



## Indicazioni *ad interim* sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e l'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti

DPCM dell'11 marzo 2020 – *LOCKDOWN* – Sospensione delle attività degli esercizi che svolgono attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

DPCM 10 aprile 2020 – Proroga del *Lockdown* – Proroga della sospensione delle attività di ristorazione e degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

DPCM del 10 aprile 2020 – Assegnazione al Comitato di esperti in materia economica e sociale (Pres. Colao) il compito di “elaborare e proporre al Presidente del Consiglio misure necessarie per fronteggiare l'emergenza epidemiologica COVID-19, nonché per la ripresa graduale nei diversi settori delle attività sociali, economiche e produttive, anche attraverso l'individuazione di nuovi modelli organizzativi e relazionali, che tengano conto delle esigenze di contenimento e prevenzione dell'emergenza.

DPCM 26 aprile 2020 - Lo svolgimento in sicurezza delle attività produttive e commerciali richiede adeguate misure di contenimento del contagio. Alle Regioni e Province Autonome spetta il compito di monitorare con cadenza giornaliera l'andamento della situazione epidemiologica. Nei casi in cui dal monitoraggio emerga un aggravamento del rischio sanitario, il Presidente della Regione propone tempestivamente al Ministro della Salute le misure restrittive per le attività produttive delle aree del territorio regionale specificamente interessate dall'aggravamento.

Il Rapporto costituisce un Documento di approfondimento *ad interim* nel quale, nel solco del documento INAIL-ISS “*Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione*”, vengono prese in esame le tematiche connesse al contenimento del contagio e all’igiene degli Alimenti nell’ambito della ristorazione pubblica nella “fase 2” dell’epidemia da virus SARS-CoV-2.

Il Rapporto contiene indicazioni sulle norme igieniche e precauzioni specifiche nell’ambito di alcune categorie/sottocategorie della ristorazione con e senza la somministrazione dei pasti inclusi gli alimenti da asporto nonché dei bar e di altri esercizi simili senza cucina, facendo riferimento alla classificazione delle attività descritte dai codici ATECO.



Il settore della ristorazione costituisce, nel contesto dell'emergenza da SARS-CoV-2, un ambito di particolare rilevanza.

Nei locali di somministrazione di cibi e bevande si realizzano, infatti, alcune condizioni che richiedono l'adozione di misure di contenimento del contagio particolarmente attente:

- ✓ impossibilità per gli avventori di garantire l'utilizzo continuo, e per tutto il periodo di permanenza nel locale di DPI, quali le mascherine chirurgiche
- ✓ tempo di permanenza; la possibilità di contagio è amplificata dalla durata della permanenza nei locali e, a causa del turn over della clientela, aumenta la possibilità di incontri ravvicinati tra un significativo numero di soggetti
- ✓ difficoltà, in molti locali, a garantire adeguate condizioni di ricambio d'aria.

Inoltre, il consumo di alimenti e bevande determina inevitabilmente la ripetuta esposizione al viso di mani, oggetti e prodotti alimentari potenziali veicolo del virus.

In caso di riduzione delle misure del distanziamento fisico vengano ridotte rispetto a quanto indicato nel presente documento è necessario porre particolare attenzione ad una rigorosa messa in atto delle altre misure di mitigazione del rischio (igiene delle mani, etichetta respiratoria, evitare i contatti interpersonali, barriere di protezione, definizione di percorsi obbligati per evitare incroci ed il conseguente contatto fisico, prenotazione, registrazione dei prenotati, sanificazioni più frequenti, ricambio dell'aria, utilizzo di spazi esterni).

Considerato quanto sopra, diventa indispensabile ridefinire l'organizzazione e la gestione dell'esercizio commerciale nel suo complesso (strutture, attrezzature, procedure, ecc.).

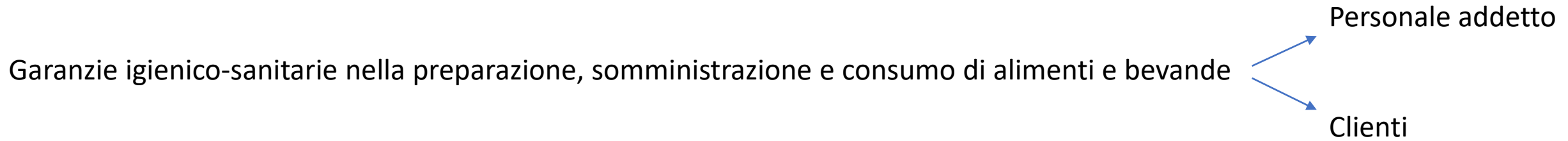
**Tabella 1. Confronto tra le indicazioni di contenimento del contagio fornite tra diversi organismi in merito ai locali dedicati alla ristorazione**

Informazione ai consumatori/Altro	Persone per m <sup>2</sup>	Distanza tra i tavoli	Distanza tra persone sedute a tavola	Distanziamento sociale in attività propedeutiche e/o successive al pasto al tavolo	Ricambio dell'aria e condizionamento	Disponibilità di agenti di sanificazione	Uso delle mascherine	Daily log di avventori/clienti
<b>INAIL-ISS<sup>a</sup></b>								
	4 m <sup>2</sup> a persona	2 m*	Le sedute devono essere disposte in maniera da garantire un distanziamento adeguato fra i clienti	Sì, es. menù consultabile via App, prenotazione	Favorire, ove possibile, il ricambio di aria naturale tramite porte e finestre. Per gli impianti di condizionamento, indicazioni specifiche nel Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020	Messa a disposizione, in punti facilmente accessibili dei locali, di apposti dispenser con soluzione idroalcolica.	Previsto per attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (es. pagamento cassa, utilizzo servizi igienici)	--
<b>WHO<sup>b</sup></b>								
Sì, all'entrata e all'uscita del ristorante. Etichetta respiratoria: coprire la bocca e il naso con il gomito o il tessuto piegato quando si tossisce o starnutisce. Il tessuto usato deve essere eliminato immediatamente in un contenitore con un coperchio.	Quando possibile, massimo 4 persone per 10 m <sup>2</sup>		Più di un metro di distanza tra gli schienali di due sedie sulle quali siedono due avventori posti di spalle. Almeno 1 m di distanza tra le persone che si trovano faccia a faccia	Sì, include indicazioni in merito alla necessità di evitare qualunque tipo di contatto (es. strette di mano) Mantenimento della distanza di 1 m.	Sebbene COVID-19 non sia trasmesso nell'aria ma da persona a persona attraverso le droplet quando una persona infetta tossisce o espira, si dovrebbe prestare attenzione, come in circostanze normali, al monitoraggio delle condizioni dei filtri e al mantenimento del corretto ricambio dell'aria interna.	Controlli regolari per garantire il corretto funzionamento di distributori di sapone, soluzioni disinfettanti, distributori di tessuti monouso e di altri dispositivi similari.	--	--
<b>Commissione Europea<sup>c</sup></b>								
Sì, l'uso appropriato delle mascherine è importante e deve essere comunicato agli ospiti e al personale.	--	2 m	Sono definite tre distanze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 m quando si respira</li> <li>• 1,5 m quando si parla</li> <li>• 2,0 m quando si starnutisce</li> </ul>	Distanza di 1,5-2 m nelle aree comuni (ad eccezione dei gruppi omogenei). Indossare la mascherina. In alternativa uso di pannelli	Garantire una ventilazione sufficiente, in termini di cambi d'aria/ora e di introduzione dell'aria esterna/ora. Accertarsi che i filtri del condizionatore d'aria vengano puliti regolarmente secondo le istruzioni del produttore. Quando si utilizza aria condizionata, ridurre al minimo la ventilazione	Assicurare la disponibilità di dispensatori di soluzioni idro-alcoliche	L'uso delle mascherine costituisce una misura complementare che non sostituisce le misure preventive di base	Raccolta di informazioni dettagliate in merito ai dati di contatto da utilizzare nelle eventuali indagini epidemiologiche
<b>Conferenza Stato Regioni<sup>d</sup></b>								
Sì, rilevamento temperatura corporea (facoltativa). Privilegiare la prenotazione. Presenze massime pari ai posti a sedere. Privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni. Consumazione buffet non consentita. Pagamento elettronico. Menù online o a perdere.	Previsto	Almeno 1 m tra clienti. Può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche, da posizionare anche alle casse	Almeno 1 m di separazione	La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 m. tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale	Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.	Prodotti igienizzanti disponibili per clienti e personale anche in più punti del locale (entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno). Disinfezione delle superfici dei tavoli al termine di ogni servizio. Sanificazione dei menù in stampa plastificata.	Indossare le mascherine tutte le volte che non si è seduti al tavolo	Mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni.



**Tabella 2. Confronto tra le misure di contenimento del contagio adottate in diversi Stati terzi nei locali dedicati alla ristorazione**

Mascherine	Sanificanti per le mani	Numero di avventori per tavolo	Livello massimo di occupazione utilizzo di spazi esterni	Distanziamento e misure collegate	Registro giornaliero degli ospiti /tracciamento	Distanziamento sociale in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo	Riduzione del numero di persone di servizio ai tavoli
<b>Australia<sup>a</sup></b>							
	Sì	--	Fase 1, 10 avventori contemporaneamente Fase 2, 20 avventori contemporaneamente Fase 3, 100 avventori contemporaneamente	4 m <sup>2</sup> per individuo (avventori + personale) 1,5 m di distanziamento Prenotazione obbligatoria Differenti punti di entrata e di uscita	COVID Safe tracking app	--	--
<b>California (USA)<sup>b</sup></b>							
Sì, da utilizzarsi per attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo	Sì	Nuclei familiari o clienti che chiedono di sedere allo stesso tavolo (non prevista una distanza di sicurezza)	Generica limitazione agli accessi	Assicurare una distanza di almeno 6 piedi (1,82 m). In alternativa, previsto l'utilizzo di barriere Valutazione dei singoli avventori per la presenza di sintomi all'ingresso	--	Uso mascherine per attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo	Ridurre al minimo il numero di dipendenti che servono un determinato tavolo
<b>Svizzera<sup>c</sup></b>							
Non previste per gli avventori	Sì	1 gruppo (da 1 a 4 persone)	--	2 m Previste deroghe (barriere)	Registrazione dati personali relativi ai clienti del ristorante (nome, cognome, numero di telefono, data e ora), numero di tavolo di ogni ospite Registrazione dei tavoli serviti da ciascun cameriere. Mantenimento delle registrazioni per 14 giorni e successiva cancellazione	Distanza di 2 m nei bagni	--
<b>Stato di Washington (USA)<sup>d</sup></b>							
Incoraggiato uso mascherine per attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo	Sì	Massimo di 5	50% capienza massima o inferiore calcolata sul valore definito nella prevenzione incendi. L'occupazione degli spazi esterni non incide sul limite di occupazione	Tavoli posizionati abbastanza distanti tra loro se misurati da sedia occupata a sedia occupata, per garantire che gli ospiti seduti a un tavolo siano ad almeno 6 piedi (1,82 m) di distanza dagli ospiti al tavolo adiacente In alternativa barriere fisiche	Registro giornaliero di tutti i clienti. Conservazione per 30 giorni per eventuali indagini epidemiologiche	Sì	Ridurre al minimo il numero di dipendenti che servono un determinato tavolo



- Astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili da alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) (15) o, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia di COVID-19, con sintomatologia da infezione respiratoria e febbre (maggiore di 37,5°C)
- Informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì attività formative/informative più mirate, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al DL.vo 81/2008 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale
- Utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione e alla somministrazione di alimenti e bevande, e alla cassa, di guanti e mascherine chirurgiche.
- Igiene nella manipolazione e preparazione degli alimenti.
- Particolare attenzione dovrà essere posta ai locali spogliatoi e ai servizi igienici, in particolare prevedendo un'adeguata attività di pulizia e sanificazione degli stessi.
- Garantire, nei locali chiusi, una adeguata aerazione naturale e il ricambio dell'aria (Rapporto COVID-19 n. 5/2020)
- Limitare il numero degli accessi ai locali per evitare il sovraffollamento
- Da parte del personale addetto alla preparazione, rispettare la distanza di sicurezza o comunque l'uso delle mascherine chirurgiche e altri DPI
- Il personale addetto al servizio dei tavoli deve sempre indossare la mascherina chirurgica per tutta la durata del turno di lavoro e ove possibile l'utilizzo di guanti in nitrile



- Il documento tecnico ISS-INAIL (8) propone una distanza tra i tavoli non inferiore a 2 metri e il distanziamento sociale minimo previsto dalla normativa vigente. Laddove non fosse possibile garantire tale distanziamento fra i tavoli e/o fra gli avventori al tavolo è possibile utilizzare idonei mezzi di separazione fisica.
- Laddove è necessario, posizionare delle barriere di protezione (es. parafiato) per il personale addetto e per i clienti (es. casse), o in alternativa posizionare idonea segnaletica per favorire la distanza di sicurezza (segnali sui pavimenti).
- Incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro e pagamenti contactless.
- Nel rispetto della normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali, mantenere per un periodo di tempo adeguato la registrazione dei clienti che comprenda, per ogni cliente: nome, cognome, numero di telefono, data, ora, numero del tavolo; inoltre, per ciascun tavolo mantenere la registrazione del personale di servizio. La durata del periodo di conservazione delle registrazioni, ai fini di un eventuale *contact tracing*, deve tener conto della durata dell'incubazione di COVID-19, dei tempi di attesa per l'eventuale effettuazione del tampone e di quelli necessari per la conferma diagnostica e la definizione del caso.
- Indossare la mascherina fino al raggiungimento del tavolo e tutte le volte che ci si sposti dal proprio posto (es. per raggiungere i servizi igienici).
- È preferibile l'ordinazione on-line o telefonica allo scopo di evitare assembramenti all'esterno.
- Evitare il contatto ravvicinato (inferiore al metro) con gli altri clienti e il personale.
- Sostare nel locale il tempo strettamente alla consumazione.
- Togliere la mascherina per la consumazione solo quando gli altri clienti e il personale siano a distanza di sicurezza (maggiore di un metro).
- Indossare la mascherina quando ci si sposta all'interno del locale (es. per raggiungere i servizi igienici).

È importante sottolineare come la riorganizzazione del settore della ristorazione dovrà necessariamente affiancare misure di prevenzione e protezione collettive e individuali, contando anche sulla collaborazione attiva dell'utenza che dovrà continuare a mettere in pratica i comportamenti previsti per il contrasto alla diffusione dell'epidemia