

IVG

Fase 2, il documento Inail con le linee guida per spiagge e ristorazione

di **Redazione**

12 Maggio 2020 - 17:05



Liguria. Inail ha reso note le linee guida per la riapertura di spiagge, bar e ristoranti che, insieme a negozi di abbigliamento e altre attività di vendita al dettaglio, potranno riaprire già a partire dal 18 maggio.

SPIAGGE

Stabilimenti balneari o spiagge attrezzate:

Nel documento, per favorire un accesso contingentato, si suggerisce la possibilità di **prenotazione** (anche per fasce orarie) preferibilmente obbligatoria, in modo da evitare possibili assembramenti e favorire la registrazione degli utenti, «anche allo scopo di rintracciare retrospettivamente eventuali contatti a seguito di contagi». Allo stesso modo, si propongono **sistemi di pagamento veloci** (card contactless) o con carte prepagate o attraverso portali/app web in fase di prenotazione per evitare code. Così come dovrebbero essere **differenziati i percorsi di ingresso e uscita**.

L'assegnazione degli ombrelloni e dell'attrezzatura a corredo dovrebbe privilegiare **l'assegnazione dello stesso ombrellone ai medesimi occupanti** che soggiornano per più giorni. Viene in ogni caso sottolineato come sia «necessaria l'igienizzazione delle superfici prima dell'assegnazione della stessa attrezzatura ad un altro utente anche nella stessa giornata».

La **distanza minima** tra le file degli ombrelloni dovrà essere pari a **5 metri**. Mentre la distanza minima tra gli ombrelloni della stessa fila pari a **4,5 metri**.

Letto, sdraio e sedia dovranno essere fornite in quantità limitata in modo garantire un distanziamento rispetto alle attrezzature dell'ombrellone contiguo di almeno **2 metri**. E tra i lettini non allocati nel posto ombrellone, dovrà essere garantita la distanza minima di 2 metri l'uno dall'altro.

No all'uso "promiscuo" di cabine se non tra i componenti di uno stesso nucleo familiare. E si consiglia di vietare la pratica di attività ludico-sportive che possono dar luogo ad assembramenti e giochi di gruppo, così come di inibire l'utilizzo di eventuali piscine poste all'interno di uno stabilimento. Per la fruizione di servizi igienici e docce si consiglia il rispetto del distanziamento sociale di almeno 2 metri, a meno che non siano previste barriere separatorie fra le postazioni.

Quanto alle **misure igienico-sanitarie**, gli utenti dovranno indossare la mascherina al momento dell'arrivo, fino al raggiungimento della postazione assegnata e analogamente all'uscita dallo stabilimento. Dovranno essere installati dispenser per l'igiene delle mani a disposizione dei bagnanti in luoghi facilmente accessibili nelle diverse aree dello stabilimento. La pulizia delle varie superfici e arredi di cabine e aree comuni dovrà essere giornaliera, così come la sanificazione delle attrezzature.

Spiagge libere:

In questo caso viene consigliata l'affissione nei punti di accesso alle spiagge libere di cartelli in diverse lingue contenenti indicazioni chiare sui comportamenti da tenere, in particolare il **distanziamento sociale** di almeno un metro ed il divieto di assembramento. Per favorire il contingentamento degli spazi, «va preliminarmente mappato e tracciato il perimetro di ogni allestimento (ombrellone/sdraio/sedia), - ad esempio con posizionamento di nastri (evitando comunque occasione di pericolo) - che sarà codificato rispettando le regole previste per gli stabilimenti balneari, per permettere agli utenti un corretto posizionamento delle attrezzature proprie nel rispetto del distanziamento ed al fine di evitare l'aggregazione».

Una volta mappato lo spazio, nel documento si spiega che sarà più semplice poter individuare il massimo di capienza della spiaggia anche definendo **turnazioni orarie** e di **prenotare gli spazi codificati**, anche attraverso utilizzo di app/piattaforme on line; al fine di favorire la prenotazione stessa potrà essere valutata la possibilità di prenotare contestualmente anche il parcheggio, prevedendo anche tariffe agevolate. Questo, a parere degli esperti, favorirà anche il contact tracing nell'eventualità di un caso di contagio.

Nel testo si spiega come dovranno inoltre essere valutate non meglio specificate "disposizioni" volte a **limitare lo stazionamento dei bagnanti sulla battigia** per evitare assembramenti.

Anche in questo caso dovranno essere assicurate opportune misure di pulizia della

spiaggia e di igienizzazione delle attrezzature comuni, come ad esempio i servizi igienici, se presenti.

Per quanto concerne il personale eventualmente dedicato ad attività amministrative in presenza di spazi comuni, si reputa necessario l'utilizzo della mascherina chirurgica; allo stesso modo, il personale addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo inoltre barriere di separazione (ad es. separatore in plexiglass). Il personale addetto alle attività di allestimento/rimozione di ombrelloni/sdraio/etc., dovrà invece utilizzare obbligatoriamente guanti.

RISTORAZIONE

Qui il tema, spiegano i tecnici nel documento, è particolarmente complesso visto l'impossibile ricorso a mascherine da parte dei clienti e che lo stazionamento protratto rende possibile anche la contaminazione, in caso di soggetti infetti da **Sars-CoV-2**, superfici come, ad esempio, stoviglie e posate. Si suggerisce quindi che andrebbero, in primo luogo e soprattutto in una prima fase, favorite soprattutto soluzioni che privilegino l'**uso di spazi all'aperto** rispetto ai locali chiusi, anche attraverso soluzioni di sistema che favoriscano queste modalità.

Si spiega quindi come il layout dei locali di ristorazione andrebbe quindi rivisto con una **rimodulazione dei tavoli e dei posti a sedere**, garantendo il distanziamento fra i tavoli - anche in considerazione dello spazio di movimento del personale - non inferiore a **2 metri** e garantendo comunque tra i clienti durante il pasto (che necessariamente avviene senza mascherina), una distanza in grado di evitare la trasmissione di droplets e per contatto tra persone, anche inclusa la trasmissione indiretta tramite stoviglie, posaterie, ecc.; anche mediante specifiche misure di contenimento e mitigazione.

Le sedute dovranno essere disposte in maniera da garantire un distanziamento fra i clienti adeguato. In ogni caso, si spiega come sia necessario definire un limite massimo di capienza predeterminato, prevedendo uno spazio che di norma dovrebbe essere non inferiore a **4 metri quadrati per ciascun cliente**, fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie.

"Vanno eliminati modalità di servizio a buffet o similari", si legge nel documento. E ancora, "è opportuno utilizzare format di presentazione del menù alternativi rispetto ai tradizionali (ad esempio **menù scritti su lavagne**, consultabili via app e siti, menù del giorno stampati su **fogli monouso**). È opportuno privilegiare i pagamenti elettronici con contactless e possibilità di barriere separatorie nella zona cassa. È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per clienti e personale anche in più punti in sala e, in particolare, per l'accesso ai servizi igienici che dovranno essere igienizzati frequentemente".

Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete **misure di igienizzazione**, rispetto alle superfici evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, acetiere, etc.)

Il personale di cucina dovrà indossare la **mascherina chirurgica**; dovranno essere utilizzati inoltre i **guanti in nitrile** in tutte le attività in cui ciò sia possibile. Anche per il personale addetto al servizio ai tavoli sarà necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e se possibile, l'utilizzo dei guanti in nitrile.

I documenti per [spiagge](#) e [ristorazione](#)

