



Ai gentili Clienti

NOTA INFORMATIVA 38/2020

OGGETTO: LINEE DI INDIRIZZO DI PREVENZIONE PER LA RIAPERTURA.

SETTORE: SOMMINISTRAZIONE DI PASTI E BEVANDE

Gentile Cliente,

in relazione alla “ripartenza” ovvero l’auspicata riapertura delle attività tra le quali quella della ristorazione, le autorità hanno previsto, come certamente avrà appreso, delle misure mirate al contenimento del virus, con l’obiettivo di tutelare la salute dei lavoratori e dell’utenza.

Tali misure sono contenute nei seguenti documenti cui occorrerà fare riferimento per prepararsi opportunamente:

- protocollo di sicurezza 24 aprile 2020
- Documento tecnico INAIL- Istituto Superiore di Sanità del 12/05/2020
- Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative;

Tutti i predetti documenti sono focalizzati sulle ipotesi di misure di sistema, organizzative, di prevenzione e protezione, nonché su regole per l’utenza per il contenimento della diffusione del contagio.

Il documento tecnico dell’INAIL pubblicato, in data 12 maggio 2020, contiene l’indicazione delle misure contenitive nel settore della ristorazione, con riferimento alle specificità e le modalità di organizzazione del lavoro, trattandosi di un contesto a rischio di aggregazione medio-alto.

Il settore della ristorazione presenta specifiche complessità connesse con le varie tipologie di servizi erogati, tenendo conto del fatto che, già nell’ordinarietà, è obbligatorio rispettare obbligatoriamente sia specifiche norme di igiene e di igiene degli alimenti nonché procedure *ad hoc* nonché le relative norme di tutela della salute e sicurezza sul lavoro.

La riorganizzazione del settore della ristorazione dovrà necessariamente contare oltre che sull’applicazione delle norme all’interno della struttura anche sulla collaborazione attiva dell’utenza che dovrà continuare a mettere in pratica i comportamenti previsti per il contrasto alla diffusione dell’epidemia.

Le richiamate indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).

Con il presente documento riteniamo di farvi cosa gradita riassumendo e schematizzando tutte le principali indicazioni contenute nei citati documenti.

INDICAZIONE DELLE MISURE CONTENITIVE

E' necessario, soprattutto in una prima fase, **favorire soprattutto soluzioni che privilegino l'uso di spazi all'aperto** rispetto ai locali chiusi, anche attraverso soluzioni di sistema che favoriscano queste modalità.

Viene indicata come necessaria ed importante l'areazione con aria naturale nei locali interni tramite porte e finestre e di ventilazione dei locali confinati (senza finestre).

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 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**. Lo spazio di riferimento, di norma, deve essere di almeno a **4 metri quadrati per ciascun cliente, fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie.**

Vanno eliminati modalità di servizio a buffet o similari.

E' opportuno utilizzare **format di presentazione del menù** alternativi rispetto ai tradizionali, ad esempio adottando 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, privilegiando i pagamenti elettronici con contactless e **possibilità di barriere separatorie nella zona cassa, ove sia necessaria.**

E' 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.

E' necessario predisporre una adeguata **informazione** sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

Potrà essere rilevata la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

Per la somministrazione viene indicata come preferibile la turnazione dei tavoli in maniera innovativa e **con prenotazione preferibilmente obbligatoria**, strumento organizzativo utile anche al fine della sostenibilità e della prevenzione di assembramenti di persone in attesa fuori dal locale. Mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.

Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno **1 metro di separazione** tra i clienti.

MISURE SPECIFICHE PER I LAVORATORI

Con riferimento al personale dipendente, è opportuno, oltre ad un'informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì un'informazione più mirata sulle specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.

Il personale di cucina deve indossare la mascherina chirurgica e i guanti in nitrile.

Il personale addetto al servizio ai tavoli deve indossare la mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e ove possibile, utilizzare i guanti in nitrile, anche durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo.

A quanto sopra si aggiunge 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.

Il personale addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione o visiere.

Particolare attenzione dovrà essere posta ai locali spogliatoi ed ai servizi igienici, in particolare prevedendo un'adeguata attività di pulizia degli stessi.

Si suggerisce di **integrare, aggiornare o perfezionare il DVR – Documento Valutazione Rischi** (previsto dal D.lgs 81/08) del luogo di lavoro con il supporto delle figure professionali di riferimento.

Link e documenti utili

La pagina di pubblicazione dei documenti tecnici Inail:

<https://www.inail.it/cs/internet/comunicazione/sala-stampa/comunicati-stampa/com-stampa-documenti-tecnici-ristorazione-balneazione-covid-19.html>

Aerazione dei locali, documento Rapporto ISS COVID-19 n.5 del 21 aprile 2020

https://www.iss.it/documents/20126/0/Rapporto+ISS+COVID-19+n.+5_2020+REV.pdf/2d27068f-6306-94ea-47e8-0539f0119b91?t=1588146889381

In allegato vi inviamo gli altri documenti cui si fa riferimento.

Restiamo a disposizione per ogni necessario approfondimento.

A cura di *Marco Tomassetti* per T. & P. Consulting S.r.l.

NOTA BENE - La presente circolare ha il solo scopo di fornire informazioni di carattere generale e non costituisce un parere professionale né può considerarsi come sostitutivo di una consulenza specifica. Le informazioni contenute nella presente circolare vengono fornite quindi con l'intendimento che non possano essere interpretate come prestazioni di consulenza legale, contabile, fiscale o di altra natura professionale. Il contenuto ha finalità esclusivamente divulgativa generale e non può sostituire incontri con consulenti fiscali, legali o professionali di altra natura. Prima di adottare scelte o provvedimenti è necessario consultare consulenti professionali qualificati. La T&P Consulting srl, lo Studio Tomassetti & Partners nonché i relativi titolari e partners, professionisti e dipendenti, declinano qualsivoglia responsabilità nei confronti di chiunque per decisioni o provvedimenti adottati facendo affidamento sulle informazioni contenute nella presente circolare. Le informazioni contenute nella presente circolare sono di proprietà di Tomassetti & Partners Consulting Srl e possono essere usate esclusivamente a fini personali e interni; è vietato copiarle, inoltrarle o fornirle comunque a terzi.