



**Ufficio Legislativo e Affari Giuridici**

Roma, 22 giugno 2021

Alle Organizzazioni Regionali e Provinciali  
Confesercenti

**Ai Responsabili territoriali FIEPeT,  
ASSOHOTEL, Assoturismo**

Prot. n. 4789.11/2021 GDA

**Oggetto: Nessuna limitazione al numero delle persone sedute al tavolo al chiuso in zona bianca.**

Con circolare del 7 giugno scorso, n. 4782, avevamo informato circa i contenuti dell'Ordinanza del Ministro della Salute del 4 giugno, la quale, nelle more dell'adozione di un successivo DPCM, ha disposto misure concernenti le attività dei servizi di ristorazione in «zona bianca».

In particolare, fino al 21 giugno 2021, in detta zona il consumo al tavolo negli spazi al chiuso veniva consentito per le attività dei servizi di ristorazione per un massimo di sei persone per tavolo, salvo che fossero tutte conviventi. Ne avevamo desunto che il limite delle persone sedute allo stesso tavolo fosse di sei (salvo persone tutte conviventi) solo al chiuso, mentre all'aperto non erano più previsti limiti inerenti il numero di commensali, in mancanza di apposite previsioni.

**Da oggi, 22 giugno, in zona bianca il limite delle sei persone sedute allo stesso tavolo deve dunque considerarsi superato anche al chiuso**, per cui le attività di ristorazione non sottostanno a limitazioni diverse da quelle previste dalle Linee guida adottate dal Ministero della Salute con Ordinanza pubblicata nella G.U. del 9 giugno 2021, la quale si limita a stabilire che in tutti gli esercizi occorre:

- 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;
- far indossare ai clienti 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.

Cordiali saluti,

Giuseppe Dell'Aquila