

## **ARTICOLO DI PUNTOSICURO**

**Anno 22 - numero 4737 di Venerdì 10 luglio 2020**

# **Quali sono le misure anticontagio nel settore della ristorazione?**

*Indicazioni sul contenimento dell'emergenza COVID-19 nella ristorazione e somministrazione di alimenti. Focus sulla ristorazione con somministrazione: locale cucina, preparazioni alimentari, organizzazione dei posti e indicazioni per i clienti.*

Roma, 10 Lug ? Riguardo agli esercizi che svolgono attività di **somministrazione al pubblico di alimenti e bevande** la legge (Legge 287/1991) individua **quattro tipi di pubblici esercizi**:

1. esercizi di ristorazione, per la somministrazione di pasti e di bevande comprese quelle aventi un contenuto alcolico superiore al 21% vol., e di latte (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie, ed esercizi simili);
2. esercizi per la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di latte, dolci, compresi i generi di gelateria e pasticceria, e di prodotti di gastronomia (bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi simili);
3. esercizi di cui alla tipologia A e B in cui la somministrazione di alimenti e bevande viene effettuata congiuntamente ad attività di intrattenimento e svago in sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari ed esercizi simili;
4. esercizi di cui alla tipologia B nei quali è esclusa la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

Una seconda classificazione è poi riconducibile al **codice ATECO**, "combinazione alfanumerica che identifica una ATtività ECONomica" (dal 1° gennaio 2008 è in vigore la nuova classificazione ATECO 2007).

A ricordare, nel dettaglio, la **classificazione** di questi esercizi e a sottolineare che il **settore della ristorazione** costituisce sicuramente, nel contesto dell'emergenza da virus SARS-CoV-2, un "ambito di particolare rilevanza" è il **Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020**, dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS), dal titolo "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". Il documento contiene "indicazioni sulle **norme igieniche e precauzioni specifiche** nell'ambito di alcune categorie/sottocategorie della ristorazione con e senza la somministrazione dei pasti, inclusi gli alimenti da asporto, nonché dei bar e di altri esercizi simili senza cucina, facendo riferimento alla classificazione delle attività descritte dai codici ATECO".

In un primo articolo di presentazione del documento ci siamo soffermati sulla sicurezza degli alimenti, oggi affrontiamo i seguenti argomenti:

- Ristorazione: il locale cucina e le preparazioni alimentari
- Ristorazione: l'organizzazione dei locali che dispongono dei posti a sedere
- Ristorazione: le indicazioni per la clientela

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0550] ?#>

# Ristorazione: il locale cucina e le preparazioni alimentari

Oltre a diverse informazioni generali per il settore della ristorazione, il rapporto - a cura del Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19, coordinato da Umberto Agrimi e Luigi Bertinato ? riporta indicazioni su **norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione** (Ateco 56.10.11).

Queste le indicazioni per l'**organizzazione del locale cucina** e le **attività da svolgere durante le preparazioni alimentari**:

- "Misurare la **temperatura corporea** che non deve essere superiore a 37,5°C, a tutto il personale prima dell'accesso nell'esercizio.
- Garantire, ove possibile, la **distanza di sicurezza** tra il personale riorganizzando le postazioni di lavoro, e utilizzare le mascherine.
- Tutto il personale deve adottare stringenti misure igieniche quali lavare le mani molto spesso e non toccarsi mai gli occhi, il naso e la bocca.
- È opportuno che il personale indossi gli occhiali durante la manipolazione di alimenti irritanti (cipolle, peperoncino, ecc.).
- Prima e dopo la preparazione degli alimenti, gli addetti alle preparazioni alimentari devono detergere le superfici della cucina e le altre superfici d'uso (es. taglieri, piani di lavoro, utensili), frequentemente.
- Prima della preparazione e somministrazione, lavare accuratamente frutta e verdura destinata ad essere consumata cruda, risciacquandola ripetutamente sotto acqua corrente; laddove vengano utilizzati disinfettanti alimentari a base di cloro, seguire attentamente le indicazioni riportate sul prodotto (concentrazioni, tempi di utilizzo e modalità di risciacquo).
- Per gli alimenti che vengono serviti senza essere sottoposti a cottura nell'esercizio di somministrazione, gli addetti dovranno rispettare scrupolosamente le **buone prassi d'igiene** nella preparazione dei piatti, in particolare procedere ad un'adeguata pulizia delle mani, anche se si usano i guanti, ogni volta che si viene in contatto con qualcosa di diverso dall'alimento ed evitare di toccarsi occhi, naso e bocca.
- Per gli alimenti che vengono serviti dopo essere sottoposti a cottura è necessario che questa fase sia effettuata in maniera accurata" al fine di "inattivare i microrganismi eventualmente presenti, compresi i virus.
- Dopo la cottura degli alimenti non utilizzare, per la loro manipolazione o conservazione, utensili e contenitori che siano stati impiegati per le stesse operazioni su alimenti crudi".

Si sottolinea poi di "non utilizzare per la disinfezione degli alimenti disinfettanti o detergenti non approvati per uso alimentare".

Riprendiamo dal rapporto anche una immagine con le indicazioni dell'OMS per garantire la sicurezza nella manipolazione degli alimenti:

## Ristorazione: l'organizzazione dei locali che dispongono dei posti a sedere

Sempre riguardo alla ristorazione con somministrazione veniamo all'**organizzazione dei locali che dispongono dei posti a sedere**:

- "Porre all'ingresso del ristorante 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.
- Si raccomanda di misurare la **temperatura corporea**, che non deve essere superiore a 37,5°C, a tutta la clientela prima dell'accesso nell'esercizio.
- Al fine di ridurre le file all'esterno del ristorante incentivare la **prenotazione telefonica** o mediante applicativi che permettano la prenotazione per fasce di orario con avviso quando i posti si rendono disponibili.
- Garantire, 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 spray o gel sanificanti per le mani.
- Verificare che i clienti che accedono all'esercizio mantengano le **mascherine** (di comunità o di tipo chirurgico) fino al momento della consumazione.
- Valutare, laddove la struttura del locale lo consenta, l'istituzione di percorsi predefiniti che permettano il raggiungimento dei tavoli sia agli ospiti che ai camerieri. Quando possibile, definire modalità di percorso che separino i clienti in uscita da quelli in entrata
- Consentire l'ingresso al ristorante dietro prenotazione, a un numero di persone tale da garantire all'interno del punto di somministrazione il corretto distanziamento individuale".
- Il documento tecnico ISS-INAIL ( Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione) "propone, in considerazione dello spazio di movimento del personale, una distanza tra i tavoli non inferiore a 2 metri e il distanziamento fisico minimo previsto dalla normativa vigente, anche adottando una idonea disposizione delle sedute. Sarebbe preferibile privilegiare il servizio negli spazi esterni del locale (dehors). Si intende per spazio esterno qualunque spazio non delimitato da mura ed eventualmente dotato di misure per la mitigazione della temperatura esterna durante il periodo invernale". Riguardo al tema del distanziamento si rimanda anche alla lettura delle linee guida della Conferenza delle Regioni e Province Autonome.
- "Laddove la distanza tra i tavoli e/o fra gli avventori al tavolo fosse inferiore alle misure sopra indicate è possibile adottare misure alternative come l'adozione di **barriere divisorie**. Le barriere divisorie possono essere di qualsiasi materiale a condizione che prevengano, tanto con la loro disposizione spaziale quanto con le loro dimensioni (altezza dal suolo, altezza dal piano del tavolo, sporgenza rispetto al piano del tavolo), la diffusione delle droplet verso gli altri clienti presenti" (il documento riporta anche le misure)".
- "Le barriere divisorie all'interno dello stesso tavolo possono essere evitate nel caso di persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale (ad esempio, familiari conviventi).
- Nei fast food, nei ristoranti free flow e nei ristoranti delle reti ferroviarie, aeroportuali e autostradali, quando possibile, è opportuno adottare accorgimenti che consentano di evitare la formazione di code all'ordinazione, al ritiro o al pagamento, quali ad esempio incentivazione del servizio al tavolo, modalità di ordinazione/pagamento diffuso (es. tramite App, screentouch/casse diffuse, totem in collegamento audio con il banco degli ordini, ecc.), modalità di ritiro dell'ordinazione previa chiamata (es. utilizzo dei sistemi con numero d'ordine/numero di ritiro), ecc.
- Nel caso in cui l'ambiente sia fornito di adeguate finestrate, favorire il ricambio d'aria con regolarità.
- Nel caso in cui gli ambienti siano dotati di impianti di riscaldamento/raffreddamento si rimanda al Rapporto ISS COVID 19 n. 5/2020 Rev. 2 per le misure da porre in essere.
- Dislocare dispensatori di spray o gel sanificante per le mani, oltre che sui tavoli, anche in punti interni all'esercizio/area specialmente nei servizi igienici, e all'entrata/uscita della cucina.
- Laddove è necessario, posizionare delle barriere di protezione (es. parafiatto) per il personale addetto e per i clienti (es. casse), o in alternativa posizionare idonea segnaletica per favorire la distanza di sicurezza (segnali sui pavimenti).
- 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.
- Adottare **metodi alternativi** all'uso dei menu e della carta dei vini cartacei, per esempio attraverso l'affissione di cartelli o schermi o l'uso di applicativi per smartphone o al limite l'impiego di menu cartacei monouso".
- "Eliminare le modalità di servizio a buffet. Evitare la somministrazione di antipasti con piatti condivisi e favorire le monoporzioni.
- Il personale addetto al servizio dei tavoli deve sempre indossare la mascherina chirurgica per tutta la durata del turno di lavoro e ove possibile l'utilizzo di **guanti in nitrile**.
- Adeguata **sanificazione** di tutti gli oggetti utilizzati per un servizio (es. prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, ecc.) prima che vengano messi a disposizione di nuovi clienti, in alternativa adottare prodotti monouso. Il tovagliato va cambiato totalmente ad ogni cambio di clientela o in alternativa prevedere l'utilizzo di materiali monouso. Per quanto riguarda il coprimacchia, preferire materiale monouso o in alternativa sostituirlo a ogni cambio di clientela. Durante le operazioni di sanificazione dei tavoli, al termine di ogni servizio, è necessario l'utilizzo dei guanti in nitrile.
- Prima di riapparecchiare il tavolo pulire le superfici.

- Prevedere un numero sufficiente di appendiabiti, posizionati a una adeguata distanza dai tavoli e organizzati in modo tale che gli indumenti lasciati in custodia da diversi clienti non vengano in contatto tra di loro.
- Incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro e pagamenti contactless.
- Nel rispetto della normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali, mantenere per un periodo di tempo adeguato la registrazione dei clienti che comprenda, per ogni cliente: nome, cognome, numero di telefono, data, ora, numero del tavolo; inoltre, per ciascun tavolo mantenere la registrazione del personale di servizio. La durata del periodo di conservazione delle registrazioni, ai fini di un eventuale contact tracing, deve tener conto della durata dell'incubazione di COVID-19, dei tempi di attesa per l'eventuale effettuazione del tampone, nonché di quelli necessari per la conferma diagnostica e l'avvio dell'indagine epidemiologica e non dovrebbe essere, pertanto, inferiore a 14 gg ed estendersi, possibilmente, fino a 30 gg".

## Ristorazione: le indicazioni per la clientela

Queste alcune **indicazioni per la clientela**:

- "Indossare la mascherina fino al raggiungimento del tavolo e tutte le volte che ci si sposti dal proprio posto (es. per raggiungere i servizi igienici).
- Muoversi solo lo stretto necessario all'interno del locale. A tal fine è raccomandata, in particolare, la vigilanza dei genitori sui bambini presenti a tavola.
- 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".

Ricordiamo che il documento riporta anche due interessanti tabelle che permettono un **confronto** tra le varie indicazioni fornite per il settore della ristorazione:

- 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

Rimandiamo, in conclusione, alla lettura integrale del documento che presenta anche ulteriori informazioni su:

- norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto
- norme igieniche e precauzioni specifiche nei bar e altri esercizi simili senza cucina.

Tiziano Menduto

*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.



Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

[www.puntosicuro.it](http://www.puntosicuro.it)