Ristorazione, come affrontare l'emergenza coronavirus: il decalogo

ristoranti-in-italia-cc0e0b6d

Sono settimane di grande confusione e incertezza, **l’approccio che hanno avuto e stanno avendo le istituzioni nei confronti della ristorazione e delle attività di somministrazione è stato sicuramente confusionario**, spesso e volentieri poco chiaro e, soprattutto, aperto a differenti interpretazioni.

Questo non sta aiutando come dovrebbe né la prevenzione della salute dei cittadini, né la tutela degli imprenditori e delle attività, abbiamo voluto chiedere a **Valerio Sarti**, esperto tecnologo alimentare, di preparare un **decalogo** che faccia luce sul **comportamento quotidiano che dovrebbe essere adottato all’interno di un ristorante o di un locale**, per supportare sia chi somministra, sia chi consuma.

Maggiore chiarezza per le attività, più sicurezza e tutela per i clienti

1. Sensibilizzare collaboratori e fornitori che accedono al locale attraverso informative contenenti misure comportamentali da attuare nei casi in cui: si avvertono sintomi di natura influenzale, si è venuti a contatto con persone residenti nella “zona rossa”, si è venuti a contatto con persone poste in stato di quarantena e altre situazioni considerate a rischio dalle autorità competenti. Non è consentito l’utilizzo di strumenti quali questionari che comportano la raccolta di dati relativi agli spostamenti, allo stato di salute nonché altre informazioni inerenti la sfera privata così come da provvedimento del Garante per la Protezione dei Dati Personali del 02 marzo 2020.

2. Lavare le mani con adeguate modalità: inserire nella procedura di gestione igienica della persona un lavaggio frequente delle mani con acqua e sapone liquido per almeno 20 secondi. Se non sono disponibili acqua e sapone, è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani a base di alcool (concentrazione di alcool > 60%).

3. Utilizzare disinfettanti selezionati da applicare sulle superfici: inserire nella procedura di sanificazione l'impiego di sanificanti adeguati per l'igienizzazione delle superfici tra cui quelli contenenti alcol (etanolo) al 75% o a base cloro all'1%.

4. Attuare accorgimenti al cambio tavolo: sostituire la tovaglia usata destinandola al lavaggio con igienizzante oppure utilizzare tovaglie monouso da sostituire ad ogni cambio tavolo, applicare sempre igienizzante contenente alcol (etanolo) al 75% o a base di cloro all'1% per l'igienizzazione delle superfici del tavolo.

5. Applicare misure igieniche più restrittive al ricevimento merce: all'arrivo dei fornitori di derrate alimentari, indossare guanti usa e getta per movimentare i colli dei prodotti ricevuti. Ove possibile, prima di stoccare gli alimenti nel magazzino, procedere estraendo i sacchetti (imballi primari) di alimenti dai cartoni ed eliminare poi i cartoni stessi senza introdurli nel magazzino.

6. Evitare forme di contatto fisico: sensibilizzare gli addetti al servizio ad evitare azioni quali strette di mano, baci o altro genere di azione che implica il contatto fisico con parti del corpo o indumenti degli avventori.

7. Limitare gli assembramenti di pubblico: espletare il servizio per i soli posti a sedere e, tenendo conto delle dimensioni e delle caratteristiche dei locali, mettere i clienti nelle condizioni di rispettare la distanza tra loro di almeno 1 metro.

8. Rendere disponibili gel igienizzanti per la clientela: posizionare all'ingresso del locale dispenser a parete contenenti soluzioni igienizzanti di tipo gel a base cloro e/o alcol etilico ad una concentrazione tra 60-80%, consentendone un agevole impiego per la clientela. Nei bagni, oltre al sapone liquido per la detersione, rendere disponibile un ulteriore dispenser per la disinfezione delle mani.

9. Sostituire i servizi di tipo self service: sostituire le forme di somministrazione che prevedono un servizio self service da parte del cliente con forme di somministrazione assistita dove l'alimento viene fornito direttamente in monoporzione dal personale addetto al servizio.

10. Favorire condizioni di aria il più possibile pulita all'atto della somministrazione e del consumo: privilegiare i dehors, attività di food delivery oppure, se la somministrazione avviene in ambienti chiusi, favorire copiosa areazione naturale o artificiale generata da impianti sottoposti ad un attento e scrupoloso programma di manutenzione.