PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 22 - numero 4697 di Mercoledì 13 maggio 2020

COVID-19: le misure di prevenzione per il settore della ristorazione

L'Inail e l'Istituto Superiore di Sanità pubblicano un documento tecnico con ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione. Le misure organizzative e le misure per i lavoratori.

Roma, 13 Mag ? Erano attesi ormai da tempo i documenti tecnici in grado di fornire indicazioni nazionali, destinati ad alcuni settori specifici lavorativi, per la **rimodulazione delle misure** per l'emergenza COVID-19 in relazione alle ripartenze, già avvenute o previste, di molte attività lavorative. E sicuramente uno degli ambiti lavorativi che più necessita di questa rimodulazione, in grado di fornire anche elementi di valutazione ai decisori politici, è il **settore dell'alimentazione**.

Infatti in questo settore, che in Italia conta circa 1,2 milioni di lavoratori, con le misure che hanno portato al lockdown, "con particolare riferimento al DPCM del 10 Aprile 2020, 1,1 milioni di lavoratori sono stati sospesi e 108.000 sono rimasti attivi. Con il successivo DPCM del 26 aprile 2020, una parte significativa di lavoratori del settore è stata autorizzata all'erogazione di servizi di asporto".

Per garantire la ripresa delle attività ? "successiva alla fase di lockdown, compatibilmente con l'andamento dell'epidemia, nonché la tutela della salute del personale addetto e dell'utenza - si rende necessaria "una **rimodulazione graduale e progressiva delle misure di contenimento** del contagio da SARS-CoV-2 che tenga in considerazione le specificità e le modalità di organizzazione del lavoro, nonché le particolari criticità di gestione del rischio da contagio in tale settore".

A sottolinearlo è uno dei documenti attesi, realizzato dall'Inail e dall'Istituto Superiore di Sanità, e dal titolo "**Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione**".

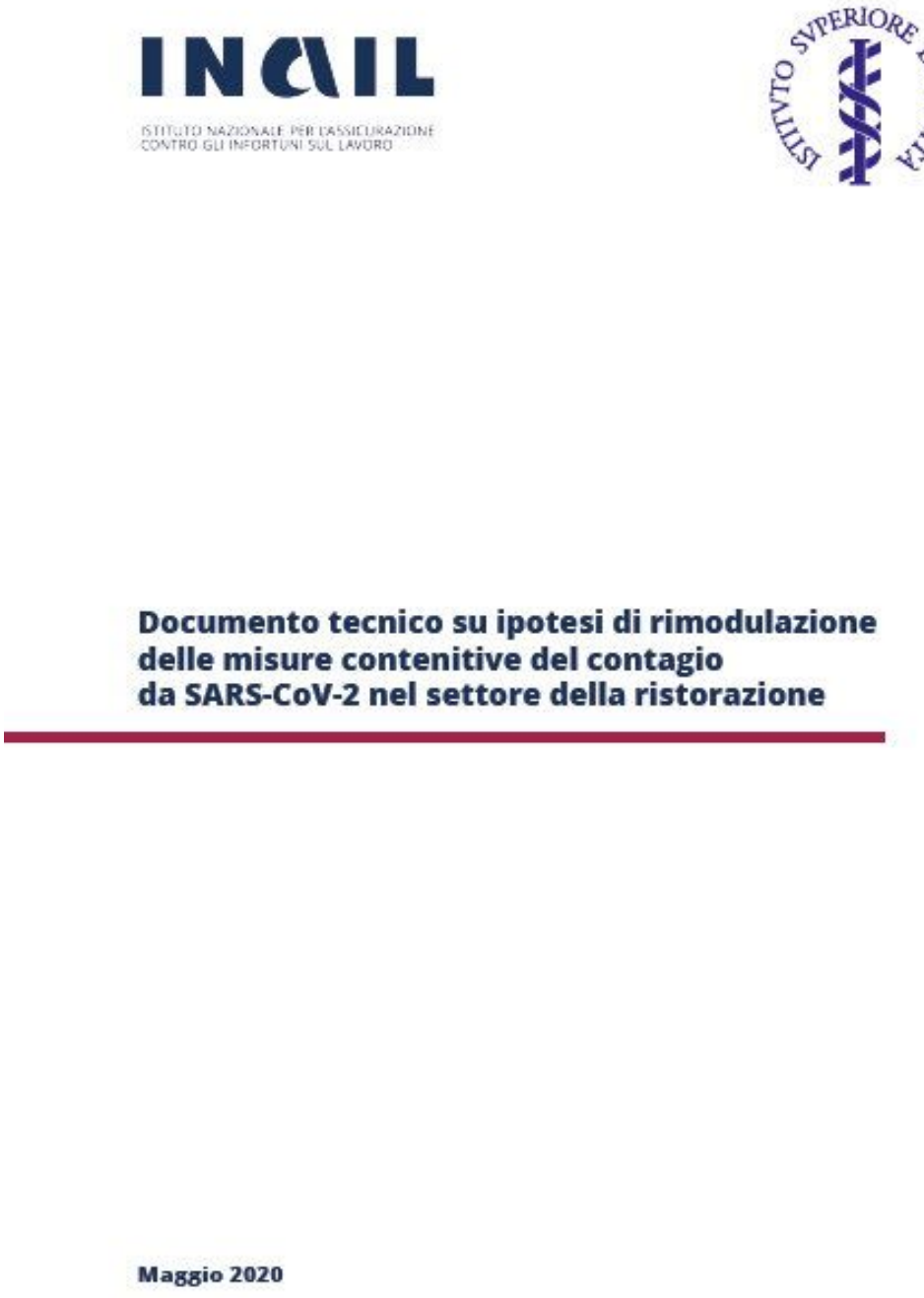
L'articolo si sofferma sui seguenti argomenti:

- La struttura e gli obiettivi del documento di rimodulazione
- Le misure organizzative, di prevenzione e protezione
- Le misure specifiche per i lavoratori del settore

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0258] ?#>

La struttura e gli obiettivi del documento di rimodulazione

Il documento - a cura di Sergio Iavicoli, Fabio Boccuni, Benedetta Persechino, Bruna Maria Rondinone e Antonio Valenti (Dipartimento di medicina, epidemiologia, igiene del lavoro e ambientale, Inail) e Silvio Brusaferro (Istituto Superiore di Sanità) ? ha l'obiettivo di fornire "elementi tecnici di valutazione al decisore politico circa la possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2, con l'obiettivo di garantire la salute e sicurezza sia degli **operatori** che dei **consumatori**".



Il documento, approvato dal **Comitato Tecnico Scientifico** (CTS) istituito presso la Protezione Civile nella seduta del 10 maggio 2020, si articola in **due parti**:

- la prima "dedicata all'analisi di contesto del settore della ristorazione",
- la seconda "focalizzata sulle ipotesi di misure di sistema, organizzative, di prevenzione e protezione, nonché su semplici regole per l'utenza per il contenimento della diffusione del contagio".

Chiaramente il documento risulta aggiornato "allo stato attuale delle conoscenze ma passibile di aggiornamenti all'emergere di nuove evidenze. Le indicazioni qui fornite, quindi, non potranno che essere di carattere generale per garantire la coerenza delle misure essenziali al contenimento dell'epidemia, rappresentando essenzialmente un elenco di criteri guida di cui tener conto nelle singole situazioni".

Ed è importante "sottolineare come la riorganizzazione del settore della ristorazione dovrà necessariamente affiancare misure di prevenzione e protezione collettive e individuali, contando anche sulla collaborazione attiva dell'utenza che dovrà continuare a mettere in pratica i comportamenti previsti per il contrasto alla diffusione dell'epidemia".

Le misure organizzative, di prevenzione e protezione

Veniamo alle **ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive nel settore della ristorazione**.

Riguardo alle **misure organizzative, di prevenzione e protezione** si segnala che l'attuale normativa sull'organizzazione dei locali addetti alla ristorazione "non prevede norme specifiche sul distanziamento ma indicazioni molto flessibili, fino a uno spazio di superficie per cliente seduto pari a 1,20 metri quadrati, con eventuali specifiche disposizioni regionali. Ne deriva che la **questione del distanziamento sociale** assume un aspetto di grande complessità, anche in considerazione che non è evidentemente possibile, durante il servizio, l'uso di mascherine da parte dei clienti e che lo stazionamento protratto possa anche contaminare, in caso di soggetti infetti da SARS-CoV-2, superfici come, ad esempio, stoviglie e posate". E altro aspetto di rilievo è "il ricambio di aria naturale e la ventilazione dei locali confinati anche in relazione ai servizi igienici spesso privi di possibilità di areazione naturale. Le misure organizzative relative a gestione spazi e procedure come quelle di igiene individuale delle mani e degli ambienti sono quindi estremamente importanti".

Si indica 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".

E 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, anche per le motivazioni in precedenza riportate e tenendo presente che non è possibile predeterminare l'appartenenza a nuclei in coabitazione".

In ogni caso ? continua il documento ? "**va definito 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**".

Il documento, che riporta anche altre indicazioni per trovare idonei strumenti organizzativi, si sofferma su alcune **possibili soluzioni** innovative, anche per "mitigare i rischi connessi con il contatto da superfici":

- "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).
- i clienti dovranno indossare la mascherina in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (esempio pagamento cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici).
- è opportuno privilegiare i pagamenti elettronici con contactless e possibilità di barriere separatorie nella zona cassa, ove sia necessaria.
- 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.)".

Le misure specifiche per i lavoratori del settore

Veniamo alle **misure specifiche per i lavoratori**.

In coerenza con quanto riportato nel " Protocollo condiviso" e nel precedente documento tecnico sulla rimodulazione prodotto dall'Inail, si riportano diverse indicazioni.

Innanzitutto in considerazione della tipologia di attività che prevede la presenza di personale addetto alle cucine e di personale addetto al servizio ai tavoli, oltre a quello dedicato ad attività amministrative se presente, "è opportuno, oltre ad un'**informazione di carattere generale** sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì un'**informativa più mirata**, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D. Lgs 81/08 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione".

Riguardo ai **dispositivi di protezione** si indica che "in particolare per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati, va indossata la mascherina chirurgica; dovranno essere utilizzati altresì guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile. Per il personale addetto al servizio ai tavoli è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e ove possibile, l'utilizzo dei guanti in nitrile; questi ultimi sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo".

In ogni caso viene ribadita la "necessità di una corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili dei locali di apposti dispenser con soluzione idroalcolica".

Riguardo poi al personale eventualmente dedicato ad **attività amministrative**, "in presenza di spazi comuni con impossibilità di mantenimento del distanziamento di un metro, è necessario indossare la mascherina chirurgica; allo stesso modo, il personale addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione (ad es., separatore in plexiglass)". E particolare attenzione "dovrà essere posta ai locali spogliatoi ed ai servizi igienici, in particolare prevedendo un'adeguata attività di pulizia degli stessi".

Infine si sottolinea che l'**areazione dei locali** è di particolare importanza "favorendo sempre ove possibile il ricambio di aria naturale tramite porte e finestre. Relativamente agli impianti di condizionamento si rimanda alle specifiche indicazione del documento Rapporto ISS COVID-19 n.5 del 21 aprile 2020".

RTM

Scarica il documento da cui è tratto l'articolo:

Inail e Istituto Superiore di Sanità, " Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione", documento a cura di Sergio Iavicoli, Fabio Boccuni, Benedetta Persechino, Bruna Maria Rondinone e Antonio Valenti (Dipartimento di medicina, epidemiologia, igiene del lavoro e ambientale, Inail) e Silvio Brusaferro (Istituto Superiore di Sanità)", documento approvato il 10 maggio dal Comitato Tecnico Scientifico istituito presso la Protezione Civile (formato PDF, 2.59 MB).

Vai all'area riservata agli abbonati dedicata a " La rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione".

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

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 26 aprile 2020 ? Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale.

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