

Prenotazioni consigliate e buffet vietati. Le indicazioni dei tecnici per la fase 2 dei ristoranti

Pubblicato: Mercoledì 13 Maggio 2020



Garantire la ripresa delle attività, successiva alla fase di lockdown, assicurando allo stesso tempo la tutela della salute dei lavoratori e dell'utenza. È questo l'obiettivo documento tecnico sulla ristorazione pubblicato sul **sito dell'Inail**, che lo ha realizzato in collaborazione con **l'Istituto superiore di sanità (Iss)**, con l'obiettivo di fornire al decisore politico elementi di valutazione sulla **possibile rimodulazione delle misure di contenimento** del nuovo Coronavirus nella fase 2 dell'emergenza sanitaria.

Nel settore della **ristorazione**, che in Italia conta circa 1,2 milioni di addetti, ad assumere un aspetto di grande complessità è la **questione del distanziamento sociale**. Durante il servizio, infatti, **non è evidentemente possibile l'uso di mascherine da parte dei clienti**.

Lo stazionamento protratto, inoltre, in caso di soggetti infetti da Sars-CoV-2 può contaminare superfici come stoviglie e posate. Un altro aspetto di rilievo è il ricambio di aria naturale e la ventilazione dei locali confinati, anche in relazione ai servizi igienici, che spesso sono privi di possibilità di aerazione naturale.

Il documento Inail-Iss raccomanda, tra l'altro, di rimodulare la disposizione dei tavoli e dei posti a sedere, definendo un **limite massimo di capienza** predeterminato che preveda uno spazio di norma **non inferiore a quattro metri quadrati per ciascun cliente**, fatta salva la **possibilità di adottare altre**

misure organizzative, come per esempio le barriere divisorie. La prenotazione obbligatoria viene indicata come ulteriore strumento di prevenzione, utile anche per evitare assembramenti di persone in attesa fuori dal locale. Vanno eliminati modalità di servizio a buffet o similari.

ECCO IL DOCUMENTO COMPLETO

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it