

Circolare di approfondimento n. 32 del 25 aprile 2021

DECRETO RIAPERTURE SETTORE RISTORAZIONE I CHIARIMENTI DELLA REGIONE MARCHE E DEL MINISTERO DELL'INTERNO

(Decreto Riaperture D.L. n. 52 del 22.04.2021 – contributo interpretativo della Regione Marche - Ministero dell'Interno Circolare 24.04.2021)

Oltre al contributo interpretativo della Regione Marche, ieri il Ministero dell'Interno ha diramato una Circolare esplicativa sul c.d. Decreto Riaperture, D.L. n. 52 del 22.04.2021... di seguito si riepilogano le regole in vigore da domani 26 aprile, per tutto il settore della ristorazione (bar, ristoranti, pizzerie, gastronomie, pasticcerie, gelaterie, pub...).

SIGNIFICATO DI "ATTIVITA' ALL'APERTO" (contributo interpretativo della Regione Marche)

L'attività all'aperto può essere svolta anche sotto portici, tettoie e coperture, verande, loggiati, balconate, dehors o mediante utilizzo di ombrelloni o similari, **almeno aperti su 3 lati**. Se tali strutture sono circondate da **vetrate scorrevoli**, queste **devono necessariamente essere aperte almeno su 3 lati**, in quanto altrimenti si incorrerebbe in un luogo chiuso dove è vietato svolgere l'attività di ristorazione.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA' DI RISTORAZIONE (Circolare 24.04.2021 Ministero dell'Interno)

Fino al 31 maggio agli esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande **il servizio al banco rimarrà possibile in presenza di strutture che consentano la consumazione all'aperto (quindi consumazione sempre al tavolo ed esclusivamente all'aperto)**.

Il consumo al tavolo è consentito esclusivamente all'aperto e per un massimo di 4 persone, salvo se tutti conviventi (in tal caso senza limite massimo).

Il consumo al tavolo e l'asporto è consentito dalle ore 5 alle ore 22; limitatamente alle **sole attività di "bar" con codice Ateco 56.3 l'asporto è consentito fino le ore 18**.

RISTORAZIONE: NON DIMENTICHIAMOCI DEL PROTOCOLLO SULLA SICUREZZA

- fornire adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare, comprensibile anche per i clienti di altre 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 (è comunque consentito l'accesso, anche in assenza di prenotazioni, qualora gli spazi lo consentano);
- almeno 2 metri di distanza tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso e almeno 1 metro all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors);
- le distanze possono essere alternativamente ridotte solo con barriere fisiche di separazione, come il plexiglas;
- i clienti dovranno indossare la mascherina in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo;
- favorire la consultazione online del menù tramite soluzioni digitali, oppure predisporre menu in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei usa e getta;
- 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 2 metri di distanza;
- dove 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 2 metri tra i clienti;
- 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. Il self-service può essere eventualmente consentito per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. No ad assembramenti e almeno 1 metro durante la fila;
- 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;
- mantenere aperte, il più possibile, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni;
- per gli impianti di condizionamento è obbligatorio, se possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto;
- 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 almeno 2 metri tra tavoli adiacenti (nel caso di utilizzo di carte da gioco è consigliata inoltre una frequente sostituzione dei mazzi di carte usati con nuovi mazzi).

Festini Fabrizio

f.festini@eusebiassociati.it

tel. 3338738201