

**Prime indicazioni preventive comportamentali  
per l'utilizzo e la riapertura  
di ristoranti ed esercizi di somministrazione  
alimenti e bevande  
in fase di uscita progressiva dall'emergenza COVID – 19**

### **Informazioni utili**

Studi scientifici validati hanno stabilito con una certa esattezza la sopravvivenza del virus respiratorio COVID-19 e la sua scomparsa completa a 21° e con un umidità del 40% (la condizione media dei nostri ambienti) sulle seguenti superfici:

- 1) fogli e carta 3 ore
- 2) rame 4 ore (con tempo di dimezzamento a 5 ore)
- 3) cartone 24 ore (dimezzamento 2 ore)
- 4) acciaio 3 giorni (dimezzamento 7 ore)
- 5) legno e stoffa 2 giorni
- 6) plastica, vetro e banconote 3 giorni.

*N.B.: per tempo di dimezzamento s'intende il momento in cui l'infettività e contagiosità si dimezza ed è più debole e meno pericolosa.*

**In generale maggior pericolosità infettiva sulle superfici lisce e meno su quelle porose dove il virus viene intrappolato dai piccoli spazi.**

Il contagio avviene solo con le goccioline che nell'aria resistono 3 ore, ma in genere si depositano subito per terra e sulle superfici. Quindi la trasmissione avviene solo per contatto diretto delle goccioline se ci si trova senza protezione adeguata ad almeno 1 metro di distanza da una persona infetta o attraverso le mani solo se queste (contaminate da superfici, tosse, starnuti e saliva (non ancora riscontrato nelle feci) poi lo introducono nel nostro organismo toccandosi bocca, naso ed occhi.

*N.B. Quindi in teoria basterebbe non toccarsi mai senza lavare le mani ma ciò è praticamente impossibile : ognuno di noi lo fa più volte al giorno inconsapevolmente senza accorgersi: da qui la fondamentale importanza del lavaggio mani.*

**Di norma l'incubazione della malattia nei sintomatici è dai 2 ai 14 giorni prima della comparsa dei sintomi e per essere riammessi al lavoro ed alla comunità occorrono 2 tamponi negativi a distanza di almeno 24 ore l'uno dall'altro.**

## **Precauzioni e consigli nei luoghi di somministrazione**

Dando per scontato e ferme restando tutte quelle manovre e comportamenti previsti dal proprio piano di autocontrollo che deve essere aggiornato con le precauzioni aggiuntive ed i nuovi CCP punti critici di controllo che devono essere osservati alla lettera sempre ed in particolar modo:

- le modalità corrette di conservazione e temperatura degli alimenti e delle bevande deperibili
- l'uso frequente di guanti monouso ogni qualvolta si cambia la tipologia di lavoro (mondatura, lavaggio frutta e verdura, disossamento, servizio in tavola, ritiro stoviglie e lavaggio utensili, maneggio soldi ecc.)
- l'assoluta separazione tra alimenti cotti e crudi

### **OCCORRE ED E' ALTAMENTE CONSIGLIABILE**

- 1) rispettare e far rispettare quanto previsto dalle ordinanze ministeriali, regionali ed ATS in ordine alle distanze da tenere per calcolare la capienza, alle modalità di entrata ed ai dispositivi da indossare (mascherine, guanti) sia per gli addetti che per i clienti
- 2) mettere a disposizione dei clienti un dispenser fuori dall'esercizio con disinfettante per le mani, guanti monouso e delle salviettine igieniche sigillate monouso ai tavoli (oltre ai soliti tovaglioli) garantendone il corretto smaltimento mettendo a disposizione cestini portarifiuti supplementari
- 3) evitare abbracci e strette di mano e mai toccare la suola delle scarpe
- 4) evitare l'uso promiscuo di bicchieri, posate e bottiglie
- 5) in caso di tosse e starnuti anche se potenzialmente innocui in un non sintomatico farlo sul gomito od in un fazzoletto monouso - da adoperare anche per il soffiarsi il naso - (poi da smaltire immediatamente) e non su superfici od in aria
- 6) pulire e disinfettare più frequentemente prima e dopo le aperture e le pause lavorative in tutti gli ambienti lavorativi e di ufficio, maniglie, pulsanti, interruttori, il terminale POS, tastiere, schermi, mouse, il nastro trasportatore del banco cassa, telefoni normali e cellulari, sanitari, servizi, spogliatoi, frigoriferi, ripiani dove si prepara e si deposita il cibo e si mangia con normali detergente e/o disinfettanti come alcool etilico = > 70 %. cloro =,1 % (candeggina) perossido d'idrogeno 0;5 % (Acqua ossigenata) ecc.: in 15 secondi perdono la carica infettiva
- 7) lavare strofinare e sciacquare le mani con acqua calda per almeno 20 secondi con sapone normale e poi dopo l'asciugatura con gel alcolico
  - a) prima e dopo di mettere e togliere le mascherine in modo corretto toccando solo gli elastici
  - b) prima e dopo la mondatura, il disossamento, la preparazione, la decorazione, la cottura
  - c) prima e dopo l'utilizzo dei guanti monouso
  - e) prima e dopo l'uso dei servizi igienici
  - f) prima e dopo l'eliminazione dei rifiuti
  - g) prima e dopo lavori e manovre non inerenti al ciclo lavorativo (es. un cambio lampadina)
  - h) prima di apparecchiare i tavoli
  - i) dopo eventuali starnuti o colpi di tosse o soffiate di naso
- 8) lavare ogni giorno i camici, i grembiuli, i copricapelli e gli indumenti di lavoro non monouso

9) organizzare il lavoro nelle aree di preparazione con turni che permettono il minor numero di persone e la maggior distanza nelle aree di preparazione, evitando l'accavallamento ed individuando procedure d'ingresso, transito ed uscita con percorsi e tempistiche predefinite

10) esporre un cartello ben visibile e disponibile agli organi di controllo che elenchi le norme da osservare e fornire periodicamente, frequentemente ed obbligatoriamente formazione ed informazione a tutti gli addetti sulle stesse verificandone la loro puntuale applicazione

11) rimuovere ed smaltire, prima di riporre i prodotti alimentari, l'imballaggio esterno di cartone quando c'è una confezione interna di plastica

12) lavare sistematicamente a fondo frutta e verdura da consumare cruda

13) intensificare il lavaggio accurato degli utensili da cucina con detergenti comuni tra l'uso con determinati ingredienti alimentari ed il successivo uso con altri ingredienti

14) mantenere assiduamente le operazioni di pulizia e detersione prima della sanificazione ed arieggiare frequentemente tutti locali

Attenzione: i guanti possono dare facilmente una falsa sicurezza se non si cambiano spesso e se non si lavano sempre le mani nei momenti previsti: il gel alcolico è preferibile metterlo dopo il lavaggio ma non lo sostituisce.

*NB: acqua potabile, alimenti ed impianti di aria condizionata da verificare e pulire sanificando filtri e bocchette frequentemente, non trasmettono il virus.*

**I DATORI DI LAVORO ED I RESPONSABILI HACCP** sono tenuti ad escludere formalmente e a far segnalare tramite il medico di medicina generale agli enti competenti gli addetti con sintomatologia tipica del COVID-19 (febbre oltre i 37,5 da verificare al minimo sospetto/ tosse / respiro corto ed affannoso/ difficoltà di respiro/facile affaticamento/perdita di olfatto e di gusto (non sentire sapori ed odori). Inoltre devono allontanare anche chi è stato a contatto in modo non protetto con l'addetto con sintomi e che deve rimanere almeno 14 giorni al proprio domicilio e può rientrare solo in assenza di sintomi, oltre a disinfettare totalmente e a fondo tutti gli oggetti e le superfici potenzialmente contaminate.

**I DATORI DI LAVORO ED I RESPONSABILI HACCP** sono tenuti a dotare tutti gli addetti di mascherine, guanti monouso ed idoneo abbigliamento e protezioni fisiche e garantire le distanze prescritte. L'eventuale sanificazione con le modalità ed attuazioni per il riutilizzo delle mascherine deve essere effettuato solo nel caso che le ditte produttrici (con regolare autorizzazione) lo dichiarino formalmente sulla confezione. Lo stesso per la durata del loro utilizzo.

Norme utili per il trasporto, la consegna ed il ricevimento

E' preferibile non lasciare il veicolo in uso e sanificare le mani prima del passaggio dei documenti cartacei e dei cibi da trasportare con contenitori monouso (logicamente nel rispetto delle temperature consentite) sanificarli se si riutilizzano, indossare alimenti puliti, dispositivi di protezione e mantenere le distanze. Impedire l'accesso ai locali di fornitori o persone estranee.

### **In caso di vendita da asporto:**

- allestire un punto di consegna protetto da barriere in plexiglas per mantenere le distanze,
- pretendere le distanze fra gli acquirenti,
- avvisare con un cartello esterno la proibizione assoluta di consegna a chi fosse sintomatico,
- prevedere all'esterno dispenser di gel/salviettine monouso/spray disinfettanti,
- se vi è ingresso segnalare sul pavimento i metri di distanza da osservare
- incoraggiare l'uso di pagamento non in contanti

Tali precauzioni comportamentali sono utili in tutte e 3 le possibilità di lavoro

- 1) preparazione e consegna a domicilio
- 2) vendita presso l'esercizio di alimenti e bevande da asporto
- 3) riapertura totale condizionata alle norme prescrittive che fornirà la regione.

**Dr. Marco Larghi** specialista in Igiene e Medicina Preventiva indirizzo Sanità Pubblica, past Direttore Dipartimento di Prevenzione e Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ATS Insubria  
**Mauro Elli** chef patron ristorante il cantuccio Albavilla; vicepresidente Fipe como e membro di giunta Confcommercio Como.

Como 18 aprile 2020

- 1) *COVID 19 and food safety:guidance for food businesses Interim guidance 7 april 2020  
Food And Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization*
- 2) *SANTE-2020-1073 2-00-00...A-00*