



Sintesi delle linee guida predisposte dall'INAIL e dall' Istituto Superiore della Sanità

Garantire la ripresa delle attività dopo il fermo per il Covid-19, e allo stesso tempo assicurare la tutela della salute dei lavoratori e dell'utenza. È questo l'obiettivo dei due nuovi **documenti tecnici** sui settori della **ristorazione** e delle attività ricreative di **balneazione** pubblicati sul sito dell'**Inail**, che li ha realizzati in collaborazione con l'Istituto superiore di sanità (Iss).

Ristoranti: 4 metri a cliente e divisori

Nei ristoranti e nei bar va rimodulata la disposizione dei **tavoli e dei posti a sedere**, definendo un limite massimo di capienza predeterminato che preveda uno spazio non inferiore a **quattro metri quadrati per ciascun cliente**, fatta salva la possibilità di adottare altre misure organizzative, come per esempio le barriere divisorie. "Il layout dei locali di ristorazione - si legge - andrebbe rivisto garantendo il distanziamento fra i tavoli - anche in considerazione dello spazio di movimento del personale - non inferiore a 2 metri e garantendo comunque tra i clienti durante il pasto (che necessariamente avviene senza mascherina), una distanza in grado di evitare la trasmissione di droplets e per contatto tra persone, anche inclusa la trasmissione indiretta tramite stoviglie, posaterie". Tra le altre indicazioni, la **prenotazione obbligatoria** viene indicata come ulteriore strumento di prevenzione, utile anche per evitare assembramenti di persone in attesa fuori dal locale.

Addio al buffet o al tradizionale menù. "E' opportuno utilizzare format di presentazione del menù alternativi rispetto ai tradizionali (ad esempio scritti su lavagne, consultabili via app e siti, menù del giorno stampati su fogli monouso)". I clienti dovranno indossare la mascherina in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (esempio pagamento cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici). E' poi opportuno **privilegiare i pagamenti elettronici** con contactless e possibilità di barriere separatorie nella zona cassa, ove sia necessaria. E' necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per clienti e personale anche in più punti in sala e, in particolare, per l'accesso ai servizi igienici che dovranno essere igienizzati frequentemente. Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di igienizzazione, rispetto alle superfici evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, acetiere, etc.).

Camerieri e cuochi dovranno indossare sempre le **mascherine e guanti** in nitrile ogni volta che è possibile. In particolare per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati, va indossata la mascherina chirurgica; dovranno essere utilizzati guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile. 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 in nitrile.