PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 22 - numero 4743 di Lunedì 20 luglio 2020

Coronavirus e ristorazione: indicazioni per bar e cibi da asporto

Indicazioni sul contenimento dell'emergenza COVID-19 nella ristorazione e somministrazione di alimenti. Il confronto tra le misure proposte nei vari documenti. Focus sulla ristorazione con preparazione di cibi da asporto e sui bar.

Roma, 20 Lug ? Come abbiamo ricordato durante la presentazione di un documento tecnico redatto dall'Istituto Superiore di Sanità (ISS) e dall'Inail, per il **settore della ristorazione**, che in Italia conta circa 1,2 milioni di lavoratori, sono necessarie specifiche misure di contenimento del contagio da virus SARS-CoV-2. Misure che tengano in considerazione sia le specificità e le modalità di organizzazione del lavoro che le particolari criticità di gestione del rischio da contagio del settore.

E a fornire indicazioni, informazioni e suggerimenti anticontagio ci hanno pensato, oltre a ISS, all'Inail e alle varie normative regionali e nazionali che si sono susseguite, anche la Conferenza delle Regioni e delle Province autonome (" Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative"), la Commissione Europea o organizzazioni internazionali come la World Health Organization (WHO).

Chiaramente, in questa situazione di "sovraccarico informativo" il rischio è di fare anche un po' di confusione tra le varie misure proposte.

Per cercare di fare un po' **chiarezza** sulle misure proposte e riportare anche specifiche indicazioni sulle precauzioni nei **bar** o nella ristorazione con preparazione di **cibi da asporto** possiamo tornare a fare riferimento al documento " Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Versione del 27 maggio 2020" (Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020).

Nell'articolo affrontiamo i seguenti argomenti:

- Il confronto tra le misure proposte dalle organizzazioni
- La ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto
- Le norme igieniche e le precauzioni specifiche per i bar

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CS0A26] ?#>

Il confronto tra le misure proposte dalle organizzazioni

Per permettere un confronto tra le misure proposte per il settore della ristorazione, il rapporto - a cura del Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19 ? riporta due tabelle:

- Tabella 1. Confronto tra le indicazioni fornite tra diversi organismi ed enti in merito al distanziamento sociale e altre misure di contenimento del contagio nei locali dedicati alla ristorazione
- Tabella 2. Confronto tra le misure di distanziamento fisico e di contenimento del contagio adottate in diversi Stati terzi nei locali dedicati alla ristorazione

Ci soffermiamo in particolare sulla prima tabella e, a titolo esemplificativo, riprendiamo alcune indicazioni generali delle varie organizzazioni:

- **WHO** (Covid-19 and food safety: guidance for food businesses Interim guidance 7 April 2020): Informazione alla clientale all'entrata e all'uscita del ristorante. Etichetta respiratoria: "coprire la bocca e il naso con il gomito o il tessuto piegato quando si tossisce o starnutisce. Il tessuto usato deve essere eliminato immediatamente in un contenitore con un coperchio";
- **Commissione Europea** (COVID-19: EU Guidance for the progressive resumption of tourism services and for health protocols in hospitality establishments): "l'uso appropriato delle mascherine è importante e deve essere comunicato agli ospiti e al personale";
- **Conferenza Regioni** (Nuovo coronavirus SARS-CoV-2. Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative): "rilevamento temperatura corporea (facoltativa). Privilegiare la prenotazione. Presenze massime pari ai posti a sedere. Privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni. Consumazione buffet non consentita. Pagamento elettronico. Menù online o a perdere".

Riguardo poi alla **distanza tra le persone sedute a tavola**:

- **INAIL-ISS**: "le sedute devono essere disposte in maniera da garantire un distanziamento adeguato fra i clienti" (si ricorda che la distanza tra le persone è codificata dalla normativa nazionale in materia COVID-19);
- **WHO**: "Più di un metro di distanza tra gli schienali di due sedie sulle quali siedono due avventori posti di spalle. Almeno 1 m di distanza tra le persone" che si trovano di fronte;
- **Commissione Europea**: "sono definite 3 distanze: 1 m quando si respira, 1,5 m quando si parla, 2,0 m quando si tossisce";
- **Conferenza Regioni**: "almeno 1 m di separazione".

Riguardo, infine, all'**uso delle mascherine**:

- **INAIL-ISS**: "Previsto per attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (es. pagamento cassa, utilizzo servizi igienici);
- **Commissione Europea**: "L' uso delle mascherine costituisce una misura complementare che non sostituisce le misure preventive di base";
- **Conferenza Regioni**: "Indossare le mascherine tutte le volte che non si è seduti al tavolo".

Rimandiamo alla lettura integrale del rapporto che riporta utili confronti anche su altri aspetti.

La ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto

Veniamo, come ricordato a inizio articolo, alle **norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto** (codice Ateco 56.10.20).

Ci soffermiamo in particolare sull'**organizzazione per le attività di asporto** e per la **consegna a domicilio**.

Per le **attività di asporto**:

- "Definire un'**area destinata al ritiro degli alimenti** preparati e pronti alla consegna alla clientela. Tali aree devono essere diverse dai locali di preparazione degli alimenti.
- Garantire la disponibilità di **prodotti igienizzanti** alla clientela al momento della consegna.
- Gli alimenti preparati devono essere posti in contenitori idonei per gli alimenti protetti ed essere separati da altre merci.
- La consegna dei prodotti alimentari ai clienti dovrebbe avvenire rispettando la **distanza fisica non inferiore a un metro**, eventualmente adottando soluzioni innovative (es. vassoi scorrevoli/girevoli, piano di appoggio dedicato, dal quale il cliente preleverà i prodotti solo quando il ristoratore o un suo dipendente si sarà allontanato). Nell'impossibilità di mantenere tale distanza, sia il gestore che il cliente devono indossare la mascherina.
- Incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, soprattutto contactless".

Per le attività di **consegna a domicilio**:

- "Definire un'**area destinata al ritiro degli alimenti** preparati e pronti alla consegna da parte del personale addetto alle consegne. Tali aree devono essere diverse dai locali di preparazione degli alimenti.
- Garantire la disponibilità di **prodotti igienizzanti** a tutto personale addetto alle consegne a domicilio.
- È fortemente auspicabile che tutto il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari mantenga un alto livello di **igiene personale**, indossando la **mascherina** sia durante il ritiro che la consegna, igienizzando le mani prima di indossare i guanti, e cambiando i guanti a ogni consegna.
- Gli alimenti preparati devono essere posti in **contenitori idonei** per gli alimenti, protetti ed essere separati da altre merci. I contenitori impiegati per il trasporto degli alimenti devono essere puliti e disinfettati dopo ogni uso, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare.
- Il ritiro dei prodotti alimentari presso l'esercizio e la consegna ai clienti deve avvenire rispettando la distanza interpersonale non inferiore ad un metro ed evitando di accedere al domicilio del cliente.
- Nella consegna a domicilio, particolare attenzione deve essere riservata al mantenimento delle corrette **condizioni di conservazione** (tempo/temperatura) degli alimenti da consegnare.
- Incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, soprattutto contactless".

Ricordiamo che il rapporto fornisce anche indicazioni su: organizzazione del locale cucina, attività da svolgere durante le preparazioni alimentari e indicazioni per la clientela.

Le norme igieniche e le precauzioni specifiche per i bar

Prima di presentare nuove indicazioni per un'altra tipologia di pubblico esercizio riprendiamo un utile poster riassuntivo, allegato al rapporto, che raccoglie utili "**consigli per quando andiamo al ristorante/bar**":

Ci soffermiamo, in conclusione, sulle **norme igieniche e precauzioni specifiche nei bar e altri esercizi simili senza cucina** (codice Ateco 56.30.00).

Queste le indicazioni per l'**organizzazione dei locali che non dispongono dei posti a sedere**:

- "Porre all'ingresso dell'esercizio una segnaletica di **divieto di accesso** in presenza di sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) compatibili con COVID-19.
- Garantire, nei limiti del possibile che eventuali code che possono formarsi all'esterno dell'esercizio in attesa dell'accesso si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale.
- Mettere a disposizione all'ingresso dell'esercizio e nelle vicinanze dei servizi igienici, spray o gel sanificante per le mani.
- Posizionare idonea segnaletica orizzontale davanti al banco e alla cassa per favorire la distanza di sicurezza (segnaletica sui pavimenti); quando possibile, riportare la segnaletica di distanziamento anche sul bordo del banco di somministrazione.
- Valutare, laddove la struttura del locale lo consenta, l'istituzione di **percorsi predefiniti** che permettano il raggiungimento del punto di servizio senza incroci con gli avventori già serviti e che si apprestano all'uscita.
- Consentire l'ingresso nel locale ad un numero di persone tale da garantire all'interno del punto di somministrazione il corretto distanziamento interpersonale (almeno 1 metro).
- Laddove possibile prevedere **barriere fisiche di protezione** tra il cliente e il personale di servizio (es. parafiato per le postazioni di cassa).
- Verificare che i clienti che accedono all'esercizio mantengano l' uso delle mascherine fino al momento della consumazione.
- Se nel locale sono presenti aree per il consumo in piedi con tavoli o altri piani di appoggio devono essere garantite la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro.
- Eliminare le modalità di **servizio a buffet**. Evitare l'utilizzo del servizio di distributori automatici e di espositori self-service di alimenti e bevande; ad esempio, per quanto riguarda le bevande limitare l'accesso agli espositori delle bevande al solo personale addetto.
- Il personale deve sempre indossare la mascherina di tipo chirurgico
- Tutto il personale deve adottare misure igieniche stringenti come lavare le mani più spesso e non toccarsi gli occhi, il naso e la bocca.
- Il personale deve pulire le superfici del bancone del bar o del locale bar e dei piani di appoggio dopo ogni servizio e provvedere alla loro disinfezione con adeguata frequenza.
- Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici nell'esercizio, incentivare l'ordinazione/vendita a distanza o online, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro in fascia oraria concordata presso il pubblico esercizio (specialmente per quanto riguarda l'orario dei pasti).
- Incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, soprattutto contactless".

Queste, infine, le indicazioni a cui dovrebbe attenersi la **clientela**:

- "Evitare il contatto ravvicinato (inferiore al metro) con gli altri clienti e il personale.
- Rispettare le indicazioni dei gestori sulle **distanze da mantenere** e le regole igieniche da osservare.
- Sostare nel locale solo il tempo strettamente alla consumazione.
- **Togliere la mascherina solo per la consumazione**, mantenendola distanza di sicurezza (di almeno un metro) dal personale e dagli altri clienti.
- Indossare la mascherina quando ci si sposta all'interno del locale (es. per raggiungere i servizi igienici) e per pagare alla cassa.
- Evitare l'uso promiscuo di bicchieri e bottiglie.
- Un referente per l'impresa dovrà verificare il rispetto da parte dei clienti delle norme di cui sopra".

Rimandiamo alla lettura integrale del rapporto ISS che approfondisce anche il tema delle precauzioni specifiche per la ristorazione con somministrazione (codice Ateco 56.10.11).

RTM

Scarica il documento da cui è tratto l'articolo:

Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19, " Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Versione del 27 maggio 2020", Roma: Istituto Superiore di Sanità ? 2020, Rapporto ISS COVID-19, n. 32/2020 (formato PDF, 1.92 MB).

Poster allegato al rapporto (formato PDF, 2.11 MB).

***Scarica la normativa di riferimento*:**

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 11 giugno 2020 - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19.

DECRETO-LEGGE 19 maggio 2020, n. 34 - Misure urgenti in materia di salute, sostegno al lavoro e all'economia, nonche' di politiche sociali connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19

Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro.

Leggi gli altri articoli di PuntoSicuro sul nuovo coronavirus Sars-CoV-2

 Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it