

Linee guida per la riapertura

Linee guida per la riapertura

Emanate le nuove linee guida per le riaperture, in Italia ed in Piemonte

Sono meno restrittive le linee guida emanate dal Governo per le riaperture del 18 maggio rispetto a quelle redatte nei giorni scorsi dall'Inail, grande lo sforzo nel rispettare le indicazioni fornite dalle associazioni di categoria in queste ultime settimane.

CALENDARIO DELLE RIAPERTURE

18 maggio:

commercio al dettaglio, servizi alla persona, musei e biblioteche, chiese ed edifici religiosi per le funzioni, stabilimenti balneari, bar, ristoranti, pub, pasticcerie e comunque attività di ristorazione con servizio al banco e al tavolo

25 maggio:

palestre e piscine

15 giugno: teatri, cinema (max 200 persone per gli eventi al chiuso e 1000 per quelli all'aperto).

REGOLE GENERALI PER TUTTI

In ottica

di un'apertura in piena sicurezza alcune regole rimangono

uguale per tutti gli
esercenti, vediamo quali sono.

E'
d'obbligo per ogni esercente, indipendentemente dalla sua
attività, informare
la clientela su quale sia la procedura obbligatoria da
adottare per poter
usufruire del servizio proposto (predisponendo a questo scopo
anche cartelli in
più lingue da affiggere in luoghi di facile accesso).

Inoltre il
lavoratore è obbligato a non ammettere all'interno della
propria attività
chiunque abbia una temperatura corporea rilevata di almeno
37,5 C° ed in ogni
caso è obbligato a lavorare su prenotazione tenendo l'elenco
di chi ha avuto
accesso alla propria attività per almeno 14 giorni.

D'obbligo
inoltre predisporre diversi punti all'interno del locale con
l'igienizzante per
le mani ed anche il ricircolo dell'aria, meglio se naturale,
in caso invece di
impianti di aerazione o di condizionamento prestare
particolare attenzione alla
pulizia dei filtri ed evitare la funzione "ricircolo d'aria".

Le casse potranno
essere fornite di barriere in plexiglass, qualora non sia
possibile è
indispensabile per il personale indossare mascherina e guanti
(solo mascherina
per il cliente) e dotarsi di igienizzante a portata di mano
per la disinfezione
frequente. Preferibile in ogni caso l'utilizzo di pagamenti

elettronici o ancor
meglio di pagamenti già in fase di prenotazione.

Gli spazi di utilizzo promiscuo da parte dell'utenza o dove comunque sia presente un rischio di assembramento vanno organizzati in modo da evidenziare le distanze interpersonali (segnalare per terra tacche di distanza 1 m per gli spazi dedicati all'attesa come le reception, far in modo di escludere l'utilizzo di una postazione all'interno di uno spogliatoio o di una doccia...) delineando percorsi di entrata e di uscita all'interno di essi.

BAR, RISTORAZIONE E CATERING

Poste le
regole sopra indicate valevoli per tutte le attività in questo caso va posta
attenzione sul servizio ai tavoli, con l'igienizzazione degli stessi dopo ogni
pasto, evitando il più possibile l'utilizzo di materiale riutilizzabile da più
clienti (saliera/oliera) ed in ogni caso non si possa disinfettare il materiale
di volta in volta.

I menù se
cartacei dovranno essere usa e getta, in alternativa dovranno essere
plastificati per poterli disinfettare o, ancora meglio, consultabili dall'app
del ristorante.

Il
personale dovrà tenere la mascherina e lavarsi le mani spesso, igienizzandole
prima di ogni servizio mentre per clienti le mascherine saranno d'obbligo per

tutto il tempo che non saranno seduti al tavolo.

In merito

alla tanto discussa disposizione tavoli non sarà necessaria la distanza sociale

di 1 m per clienti conviventi e che si presentino insieme presso il locale,

altrimenti subentrerà la distanza interpersonale di almeno 1, la stessa da

tenere tra i vari tavoli. Nel caso di presenza di barriere tra un tavolo e

l'altro la distanza potrà essere anche minore, con privilegio nell'utilizzo di

terrazze, dehors e spazi esterni.

La consumazione

al banco è prevista solo nel caso in cui si possa rispettare la distanza

interpersonale di 1 m (che non vale per i conviventi, ovviamente non spetta ai

gestori verificare che sia vero, sta al buon senso di ognuno).

Nei locali

senza posti a sedere vige la regola del distanziamento di 1 m, quindi potranno

accedere al locale un totale di persone tale da riuscire a perpetrare le

condizioni di distanziamento. In alcun caso sarà consentita la ristorazione a

buffet.

Favoriti pagamenti al tavolo. Obbligo di prenotazione.

SPIAGGE

Le nuove

indicazioni per gli impianti balneari sono di mantenere l'obbligo di 10 mq per

ombrellone o sistema di ombreggio, nel caso poi si distanzino le sdraio esse devono rimanere ad 1 m di distanza dalle altre (ovviamente si intende per i non congiunti). Preferibile delimitare percorsi di ingresso e di uscita dallo stabilimento.

Aree

comuni, cabine, docce e bagni andranno disinfettati di frequente ed i lettini invece ad ogni cambio di utilizzatori, ma comunque ad ogni fine giornata, prodotti igienizzanti dovranno inoltre essere messi a disposizione dei clienti in vari punti dello stabilimento.

In

spiaggia libera la distanza interpersonale rimane di 1 m e di 10 mq per ombrellone, ovviamente l'osservazione di tale norma è a discrezione degli utenti, poiché è consigliata ma non obbligatoria la presenza di un vigilante che faccia rispettare l'osservanza della prescrizione.

Proibite le attività ludico-sportive in spiaggia che creino assembramento, sì agli sport individuali e in acqua.

HOTEL E AGRITURISMI

E' d'obbligo il mantenimento della distanza interpersonale di un metro in tutti gli spazi comuni della struttura (compresi gli ascensori dove l'accesso sarà contingentato per rispettare le distanze, eccezion fatta ovviamente per un nucleo convivente), predisponendo indicazioni con tacche disegnate per terra, segnaposti e simili, laddove sia necessario.

Utile poi individuare percorsi di accesso ed uscita dalle aree con più probabile rischio di assembramento come corridoi, reception ecc e anche dagli spazi comuni, i quali andranno sanificati più volte al giorno, così come tutti gli oggetti di uso promiscuo messi a disposizione dall'hotel (corrimano, telecomando, tastiera dell'ascensore...).

La mascherina per i clienti è d'obbligo sempre all'interno delle strutture (ovviamente si può togliere una volta in camera), sia per i clienti. Il personale può non indossarla durante il lavoro purché l'interessato sia distante da clienti o altri dipendenti. Il gel disinfettante dev'essere ampiamente fruibile per clienti e personale.

Attivare gli impianti di aerazione almeno 1 ora prima dell'ingresso al pubblico e disattivarli almeno 1 ora dopo e comunque per tutta la durata del servizio del personale.

Ovviamente per la parte relativa alla ristorazione la struttura deve fare capo alle indicazioni dedicate a bar e ristoranti.

PARRUCCHIERI, BARBIERI ED ESTETISTI

Sarà consentita la permanenza all'interno del locale esclusivamente alle persone interessate al servizio e per il tempo strettamente necessario a che questo venga espletato. In osservanza sempre e comunque della distanza interpersonale di 1 m sarà opportuno delimitare appositamente gli spazi ed ammettendo quindi un totale di persone all'interno del locale rapportato alla dimensione dello stesso.

L'area di lavoro e la cassa potranno essere delimitate da barriere di plexiglass per inibire i contatti diretti tra persone (favorire pagamenti elettronici o meglio in fase di prenotazione) ed in ogni caso dovranno essere presenti postazioni con soluzioni di gel disinfettante in più punti del negozio.

Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.

Operatore e clienti, che saranno a contatto solo per il tempo necessario all'erogazione del servizio, dovranno indossare DPI, mascherine (FFP2 senza valvola per l'operatore) e nel caso degli estetisti inoltre guanti sterili dedicati, grembiuli monouso e visiera protettiva. Frequente l'igienizzazione generale.

No tassativo a sauna, bagno turco e vasche idromassaggio.

PALESTRE E PISCINE (DAL 25/5)

Dovranno prevedere attività e corsi senza contatto fisico, lavorando su prenotazione e tenendo sotto controllo il numero degli accessi per evitare di sfiorare il tetto massimo di capienza in rapporto ai metri quadri.

Contingentare flussi e spazi d'attesa in modo da garantire l'osservanza della distanza di almeno 1 metro tra persone in attesa e almeno 2 metri durante l'attività fisica.

Il responsabile della struttura assicura la disinfezione più volte al giorno degli spazi promiscui, degli spogliatoi, degli armadietti e delle macchine o degli attrezzi dopo l'utilizzo da parte di ogni singolo soggetto, vietando l'utilizzo di quelli che non possono essere igienizzati

Evitare l'uso promiscuo di effetti personali come asciugamani, borracce, accappatoi e anche armadietti ed assicurarsi di riporre i propri indumenti ed effetti personali all'interno della propria borsa sempre.

Insistere sull'utilizzo in palestra di calzature dedicate esclusivamente ad essa.

RIAPERTURE IN PIEMONTE:

- Da lunedì 18 maggio:

riapriranno

le strutture ricettive, tutti i negozi al dettaglio, i saloni per parrucchieri,

i centri estetici, gli studi di tatuaggio e piercing e tutti i servizi per gli

animali, potranno riprendere l'attività i dog sitter, le pensioni e

l'addestramento canini. Saranno inoltre consentiti anche tutti gli sport

all'aria aperta in forma individuale o in coppia con il proprio istruttore,

purché a distanza di 1 metro.

- Dal 20 maggio:

torneranno operativi nei mercati anche i banchi extralimentari.

- Tra il 23 e il 25 maggio:

potranno

riaprire bar, ristoranti e le altre attività di somministrazione

alimenti. Resta al momento consentito il servizio di asporto.