

Nuova Ordinanza Regionale valida sino al 14 giugno

22 Maggio 2020 a cura di Redazione

Firmata dal presidente della Regione Piemonte per limitare assembramenti nel primo fine settimana post lockdown



In vista del primo di settimana dopo il lockdown, il presidente della Regione Piemonte ha firmato poco fa un' Ordinanza per tutelare la salute pubblica ed evitare gli assembramenti all'esterno di bar, pub e ristoranti.

Il provvedimento introduce l'**obbligo di utilizzo della mascherina in tutte le aree di pertinenza dei centri commerciali** (ad esempio parcheggi e aree gioco) e **dispone la chiusura degli esercizi di ristorazione e somministrazione alimenti massimo all'una di notte**, lasciando ai sindaci la possibilità di introdurre maggiori restrizioni o particolari modalità di somministrazione qualora ne riscontrassero l'esigenza per evitare assembramenti.

Le indicazioni saranno valido dal 23 maggio al 14 giugno 2020.

Per **garantire la sicurezza e il contenimento del contagio** da Covid-19, la riapertura di tutte le attività dovrà avvenire nel rispetto di quanto previsto dalle "Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive" approvate dal Governo in accordo con la Conferenza delle Regioni.

Queste le principali linee guida per i servizi di bar e ristorazione:

- È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti 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.
- 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 all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.

- 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 tra le sedute.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette 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.
- La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- La consumazione a buffet non è consentita.
- Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'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.
- I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (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.

Potete consultare l'Ordinanza n° 63/2020 completa del presidente della Regione Piemonte e le linee guida da osservare per gli esercizi commerciali accedendo al link sottostante:

 [decreto presidente della giunta regionale n. 63 - 22 maggio 2020.pdf \(612.3 KB\)](#)

 [Emergenza COVID-19 Fase 2 - Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive \(1\).pdf \(351.2 KB\)](#)