

## ISS, COME COMPORTARSI AL RISTORANTE IN TEMPI DI COVID

30 Maggio 2020



ROMA – 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. A partire dal cercare di ridurre l'uso dei contanti.

Le raccomandazioni per il cittadino sono contenute nel Rapporto "Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SarsCov2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti" dell'Istituto superiore di sanità.

Questi i consigli.

– **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, indossa sempre la mascherina, anche quando ti rivolgi al personale, togliola 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 le mani, 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, evita l'uso del contante.

– **LE RACCOMANDAZIONI PER I GESTORI:** limitare il numero degli accessi ai locali per evitare il sovraffollamento; prevedere percorsi separati per l'entrata e l'uscita dei clienti; far rispettare la distanza di sicurezza tra le persone, anche con 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 antipasti con piatti condivisi, favorendo le monoporzioni.

– **PER PREVENIRE LA CONTAMINAZIONE DEI CIBI E SUPERFICI:** 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, 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 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).

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. Il personale amministrativo e quello addetto alla cassa devono indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione come i separatori in plexiglass.