

# studio VIVIANI

- progettazione impianti tecnologici
- sicurezza ambienti di lavoro
- collaudi
- consulenze

14/05/2020

## Estratto delle linee guida INAIL per ristoranti e assimilati

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.

Nel gestire l'emergenza COVID-19 occorre tenere presente che:

- non è evidentemente possibile, durante il servizio, l'uso di mascherine da parte dei clienti;
- lo stazionamento protratto del cliente può contaminare, in caso di soggetti infetti da COVID -19, superfici come, ad esempio, stoviglie e posate.

Occorre inoltre tenere conto del fatto che il ricambio di aria naturale e la ventilazione dei locali confinati (anche in relazione ai servizi igienici spesso privi di possibilità di areazione naturale) costituisce un efficace rimedio naturale al contenimento del contagio; andrebbero pertanto favorite soluzioni che privilegino l'uso di spazi all'aperto rispetto ai locali chiusi

Per tutto quanto sopra le misure essenziali per la corretta gestione dell'emergenza COVID – 19 possono essere le seguenti

1. Disporre i posti a sedere garantendo il distanziamento fra i tavoli non inferiore a 2 metri.
2. Garantire 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.;
3. Definire 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.
4. Incentivare la turnazione nel servizio ricorrendo alla prenotazione preferibilmente obbligatoria che può essere uno strumento organizzativo utile anche al fine di evitare assembramenti di persone in attesa fuori dal locale.

5. Eliminare modalità di servizio a buffet o similari.
6. Presentazione dei menù in forme alternative al cartaceo (ad esempio menù scritti su lavagne, consultabili via app e siti, menù del giorno stampati su fogli monouso).
7. Spostamento dei clienti (esempio per pagamento alla cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici) obbligatoriamente con la mascherina.
8. Privilegiare i pagamenti elettronici senza contatto fisico e possibilità di barriere separatorie nella zona cassa.
9. 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.
10. Al termine di ogni servizio al tavolo attuare le consuete misure di igienizzazione, rispetto alle superfici evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, acetiere, etc.)
11. Rispetto delle misure generali di igiene per i lavoratori secondo le previgenti disposizioni di legge e le integrazioni anti COVID 19 già emesse dal Governo e dalla Regione Toscana
12. Uso di mascherina chirurgica e guanti in nitrile per il personale di cucina in tutte le attività in cui ciò sia possibile.
13. Uso di mascherina chirurgica per il personale addetto al servizio ai tavoli e, ove possibile, 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.
14. Corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili dei locali di apposti dispenser con soluzione idroalcolica.
15. Uso di mascherina chirurgica per il personale eventualmente dedicato ad attività amministrative e di cassa prevedendo altresì barriere di separazione (ad es., separatore in plexiglass).
16. Adeguata attività di pulizia dei locali spogliatoi e dei servizi igienici
17. Areazione dei locali favorendo sempre, ove possibile, il ricambio di aria naturale tramite porte e finestre.
18. Corretta e costante igienizzazione degli impianti di condizionamento oppure non utilizzo