



DECRETO RIAPERTURE n. 52 del 22/04/2021 (principali novità) settore RISTORAZIONE*

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, **AGRITURISMI**, 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).

DAL 26/04, ESCLUSIVAMENTE NELLA ZONA GIALLA, E' CONSENTITO IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SVOLTE DA QUALSIASI ESERCIZIO, CON CONSUMO AL TAVOLO ESCLUSIVAMENTE ALL'APERTO.

Per quanto riguarda il concetto di "*all'aperto*", potrebbe essere utile considerare aree al di fuori di locali ed edifici (postazioni esterne al di sotto di tettoie, gazebo, ombrelloni, dehors APERTI, etc).

Ad oggi si stabilisce che solo probabilmente dal 01/06 in zona gialla saranno consentiti servizi di ristorazione svolti da qualsiasi esercizio, anche al chiuso, con consumo al tavolo a partire dalle ore 05:00 fino alle ore 18:00.

RESTA CONSENTITA, LA RISTORAZIONE NEGLI ALBERGHI E NELLE STRUTTURE RICETTIVE (Agriturismi con pernottamento) LIMITATAMENTE AI CLIENTI IVI ALLOGGIATI.

Le attività di cui sopra devono essere svolte nel rispetto delle linee GUIDA E DEI PROTOCOLLI GIA' ADOTTATI CON DECRETO LEGGE 33 DEL 2020.

🕒 Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

🕒 Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 ° C.

☞ È **necessario 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.

☞ È consentita la messa a disposizione, possibilmente in più copie, di riviste, quotidiani e materiale informativo a favore dell'utenza per un uso comune, da consultare previa igienizzazione delle mani.

☞ Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti più clienti di quanti siano i posti a sedere.

☞ **I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti**, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

☞ 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 **(SOLO ALL'ESTERNO)**

☞ 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).

☞ 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.

☞ I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.

☞ Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

CERIMONIE

Per quanto riguarda le cerimonie i matrimoni ed eventi privati, nel decreto non è stata fatta alcuna menzione.

In attesa di eventuali altre disposizioni da parte del governo, si considerano valide le regole dei precedenti Decreti.

CERTIFICATI VERDI COVID 19

Il certificato verde permette lo spostamento tra Regioni di colore differente (anche rosso), ad esclusione delle esigenze lavorative, di salute e di necessità, nonché di rientro al proprio domicilio.

Definizione: Certificazioni comprovanti lo stato di avvenuta vaccinazione contro il SARS-CoV-2 o guarigione dall'infezione da SARS-CoV-2, ovvero l'esecuzione di un test molecolare o antigenico rapido con risultato negativo al virus SARS-CoV-2.

Il pass (certificazione verde) per gli spostamenti tra Regioni in pratica è la documentazione che attesta:

- la vaccinazione contro il SARS CoV 2
- l'avvenuta guarigione da Covid-19
- tampone molecolare o test rapido con esito negativo nelle ultime 48 ore.

VACCINAZIONE

La certificazione verde COVID-19 di cui al comma 2, lettera a), ha una validità di **sei mesi** a far data dal completamento del ciclo vaccinale ed è rilasciata, su richiesta dell'interessato, in formato cartaceo o digitale, dalla struttura sanitaria ovvero dall'esercente la professione sanitaria che effettua la vaccinazione e contestualmente alla stessa, al termine del prescritto ciclo, e reca indicazione del numero di dosi somministrate rispetto al numero di dosi previste per l'interessato. Contestualmente al rilascio, la predetta struttura sanitaria, ovvero il predetto esercente la professione sanitaria, anche per il tramite dei sistemi informativi regionali,

provvede a rendere disponibile detta certificazione nel fascicolo sanitario elettronico dell'interessato.

AVVENUTA GUARIGIONE

La certificazione verde COVID-19 (IN CASO DI GUARIGIONE) ha una validità di **sei mesi** a far data dall'avvenuta guarigione di cui al comma 2, lettera b), ed è rilasciata, su richiesta dell'interessato, in formato cartaceo o digitale, dalla struttura presso la quale è avvenuto il ricovero del paziente affetto da COVID-19, ovvero, per i pazienti non ricoverati, dai medici di medicina generale e dai pediatri di libera scelta, ed è resa disponibile nel fascicolo sanitario elettronico dell'interessato. La certificazione di cui al presente comma cessa di avere validità qualora, nel periodo di vigenza semestrale, l'interessato venga identificato come caso accertato positivo al SARS-CoV-2. Le certificazioni di guarigione rilasciate precedentemente alla data di entrata in vigore del Decreto Riaperture del 22/04/2021 n. 52 sono valide per sei mesi a decorrere dalla data indicata nella certificazione, salvo che il soggetto venga nuovamente identificato come caso accertato positivo al SARS-CoV-2.

ESECUZIONE TAMPONE MOLECOLARE O TEST RAPIDO

La certificazione verde COVID-19 ha una validità di **quarantotto ore** dall'esecuzione del test ed è prodotta, su richiesta dell'interessato, in formato cartaceo o digitale, dalle strutture sanitarie pubbliche da quelle private autorizzate o accreditate e dalle farmacie che svolgono i test ovvero dai medici di medicina generale o pediatri di libera scelta.

I pass vaccinali rilasciati in ambito Ue sono validi in Italia.

COMPORAMENTI SEMPRE VALIDI

- Indossare la mascherina
- Lavare o igienizzare spesso le mani
- Mantenere la distanza