

# SINTESI LINEE GUIDA PER LA RIPRESA DELLE ATTIVITÀ

CONFERENZA DELLE REGIONI E DELLE  
PROVINCE AUTONOME DEL 28/05/2021





## LINEE GUIDA PER LA RIPRESA DELLE ATTIVITÀ

### SOMMARIO



#### PREMESSA

Regole generali

5



#### DISTANZIAMENTO INTERPERSONALE

Regole generali

6



#### ACCOGLIENZA CLIENTI

Regole generali

6



#### IGIENIZZAZIONE

Regole generali

7



#### AERAZIONE

Regole generali

7



#### PRENOTAZIONI

8



#### BUFFET E SELF-SERVICE

8



#### RISTORAZIONE E COLAZIONE

9



#### POSTI A SEDERE E CONSUMAZIONE AL BANCO

10



#### CERIMONIE (aggiornato al 18/06/2021)

11



#### AGRICAMPEGGI

12



#### COMMERCIO AL DETTAGLIO

12



#### PISCINE, CENTRI BENESSERE

13



#### SPOSTAMENTI (aggiornato al 18/06/2021)

14



## Regole generali



# PREMESSA

Le regole per lo svolgimento in sicurezza di alcune attività produttive in questo anno di pandemia da SARS- COV -2, sono state schematizzate nelle *"Linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali"* della Conferenza delle Regioni e Province Autonome, che hanno avuto nel tempo vari aggiornamenti. Le ultime portano data 28 maggio 2021.

Oltre a queste, nel tempo si sono susseguiti provvedimenti nazionali e regionali che hanno stabilito delle regole generali che hanno influenza anche sullo svolgimento delle varie attività economiche quali ad esempio:

- la suddivisione del territorio in zone: Bianche, Gialle, Arancioni e Rosse, con livello crescente di restrizioni;
- il numero massimo di persone che possono stare ad un tavolo;

- l'obbligo della consumazione all'aperto;
- ecc.

Al momento della stesura di questo opuscolo, il Veneto è in zona Bianca.

In base all'evoluzione dello scenario epidemiologico le misure indicate potranno essere rimodulate, anche in senso più restrittivo. Anche se un numero sempre maggiore di popolazione risulta vaccinata, rimangono valide le misure di prevenzione e contrasto della diffusione del contagio quali ad esempio il distanziamento interpersonale, l'utilizzo della mascherina, l'igienizzazione delle mani e delle superfici.

Di seguito verranno prese in considerazione le attività riscontrabili nelle attività ricettive connesse all'agricoltura.

## Regole generali



# IL DISTANZIAMENTO INTERPERSONALE E LE MASCHERINE

Adottare misure in modo da:

- Garantire sempre il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio)
- Favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita.

Si suggerisce di:

- Affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segna percorso, ecc.).
- Privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.

Il distanziamento interpersonale NON si applica:

- Ai membri dello stesso gruppo familiare o di conviventi;
- Alle persone che occupano la medesima camera o lo stesso ambiente per il pernottamento;
- Alle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette al distanziamento interpersonale.

Utenti e lavoratori devono correttamente indossare la mascherina a protezione delle vie aeree, negli spazi al chiuso e all'aperto secondo le disposizioni vigenti;

## Regole generali



# L'ACCOGLIENZA DEI CLIENTI

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità;
- Definire il numero massimo di presenze contemporanee in relazione:
  - » Ai volumi di spazio;
  - » Ai ricambi d'aria;
  - » Alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso

di entrata, presenza e uscita. NB: serve una indicazione anche per gli ASCENSORI salvo deleghe per conviventi e simili.

- Non possono essere continuativamente presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere;
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura >37,5 °C

## Regole generali



## L'IGIENIZZAZIONE

- Devono essere 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;
  - Garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti 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.);
- Favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati ove possibile. *NB per le strutture ricettive resta fermo l'obbligo di provvedere al riconoscimento dell'ospite in presenza, prima di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza;*
  - Si possono mettere 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.

## Regole generali



## L'AERAZIONE DEI LOCALI

### Porte, finestre e vetrate:

- È obbligatorio mantenerle aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni;
- Dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti in ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, ;
- L'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna.

### Impianti di condizionamento:

- È obbligatorio, se tecnicamente possi-

bile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;

- In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto;
- Va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati;
- Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate.

### Servizi igienici:

- Va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.



## LE PRENOTAZIONI

Consentire l'accesso tramite prenotazione e mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni.

### Per i ristoranti e le cerimonie:

- Si possono accettare anche persone senza prenotazione salvo verifica della capienza e relativa registrazione.

### Per le strutture ricettive:

- Tale adempimento si considera assolto con la notifica alloggiati all'autorità di pubblica sicurezza;
- In caso di utilizzo da parte dei soggetti alloggiati di servizi accessori (es. piscina, ristorante, centro benessere, etc.) non è necessario ripetere la registrazione.



## IL BUFFET E IL SELF-SERVICE

È possibile organizzare il servizio a **BUFFET** (per colazione, ristorazione e cerimonie) mediante:

- Somministrazione da parte di personale incaricato;
- Escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto;
- Prevedendo in ogni caso, per ospiti 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;
- Evitare la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali;
- Valutare idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.



## LA RISTORAZIONE E LA PRIMA COLAZIONE

### TAVOLI

- In tutti gli esercizi disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale;
- Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione, avendo cura che le stesse non ostacolino il ricambio d'aria;
- I clienti dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo;
- Favorire la consultazione online del menu tramite soluzioni digitali, oppure predisporre menu in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere;
- Al termine di ogni servizio al tavolo, assicurare pulizia e disinfezione delle su-

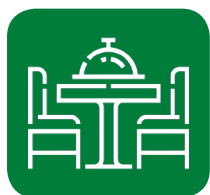
perfici.

- Persone per tavolo:
  - » INTERNO: (fino al 21 giugno) MAX 6 PERSONE NON CONVIVENTI. Dal 22 giugno: nessuna limitazione (sempre garantito il distanziamento interpersonale)
  - » ESTERNO: NESSUNA LIMITAZIONE (sempre garantito il distanziamento interpersonale) – possono essere servite solo le persone sedute

### POSTI IN PIEDI (INTERNO ED ESTERNO)

- Assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio);
- Consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali;
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici, dehors).

Il mantenimento della distanza interpersonale VA GARANTITO ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.



## I POSTI A SEDERE E LE CONSUMAZIONE AL BANCO

	Zona Gialla	Zona Bianca
INTERNO	Al massimo 4 persone NON conviventi	Fino al 21 giugno: al massimo 6 persone NON conviventi Dal 22 giugno: nessuna limitazione (sempre garantito il distanziamento interpersonale) Si può fare servizio al banco (distanziamento di un metro)
ESTERNO	Al massimo 4 persone NON conviventi	NESSUNA LIMITAZIONE (sempre garantito il distanziamento interpersonale) – possono essere servite solo le persone sedute
COPRIFUOCO	Dal 7 al 21 giugno: 24:00 – 5:00 Dal 22 giugno: abolito	Non previsto



## LE CERIMONIE (aggiornato al 18/06/2021)

### Feste conseguenti alle cerimonie civili e religiose

Sono finalmente consentite le feste, anche nell'ambito dei banchetti, come ad esempio quelli nuziali, o per ricorrenze varie. Rimane vietato il ballo.

L'accesso all'evento è consentito soltanto ai partecipanti muniti di "certificato verde", vale a dire:

- Il certificato vaccinale rilasciato dalla Regione o dalla ASL alla fine del ciclo vaccinale, che indica anche il numero di dosi somministrate rispetto al numero di dosi previste per l'individuo – validità 9 mesi dal completamento del ciclo vaccinale;
- Il certificato vaccinale rilasciato dalla Regione o dalla ASL dopo la prima dose, che indica la data della seconda dose (se

prevista) – validità dal quindicesimo giorno successivo all'iniezione della prima dose e fino alla data della seconda iniezione;

- In caso di malattia superata, il certificato di fine isolamento rilasciato dalla ASL – validità 6 mesi dalla data di fine isolamento;
- In caso di tampone rapido o molecolare, il referto del test antigenico negativo effettuato presso le farmacie autorizzate o i medici di medicina generale – validità 48 ore dal test.

Attenzione - non è ancora stato chiarito il seguente aspetto:

- Se sia prevista un'età minima per l'obbligo di possesso del "certificato verde" (al momento, non essendo previste deroghe, anche il neonato che partecipa al banchetto dovrebbe esserne in possesso).



## GLI AGRICAMPEGGI

- I mezzi mobili di pernottamento degli ospiti (es. tende, roulotte, camper) dovranno essere posizionati all'interno di piazzole delimitate, in modo tale da garantire il rispetto delle misure di distanziamento tra i vari equipaggi, comunque non inferiore a 3 metri tra i 2 ingressi delle unità abitative, qualora frontali. Il distanziamento di almeno 1,5 metri dovrà essere mantenuto anche nel caso di utilizzo di accessori o pertinenze (es. tavoli, sedie, lettini, sedie a sdraio);
  - Raccomandazione agli occupanti della piazzola di pulire e disinfettare gli arredi esterni oltre a quelli interni;

- Per i servizi igienici ad uso comune, considerata la peculiarità degli stessi nel contesto di queste strutture, sono introdotti interventi di pulizia da effettuare almeno 2 volte al giorno.
  - In ragione di una maggiore affluenza degli ospiti, nel caso di occupazione superiore al 70% delle piazzole sprovviste di servizi igienici presenti nella struttura (escludendo quindi case mobili, bungalow e piazzole con servizi privati), la pulizia e la disinfezione sarà effettuata almeno 3 volte al giorno.



## IL COMMERCIO AL DETTAGLIO

Le presenti indicazioni si applicano al settore del commercio al dettaglio.

### COMMERCIO AL DETTAGLIO

- Prevedere regole di accesso, in base alle caratteristiche dei singoli esercizi, in modo da evitare assembramenti e assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti;
  - 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;
  - L'addetto alla vendita deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima e dopo ogni servizio reso

al cliente).

### COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE (mercati)

- Pulizia e disinfezione quotidiana delle attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di vendita;
- Messa a disposizione della clientela di prodotti igienizzanti per le mani in ogni banco;
- 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.



## LE PISCINE E I CENTRI BENESSERE

Organizzare i turni per evitare assembramenti.

### SPOGLIATOI

- Distanze di almeno 2 metri (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate) o separare le postazioni con apposite barriere;
- Gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro una borsa (anche in armadietto);
- Vietato l'uso promiscuo degli armadietti;
- Mettere a disposizione sacchetti monouso;
- Ricambio d'aria;
- Sanificazione;
- Divieto di consumo cibi.

### PISCINE

La densità di affollamento in vasca è calcolata con un indice di 4 mq di superficie di acqua a persona (7 mq per le piscine dove le dimensioni e le regole dell'impianto consentono l'attività natatoria).

### CENTRI BENESSERE

- No uso promiscuo di oggetti e biancheria
- Utenti e lavoratori devono correttamente indossare la mascherina a protezione delle vie aeree, negli spazi al chiuso e all'aperto secondo le disposizioni vigenti.

### SAUNE E BAGNO TURCO

- Inibire l'accesso ad ambienti altamente caldo-umidi (es. bagno turco);
- È consentito l'utilizzo della sauna con caldo a secco e temperatura regolata in modo da essere sempre compresa tra 80 e 90°C;
- Accesso permesso assicurando il distanziamento interpersonale di almeno 2 metri;
- Ricambio d'aria naturale prima di ogni turno evitando il ricircolo dell'aria;
- Pulizia e disinfezione prima di ogni turno.



## GLI SPOSTAMENTI (aggiornato al 18/06/2021)

### Certificato covid digitale dell'UE

#### COSA PERMETTE DI FARE

La Certificazione verde COVID-19 può essere utilizzata nel nostro Paese per partecipare a eventi pubblici, per accedere a residenze sanitarie assistenziali o altre strutture, spostarsi in entrata e in uscita da territori classificati in "zona rossa" o "zona arancione". Regioni e Province autonome possono prevedere altri utilizzi della Certificazione verde COVID-19. Dal 1° luglio la Certificazione verde COVID-19 sarà valida come EU digital COVID certificate e renderà più semplice viaggiare da e per tutti i Paesi dell'Unione Europea.

#### CHI PUO' OTTENERE LA CERTIFICAZIONE

La Certificazione viene generata in automatico e messa a disposizione gratuitamente nei seguenti casi:

- aver effettuato la prima dose o il vaccino monodose da 15 giorni;
- aver completato il ciclo vaccinale;
- essere risultati negativi a un tampone molecolare o rapido nelle 48 ore precedenti;
- essere guariti da COVID-19 nei sei mesi precedenti.

#### COME FUNZIONA

L'emissione della Certificazione viene notificata via posta elettronica o SMS e da quel momento si potrà scaricare accedendo alle piattaforme digitali dedicate (sito, App Immuni, fascicolo sanitario elettronico, App IO) oppure presso il proprio medico di base o in farmacia.

La Certificazione verde COVID-19 contiene un codice a barre bidimensionale (QR code) con una firma digitale del Ministero della Salute per

impedirne la falsificazione. Il certificato può essere stampato. Per un periodo transitorio, fino al 30 giugno 2021, le documentazioni rilasciate dalle Asl, laboratori, medici e farmacie attestanti l'avvenuta vaccinazione, la guarigione dall'infezione o l'esito negativo di un test molecolare o antigenico effettuato nelle 48 ore antecedenti avranno la stessa validità della Certificazione verde COVID-19.

#### CHI DEVE VERIFICARE

Il Dpcm prevede che la verifica dell'autenticità del certificato sia deputata anche ai soggetti titolari delle strutture ricettive e dei pubblici esercizi (compresi gli agriturismi), nonché i loro delegati. La verifica deve essere effettuata anche dal proprietario o il legittimo detentore di luoghi o locali presso i quali si svolgono eventi e attività per partecipare ai quali è prescritto il possesso di certificazione verde COVID-19, nonché i loro delegati. Chi volesse delegare a terzi (ad esempio a uno o più dipendenti) la verifica del possesso della Certificazione Verde, deve predisporre apposita delega. La verifica è effettuata, nel rispetto della privacy, esclusivamente tramite l'app VerificaC19 (che si può scaricare gratuitamente da Appstore o Playstore). L'app funziona anche in assenza di connessione internet. Se il certificato è valido, il verificatore vedrà soltanto un segno grafico sul proprio dispositivo mobile (semaforo verde) e i dati anagrafici del possessore: nome e cognome e data di nascita. Il verificatore può chiedere di mostrare anche un documento di identità in corso di validità. Non è possibile registrare i dati visualizzati.

Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito dedicato al Digital Green Certificate, che comprende anche una sezione di FAQ.



## GLI SPOSTAMENTI

DA/A	Zona Bianca	Zona Gialla	Zona Arancione o Rossa
<b>ZONA BIANCA</b>	Senza limiti relativi agli orari o ai motivi dello spostamento	senza doverne giustificare il motivo, nel rispetto delle specifiche restrizioni di orario previste per gli spostamenti in zona gialla e di quelle relative agli spostamenti verso le altre abitazioni private abitate	Senza limitazioni e lo spostamento avviene per comprovate esigenze lavorative, situazioni di necessità o motivi di salute; Dalle 5.00 alle 23.00, verso tutto il territorio nazionale, se la persona che si sposta è in possesso di una "certificazione verde COVID-19" valida
<b>ZONA GIALLA</b>	Senza limiti di orario se lo spostamento avviene per comprovate esigenze lavorative, situazioni di necessità o motivi di salute;	Libero	Senza limitazioni e lo spostamento avviene per comprovate esigenze lavorative, situazioni di necessità o motivi di salute; <b>Dalle ore 5.00 alle 23.00 senza doverne giustificare il motivo;</b> <b>Dalle 5.00 alle 23.00, verso tutto il territorio nazionale, se la persona che si sposta è in possesso di una "certificazione verde COVID-19" valida</b>
<b>ZONA ARANCIONE O ROSSA</b>	"Green pass" o "certificazione verde COVID-19"	"Green pass" o "certificazione verde COVID-19"	"Green pass" o "certificazione verde COVID-19"

# LINEE GUIDA PER LA RIPRESA DELLE ATTIVITÀ



Via Feltrina, 56/B Castagnole di Paese  
Tel. 0422 954611 | Fax 0422 950179  
treviso@confagricoltura.it  
[www.confagricolturatreviso.it](http://www.confagricolturatreviso.it)