

Siracusa. Da lunedì ristoranti aperti: tutte le regole

Tutti pronti (o quasi) a ripartire. Da lunedì 18 Maggio anche le attività che non sono ancora state riavviate torneranno operative, con una serie di misure obbligatorie, per impedire che il Covid-19 torni a diffondersi, proprio mentre i numeri sembrano in calo. La Conferenza delle Regioni e delle province autonome ha predisposto un documento che, settore per settore, indica tutti gli adempimenti necessari. Il mancato rispetto comporterà sanzioni e sospensioni delle attività, come nelle scorse settimane. Le linee da seguire sono contenute in specifiche schede che riguardano i settori ristorazione, attività turistiche (balneazione), strutture ricettive, servizi alla persona (parrucchieri ed estetisti), commercio al dettaglio, commercio al dettaglio su aree pubbliche, uffici aperti al pubblico, piscine, palestre, attività di manutenzione del verde, musei, archivi e biblioteche.

Si riparte, quindi, ma non si tratta di un ritorno alla normalità. Si tratterà, piuttosto, di quella che da lunedì in poi sarà a lungo la normalità. Le attenzioni maggiori dei cittadini/clienti sembrano focalizzate su alcuni settori in particolare. Certamente la ristorazione è uno fra questi. Ecco come funzionerà.

I ristoratori potranno rilevare la temperatura corporea dei clienti, impedendo l'accesso a chi ha più di 37,5 di febbre. Devono essere disponibili prodotti igienizzanti in più punti del locale e certamente all'ingresso e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno. Si dovrà privilegiare il sistema della prenotazione e tenere l'elenco di chi ha prenotato per 14 giorni. Non potranno essere all'interno del locale più clienti di quanti siano i

posti a sedere. Se si tratta di locali senza posti a sedere, poche le persone che possono stare all'interno contemporaneamente. Tra loro, almeno un metro di distanza.

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 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale.

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. No alla consumazione al buffet.

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.