

MISURE SPECIFICHE PER I SINGOLI SETTORI DI ATTIVITA'

Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate, che devono essere attuate, opportunamente declinate, in tutti i singoli settori di attività, si riportano di seguito alcune misure integrative relative ai contesti specifici.

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), 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) e per i banchetti nell'ambito di cerimonie.

Ad integrazione delle misure di carattere generale già descritte, si riportano di seguito alcune misure integrative di maggiore dettaglio.

- 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 continuamente 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).
- 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 (estensibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio);
 - i clienti dovranno indossare la mascherina, ove previsto dalla normativa vigente, a protezione delle vie respiratorie (mascherina chirurgica o dispositivo che conferisce superiore protezione come gli FFP2) 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 (mascherina chirurgica o dispositivo che conferisce superiore protezione come gli FFP2) a protezione delle vie respiratorie, ove previsto dalla normativa vigente, con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali.
- 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: utilizzo di mascherina (mascherina chirurgica o dispositivo che conferisce superiore protezione come gli FFP2), ove previsto dalla normativa vigente; igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco; rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra giocatori di tavoli diversi (estensibile 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.