte al giorno. In ragione di una maggiore affluenza degli ospiti, nel caso di occupazione superiore al 70% delle piazzole sprovviste di servizi igienici presenti nella struttura (escludendo quindi case mobili, bungalow e piazzole con servizi privati), la igienizzazione sarà effettuata almeno 3 volte al giorno.

Commercio

- Le presenti indicazioni si applicano al settore del **commercio al dettaglio**. Prevedere **regole di accesso**, in base alle caratteristiche dei singoli esercizi, in modo da **evitare code e assembramenti di persone e assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti**, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette al distanziamento interpersonale. Nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del cliente, dovrà essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce. **Favorire modalità di pagamento elettroniche;**
- le presenti indicazioni si applicano alle **attività di commercio al dettaglio su aree pubbliche** che si possono considerare ordinarie per la loro frequenza di svolgimento, la cui regolamentazione è competenza dei Comuni, che devono:
 - **assicurare**, tenendo in considerazione la localizzazione, le caratteristiche degli specifici contesti urbani, logistici e ambientali, **la maggiore o minore frequentazione dell'area mercatale**, la riorganizzazione degli spazi per consentire l'accesso in modo ordinato e, se del caso, contingentato, al fine di evitare code e assembramenti di persone;
 - **assicurare maggiore distanziamento dei posteggi** ed

a tal fine, ove necessario e possibile, ampliamento dell'area mercatale.

- **individuare un'area di rispetto per ogni posteggio** in cui limitare la concentrazione massima di clienti compresenti, nel rispetto della distanza interpersonale di un metro;
- qualora, per ragioni di indisponibilità di ulteriori spazi da destinare all'area mercatale, non sia possibile garantire le prescrizioni di cui agli ultimi due punti, **i Comuni potranno contingentare l'ingresso all'area stessa.**

Convegni, congressi e grandi eventi fieristici

- **Il numero massimo dei partecipanti all'evento** dovrà essere valutato dagli organizzatori in base alla capienza degli spazi individuati, per poter ridurre assembramenti di persone. Conseguentemente devono essere utilizzati **sistemi di misurazione degli accessi** nonché di limitazione e scaglionamento degli accessi;
- sarà necessario **riorganizzare gli spazi**, per garantire l'accesso in modo ordinato, nonché promuovere **l'utilizzo di tecnologie digitali al fine di automatizzare i processi organizzativi e partecipativi**;
- dovrà essere garantita la **regolare igienizzazione degli ambienti**, in ogni caso al termine di ogni attività di un gruppo di utenti, con particolare attenzione alle superfici più frequentemente toccate, ai servizi igienici e alle parti comuni (es. aree ristoro, tastiere dei distributori automatici di bevande e snack).

[Linee guida 1 aprile 2022](#) Scarica