

STUDIO

Monosi dott. Raffaele

Dottore Commercialista - Revisore Contabile

Circolare di Maggio 2020

Santa Lucia di Piave, lì 14 Maggio 2020

Oggetto: **: : Linee guida per la riapertura delle attività di ristorazione**

Gentili clienti ,

da lunedì 18 maggio 2020 in Veneto gli operatori della ristorazione insieme ad altri comparti potranno riaprire le loro attività. Per poterlo fare l'aspetto obbligatorio indicato dal Governo è il rispetto delle prescrizioni contenute nel "Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione" emanato in questi giorni congiuntamente dall'Inail e dall'Istituto Superiore di Sanità.

Al fine di agevolarVi nell'analisi del rispetto di tali regole proponiamo di seguito l'estratto del documento in oggetto nel quale esse sono riportate.

"Estratto"

Il settore della ristorazione presenta specifiche complessità connesse con le varie tipologie di servizi erogati. Giova rilevare che il settore della ristorazione già nell'ordinarietà deve rispettare obbligatoriamente sia specifiche norme di igiene e di igiene degli alimenti nonché procedure ad hoc (ad es. HACCP) e, in presenza di lavoratori così come definiti dal D. Lgs 81/08 e ss.mm.ii., le relative norme di tutela della salute e sicurezza sul lavoro.

Misure organizzative, di prevenzione e protezione nel servizio di ristorazione

L'attuale normativa sull'organizzazione dei locali addetti alla ristorazione non prevede norme specifiche sul distanziamento ma indicazioni molto flessibili, fino a uno spazio di superficie per cliente seduto pari a 1,20 metri quadrati, con eventuali specifiche disposizioni regionali.

Ne deriva che la questione del distanziamento sociale assume un aspetto di grande complessità, anche in considerazione che non è evidentemente possibile, durante il servizio, l'uso di mascherine da parte dei clienti e che lo stazionamento protratto possa anche contaminare, in caso di soggetti infetti da SARS-COV-2, superfici come, ad esempio, stoviglie e posate.

Altro aspetto di rilievo è il ricambio di aria naturale e la ventilazione dei locali confinati anche in relazione ai servizi igienici spesso privi di possibilità di areazione naturale.

Le misure organizzative relative a gestione spazi e procedure come quelle di igiene individuale delle mani e degli ambienti sono quindi estremamente importanti.

Andrebbero, in primo luogo e soprattutto in una prima fase, favorite soprattutto soluzioni che privilegino l'uso di spazi all'aperto rispetto ai locali chiusi, anche attraverso soluzioni di sistema che favoriscano queste modalità.

Il layout dei locali di ristorazione andrebbe quindi rivisto con una rimodulazione dei tavoli e dei posti a sedere, 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

STUDIO

Monosi dott. Raffaele

Dottore Commercialista - Revisore Contabile

trasmissione indiretta tramite stoviglie, posaterie, ecc.; anche mediante specifiche misure di contenimento e mitigazione.

Le sedute dovranno essere disposte in maniera da garantire un distanziamento fra i clienti adeguato, anche per le motivazioni in precedenza riportate e tenendo presente che non è possibile predeterminare l'appartenenza a nuclei in coabitazione.

In ogni caso, va definito un limite massimo di capienza predeterminato, prevedendo uno spazio che di norma dovrebbe essere non inferiore a 4 metri quadrati per ciascun cliente, fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie.

La turnazione nel servizio in maniera innovativa e con prenotazione preferibilmente obbligatoria può essere uno strumento organizzativo utile anche al fine della sostenibilità e della prevenzione di assembramenti di persone in attesa fuori dal locale.

Vanno eliminati modalità di servizio a buffet o similari.

Al fine di mitigare i rischi connessi con il contatto da superfici vanno introdotte soluzioni innovative, come di seguito rappresentate.

È opportuno utilizzare format di presentazione del menù alternativi rispetto ai tradizionali (ad esempio menù 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).

È opportuno privilegiare i pagamenti elettronici con contactless e possibilità di barriere separatorie nella zona cassa, ove sia necessaria. È 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.)

Misure specifiche per i lavoratori

In coerenza con quanto riportato nel Protocollo Condiviso del 24 aprile e richiamato dal DPCM del 26 aprile nonché nel *Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-COV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione* in tema di specifiche misure organizzative, di prevenzione e protezione nonché di sorveglianza sanitaria, ove prevista, di seguito si riportano alcune indicazioni per i lavoratori.

In considerazione della tipologia di attività che prevede la presenza di personale addetto alle cucine e di personale addetto al servizio ai tavoli, oltre a quello dedicato ad attività amministrative se presente, è opportuno, oltre ad un'informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì un'informazione più mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D. Lgs 81/08 e

s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.

In particolare per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati, va indossata la mascherina chirurgica; dovranno essere utilizzati altresì 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; questi ultimi sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo. Va, comunque, ribadita la necessità di una corretta e frequente igiene delle mani,

STUDIO

Monosi dott. Raffaele

Dottore Commercialista - Revisore Contabile

anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili dei locali di apposti dispenser con soluzione idroalcolica.

Per quanto concerne il personale eventualmente dedicato ad attività amministrative, in presenza di spazi comuni con impossibilità di mantenimento del distanziamento di un metro, è necessario indossare la mascherina chirurgica; allo stesso modo, il personale addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione (ad es., separatore in plexiglass).

Particolare attenzione dovrà essere posta ai locali spogliatoi ed ai servizi igienici, in particolare prevedendo un'adeguata attività di pulizia degli stessi.

L'areazione dei locali è di particolare importanza favorendo sempre ove possibile il ricambio di aria naturale tramite porte e finestre. Relativamente agli impianti di condizionamento si rimanda alle specifiche indicazioni del documento Rapporto ISS COVID-19 n.5 del 21 aprile 2020.

Fin qui quanto indicato dall'Inail.

A seguito dell'analisi di tali prescrizioni la Giunta regionale nella giornata di ieri ha voluto incontrare in videoconferenza, le associazioni di categoria e le organizzazioni sindacali, per condividere le disposizioni sanitarie per le riaperture e dare così indicazioni certe agli operatori economici.

L'assessore alla Sanità della Regione Veneto Lazzarin che ha coordinato il confronto si è espressa come segue: "Il quadro normativo al momento è ancora confuso, non è chiaro se le indicazioni nazionali fornite da Inail hanno solo valore tecnico o assumeranno il valore di norma cogente. Rileviamo però che le schede elaborate sinora da Inail e Istituto Superiore di Sanità appaiono troppo complesse e inapplicabili, in particolare per ristorazione e turismo. La Regione Veneto, con il supporto del Dipartimento sanitario di Prevenzione, è pronta a fare sintesi delle diverse istanze rappresentate dalle categorie economiche e dalle parti sociali e a rielaborare, e in raccordo con le altre Regioni, le indicazioni Inail- ha annunciato l'assessore

- in modo da poter fornire entro oggi una proposta di prescrizioni chiare, semplici e concrete, nel rispetto dei principi cardine di salute pubblica e di sicurezza dei lavoratori e dei cittadini e dei protocolli nazionali già sottoscritti con le parti sociali".

In vista del Dpcm atteso entro fine settimana, che attribuirà autonomia regolatoria alle singole Regioni in tema di riaperture in ragione degli indici di contagio, **la Giunta regionale sta quindi predisponendo un documento unico, che conterrà una premessa comune, uguale per tutti i settori, relativa a norme uniformi di igiene, sanificazione, distanziamento fisico e monitoraggio sanitario, e norme di dettaglio specifiche per le diverse attività e comparti, recependo le indicazioni già messe a punto dai diversi tavoli regionali di settore**, in particolare quelle elaborate dal tavolo sul turismo.

"Tra le nostre proposte c'è quella di semplificare i protocolli per gli operatori della ristorazione- ha esemplificato l'assessore alla Sanità - variando le indicazioni lineari di distanza tra tavoli. In questo modo, con poche regole, coerenti, di prudenza ma al tempo stesso di facile applicazione, e soprattutto condivise anche con le regioni limitrofe, potremo rendere sostenibili le riaperture".

Questo è il quadro complessivo della situazione che, come sopra specificato, è in fase di modifica con la probabile emanazione di un nuovo provvedimento sulle regole da seguire nello svolgimento dell'attività e dei rapporti con la

STUDIO

Monosi dott. Raffaele

Dottore Commercialista - Revisore Contabile

clientela, da parte della regione del Veneto.

Con l'occasione Vi ricordiamo che tutte le circolari dello Studio Monosi del 2020 si trovano su <https://studiomonosi-circolari.weebly.com/2020.html>

I migliori saluti.