



PRO.M.I.S.
Programma Mattone Internazionale Salute

WEBINAR TURISMO IN SALUTE

**IL PANORAMA POST-COVID TRA RESTRIZIONI ED OPPORTUNITÀ
IL SETTING ENOGASTRONOMICO**

1 luglio 2020

INTRODUZIONE AI LAVORI





AGENDA

10.00 – 10.15

Benvenuto e introduzione, **ProMIS**

10.15 – 10.45

La dieta mediterranea: contributo all'emergenza sanitaria, **Matteo Lorito, Dipartimento di Agraria UNINA**

L'impatto della "filiera corta sulla salute", **Guido Iaccarino, UNINA**

10.45 – 11.15

Impatti sul settore eno-gastronomico e prospettive di rilancio, **Luca Nardone Confartigianato - Imprese Udine**

11.15-11.45

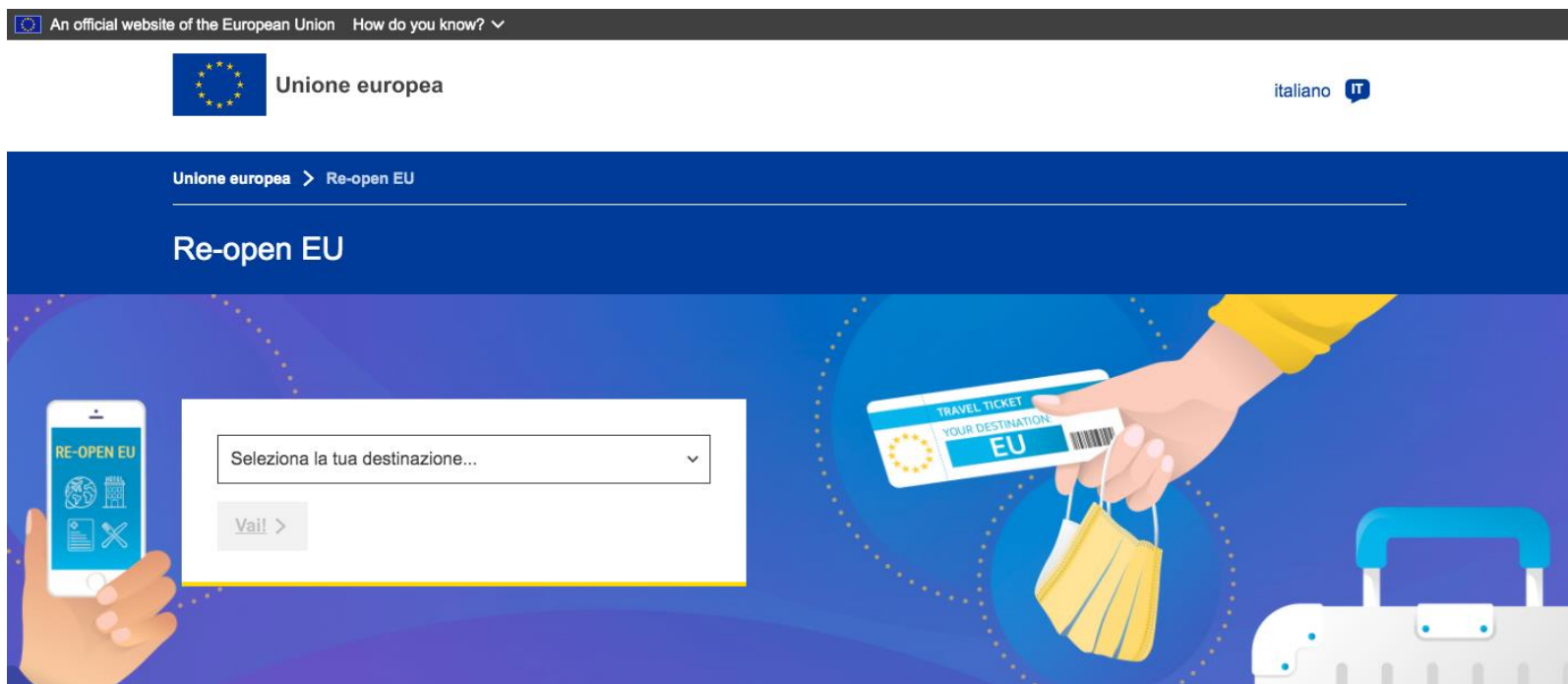
Realtà enoturistiche in trentino. Tradizione e innovazione. **Barbara Battistello, PAT**

11.45 – 12.00

Spazio domande



Re-open EU



Questo **strumento interattivo** dà accesso alle informazioni necessarie per pianificare con serenità viaggi e vacanze in Europa senza rinunciare alla salute e alla sicurezza. Per agevolare la consultazione, le informazioni sono aggiornate di frequente e disponibili in 24 lingue. (<https://reopen.europa.eu/it>)

SCOPO E PRINCIPI GENERALI DELLE LINEE GUIDA PER LA RIAPERTURA DELLE ATTIVITÀ ECONOMICHE E PRODUTTIVE (CONFERENZA DELLE REGIONI E DELLE PPAA)



Le schede tecniche contengono indirizzi operativi specifici validi per i singoli settori di attività, finalizzati a fornire uno **strumento sintetico e immediato di applicazione delle misure di prevenzione e contenimento di carattere generale**, per sostenere un modello di ripresa delle attività economiche e produttive compatibile con la tutela della salute di utenti e lavoratori.

In particolare, in ogni scheda sono integrate le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, tra le quali: **norme comportamentali, distanziamento sociale e contact tracing**.

In base all'evoluzione dello scenario epidemiologico le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo.



SCHEDE TECNICHE



- **RISTORAZIONE**
- ATTIVITÀ TURISTICHE (stabilimenti balneari e spiagge)
- STRUTTURE RICETTIVE
- SERVIZI ALLA PERSONA (acconciatori, estetisti e tatuatori)
- COMMERCIO AL DETTAGLIO
- COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE (mercati e mercatini degli hobbisti)
- UFFICI APERTI AL PUBBLICO
- PISCINE
- PALESTRE
- MANUTENZIONE DEL VERDE
- MUSEI, ARCHIVI E BIBLIOTECHE
- STRUTTURE TURISTICO-RICETTIVE ALL'ARIA APERTA
- RIFUGI ALPINI
- ATTIVITÀ FISICA ALL'APERTO
- NOLEGGIO VEICOLI E ALTRE ATTREZZATURE
- INFORMATRICI SCIENTIFICI DEL FARMACO
- AREE GIOCHI PER BAMBINI
- CIRCOLI CULTURALI E RICREATIVI
- FORMAZIONE PROFESSIONALE
- CINEMA E SPETTACOLI
- PARCHI TEMATICI E DI DIVERTIMENTO
- **SAGRE E FIERE**
- SERVIZI PER L'INFANZIA E L'ADOLESCENZA
- STRUTTURE TERMALI E CENTRI BENESSERE
- PROFESSIONI DELLA MONTAGNA (guide alpine e maestri di sci) e GUIDE TURISTICHE



RISTORAZIONE



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).

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

RISTORAZIONE



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

RISTORAZIONE



- 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 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. 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 soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

**La Regione Campania ritiene che la distanza di un metro vada calcolata dal tavolo.*



RISTORAZIONE



- La consumazione a **buffet in modalità self-service non è consentita**. 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.
- Il **personale** di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idroalcoliche (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.

RISTORAZIONE



- Favorire il **ricambio d'aria** negli ambienti interni. Per gli **impianti di condizionamento**, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria; se ciò non fosse tecnicamente possibile, vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e in ogni caso va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati, secondo le **indicazioni tecniche di cui al documento dell'Istituto Superiore di Sanità** (https://www.iss.it/documents/20126/0/Rapporto+ISS+COVID-19+n.+20_2020.pdf/2877483a-49cf-9e41-a173-03e9ab18f00e?t=1589185558757).
- 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.

SAGRE E FIERE



Le presenti indicazioni si applicano a sagre, fiere e altri eventi e manifestazioni assimilabili.

- Predisporre una adeguata **informazione** sulle misure di prevenzione, se opportuno comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica, sia ricorrendo al personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione.
- Riorganizzare gli spazi, anche mediante segnaletica a terra, per consentire l'accesso in modo ordinato e, se del caso, contingentato, al fine di **evitare assembramenti** di persone e di assicurare il mantenimento di almeno **1 metro di separazione** tra gli utenti, ad eccezione dei componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.

SAGRE E FIERE



- Potrà essere rilevata la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura $> 37,5$ °C.
- È necessario rendere disponibili **prodotti disinfettanti** per i clienti e per il personale in più punti dell'impianto, in particolare nei punti di ingresso e di pagamento.
- Nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del cliente, dovrà essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce. In alternativa, dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente.
- Se presenti, eventuali posti a sedere dovranno prevedere un **distanziamento minimo** tra le sedute di almeno un metro o tale da garantire il mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro.

SAGRE E FIERE



- In considerazione del contesto, **tutti i visitatori** devono indossare la **mascherina** a protezione delle vie aeree (per i bambini valgono le norme generali); tale obbligo si applica anche agli operatori addetti alle attività a contatto con il pubblico.
- Garantire la **frequente pulizia e disinfezione** di tutti gli ambienti, attrezzature e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.).
- Per eventuali ulteriori servizi erogati all'interno di tali contesti (es. bar, ristorazione) attenersi alla relativa scheda tematica specifica.