



Nota informativa sulle linee guida per le attività di somministrazione alimenti e bevande

5 - AREAZIONE DEGLI AMBIENTI

Areazione degli ambienti

Si privilegia sempre l'areazione naturale, il ricambio dell'aria deve tener conto del numero delle persone presenti, del tipo di attività svolta e della durata della permanenza negli ambienti evitando la creazione di condizioni di correnti d'aria o caldo eccessivo per il personale.

Negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni.

Nel caso in cui l'immobile sia dotato di ventilazione meccanica controllata che movimentata aria attraverso un motore/ventilatore e consente il ricambio dell'aria di un edificio con l'esterno mantenere attivi in questi impianti l'ingresso e l'estrazione dell'aria, prevedendo ad una regolare pulizia e manutenzione.

Negli edifici dotati di impianti di riscaldamento/raffrescamento (es. pompe di calore, fancoil, o termoconvettori), sono tenuti spenti gli impianti nelle aree comuni per evitare, il possibile ricircolo del virus SARS-CoV-2 in aria.

Nel caso di locali senza finestre (es. spogliatoi, bagni, ecc.) ma dotati di ventilatori/estrattori questi sono mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza delle persone per ridurre le concentrazioni di inquinanti nell'aria.