Malandrino Alfredo

Consulente del Lavoro

Studio:
Piazzetta Lino Tosoni N.2
37069 Villafranca di Verona (VR)
Tel. 045 6303150 e Fax: 045 6304027
e-mail: info@studiomalandrino.com

Agli spett.li Clienti
Ai collaboratori
Loro Sedi

Oggetto: apertura bar e ristoranti – documento tecnico Inail

L'Inail ha diramato le regole da osservare per la messa in sicurezza di lavoratori e clienti dei luoghi di ristorazione e somministrazione bevande per la Fase 2. Di seguito il sunto delle più importanti indicazioni:

DISTANZIAMENTO - Quante persone possono accedere nei ristoranti

"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 **distanza tra un tavolo e l'altro dovrà essere "non inferiore a 2 metri**", ma saranno i 4 metri quadrati di spazio da assicurare "per ciascun cliente" a fare realmente la differenza.
Siamo a un concetto di densità: in un ristorante di 80mq (da capire calcolati come) potranno entrare 20 persone. Questa potrebbe essere l'interpretazione.

Come disporre i tavoli ed i commensali

Il layout dei locali di ristorazione va 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 trasmissione indiretta tramite stoviglie, posaterie, ecc.
Una **eccezione sono le famose barriere in plexiglass**. In caso si volesse "risparmiare" spazio si potrà provvedere all'ausilio di barriere divisorie che diventerebbero così facoltative.
Anche le sedie dovranno essere disposte "in maniera da garantire il distanziamento adeguato tra i clienti".

Famiglie e autocertificazione

Altra eccezione, la questione delle famiglie, che potranno **presentare autocertificazione per assicurare di far parte dello stesso nucleo**, così da autorizzare il ristoratore a predisporre tavoli più piccoli e più densi. Da capire se la presenza di nuclei familiari potrà aumentare il quoziente di densità (1 cliente ogni 4 mq) complessivo o no.
Dovranno intervenire decreti e/o ordinanze per consentire di andare al ristorante e/o al bar con gli amici, ad oggi non consentito, ricordiamoci che sono ancora in vigore i limiti agli spostamenti.

Prenotazione e turnazione.

La turnazione nel servizio 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.

Menu

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).

Malandrino Alfredo

Consulente del Lavoro

Studio:
Piazzetta Lino Tosoni N.2
37069 Villafranca di Verona (VR)
Tel. 045 6303150 e Fax: 045 6304027
e-mail: info@studiomalandrino.com

I clienti

I clienti dovranno indossare la mascherina in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (esempio pagamento cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici).

Pagamenti

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

Sanificazione

Sarà obbligatorio garantire pulizia e igienizzazione completa "al termine di ogni servizio al tavolo", al bando utensili e contenitori riutilizzabili – come saliere, brocche, etc. – "se non igienizzati". Da capire quali materiali e strumenti saranno consigliati, permessi o resi obbligatori.
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.

Misure specifiche per i lavoratori

Cucina

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.

Sala

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

Amministrazione e cassa

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.

Ventilazione

Fondamentale garantire il ricambio d'aria naturale e la ventilazione dei locali. Dunque **privilegiare gli spazi all'aperto**. Anche all'esterno, valgono le regole di cui sopra.

Si resta a disposizione per qualsiasi chiarimento e si porgono cordiali saluti.

13 maggio 2020

Alfredo Malandrino – Consulente del Lavoro