



Agroalimentare

CERIMONI ED EVENTI

Indicazioni

INDICAZIONI

24 maggio 2021

Sommario

CERIMONIE ED EVENTI	1
FESTE E CERIMONIE.....	1
COVID MANAGER.....	2
GREEN PASS – PASSAPORTO VACCINALE	2
SVOLGIMENTO FESTE ED EVENTI PRIMA DEL 15 GIUGNO.....	2
SCENARI DI RISCHIO DELLE REGIONI	3
RISTORAZIONE E CERIMONIE.....	4

CERIMONIE ED EVENTI

Il Decreto Riaperture è stato pubblicato in GU n 117 del 18 maggio 2021, [DECRETO-LEGGE 18 maggio 2021, n. 65 - Gazzetta Ufficiale](#), reca importanti novità in tema di riaperture e in particolare, visto il miglioramento della curva dei contagi da covid 19.

Tra le novità, per banchetti e matrimoni si prevede che dal 15 giugno 2021 sono consentite le feste conseguenti alle cerimonie civili o religiose, anche al chiuso, nel rispetto di protocolli e linee guida adottati ai sensi dell'articolo 1, comma 14, del decreto-legge n. 33 del 2020 e con la prescrizione che i partecipanti siano muniti di una delle certificazioni verdi COVID-19. La Conferenza delle Regioni una volta approvate invia le Linee Guida al Governo, prima dell'emanazione del nuovo decreto. Infatti La Conferenza informava della approvazione in data 28 aprile

Ricordiamo che le Linee guida disciplinano le attività economiche e sociali esclusivamente nella misura in cui queste sono consentite dalle disposizioni presenti nei provvedimenti statali quali:

- Decreti legge,
- DPCM,
- Ordinanze del Ministro della Salute

Le date di riapertura dei singoli settori sono disciplinate esclusivamente dai provvedimenti statali.

FESTE E CERIMONIE

Dal 15 giugno 2021, in zona gialla, sono consentite le feste conseguenti alle cerimonie civili o religiose, anche al chiuso, con il vincolo della prescrizione che i partecipanti siano muniti di una delle certificazioni Green Pass. Nel rispetto di protocolli e linee guida adottati ai sensi dell'articolo 1, comma 14, del decreto-legge n. 33 del 2020, cioè le attività economiche, produttive e sociali devono svolgersi nel rispetto dei contenuti di protocolli o linee guida idonei a prevenire o ridurre il rischio di contagio nel settore di riferimento o in ambiti analoghi, adottati dalle regioni o dalla Conferenza delle regioni e delle province autonome nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli o nelle linee guida nazionali.

In assenza di quelli regionali trovano applicazione i protocolli o le linee guida adottati a livello nazionale. Il che vuol dire che **le singole regioni potrebbero disporre misure aggiuntive rispetto a quanto stabilito in sede di Conferenza Regioni.**

COVID MANAGER

In questi giorni si parla sempre di più del **COVID MANAGER**, che è **Il referente unico aziendale per l'attuazione delle misure di prevenzione**. Per le cerimonie gli organizzatori di eventi potrebbero individuare un "Covid manager" che vigili sul rispetto delle norme anti Covid. Nel decreto comunque non è previsto nessun obbligo

GREEN PASS – PASSAPORTO VACCINALE

- La certificazione verde COVID-19, avrà validità di nove mesi dalla data del completamento del ciclo vaccinale. Nel frattempo sarà rilasciata contestualmente alla somministrazione della prima dose di vaccino e ha validità dal quindicesimo giorno successivo alla somministrazione fino alla data prevista per il completamento del ciclo vaccinale.

SVOLGIMENTO FESTE ED EVENTI PRIMA DEL 15 GIUGNO

In considerazione dell'attuale andamento dei contagi diverse regioni potrebbero ritrovarsi prima del 15 giugno In ZONA BIANCA.

In ZONA BIANCA non si applicano le misure restrittive previste dai DECRETI LEGGE per le aree gialle, arancioni e rosse ma le attività si svolgono secondo specifici protocolli. Per questo motivo, la regolamentazione alla quale si può fare riferimento in questo momento non è nazionale ma dipenderà dalle ordinanze dei governatori delle Regioni.

In base alle attuali disposizioni e all'incidenza dei contagi, le Regioni che dal 1° giugno dovrebbero passare in Zona Bianca sono:

- Friuli-Venezia Giulia;
- Molise;
- Sardegna.

Dal 7 giugno, invece, potrebbero aggiungersi all'elenco:

- Abruzzo;
- Lazio
- Liguria;
- Veneto.

SCENARI DI RISCHIO DELLE REGIONI

- Particolare attenzione va posta al livello di rischio delle regioni visto che siamo in presenza da settimane di una riduzione dei contagi (circa 2% giorno), riduzione delle ospedalizzazioni, riduzione delle terapie intensive e aumento dei vaccinati. Siamo a oltre 28 milioni di cui 9 milioni hanno completato il secondo ciclo. E' quindi probabile che alcune regioni vengano a breve considerate ZONE BIANCHE. A tal proposito il decreto prevede:
- **"Zona bianca"**: le regioni nei cui territori l'incidenza settimanale dei contagi e' inferiore a 50 casi ogni 100.000 abitanti per tre settimane consecutive;
- **"Zona gialla"**: le regioni nei cui territori alternativamente:
 - 1) l'incidenza settimanale dei contagi e' pari o superiore a 50 e inferiore a 150 casi ogni 100.000 abitanti;
 - 2) l'incidenza settimanale dei casi e' pari o superiore a 150 e inferiore a 250 casi ogni 100.000 abitanti e si verifica una delle due seguenti condizioni:
 - 2.1) il tasso di occupazione dei posti letto in area medica per pazienti COVID-19 e' uguale o inferiore al 30 per cento;
 - 2.2) il tasso di occupazione dei posti letto in terapia intensiva per pazienti COVID-19 e' uguale o inferiore al 20 per cento;
- **"Zona arancione"**: le regioni nei cui territori l'incidenza settimanale dei contagi e' pari o superiore a 150 e inferiore a 250 casi ogni 100.000 abitanti, salvo che ricorrano le condizioni indicate nelle lettere b) e d) del presente comma;
- **"Zona rossa"**: le regioni nei cui territori alternativamente:
 - 1) l'incidenza settimanale dei contagi e' pari o superiore a 250 casi ogni 100.000 abitanti;
 - 2) l'incidenza settimanale dei contagi e' pari o superiore a 150 e inferiore a 250 casi ogni 100.000 abitanti e si verificano entrambe le seguenti condizioni:
 - 2.1) il tasso di occupazione dei posti letto in area medica per pazienti COVID-19 e' superiore al 40 per cento;
 - 2.2) il tasso di occupazione dei posti letto in terapia intensiva per pazienti COVID-19 e' superiore al 30 per cento.».

RISTORAZIONE E CERIMONIE (con le cerimonie si riparte dal 15 giugno con certificazioni verdi)

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).

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.
- 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 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).

- 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 5 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.

