PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 22 - numero 4704 di Venerdì 22 maggio 2020

Un protocollo per la sicurezza igienica del tovagliato per la ristorazione

Assosistema ha pubblicato le linee guida e il protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto della diffusione del Covid-19 per le lavanderie industriali operanti nel settore turistico-alberghiero e della ristorazione.

In questa fase 2 di riapertura di tutte le attività, comprese quelle di ristoranti e bar, INAIL e ISS hanno fornito le prime ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione e successivamente le linee guida sono state definite dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome con il documento " Nuovo coronavirus SARS-CoV-2. Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive"

Assosistema, l'Associazione che in Confindustria rappresenta le imprese che svolgono il servizio di noleggio e sanificazione della biancheria per le strutture della ristorazione, ha aggiunto alcuni contributi sulla sicurezza igienica del tovagliato per la ristorazione, materiale indispensabile per poter procedere in sicurezza alle riaperture dei locali:

- Protocollo sicurezza igienica del tovagliato per la ristorazione. Buone prassi d'igiene della tavola, uso e sanificazione del tessile riutilizzabile
- Video per la sicurezza igienica del tovagliato per la ristorazione
- Linee Guida contrasto Covid 19 Lavanderie Industriali turismo

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0696] ?#>

Il Protocollo sicurezza igienica del tovagliato per la ristorazione. Buone prassi d'igiene della tavola, uso e sanificazione del tessile riutilizzabile

"Il Protocollo contiene le Linee Guida sulle buone prassi d'igiene della tavola, utili alle aziende della ristorazione che si apprestano in questi giorni a riaprire l'attività ? spiega **Marco Marchetti, Presidente di Assosistema Confindustria -** fornendo delle indicazioni chiare ed attuabili sin da subito sul tema dell'igiene e della pulizia dei tavoli, argomenti che meritano un approfondimento ed un'attenzione non solo in questo particolare momento ma come costante elemento di controllo del rischio alimentare".

"Il modo migliore per evitare la diffusione di germi e batteri durante i pasti - continua Marchetti - è utilizzare tovaglie e tovaglioli riutilizzabili che hanno subito un intero processo industriale di trattamento dal ritiro, cernita, lavaggio, stiratura, ricomposizione, confezionamento fino al trasporto e consegna al cliente finale, da azienda certificata **UNI EN 14065 e Linee Guida Assosistema**, che garantiscono un controllo sulla biocontaminazione del tessile attraverso un sistema di Risk Analisys Biocontamination Control".

"Del resto è improprio anche solo immaginare l'utilizzo sui tavoli di articoli usa e getta di provenienza non certificata e di rilevante impatto ambientale ? prosegue **Marchetti** - Senza trascurare che eleganti tovaglie e tovaglioli in tessuto naturale riutilizzabile offrono, oltre al comfort tipico italiano, la praticità di essere facilmente sostituibili al termine di ogni servizio".

"Il Protocollo spiega come l'operatore di sala, attraverso una procedura veloce e sicura potrà cambiare, in presenza di altri clienti, solo il tovagliato ? conclude Marchetti - offrendo, quindi, al cliente successivo il massimo della sicurezza igienica. La scelta di utilizzare tavoli senza tovagliato, di contro, porrebbe creare dei forti problemi in merito alla buona prassi di igienizzazione del tavolo in quanto nel momento del riordino della tavola, la superficie dovrà essere lavata obbligatoriamente in presenza dei clienti e presumibilmente in modo veloce attraverso l'utilizzo di panni e prodotti che abbiano un contenuto disinfettante alto".

Un video per la sicurezza igienica del tovagliato per la ristorazione

Inoltre al fine di accompagnare al meglio la riapertura in questa fase 2, Assosistema ha realizzato un video sulla ristorazione incentrato sull'analisi delle buone prassi d'igiene della tavola e della sanificazione del tovagliato, offrendo cosi in pochi minuti delle informazioni utili che possono essere veicolate presso tutte le attività ristorative.

Linee Guida contrasto Covid 19 Lavanderie Industriali turismo

Assosistema Confindustria, insieme alle organizzazioni sindacali di categoria ? Filctem CGIL, Femca CISL e Uiltec UIL ? ha inoltre firmato le linee guida per l'applicazione del protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, con specifico riferimento alle lavanderie industriali operanti nel settore turistico-alberghiero e della ristorazione.

Le linee guida sono un'integrazione al Protocollo del 24 aprile 2020, il protocollo che le aziende sono tenute ad applicare in ogni suo punto, sulla base del DPCM 17 maggio 2020, con l'obiettivo di fornire alcune indicazioni specifiche alle imprese del settore per porre in sicurezza i lavoratori, ridurre le possibilità di contagio in azienda e inserendo misure di protezione di riferimento definendo degli standard minimi, normando particolari processi legati al trattamento della biancheria, e definendo una linea politica condivisa su alcuni punti del protocollo.

Le linee guida sono valide per le lavanderie industriali operanti nel settore turistico-alberghiero e della ristorazione, un settore che assisterà ad una graduale riapertura delle attività, seppur inizialmente minima, accompagnata quindi da una graduale ripresa dell'attività lavorativa delle lavanderie industriali, che dovranno gestire il rientro del personale al lavoro. Fatto che invece non avverrà per le lavanderie industriali operanti nel settore sanitario le quali non hanno mai sospeso l'attività produttiva, garantendo la fornitura di materiale sanificato in tutta la fase emergenziale, attuando sin da subito misure rafforzate allo scopo di prevenire e contrastare il contagio tra i lavoratori, in linea con con i protocolli che si sono susseguiti a partire dal 14 marzo 2020.

Le linee guida per la applicazione del protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, con specifico riferimento alle lavanderie industriali operanti nel

settore turistico-alberghiero e della ristorazione (pdf)

Assosistema - Protocollo sicurezza igienica del tovagliato per la ristorazione. Buone prassi d'igiene della tavola, uso e sanificazione del tessile riutilizzabile (pdf)

RFG

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it