



# Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio nel settore della ristorazione



## MISURE ORGANIZZATIVE, DI PREVENZIONE E PROTEZIONE NEL SERVIZIO RISTORAZIONE

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.

Sarebbe opportuno rivedere il layout dei locali 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.

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.

La turnazione nel servizio in maniera innovativa e con **prenotazione preferibilmente obbligatoria** può essere uno strumento organizzativo utile anche al fine della sostenibilità e della prevenzione di assembramenti di persone in attesa fuori dal locale.

Vanno **eliminati modalità di servizio a buffet** o similari.

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.

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.

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.)

## MISURE SPECIFICHE PER I LAVORATORI

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'informazione 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.

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.

Per quanto concerne il 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.

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 indicazioni del documento Rapporto ISS COVID-19 n.5 del 21 aprile 2020.