Confagricoltura Torino

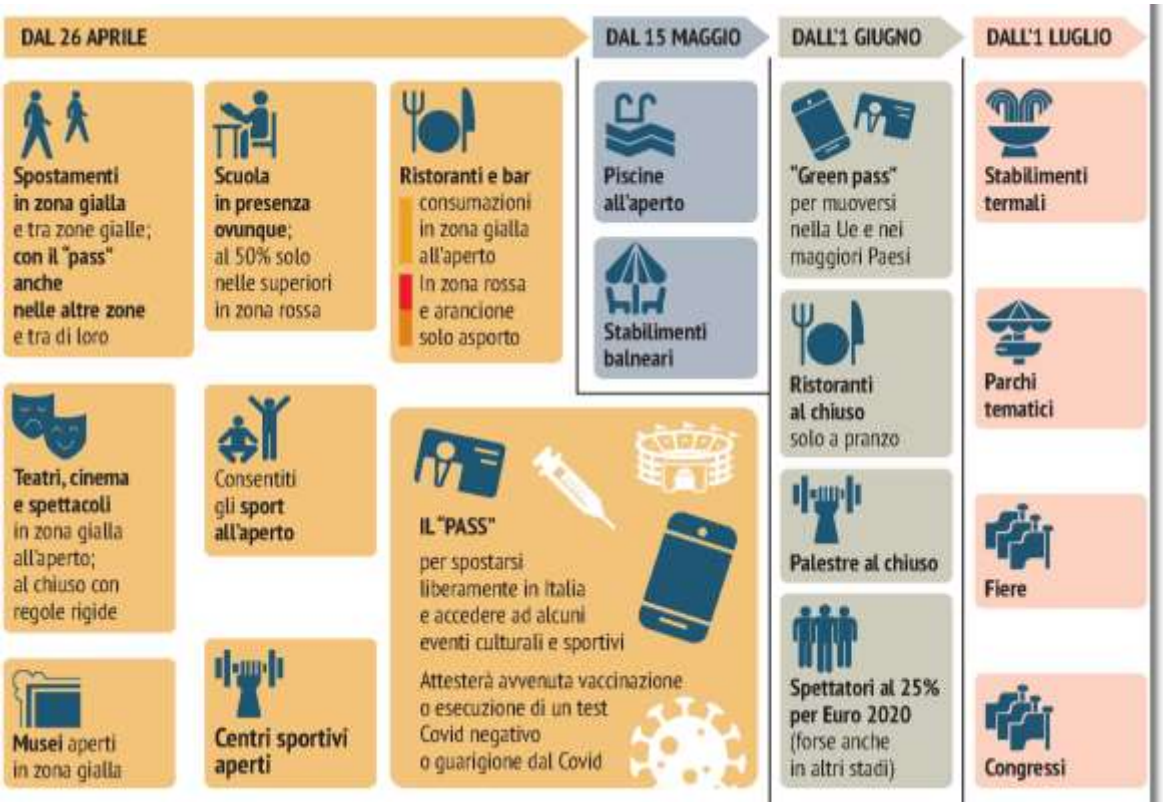
LINEE GUIDA PER LA RIPRESA DELLE ATTIVITÀ

RISTORATIVE *(agriturismi, degustazioni, cerimonie),*

RICETTIVE *(camere, alloggi, agricampeggio),*

VENDITA DIRETTA *(punti venditaaziendali, mercati dei contadini)*

Aggiornamento del 26 maggio 2021



Per info, chiarimenti e aggiornamenti vi invitiamo a contattare l'Ufficio Tecnico di Confagricoltura Torino caa.to@confagricoltura.it *011 5741316*

Confagricoltura Torino

RISTORAZIONE (es. agriturismi, degustazioni in cantina)

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di attività di somministrazione dipasti e bevande (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive) quali ad es. agriturismi, aree degustazione annesse ad aziende vitivinicole nonché per l'attività di catering. Le misure diseguito riportate, se rispettate, possono consentire lo svolgimento sia del serviziodel pranzo, che della cena.

- ☐ predisporre una **adeguata informazione** sulle misure di prevenzione da rispettare, comprensibile **anche per i clienti di altra nazionalità**
- ☐ potrà essere rilevata la **temperatura corporea**, impedendo l'accesso in caso di temperatura >37,5 °C
- ☐ 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
- ☐ adottare misure al fine di **evitare assembramenti** al di fuori del locale e delle sue pertinenze
- ☐ negli esercizi che somministrano pasti, privilegiare l'accesso tramite prenotazione e **mantenere l'elenco dei soggetti** che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni. È comunque consentito l'accesso, anche in assenza di prenotazioni, qualora gli spazi lo consentano, nel rispetto delle misure di prevenzione previste. In tali attività non possono essere continuativamente 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** (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio)
- ☐ disporre i tavoli in modo da **assicurare il mantenimento di almeno 1 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
- ☐ 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 superfici**
- ☐ laddove possibile, **privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni** (giardini, terrazze, plateatici, dehors), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro
- ☐ per la **consumazione al banco** assicurare il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale
- ☐ 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. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che **evitino la formazione di assembramenti** anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate 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

- ☐ il **personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina** e deve procedere ad una frequente **igiene delle mani** con prodotti igienizzanti, prima di ogni servizio al tavolo è obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni metereologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, **porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni**. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli **impianti di condizionamento**, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, **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, e 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. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'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

- sono consentite le **attività ludiche** che prevedono l'utilizzo di materiali di cui non sia possibile garantire una puntuale e accurata disinfezione (quali ad esempio carte da gioco), purché siano rigorosamente rispettate le seguenti indicazioni: obbligo di utilizzo di mascherina; igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco; rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra giocatori dello stesso tavolo e di almeno 1 metro tra tavoli adiacenti (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio). Nel caso di utilizzo di carte da gioco è consigliata inoltre una frequente sostituzione dei mazzi di carte usati con nuovi mazzi.

CERIMONIE (es. battesimi, cresime, matrimoni)

Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate e dei protocolli adottati per lo svolgimento dei riti (religiosi e civili), le seguenti indicazioni integrative costituiscono indirizzi specifici per i banchetti nell'ambito delle cerimonie (es. matrimoni) ed eventi analoghi (es. congressi).

GREEN PASS [1]

Il decreto-legge 18 maggio 2021, n. 65 prevede che dal 15 giugno 2021, in zona gialla, sono consentite le feste conseguenti alle cerimonie civili o religiose, anche al chiuso, nel rispetto di protocolli e linee guida specifiche e con la prescrizione che i partecipanti siano muniti di una delle seguenti certificazioni verdi:

- l'avvenuta vaccinazione contro il SARS-CoV-2
- la guarigione dall'infezione da SARS-CoV-2 (che corrisponde alla data di fine isolamento, prescritto a seguito del riscontro di un tampone positivo)
- il referto di un test molecolare o antigenico rapido per la ricerca del virus SARS-CoV-2 e che riporti un risultato negativo, eseguito nelle 48 ore antecedenti.

Esempi:

- il normale 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, è considerato un certificato verde Covid-19
- il normale certificato vaccinale rilasciato dalla Regione o dalla ASL **dopo la prima dose**, che indica la data della seconda dose (se prevista), è considerato un certificato verde Covid-19
- il certificato di **fine isolamento** rilasciato dalla ASL è considerato un certificato verde Covid-19
- il referto del **test antigenico negativo** effettuato presso le farmacie autorizzate o i medici di medicina generale/pediatri di libera scelta è considerato un certificato verde Covid-19

LINEE GUIDA SPECIFICHE PER LE CERIMONIE

- ☐ predisporre una **adeguata informazione** sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento
- ☐ **mantenere l'elenco dei partecipanti** per un periodo di 14 giorni
- ☐ riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso alla sede dell'evento in modo ordinato, al fine di **evitare assembramenti** di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti. Se possibile **organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita**
- ☐ 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
- ☐ laddove possibile, **privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni** (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro
- ☐ assicurare **adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti** interni e delle eventuali **attrezzature** prima di ogni utilizzo
- ☐ gli ospiti dovranno **indossare la mascherina negli ambienti interni** (quando non sono seduti al tavolo) **e negli ambienti esterni** (qualora non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro). Il personale di servizio a contatto con gli ospiti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti
- ☐ è possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte del personale incaricato escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza minima di 1 m e l'utilizzo della mascherina. La modalità self service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la somministrazione dovrà avvenire in modo da evitare possibili assembramenti, agevolando il percorso degli ospiti con segnaletiche verticali e orizzontali
- ☐ per eventuali **esibizioni musicali** da parte di professionisti, si rimanda alle indicazioni contenute nella scheda specifica. In ogni caso devono essere evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro
- ☐ è obbligatorio **mantenere aperte**, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, **porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni.** In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli

occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli **impianti di condizionamento**, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, **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, e 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. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.

- ☐ nei **guardaroba**, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi **sacchetti porta abiti**

ATTIVITA' RICETTIVE (agriturismi)

- ☐ con riferimento alla ristorazione, si evidenzia in particolare la necessità di 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 caso di scenario epidemiologico ad alto rischio) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors)

- ☐ predisporre una **adeguata informazione** sulle misure di prevenzione, **comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità**, sia mediante l'ausilio di **apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audio-video**, sia ricorrendo a eventuale **personale addetto**, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso
- ☐ potrà essere rilevata la **temperatura corporea**, impedendo l'accesso in caso di temperatura >37,5 °C
- ☐ promuovere e facilitare il rispetto della **distanza interpersonale di almeno 1 metro** (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio), e favorire la

differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. Si suggerisce, a tal proposito, di **affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi** (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, ecc.)

- ☐ il distanziamento interpersonale non si applica ai membri dello stesso gruppo familiare o di conviventi, né alle persone che occupano la medesima camera o lo stesso ambiente per il pernottamento, né alle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento sociale,
- ☐ la postazione dedicata alla reception o alla cassa può essere dotata di barriere fisiche o in alternativa il personale dovrà indossare mascherine in tutte le occasioni di contatto con gli utenti. È da favorire il pagamento elettronico e la gestione delle prenotazioni on line, con sistemi di check in e check out automatizzato. È fatto d'obbligo il riconoscimento dell'ospite in presenza
- ☐ **mantenere l'elenco dei soggetti alloggiati** per un periodo di 14 giorni: 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
- ☐ l'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, a **pulizia e disinfezione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate**.
- ☐ gli ospiti devono sempre **indossare la mascherina** nelle aree comuni chiuse. Negli ambienti comuni all'aperto, la mascherina deve essere indossata quando non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro, mentre il personale è tenuto sempre all'utilizzo della mascherina in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro
- ☐ è necessario rendere disponibili **prodotti per l'igienizzazione delle mani** in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale. È consentita la messa 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
- ☐ ogni **oggetto fornito in uso dalla struttura dovrà essere disinfettato** prima della consegna all'ospite.
- ☐ l'utilizzo degli **ascensori** dev'essere tale da consentire il rispetto della **distanza interpersonale**, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare, conviventi e persone che occupano la stessa camera o lo stesso ambiente per il pernottamento, e per le persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale).

- ☐ 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

- ☐ **Mantenere aperte**, il più possibile, **porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni**. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli **impianti di condizionamento**, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, **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, e 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. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria

ATTIVITA' RICETTIVE (agricampeggi)

- ☐ gli ospiti devono sempre **utilizzare la mascherina nelle aree comuni chiuse** (es. attività commerciali, spazi comuni, servizi igienici), e comunque sempre quando non sia possibile rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro (ad eccezione degli appartenenti allo stesso nucleo familiare o dei soggetti che in ogni caso condividano gli ambienti per i pernottamenti). **Durante l'attività fisica non è obbligatorio l'uso della mascherina**
- ☐ 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**

- ☐ **l'intervento di manutentori e dipendenti negli appartamenti in presenza di ospiti dovrà essere eseguito in modo da garantire il distanziamento interpersonale.**

ATTIVITÀ RICETTIVE (es. affitti brevi in agriturismo)

- ☐ oltre al rispetto delle indicazioni di carattere generale sopra riportate, deve essere assicurata, al **cambio ospite**, l'accurata **pulizia e disinfezione di ambienti, arredi, utensili** e, laddove fornita, **biancheria**. Inoltre, a tutela di eventuali persone residenti o soggiornanti nel medesimo stabile nel quale si svolge l'attività di locazione breve, si suggerisce di provvedere con maggiore frequenza ad un'accurata pulizia e disinfezione anche di **spazi comuni** (es. ascensori, androni, scale, porte, etc)

VENDITA DIRETTA (IN SEDE FISSA)

PER I PUNTI VENDITA GESTITI DALLE AZIENDE AGRICOLE

- ☐ predisporre una **adeguata informazione** sulle misure di prevenzione
- ☐ potrà essere rilevata la **temperatura corporea**, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C (in particolar modo per supermercati e centri commerciali)
- ☐ 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
- ☐ garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per **l'igiene delle mani con prodotti igienizzanti**, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e degli operatori
- ☐ 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**
- ☐ i clienti devono sempre **indossare la mascherina**, così come i lavoratori in tutte le occasioni di interazione con i clienti
- ☐ **l'addetto alla vendita** deve procedere ad una **frequente igiene delle mani** con prodotti igienizzanti (**prima e dopo ogni servizio reso al cliente**)
- ☐ assicurare la **pulizia e la disinfezione** quotidiana delle aree comuni
- ☐ è obbligatorio **mantenere aperte**, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, **porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni**. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterne secondo le normative vigenti. Per gli impianti di

condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. Va garantita la pulizia ad ogni fermo impianto. Se tecnicamente possibile, è necessario aumentare la portata dell'aria e aumentata la capacità filtrante del filtro.

- ☐ 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 prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani. In ogni caso, **favorire modalità di pagamento elettroniche**

VENDITA DIRETTE IN AREE PUBBLICHE

PER ATTIVITA' CHE SI POSSONO CONSIDERARE ORDINARIEPER LA LORO FREQUENZA DI SVOLGIMENTO, LA CUI REGOLAMENTAZIONE E' DEL COMUNE

- ☐ assicurare, tenendo in considerazione la localizzazione, le caratteristiche degli specifici contesti urbani, logistici e ambientali, la maggiore o minore frequentazione dell'area mercatale, la riorganizzazione degli 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 delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale
- ☐ verificare, mediante adeguati controlli, **l'utilizzo di mascherine sia da parte degli operatori che da parte dei clienti, e la messa a disposizione, da parte degli operatori, di prodotti igienizzanti per le mani, in particolare accanto ai sistemi di pagamento**
- ☐ assicurare un'**adeguata informazione per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrata**: posizionamento all'accesso dei mercati di cartelli almeno in lingua italiana e

inglese per informare la clientela sui corretti comportamenti

- ☐ assicurare maggiore distanziamento dei posteggi ed a tal fine, ove necessario e possibile, ampliamento dell'area mercatale
- ☐ individuare **un'area di rispetto per ogni posteggio** in cui limitare la concentrazione massima di clienti compresenti, nel rispetto della distanza interpersonale di un metro
- ☐ qualora, per ragioni di indisponibilità di ulteriori spazi da destinare all'area mercatale, non sia possibile garantire le prescrizioni di cui agli ultimi due punti, i Comuni potranno contingentare l'ingresso all'area stessa al fine del rispetto della distanza interpersonale di un metro

MISURE A CARICO DEL VENDITORE

- ☐ **pulizia e disinfezione quotidiana delle attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di vendita**
- ☐ **è obbligatorio l'uso della mascherina a protezione delle vie respiratorie**
- ☐ **messa a disposizione della clientela di prodotti igienizzanti** per le mani in ogni banco
- ☐ rispetto del **distanziamento interpersonale di almeno 1 metro**
- ☐ 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 caso di vendita di beni usati: pulizia e disinfezione dei beni prima che siano esposti**