

Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione

Gentile Cliente,

il 12 maggio l'Inail ha pubblicato le linee guida relative al settore ristorazione e balneare.

Le due nuove pubblicazioni, approvate dal Comitato tecnico scientifico per l'emergenza nella seduta del 10 maggio, puntano a fornire al Governo elementi di valutazione sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del virus, con l'obiettivo di tutelare la salute dei lavoratori e dell'utenza.

Garantire la ripresa delle attività, successiva alla fase di lockdown, assicurando allo stesso tempo la tutela della salute dei lavoratori e dell'utenza. È questo l'obiettivo dei due nuovi documenti tecnici sui settori della ristorazione e delle attività ricreative di balneazione pubblicati oggi sul sito dell'Inail, che li ha realizzati in collaborazione con l'Istituto superiore di sanità (Iss) per fornire al decisore politico elementi di valutazione sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del nuovo Coronavirus nella fase 2 dell'emergenza sanitaria.

Nel settore della ristorazione, che in Italia conta circa 1,2 milioni di addetti, ad assumere un aspetto di grande complessità è la questione del distanziamento sociale. Durante il servizio, infatti, non è evidentemente possibile l'uso di mascherine da parte dei clienti. Lo stazionamento protratto, inoltre, in caso di soggetti infetti da Sars-CoV-2 può contaminare superfici come stoviglie e posate. Un altro aspetto di rilievo è il ricambio di aria naturale e la ventilazione dei locali confinati, anche in relazione ai servizi igienici, che spesso sono privi di possibilità di aerazione naturale.

Il Documento Inail-Iss raccomanda, tra l'altro, di rimodulare la disposizione dei tavoli e dei posti a sedere, definendo un limite massimo di capienza predeterminato che preveda uno spazio di norma non inferiore a quattro metri quadrati per ciascun cliente, fatta salva la possibilità di adottare altre misure organizzative, come per esempio le barriere divisorie. La prenotazione obbligatoria viene indicata come ulteriore strumento di prevenzione, utile anche per evitare assembramenti di persone in attesa fuori dal locale.

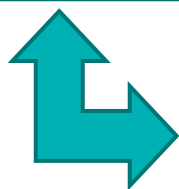
Entrambi i documenti si soffermano anche sulle misure specifiche per i lavoratori, in linea con quanto riportato nel protocollo condiviso tra le parti sociali dello scorso 24 aprile. Oltre a un'informazione di carattere generale sul rischio da Sars-CoV-2, al personale devono essere impartite istruzioni mirate, con particolare riferimento alle specifiche norme igieniche da rispettare e all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale. Va comunque ribadita la necessità di una corretta e frequente igiene delle mani, attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili di appositi dispenser con soluzione idroalcolica.

Certi di aver fatto cosa gradita, restiamo a disposizione per una consulenza dettagliata.

Disposizione normativa

Normativa e prassi

L'Inail ha realizzato in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità il documento tecnico con 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.



Tale 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, mentre 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.

Il documento ha carattere generale, sarà soggetto a revisione periodica in base all'andamento epidemiologico ed è svolto a fronte dell'analisi degli attuali fruitori del servizio ristorazione in Italia:

- Heavy consumer: Consumatori che nel corso di un mese "tipo" hanno consumato almeno quattro o cinque pasti fuori casa alla settimana (frequenza alta di consumo).
- Average consumer: Consumatori che nel corso di un mese "tipo" hanno consumato almeno due o tre pasti fuori casa alla settimana (frequenza media di consumo).
- Low consumer: Consumatori che nel corso di un mese "tipo" hanno consumato almeno due o tre pasti fuori casa nel mese (frequenza bassa di consumo).

Gli **heavy consumer** sono in prevalenza uomini (51,9%), di età compresa tra i 35 e i 44 anni (26,3%) e residenti al Nord Ovest (32,2%). Nel 2018 hanno fatto registrare un aumento dello 0,4%.

Gli **average consumer** sono in prevalenza uomini (51,0%), di età compresa tra i 25 e i 34 anni (21,3%), residenti al Centro Italia (28,1%), in aumento rispetto al 2017 dello 0,3%.

I **low consumer** sono in prevalenza donne (52,1%), di età superiore ai 64 anni (23,0%), residenti nelle regioni del Nord Italia (Nord Ovest 28,3%) con un aumento di 0,1% rispetto all'anno precedente.

Il Rapporto Ristorazione della FIPE prende in considerazione un altro indicatore - l'indice dei consumi fuori casa (ICEO) - che rileva la tendenza degli italiani a consumare i pasti fuori casa.

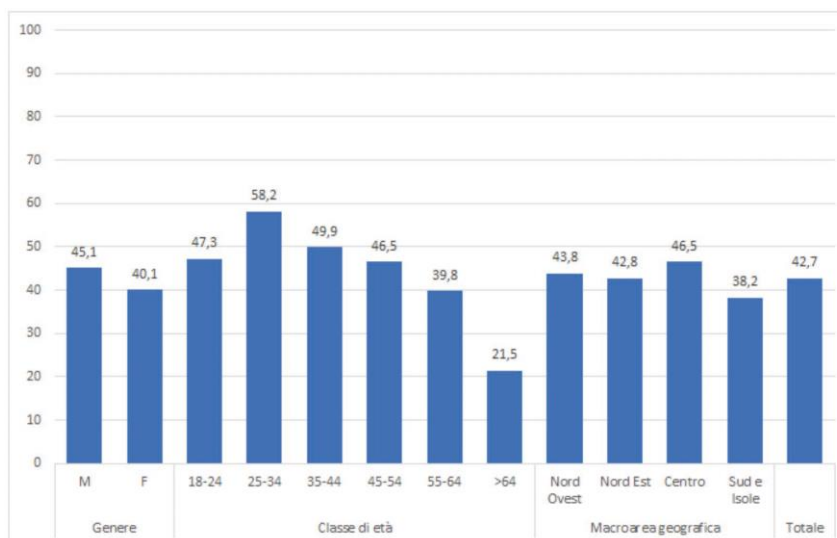


Fig. 1 - L'indice dei consumi fuori casa (ICEO), anno 2018

Di questi consumatori Tra coloro che hanno un orario lavorativo che comprende uno dei pasti principali (poco più di 16 mln), il 92,8% consuma il pasto durante l'orario di lavoro. Tra coloro che consumano il pasto in orario di lavoro (14,8 mln), il 65,7% consuma un pasto caldo ed il 34,3% un pasto veloce e freddo.



OSSERVA - queste premesse hanno permesso all'Inail di mappare l'utenza media dei servizi di ristorazione ed elaborare quindi le seguenti linee guida anti contagio, che tengono conto anche del fatto che il settore della ristorazione già nell'ordinarietà deve rispettare obbligatoriamente sia specifiche norme di igiene e di igiene degli alimenti nonché procedure ad hoc (ad es. HACCP) e, in presenza di lavoratori così come definiti dal D. Lgs 81/08 e ss.mm.ii., le relative norme di tutela della salute e sicurezza sul lavoro.

1. Organizzazione dei locali:	
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.	CONSEGUENZA: difficile gestione del distanziamento sociale, legata anche al fatto che non si usa la mascherina e le stoviglie potrebbero essere contaminate
2. Ricambio d'aria dei locali	CONSEGUENZA PUNTO 2 E 3: favorire i locali all'aperto
3. Pulizia delle mani	



CONSIDERAZIONI

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.

DISPOSIZIONI PER LA GESTIONE DELLA CLIENTELA:

- limite massimo di capienza predeterminato, prevedendo uno spazio che di norma dovrebbe essere non inferiore a 4 metri quadrati per ciascun cliente
- In alternativa barriere divisorie
- Obbligo di prenotazione, che eviti l'assembramento e le code fuori dal locale
- Divieto di buffet
- Consultazione dei menù in maniera alternativa

- (ad esempio menù scritti su lavagne, consultabili via app e siti, menù del giorno stampati su fogli monouso)
- Uso della mascherina in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (esempio pagamento cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici)
- Prediligere i pagamenti contactless
- Barriere divisorie nella zona cassa
- 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.)

DISPOSIZIONI PER I LAVORATORI.

- Rispetto delle previsioni del protocollo di sicurezza 24 aprile 2020
- Attività di informazione in relazione al rischio di contagio da covid19
- informativa mirata, 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
- personale di cucina, in condivisione di spazi confinati, va indossata la mascherina chirurgica e utilizzo guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile
- personale di sala 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
- 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
- personale amministrativo: 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)
- adeguata pulizia spogliatoi
- adeguata pulizia dei bagni
- 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 (vedi link)

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

Lo studio rimane a disposizione per ogni ulteriore chiarimento e approfondimento di vostro interesse.

Cordiali Saluti