

Fase 2 nei ristoranti: regole di sicurezza

di Barbara Weisz

scritto il 12 Maggio 2020

Mascherine e guanti per tutto il personale, 4 metri quadri per ogni clienti, 2 metri di distanza fra i tavoli, menù esposti o usa e getta, pulizia contenitori: regole tecniche INAIL per la riapertura dei ristoranti.

Distanziamento fra i tavoli e fra persone al tavolo, ricambio d'aria e **ventilazione**, divieto di buffet, nuovi obblighi di sanificazione, **pagamenti elettronici**. Sono alcune regole di sicurezza per la riapertura dei **ristoranti** messe a punto dall'**INAIL**, prevedibilmente punto di riferimento per i protocolli ufficiali da adottare per riavviare queste attività. Che, come è noto, secondo il calendario inizialmente predisposto per la **fase due**, dovrebbero restare chiusi fino al primo giugno ma che, in base alle ultime anticipazioni, potranno invece ripartire su base differenziata già dal prossimo **18 maggio**.

Riaperture dal 18 maggio: ok dal Governo

12 Maggio 2020 La decisione sarà presa a ridosso della scadenza, per avere il maggior numero di dati possibili sull'andamento del contagio **Coronavirus** nel corso della fase 2 iniziata il 4 maggio con l'apertura delle attività produttive.

Misure di sicurezza INAIL per ristoranti

Il documento tecnico INAIL prevede una serie di misure di sicurezza specifiche. Innanzitutto il distanziamento, fondamentale perchè al ristorante non è possibile indossare mascherina: fra i **tavoli** ci devono essere almeno 2 metri in modo che, anche considerando il movimento dei **camerieri** (che indossano la mascherina) sia sempre garantita una distanza di sicurezza fra le persone. Va anche assicurata un'adeguata distanza fra avventori allo stesso tavolo, disponendo le **sedute** in modo da garantire una spazio individuale di 4 metri quadri per ciascuno, oppure mettendo **divisori**. La ratio è che vanno evitati i contatti fra persone, che in un ristorante possono avvenire anche attraverso piatti, bicchieri, posate. Queste misure di distanziamento vanno sempre adottate dal ristoratore, che non è in grado di sapere se le persone sedute a uno stesso tavolo appartengono a nuclei in coabitazione (circostanza che può evitare il distanziamento sociale).

Non si possono predisporre **buffet**, che sono rischiosi non solo per l'assembramento al bancone ma anche per l'utilizzo degli stessi piatti o posate. Particolare attenzione a tutti gli oggetti e **contenitori** che vengono condivisi da diversi clienti, come la saliera, l'oliera, che vanno puliti e igienizzati ogni volta che vengono tolti da un tavolo. Stesso discorso per il **menu**: vanno privilegiate in questo senso soluzioni alternative: lavagnette, fogli di carta usa e getta, soluzioni digitali.

Riaperture: regole di sicurezza per ogni settore

27 Aprile 2020 Le distanze vanno garantite evitando assembramenti, per esempio alla **cassa**, piuttosto che al bancone. Una misura simile, lo ricordiamo, era già stata disposta prima del lockdown di inizio marzo, ma ora le regole diventano più stringenti. Nel momento in cui un cliente si alza dal tavolo per qualsiasi motivo (per esempio, andare in bagno), deve mettersi la mascherina. Il personale del ristorante, come detto, la indossa sempre. E' meglio privilegiare i **pagamenti** elettronici e le soluzioni contactless. Alla cassa bisogna comunque prevedere misure di sicurezza particolari, a partire da **barriere** separatorie a tutela del personale.

Come nei negozi e negli uffici, devono esserci **prodotti igienizzanti** per le mani, non solo nei bagni ma anche, per esempio, vicino alla cassa o in altri punti del locale.

=> Lavoro in Fase 2: regole di sicurezza e responsabilità aziendali

Ci sono poi una serie di obblighi aggiuntivi specifici per la **sicurezza dei lavoratori**: l'azienda deve fornire adeguata informazione sui rischi legati alla trasmissione del Covid 19. Tutto il personale deve indossare mascherina chirurgica e guanti in nitrile, eventualmente anche altri dispositivi di protezione individuale. Attenzione particolare per il personale di **cucina**, alle norme igieniche e di sicurezza nella fase di vestizione e svestizione.

Infine, l'**areazione dei locali** è un aspetto importante. la regola fondamentale è quella di favorire il più possibile il ricambio d'aria, tenendo aperte porte e finestre. Ci sono specifiche regole sull'area condizionata, già specificate nel Rapporto Iss dello scorso 21 aprile 2020.

=> **Riaperture: regole di sicurezza per ogni settore**

Ricordiamo che pur non essendo ancora consentita la riapertura di bar e ristoranti, dallo scorso 4 maggio è prevista la possibilità di fare servizio di take away. Ogni **Regione** ha poi emesso **ordinanze** specifiche, complete di regole di sicurezza da rispettare in relazione all'asporto, che è opportuno consultare (sono sempre pubblicate sul portale, oppure c'è un'utile prospetto della **Fipe**, Federazione italiana pubblici esercizi, disponibile online).