

Distanza e prenotazioni: le misure per lidi e locali

LINEE GUIDA Le indicazioni Inail: posti fissati in anticipo al mare (pure nelle spiagge libere) e al ristorante. Mascherine obbligatorie

» **LORENZO GIARELLI**

Distanziamento sociale e protezioni personali. Sono i principi attorno ai quali si organizzano le regole per ripartire, in qualsiasi settore e attività, seppur con effetti molto lontani dalla quotidianità a cui eravamo abituati. Ieri l'Inail ha pubblicato sul sito le indicazioni per la riapertura dei ristoranti e dei litorali (stabilite insieme all'Istituto Superiore di Sanità), in attesa che simili linee guida vengano diffuse pure a parrucchieri, estetisti e attività ancora chiuse.

RISTORANTI. L'Inail precisa come l'attuale normativa non preveda norme specifiche sul distanziamento tra i tavoli, se non un vago riferimento a uno spazio per cliente pari a 1,20 metri quadri. Una flessibilità che non sarà più permessa. Tenendo conto che, almeno nella prima fase, "andrebbero favorite" soluzioni all'aperto.

LONTANI. Andrà garantito un distanziamento tra i tavoli "non inferiore a 2 metri", oltre che una distanza tra i clienti "in grado di evitare la trasmissione di *droplet*", cioè le goccioline di saliva o di altre sostanze che trasportano il virus. Tradotto: "Va definito un limite massimo di capienza" prevedendo uno spazio "non inferiore a 4 metri quadrati per ciascun cliente", almeno di non ricorrere a soluzioni diverse, come le barriere divisorie.

PRENOTAZIONE. Per evitare affollamenti fuori dal locale, l'Inail suggerisce la prenotazione obbligatoria per tutti i locali, da aggiungere a una turnazione nel servizio per far entrare gruppi di clienti a sca-

glioni. Da eliminare "modalità di servizio a buffet".

A TAVOLA. Basta coi menu di carta che passano di mano in mano. Molto meglio "format di presentazione alternativi", come "menu scritti sulla lavagna, consultabili via app, o fogli monouso". I clienti dovranno indossare la mascherina quando possibile, ovvero all'ingresso, per il pagamento e per l'utilizzo dei bagni.

SUPERFICI. Si dovranno "privilegiare i pagamenti elettronici *contactless*", con "barriere separatorie" alle casse e "prodotti igienizzanti" in più punti della sala. Al termine di ogni servizio al tavolo, andranno poi previste "le misure di igienizzazione" sulle superfici più a rischio, come i contenitori riutilizzabili (saliera, oliera eccetera).

IL PERSONALE. Tutto il personale - di cucina, di sala o amministrativo - dovrà indossare mascherine e guanti. Per eventuali spogliatoi, il titolare dovrà provvedere a una frequente igienizzazione.

LIDI. Come ammette l'Inail, "è impossibile definire un indicatore unico applicabile in ogni contesto", avendo le coste conformazioni molto diverse. Dunque, più che una norma nazionale "sarebbero opportuni" specifici piani per la riapertura delle spiagge da parte delle "autorità locali".

STABILIMENTI. Per permettere di contingentare gli ingressi, l'Inail suggerisce il sistema della prenotazione obbligatoria negli stabilimenti. Questo permetterebbe anche "un'agevole registrazione degli utenti", utile a "rintracciare re-

trospettivamente eventuali contatti a seguito di contagi".

OMBRELLONI. La distanza minima tra le file degli ombrelloni sarà di 5 metri, mentre tra ombrelloni della stessa fila ci saranno almeno 4,5 metri. Le attrezzature (lettino, sdraio ecc.) "dovranno essere fornite in quantità limitata" per garantire una distanza dalle attrezzature dell'ombrellone vicino di almeno 2 metri.

ZONE COMUNI. Previsti percorsi di entrata e di uscita separati. Da vietare le attività sportive che possono provocare assembramenti, da "inibire l'accesso alle piscine". Le docce dovranno essere a 2 metri di distanza, a meno che non siano divise da barriere. Obbligatorio l'uso di mascherine.

SPIAGGE LIBERE. Anche qui si dovrà studiare una capienza massima e favorire un sistema di prenotazioni. Il perimetro di ogni allestimento potrà essere definito "con il posizionamento di nastri". L'Inail suggerisce un sistema di prenotazioni per fasce orarie, anche in questo caso tramite app.

GESTIONE. È "opportuno", dove possibile, "affidare la gestione delle spiagge libere a enti/soggetti che possono utilizzare personale adeguatamente formato". Via libera dunque a "associazioni di volontariato, soggetti del terzo settore" e così via.





La scheda



■ **FINORA**

i ristoranti erano autorizzati soltanto all'asporto. Per riaprire, avranno bisogno di limitare i coperti



■ **ANCHE** gli spazi comuni degli stabilimenti balneari dovranno cambiare: docce lontane, ingressi e uscite separati

.....