

quotidiano**sanità**.it

Sabato 30 MAGGIO 2020

Le buone regole da seguire se si va al ristorante. Niente menù, evitare contanti e mascherine filtranti con valvola. Tutti i consigli per clienti e gestori nel nuovo rapporto Iss

E ancora, mantenere il distanziamento tra i clienti, rispettare i percorsi obbligati per raggiungere il tavolo o il punto dove consumare, indossare sempre la mascherina e toglierla solo al momento di consumare, igienizzare spesso le mani. E ai gestori si consiglia di limitare il numero degli accessi, prevedere percorsi separati per l'entrata e l'uscita, eliminare il servizio a buffet e adottare metodi alternativi all'uso del menu. [IL RAPPORTO](#)

Al bar o al ristorante, in tempi di Covid-19, è bene seguire alcune regole prima di entrare nel locale, come pure una volta dentro. Fatto salvo il principio che in presenza di sintomi compatibili con Covid-19, è obbligatorio restare a casa, le raccomandazioni per il cittadino, contenute nel Rapporto n. 32 "[Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da Sars-Cov -2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti](#)", curato dal Gruppo di lavoro Iss Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, si possono così riassumere ([vedi qui tutti gli altri Rapporti nel nostro speciale](#)):

Prima di entrare:

- laddove possibile, prenota telefonicamente o tramite app
- nei locali con prodotti d'asporto, privilegia l'ordinazione online o telefonica
- se sei in attesa nel locale, mantieni il distanziamento dagli altri clienti
- quando non possibile, indossa la mascherina

Dentro il locale:

- segui le indicazioni per l'accesso e per i movimenti all'interno, limitando quest'ultimi il più possibile
- mantieni sempre il distanziamento
- rispetta i percorsi obbligati per raggiungere il tavolo o il punto dove consumare
- indossa sempre la mascherina, anche quando ti rivolgi al personale, togliila solo al momento di consumare
- utilizza sempre gli spray o i gel sanificanti per le mani messi a disposizione
- se utilizzi i servizi igienici lavati sempre accuratamente le mani dopo l'uso
- evita l'uso promiscuo di stoviglie, posate e bottiglie
- nei locali con consumazione al banco o prodotti d'asporto, limita la permanenza nel locale allo stretto necessario
- se possibile, evita l'uso del contante.

Nello stesso Rapporto vi sono regole e raccomandazioni anche per i gestori e gli esercenti. Tra le principali quelle di:

- limitare il numero degli accessi ai locali per evitare il sovraffollamento;
- prevedere percorsi separati, quando possibile, per l'entrata e l'uscita dei clienti dal locale;

- far rispettare la distanza di sicurezza tra le persone, anche adottando apposita segnaletica;
- sconsigliare di accettare clienti che utilizzino semi-maschere filtranti munite di valvola (FFP2/FFP3 con valvola di esalazione) che, non fornendo per il loro specifico principio costruttore una barriera all'espiazione, non garantiscono rispetto a situazioni di rischio;
- adottare metodi alternativi all'uso dei menu e della carta dei vini cartacei, per esempio attraverso l'affissione di cartelli o schermi o l'uso di applicativi per smartphone o l'impiego di menu cartacei monouso;
- eliminare le modalità di servizio a buffet ed evitare la somministrazione di antipasti con piatti condivisi, favorendo le monoporzioni.

Inoltre, si spiega ancora nel documento, "premesso che chi, tra il personale accusa sintomi di infezione respiratoria acuta compatibili con Covid-19 (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) deve astenersi dal lavoro, vengono descritte precauzioni e procedure idonee a prevenire la contaminazione dei cibi e delle superfici con cui questi vengono a contatto".

Gli addetti alle cucine e dunque alla preparazione di cibi devono:

- adottare stringenti misure igieniche quali lavare le mani molto spesso e non toccarsi mai gli occhi, il naso e la bocca e indossare gli occhiali durante la manipolazione di alimenti irritanti (cipolle, peperoncino, ecc.);
- fare sempre riferimento ai cinque punti chiave per alimenti sicuri indicati dall'OMS (adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia, detersione e disinfezione, separazione degli alimenti crudi da quelli cotti, cottura accurata degli alimenti, tenere gli alimenti alla giusta temperatura, utilizzare solo acqua e materie prime sicure);
- garantire un'adeguata sanificazione, con opportuni prodotti di detersione e disinfettanti e con adeguata frequenza, dei locali deputati alla somministrazione e stoccaggio degli alimenti, dei locali di servizio, come pure di tutti gli strumenti e le superfici con cui i cibi vengono a contatto (piani di lavoro, contenitori, stoviglie).

Infine, si sottolinea che 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 (che sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione al termine di ogni servizio al tavolo). Il personale amministrativo e quello addetto alla cassa devono indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione (es. separatore in plexiglass)".



Prima di entrare nel locale



- Se hai **sintomi** compatibili con **COVID-19**, **resta a casa**
- Laddove possibile, **prenota** telefonicamente o tramite applicazioni
- Nei locali con prodotti d'**asporto**, privilegia l'ordinazione online/telefonica per ridurre le attese presso l'esercizio commerciale
- Mentre sei in attesa di entrare nel locale, **mantieni il distanziamento** dagli altri clienti
- Quando non è possibile mantenere il distanziamento indossa la **mascherina**



Nel locale

- Segui le indicazioni dell'esercente per l'**accesso** ai locali e per il **movimento** all'interno degli stessi
- Atteniti alle istruzioni sul **distanziamento** indicate dall'esercente
- Se previsti, rispetta i **percorsi obbligati** per raggiungere il tavolo o il punto di servizio



- All'interno dei locali indossa la **mascherina** e rimuovila solo al momento della consumazione; utilizza la mascherina anche quando ti rivolgi al personale
- Utilizza sempre gli **spray o i gel sanificanti** per le mani messi a disposizione dal locale e ripeti la sanificazione ogni qual volta possibile
- Se utilizzi i **servizi igienici**, lavali sempre accuratamente le mani dopo l'uso
- Evita l'uso promiscuo di posate, stoviglie e bottiglie
- **Limita gli spostamenti** all'interno del locale allo stretto necessario e comunque sempre indossando la mascherina
- Nei locali con consumazione al banco o con prodotti d'asporto, **limita la permanenza** nel locale al tempo strettamente necessario per la consumazione o per l'ordinazione/ritiro
- Se possibile, evita l'uso del contante ed effettua pagamenti contactless



A cura del Gruppo 155 "Comunicazione Nuovo Coronavirus"

27 maggio 2020

