



Istituto Superiore di Sanità

Rapporto ISS COVID-19 • n. 32/2020

**Indicazioni *ad interim*
sul contenimento del contagio
da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli
alimenti nell'ambito della ristorazione
e somministrazione di alimenti**

Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Versione del 27 maggio 2020

Indicazioni *ad interim* sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti

Versione del 27 maggio 2020

Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19

Coordinatori

Umberto AGRIMI (*Direttore Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, ISS*); Luigi BERTINATO (*Segreteria Scientifica di Presidenza, ISS*)

Componenti:

Antonio CAPOCEFALO, Loredana COZZI, Michele Luca D'ERRICO, Dario DE MEDICI, Ilaria DI BARTOLO, Simona DI PASQUALE, Giovanni IANIRO, Antonio MENDITTO, Gaia SCAVIA, Paolo STACCHINI, Elisabetta SUFFREDINI, Gabriele VACCARI (*Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, ISS*); Gianfranco BRAMBILLA (*Segreteria Scientifica di Presidenza, ISS*); Marco LEONARDI (*Dipartimento della Protezione Civile*); Nicola DECARO (*Università degli Studi di Bari*); Antonio SORICE (*Agenzia Tutela della Salute, Bergamo*); Piera CESCHI (*Azienda Sanitaria dell'Alto Adige, Bolzano*)

Autori del presente documento

Antonio MENDITTO, Simona DI PASQUALE, Paolo STACCHINI, Loredana COZZI, Elisabetta SUFFREDINI, Umberto AGRIMI, Luigi BERTINATO, Dario DE MEDICI

con la collaborazione di

Lucia BONADONNA, Giuseppina LA ROSA (*Gruppo di lavoro ISS Ambiente - Rifiuti*)
Pier David MALLONI, Paola DE CASTRO, Sandra SALINETTI (*Gruppo di lavoro Comunicazione*)
Antonello PAPARELLA (*Università degli Studi di Teramo*)
Anna GIOVANNA Fermani (*ASL Latina*)
Piero MACELLARI (*USL Umbria 1*)
Sergio IAVICOLI, Diana GAGLIARDI (*INAIL, Dipartimento di medicina, epidemiologia, igiene del lavoro e ambientale*)

Istituto Superiore di Sanità

Indicazioni *ad interim* sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Versione del 27 maggio 2020.

Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19
2020, ii, 22 p. Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020

Il presente rapporto approfondisce le tematiche connesse al contenimento del contagio e all'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione pubblica nella "fase 2" dell'epidemia di COVID-19. Il settore della ristorazione costituisce un ambito di particolare rilievo poiché, all'interno dei locali deputati alla somministrazione degli alimenti, possono realizzarsi simultaneamente condizioni di rischio quali affollamento, limitato ricambio d'aria, permanenza prolungata e – in relazione al consumo dei pasti – impossibilità di garantire l'utilizzo delle mascherine. Inoltre, il consumo di alimenti e bevande determina l'esposizione ravvicinata al viso di mani, oggetti e prodotti, potenziali veicolo del virus. Risulta pertanto particolarmente importante l'applicazione del distanziamento fisico e delle altre misure di mitigazione del rischio, un'attenta ridefinizione dell'organizzazione degli esercizi commerciali e un innalzamento delle garanzie igienico-sanitarie.

Istituto Superiore di Sanità

Interim guidance on SARS-CoV-2 infection containment and food hygiene in the food service industry. Version of May 27, 2020.

ISS COVID-19 Working group on Veterinary public health and food safety
2020, ii, 22 p. Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020 (in Italian)

This report deepens the issues related to contagion containment and food hygiene in the food service industry in the "Phase 2" of the COVID-19 epidemic. The food service industry represents a noteworthy sector. Conditions such as crowding, limited air turnover, prolonged stay and - in relation to the consumption of meals - the impossibility of face mask use can occur within the premises intended for food administration. In addition, the consumption of food and drink inevitably determines the close exposure of hands, objects and products, potential vehicle of the virus, to the face. In the food service sector, physical distancing and other risk mitigation measures, a redefinition of the business organization and an increase of food hygiene standards are particularly relevant.

Per informazioni su questo documento scrivere a: dario.demedici@iss.it

Citare questo documento come segue:

Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19. *Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Versione del 27 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 32/2020).

La responsabilità dei dati scientifici e tecnici è dei singoli autori, che dichiarano di non avere conflitti di interesse.

Redazione e grafica a cura del Servizio Comunicazione Scientifica (Sandra Salinetti e Paola De Castro)

© Istituto Superiore di Sanità 2020
viale Regina Elena, 299 – 00161 Roma



Indice

Destinatari del rapporto.....	ii
Acronimi.....	ii
Introduzione.....	1
Elementi di specificità del comparto della somministrazione di alimenti e bevande.....	4
Classificazione degli esercizi che svolgono attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.....	7
Prevenzione del contagio da SARS-CoV-2 e sicurezza degli alimenti nell'ambito della ristorazione.....	10
Gestione dell'accesso dei clienti nei locali.....	14
Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione (COD. 56.10.11).....	14
Organizzazione del locale cucina e attività da svolgere durante le preparazioni alimentari.....	14
Organizzazione dei locali che dispongono dei posti a sedere.....	15
Indicazioni per la clientela.....	17
Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto (COD. 56.10.20).....	17
Organizzazione del locale cucina e attività da svolgere durante le preparazioni alimentari.....	17
Organizzazione per le attività di asporto.....	18
Organizzazione delle attività di consegna a domicilio.....	18
Indicazioni per la clientela.....	19
Norme igieniche e precauzioni specifiche nei bar e altri esercizi simili senza cucina (COD. 56.30.00).....	19
Organizzazione dei locali che NON dispongono dei posti a sedere.....	19
Indicazioni a cui dovrebbe attenersi la clientela.....	20
Bibliografia.....	21

Destinatari del rapporto

I principali destinatari di questo rapporto sono:

1. le autorità sanitarie che a livello nazionale, regionale e locale sono preposte alla tutela della salute e sono coinvolte nella prevenzione e gestione di rischi correlati agli alimenti;
2. gli esercizi (OSA) che svolgono attività di somministrazione al pubblico di alimenti e di bevande e gli esercizi di ristorazione con consegna a domicilio;
3. i consumatori.

Acronimi

ATECO	ATività ECONomiche
COVID-19	<i>Coronavirus Disease 2019</i>
DPCM	Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri
DPI	Dispositivo di Protezione Individuale
GHP	<i>Good Hygiene Practices</i>
HACCP	<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>
INAIL	Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro
ISS	Istituto Superiore di Sanità
MOCA	Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti
OSA	Operatore del Settore Alimentare
PA	Province Autonome
SARS-CoV-2	<i>Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus 2</i> coronavirus che causa la COVID-19
WHO/OMS	<i>World Health Organization</i> / Organizzazione Mondiale della Sanità

Introduzione

Con il DPCM dell'11 marzo 2020 (1), concernente ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale, è stata prevista la sospensione delle attività degli esercizi che svolgono attività di somministrazione al pubblico di alimenti e di bevande, tra cui bar, ristoranti, gelaterie e pasticcerie. Inoltre, per le disposizioni che non risultavano incompatibili, permaneva il regime normativo previsto dal DPCM dell'8 marzo 2020 (2), ragione per cui era ancora efficace la sospensione di ogni attività di somministrazione di alimenti nelle discoteche e locali assimilati su tutto il territorio nazionale. Con il DPCM 10 aprile 2020 (3), concernente ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale, è stata prorogata fino al 3 maggio 2020:

- la sospensione delle attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie), ad esclusione delle mense e del catering continuativo su base contrattuale, che garantiscono la distanza di sicurezza interpersonale di un metro; è consentita la sola ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto;
- la chiusura degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, posti all'interno delle stazioni ferroviarie e lacustri, nonché nelle aree di servizio e rifornimento carburante, con esclusione di quelli situati lungo le autostrade, che possono vendere solo prodotti da asporto da consumarsi al di fuori dei locali; restano aperti quelli siti negli ospedali e negli aeroporti, con obbligo di assicurare in ogni caso il rispetto della distanza interpersonale di almeno un metro.

Il Presidente del Consiglio, nella conferenza stampa del 10 aprile 2020 ha annunciato che per la “fase 2” dell'emergenza legata al coronavirus SARS-CoV-2 – periodo di “convivenza con il virus” in cui progressivamente saranno adottate misure più lievi rispetto a quelle attuali – si sarebbe avvalso di un Comitato di esperti in materia economica e sociale con il compito di elaborare e proporre, in coordinamento con il Comitato Tecnico Scientifico, misure necessarie a fronteggiare l'emergenza e per una ripresa graduale nei diversi settori delle attività sociali, economiche e produttive. A presiedere il Comitato è stato chiamato il Dott. Vittorio Colao (4). In base all'articolo 1 del DPCM del 10 aprile 2020 (3) al Comitato è stato assegnato il compito di “elaborare e proporre al Presidente del Consiglio misure necessarie per fronteggiare l'emergenza epidemiologica COVID-19, nonché per la ripresa graduale nei diversi settori delle attività sociali, economiche e produttive, anche attraverso l'individuazione di nuovi modelli organizzativi e relazionali, che tengano conto delle esigenze di contenimento e prevenzione dell'emergenza. Alla “fase 2” seguirà la “fase 3” che indicherà l'uscita dall'emergenza e il ripristino della normalità della vita lavorativa e sociale, della ricostruzione e del rilancio”.

In base alla “Tabella di riepilogo delle classi di rischio e aggregazione sociale” prodotta dal Comitato di esperti in materia economica e sociale e ripresa nel documento tecnico dell'INAIL (5) sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione, per le “attività dei servizi di ristorazione” (codice 56 della sezione I dei codici ATECO) sono stati individuati:

- un livello, di rischio “medio-alto” per la variabile aggregazione sociale, che fornisce un'indicazione circa l'affollamento;

- un livello “medio-basso” per il rischio integrato, calcolato in funzione delle variabili “esposizione” e “prossimità”; tale punteggio viene poi corretto per un fattore che tiene conto dell’entità dell’aggregazione.

Nel contesto della “fase 2”, l’Istituto Superiore di Sanità (ISS) ha ritenuto opportuno realizzare un documento che fornisca indicazioni in merito alle misure di contenimento e di contrasto dell’epidemia da COVID-19 da adottarsi a cura degli esercizi che svolgono attività di somministrazione al pubblico di alimenti e di bevande.

Nel merito, il DPCM 26 aprile 2020 (6) chiariva che lo svolgimento in sicurezza delle attività produttive e commerciali richiede adeguate misure di contenimento del contagio (articolo 2). In base al DPCM, alle Regioni e Province Autonome spetta il compito di monitorare con cadenza giornaliera l’andamento della situazione epidemiologica. Nei casi in cui dal monitoraggio emerga un aggravamento del rischio sanitario, individuato secondo i principi per il monitoraggio del rischio sanitario (allegato 10 del DPCM) e secondo i criteri stabiliti dal Ministro della Salute (7) il Presidente della Regione propone tempestivamente al Ministro della Salute le misure restrittive necessarie e urgenti per le attività produttive delle aree del territorio regionale specificamente interessate dall’aggravamento.

In data 12 maggio 2020 l’INAIL e l’ISS hanno emanato un documento congiunto dal titolo: “Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione” (8). Nelle premesse si legge:

“Al fine di contribuire a fornire elementi tecnici di valutazione al decisore politico per la rimodulazione delle misure contenitive nel settore della ristorazione, bisogna tenere in considerazione le specificità e le modalità di organizzazione del lavoro, nonché la caratterizzazione del rischio. Nell’attuale situazione di persistente circolazione di SARS-CoV-2, l’intero settore della ristorazione deve essere considerato un contesto a rischio di aggregazione medio-alto (Documento tecnico INAIL 2020). L’adozione delle misure di contenimento dell’epidemia deve avvenire secondo i principi della gradualità e progressività in modo da permettere anche la verifica della sostenibilità delle misure stesse. Le indicazioni qui fornite non potranno che essere di carattere generale per garantire la coerenza delle misure essenziali al contenimento dell’epidemia e, quindi, fornendo un elenco di criteri guida di cui tener conto per l’applicazione nelle singole situazioni. È importante sottolineare come la riorganizzazione del settore della ristorazione dovrà necessariamente affiancare misure di prevenzione e protezione collettive e individuali, contando anche sulla collaborazione attiva dell’utenza che dovrà continuare a mettere in pratica i comportamenti previsti per il contrasto alla diffusione dell’epidemia.”

In data 16 maggio 2020, il Consiglio dei Ministri ha approvato il decreto legge (9) n. 33, “Ulteriori misure urgenti per fronteggiare l’emergenza epidemiologica da COVID-19”, che delinea il quadro normativo nazionale all’interno del quale, dal 18 maggio al 31 luglio 2020, con appositi decreti od ordinanze, statali, regionali o comunali, potranno essere disciplinati gli spostamenti delle persone fisiche e le modalità di svolgimento delle attività economiche, produttive e sociali.

Nell’articolo 1, paragrafo 14 si legge:

“Le attività economiche, produttive e sociali devono svolgersi nel rispetto dei contenuti di protocolli o linee guida idonei a prevenire o ridurre il rischio di contagio nel settore di riferimento o in ambiti analoghi, adottati dalle regioni o dalla Conferenza delle regioni e delle province autonome nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli o nelle linee guida nazionali. In assenza di quelli regionali trovano applicazione i protocolli o le linee guida adottati a livello nazionale”.

Il comma 16 dell’articolo 1 il decreto legge n. 33 specifica che, per la garanzia dello svolgimento in sicurezza delle attività economiche, produttive e sociali, la situazione epidemiologica dei territori è monitorata giornalmente, con comunicazione dei dati raccolti al Ministero della Salute. In relazione all’andamento della situazione epidemiologica sul territorio, le Regioni, informando contestualmente il Ministro della Salute, possono introdurre misure derogatorie, ampliative o restrittive, rispetto a quelle

disposte. Il DPCM 17 maggio 2020 (10) ha fornito le norme attuative del decreto legge n. 33 del 16 maggio 2020.

Il presente rapporto costituisce un documento di approfondimento *ad interim* nel quale, nel solco del già citato documento INAIL-ISS, vengono prese in esame le tematiche connesse al contenimento del contagio e all'igiene degli Alimenti nell'ambito della ristorazione pubblica nella "fase 2" dell'epidemia da virus SARS-CoV-2. Esso contiene indicazioni sulle norme igieniche e precauzioni specifiche nell'ambito di alcune categorie/sottocategorie della ristorazione con e senza la somministrazione dei pasti, inclusi gli alimenti da asporto, nonché dei bar e di altri esercizi simili senza cucina, facendo riferimento alla classificazione delle attività descritte dai codici ATECO.

Si deve tener presente che i dati epidemiologici attualmente disponibili indicano una perdurante e talvolta sostenuta circolazione del virus. Pertanto le misure di contenimento del contagio, e in particolare le misure di distanziamento sociale, rappresentano un cardine nella gestione della "fase 2" di convivenza con il virus.

Elementi di specificità del comparto della somministrazione di alimenti e bevande

Il SARS-CoV-2 si diffonde attraverso il contatto da persona a persona, e la limitazione dei contatti umani è condizione necessaria per limitare la sua diffusione. I soggetti infetti sono in grado di contagiare soggetti suscettibili anche nella fase asintomatica/presintomatica, aumentando la complessità delle attività di contenimento dell'epidemia da SARS-CoV-2.

Il settore della ristorazione, e in particolare quello della ristorazione pubblica, per le sue caratteristiche intrinseche, costituisce, nel contesto dell'emergenza da SARS-CoV-2, un ambito di particolare rilevanza.

Nei locali di somministrazione di cibi e bevande si realizzano, infatti, alcune condizioni che richiedono l'adozione di misure di contenimento del contagio particolarmente attente:

- impossibilità per gli avventori di garantire l'utilizzo continuo, e per tutto il periodo di permanenza nel locale, di mascherine (11);
- tempo di permanenza; la possibilità di contagio è amplificata dalla durata della permanenza nei locali e, a causa del *turn over* della clientela, aumenta la possibilità di incontri ravvicinati tra un significativo numero di soggetti e di contaminazione di superfici e oggetti;
- difficoltà, in molti locali, a garantire adeguate condizioni di ricambio d'aria naturale e di ventilazione dei locali confinati.

Inoltre, il consumo di alimenti e bevande determina inevitabilmente la ripetuta esposizione al viso di mani, oggetti e prodotti alimentari sui quali potrebbe essere presente il virus.

Poiché, durante la consumazione dei pasti, una delle importanti misure di mitigazione del rischio, ovvero l'utilizzazione delle mascherine, non risulta possibile, nei locali di somministrazione di cibi e bevande la pratica del distanziamento fisico assume particolare rilevanza. Nel caso in cui le misure del distanziamento sociale vengano ridotte è necessario porre particolare attenzione ad una rigorosa messa in atto delle altre misure di mitigazione del rischio (igiene delle mani, etichetta respiratoria, evitare i contatti interpersonali, barriere di protezione, definizione di percorsi obbligati per evitare incroci ed il conseguente contatto fisico, prenotazione, registrazione dei prenotati, sanificazioni più frequenti, ricambio dell'aria, utilizzo di spazi esterni).

Considerato quanto sopra, diventa indispensabile ridefinire l'organizzazione e la gestione dell'esercizio commerciale nel suo complesso (strutture, attrezzature, procedure, ecc.).

Anche gli aspetti propri di sicurezza alimentare risentono della necessità di un inevitabile innalzamento dei livelli di attenzione igienico-sanitaria sia per quanto riguarda il comportamento degli addetti, sia per quanto riguarda le misure di autocontrollo (programmi di prerequisito, inclusa la formazione degli operatori, applicazione dei principi del sistema HACCP, *Hazard Analysis and Critical Control Points*).

Le misure proposte dalle Organizzazioni Internazionali per garantire la mitigazione del rischio di trasmissione del virus SARS-CoV-2 negli esercizi commerciali dove vengono somministrati alimenti e bevande sono riportate nella Tabella 1.

Nella Tabella 2 sono riportate le misure adottate in alcuni Paesi d'Europa e del mondo.

Tabella 1. Confronto tra le indicazioni fornite tra diversi organismi ed enti in merito al distanziamento sociale e altre misure di contenimento del contagio nei locali dedicati alla ristorazione

Informazione ai consumatori / Altro	Persone per m ²	Distanza tra i tavoli	Distanza tra persone sedute a tavola	Distanziamento sociale in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo	Ricambio dell'aria e condizionamento	Disponibilità di agenti di sanificazione	Uso delle mascherine	Daily log di avventori/clienti
INAIL-ISS^a								
--	4 m ² a persona	2 m*	Le sedute devono essere disposte in maniera da garantire un distanziamento adeguato fra i clienti**	Si, es. menù consultabile via App, prenotazione	Favorire, ove possibile, il ricambio di aria naturale tramite porte e finestre. Per gli impianti di condizionamento, indicazioni specifiche nel Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 Rev. 2	Messa a disposizione, in punti facilmente accessibili dei locali, di appositi dispenser con soluzione idroalcolica	Previsto per attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (es. pagamento cassa, utilizzo servizi igienici)	--
WHO^b								
Si, all'entrata e all'uscita del ristorante. Etichetta respiratoria: coprire la bocca e il naso con il gomito o il tessuto piegato quando si tossisce o starnutisce. Il tessuto usato deve essere eliminato immediatamente in un contenitore con un coperchio	Quando possibile, massimo 4 persone per 10 m ²		Più di un metro di distanza tra gli schienali di due sedie sulle quali siedono due avventori posti di spalle. Almeno 1 m di distanza tra le persone che si trovano faccia	Si, include indicazioni in merito alla necessità di evitare qualunque tipo di contatto (es. strette di mano)	Sebbene COVID-19 non sia trasmesso nell'aria ma da persona a persona attraverso le <i>droplet</i> , si dovrebbe prestare attenzione, come in circostanze normali, al monitoraggio delle condizioni dei filtri e al mantenimento del corretto ricambio dell'aria interna	Controlli regolari per garantire il corretto funzionamento di distributori di sapone, soluzioni disinfettanti, distributori di tessuti monouso e di altri dispositivi similari		--
Commissione Europea^c								
Si, l'uso appropriato delle mascherine è importante e deve essere comunicato agli ospiti e al personale	--	2 m	Sono definite 3 distanze: • 1 m quando si respira (ad eccezione dei gruppi omogenei). • 1,5 m quando si parla • 2,0 m quando si tossisce	Distanza di 1,5-2 m nelle aree comuni (ad eccezione dei gruppi omogenei). Indossare la mascherina. In alternativa uso di pannelli	Garantire una ventilazione sufficiente, in termini di cambi d'aria/ora e di introduzione dell'aria esterna/ora. Accertarsi che i filtri del condizionatore d'aria vengano puliti regolarmente secondo le istruzioni del produttore. Quando si utilizza aria condizionata, ridurre al minimo la ventilazione	Assicurare la disponibilità di dispensatori di soluzioni idroalcoliche	L'uso delle mascherine costituisce una misura complementare che non sostituisce le misure preventive di base	Raccolta di informazioni dettagliate in merito ai dati di contatto da utilizzare nelle eventuali indagini epidemiologiche
Conferenza Regioni e PA^d								
Si, rilevamento temperatura corporea (facoltativa). Privilegiare la prenotazione. Presenze massime pari ai posti a sedere. Privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni. Consumazione buffet non consentita. Pagamento elettronico. Menù online o a perdere	Previsto	Almeno 1 m tra clienti. Può essere ridotto a barriere fisiche, da posizionare anche alle casse	Almeno 1 m di separazione	La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 m tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale	Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria	Prodotti igienizzanti disponibili per clienti e personale anche in più punti del locale (entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno). Disinfezione delle superfici dei tavoli al termine di ogni servizio. Sanificazione dei menù in stampa plastificata	Indossare le mascherine in tutte le volte che non si è seduti al tavolo.	Mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni.

a. Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione 2020.

b. Covid-19 and food safety: guidance for food businesses Interim guidance 7 April 2020.

c. COVID-19: EU Guidance for the progressive resumption of tourism services and for health protocols in hospitality establishments;

d. Nuovo coronavirus SARS-CoV-2. Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative.

* le distanze di sicurezza vengono meno se i gruppi di ospiti sono separati da pannelli, ** la distanza tra le persone è codificata nel DMPC 26 aprile 2020

Tabella 2. Confronto tra le misure di distanziamento fisico e di contenimento del contagio adottate in diversi Stati terzi nei locali dedicati alla ristorazione

Maschere	Sanificanti per le mani	Numero di avventori per tavolo	Livello massimo di occupazione utilizzo di spazi esterni	Distanziamento e misure collegate	Registro giornaliero degli ospiti/tracciamento	Distanziamento sociale in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo	Riduzione del numero di persone di servizio ai tavoli
Australia^a							
--	Si	--	Fase 1, 10 avventori contemporaneamente Fase 2, 20 avventori contemporaneamente Fase 3, 100 avventori contemporaneamente	4 m ² per individuo (avventori + personale) 1,5 m di distanziamento Prenotazione obbligatoria Differenti punti di entrata e di uscita	COVID Safe tracking app	--	--
California (USA)^b							
Si, da utilizzarsi per attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo	Si	Nuclei familiari o clienti che chiedono di sedere allo stesso tavolo (non prevista una distanza di sicurezza)	Generica limitazione agli accessi	Assicurare una distanza di almeno 6 piedi (1,82 m) In alternativa, previsto l'utilizzo di barriere Valutazione dei singoli avventori per la presenza di sintomi all'ingresso	--	Uso mascherine per attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo	Ridurre al minimo il numero di dipendenti che servono un determinato tavolo
Svizzera^c							
Non previste per gli avventori	Si	1 gruppo (da 1 a 4 persone)	--	2 m Previste deroghe (barriere)	Registrazione dati personali relativi ai clienti del ristorante (nome, cognome, numero di telefono, data e ora), numero di tavolo di ogni ospite Registrazione dei tavoli serviti da ciascun cameriere. Mantenimento delle registrazioni per 14 giorni e successiva cancellazione	Distanza di 2 m nei bagni	--
Stato di Washington (USA)^d							
Incorreggiato uso mascherine per attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo	Si	Massimo di 5	50% capienza massima o inferiore calcolata sul valore definito nella prevenzione incendi. L'occupazione degli spazi esterni non incide sul limite di occupazione	Tavoli posizionati abbastanza distanti tra loro se misurati da sedia occupata a sedia occupata, per garantire che gli ospiti seduti a un tavolo siano ad almeno 6 piedi (1,82 m) di distanza dagli ospiti al tavolo adiacente In alternativa barriere fisiche	Registro giornaliero di tutti i clienti. Conservazione per 30 giorni per eventuali indagini epidemiologiche	Si	Ridurre al minimo il numero di dipendenti che servono un determinato tavolo

a. Australian Institute of Food Safety. What Australia's 3-Step Reopening Plan Means for Food Businesses.

b. California Department of Public Health. COVID-19 Industry Guidance: Dine-In

c. Gastronomie Suisse, Swiss Catering Association, Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria e Ufficio federale della sanità pubblica. Piano di protezione per il settore alberghiero e della ristorazione durante il COVID-19.

d. Phase 2 Restaurant/Tavern Reopening COVID-19 Requirements

Classificazione degli esercizi che svolgono attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande

La Legge 287/1991 (12) in materia di “aggiornamento della normativa sull’insediamento e sull’attività dei pubblici esercizi” si applica a:

- attività di somministrazione al pubblico di alimenti e di bevande (per somministrazione si intende la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell’esercizio o in una superficie aperta al pubblico, all’uopo attrezzati);
- somministrazione al pubblico di alimenti e bevande effettuata con distributori automatici in locali esclusivamente adibiti a tale attività.

La legge individua all’articolo 5 quattro tipi di pubblici esercizi:

- a) **esercizi di ristorazione**, per la somministrazione di pasti e di bevande comprese quelle aventi un contenuto alcolico superiore al 21% vol., e di latte (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie, ed esercizi similari);
- b) **esercizi per la somministrazione di bevande**, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di latte, dolciumi, compresi i generi di gelateria e pasticceria, e di prodotti di gastronomia (bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi similari);
- c) **esercizi** di cui alla tipologia A e B in cui la somministrazione di alimenti e bevande viene effettuata congiuntamente ad **attività di intrattenimento e svago** in sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari ed esercizi similari;
- d) **esercizi** di cui alla tipologia B nei quali è **esclusa la somministrazione di bevande alcoliche** di qualsiasi gradazione.

Una seconda classificazione è quella riconducibile al codice ATECO, combinazione alfanumerica che identifica una Attività Economiche (<https://www.codiceATECO.it/>). Le lettere individuano il macro-settore economico mentre i numeri (da due fino a sei cifre) rappresentano, con diversi gradi di dettaglio, le specifiche articolazioni e sottocategorie dei settori stessi.

Dal 1° gennaio 2008 è in vigore la nuova classificazione ATECO 2007, approvata dall’ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) in stretta collaborazione con l’Agenzia delle Entrate, le Camere di Commercio ed altri Enti, Ministeri ed associazioni imprenditoriali interessate. Con i codici ATECO 2007, viene pertanto adottata la stessa classificazione delle attività economiche per fini statistici, fiscali e contributivi, in un processo di semplificazione delle informazioni gestite dalle pubbliche amministrazioni ed istituzioni. Il codice ATECO è necessario per l’apertura di una nuova partita IVA in quanto occorre comunicare all’Agenzia delle Entrate la tipologia dell’attività che si intende svolgere sulla base della classificazione ATECO 2007. Nell’ambito della sicurezza del lavoro, il codice ATECO è necessario all’individuazione della macrocategoria di rischio dell’attività economica (rischio basso, medio, alto). Nelle linee guida redatte nel 2011, l’Istituto nazionale per l’assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) ha infatti associato a ciascun codice ATECO una fascia di rischio specifica per ciascuna attività economica. Una corretta individuazione del rischio aziendale attraverso il codice ATECO è fondamentale poiché da essa dipendono le misure di sicurezza dei locali e le misure di prevenzione e protezione dei lavoratori, nonché la loro specifica formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro. Anche il Comitato di esperti in materia economica e sociale ha utilizzato i codici ATECO per attribuire, ai fini della gestione della “fase 2” della epidemia da COVID-19, le classi di rischio e le classi di aggregazione sociale delle singole attività produttive.

In base ai codici ATECO le attività dei servizi di ristorazione ricadono nella Sezione I, “Attività dei servizi di alloggio e ristorazione” che contiene le Divisioni, “Alloggio”, codice 55, e “Attività dei servizi di ristorazione”, codice 56. Nell’ambito della Divisione 56 si collocano quattro Gruppi/Classi di attività:

- 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile
- 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)
- 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale
- 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina

Nel presente documento, ove necessario, si farà riferimento ai codici ATECO, visti sia le finalità del documento stesso, sia il riferimento ai codici ATECO da parte del Comitato in materia economica e sociale per attribuire le classi di rischio e le classi di aggregazione sociale alle singole attività produttive. Nella Tabella 3 è riportato un elenco delle tipologie di servizi di ristorazione riconducibili al codice ATECO “56”.

Tabella 3. Riepilogo delle tipologie di servizi di ristorazione per codice ATECO 56 e sua denominazione

Codice ATECO	Categoria/sottocategoria	Descrizione
56.10	Ristoranti e attività di ristorazione mobile	
56.10.11	Ristorazione con somministrazione	<ul style="list-style-type: none"> • attività degli esercizi di ristoranti, fast-food, rosticcerie, friggitorie, pizzerie eccetera, che dispongono di posti a sedere • attività degli esercizi di birrerie, pub, enoteche ed altri esercizi simili con cucina • home restaurant
56.10.12	Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole	–
56.10.20	Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto	<ul style="list-style-type: none"> • preparazione di pasti da portar via “take-away” • attività degli esercizi di rosticcerie, friggitorie, pizzerie a taglio eccetera che non dispongono di posti a sedere
56.10.30	Gelaterie e pasticcerie	–
56.10.41	Gelaterie e pasticcerie ambulanti	–
56.10.42	Ristorazione ambulante	<ul style="list-style-type: none"> • furgoni attrezzati per la ristorazione ambulante di cibo pronto per il consumo • preparazione di alimenti per il consumo immediato presso banchi del mercato
56.10.50	Ristorazione su treni e navi	<ul style="list-style-type: none"> • ristorazione connessa all’attività di trasporto, se effettuate da imprese separate
<p>Dalla classe 56.10 sono ESCLUSE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produzione di gelati, sorbetti e altri prodotti commestibili simili senza vendita diretta al pubblico, cfr. 10.52 • produzione di prodotti di pasticceria fresca senza vendita diretta al pubblico, cfr. 10.71 • produzione di pizze confezionate, cfr. 10.85 • commercio al dettaglio di alimenti tramite distributori automatici, cfr. 47.99 • mense e catering continuativo su base contrattuale, cfr. 56.29 		
56.21	Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)	
56.21.00	Catering per eventi, banqueting	<ul style="list-style-type: none"> • fornitura di servizi di ristorazione sulla base di accordi contrattuali stipulati con il cliente, nelle sedi stabilite dal cliente, per un evento specifico.
56.29	Mense e catering continuativo su base contrattuale	
56.29.10	Mense	<ul style="list-style-type: none"> • gestione di mense (ad esempio presso fabbriche, uffici, ospedali o scuole) in concessione
56.29.20	Catering continuativo su base contrattuale	<ul style="list-style-type: none"> • fornitura di pasti preparati per imprese di trasporto, ospedali, scuole, ecc.
<p>Dalla classe 56.29 sono ESCLUSE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • produzione di alimenti deperibili per rivendita, cfr. 10.89 • commercio al dettaglio di alimenti deperibili, cfr. divisione 47 • catering per eventi, cfr. 56.21 • cuoco a domicilio cfr. 47.99.1 		
56.30	Bar e altri esercizi simili senza cucina	
56.30.00	Bar e altri esercizi simili senza cucina	<ul style="list-style-type: none"> • bar • pub • birrerie • caffetterie • enoteche
<p>Dalla classe 56.30 sono ESCLUSE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • commercio al dettaglio di bevande, cfr. 47.25 • commercio al dettaglio di bevande attraverso distributori automatici, cfr. 47.99 		

A tutte queste attività era stata assegnata la Classe di rischio “bassa” da utilizzarsi per la valutazione degli adempimenti obbligatori nell’ambito della sicurezza del lavoro. L’emergenza COVID-19 ha costretto gli esperti a rivedere il rischio associato alle imprese che somministrano alimenti e bevande ed il rischio ai fini della attuazione della “fase 2” è passato a “medio basso”.

Prevenzione del contagio da SARS-CoV-2 e sicurezza degli alimenti nell'ambito della ristorazione

Il COVID-19 è una malattia causata dal virus SARS-CoV-2 la cui trasmissione avviene mediante il contatto tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (*droplet*) prodotte dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Nonostante non ci siano evidenze scientifiche che SARS-CoV-2 possa essere trasmesso attraverso la via fecale-orale o attraverso il consumo di alimenti contaminati (13), è necessario che nel corso dell'epidemia da SARS CoV-2 vengano raccomandate misure sanitarie atte a ridurre il rischio di infezione introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla somministrazione degli alimenti. Tali misure devono prevedere l'adozione di procedure idonee a prevenire la contaminazione dei cibi e delle superfici con cui questi vengono a contatto (piani di lavoro, contenitori, stoviglie); a tal fine gli addetti alla preparazione e alla somministrazione di cibi devono indossare mascherine chirurgiche e guanti e provvedere alla disinfezione di tutte le superfici (14) che possono essere state interessate direttamente o indirettamente da *droplet* emesse da individui infetti, sintomatici e asintomatici, oltre a rispettare, ove possibile, la distanza interpersonale. Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti è necessario fare sempre riferimento ai cinque punti chiave per alimenti sicuri indicati dall'OMS (Figura 1).

Più specificatamente, nell'ambito della loro somministrazione è necessario che sia assicurata la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia, detersione e disinfezione, come richiesto dalla normativa in materia di sicurezza alimentare e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) aziendali (15). Inoltre, è necessario considerare alcune ulteriori norme generali per le categorie sopra specificate (codici ATECO 56.10.11, 56.10.20, 56.30.00):

- Rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili da alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) (15); allo stesso modo, è raccomandata l'astensione dal lavoro quando si accusino sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) compatibili con COVID-19.
- Qualora tali sintomi insorgano durante l'attività lavorativa, devono essere seguite le indicazioni fornite nel Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro, del 24 aprile 2020, allegato 6 al DPCM del 26 aprile 2020) (6) a cui si rimanda anche per le altre misure da adottare (es. riammissione al lavoro di soggetti contagiati da SARS-Cov-2 e la gestione di una persona sintomatica in azienda),
- Inoltre, per quanto attiene la tutela della salute e la protezione dei lavoratori "fragili", a più alto rischio d'insorgenza di una forma di COVID-19 grave in relazione all'età e/o alla presenza di patologie cronico-degenerative, si rimanda a quanto indicato:
 - nella normativa specifica in materia di salute e sicurezza sul lavoro (DL.vo 81/2008 e s.m.i.).
 - nell'art. 83 "Sorveglianza Sanitaria" del Decreto Legge 19 maggio 2020, n. 34 Misure urgenti in materia di salute, sostegno al lavoro e all'economia, nonché di politiche sociali connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19.
 - nel già richiamato Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro del 24 aprile 2020.
 - nella Circolare del Ministero della Salute "Indicazioni operative relative alle attività del medico competente nel contesto delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2 negli ambienti di lavoro e nella collettività" del 29 aprile 2020.
 - nel Documento tecnico INAIL "Documento sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-Cov-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione. Aprile 2020".

Cinque punti chiave per alimenti più sicuri



Abituatevi alla pulizia

- ✓ Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti e rilavatele spesso mentre lavorate in cucina
- ✓ Lavatevi le mani dopo essere stati al bagno
- ✓ Lavate e disinfettate tutte le superfici di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- ✓ Tenete lontano gli insetti, i roditori e altri animali dagli alimenti e dalla cucina

Perché?

La maggior parte dei microorganismi non provoca malattie ma molti microorganismi pericolosi sono presenti nell'acqua e nel suolo, così come negli animali e nell'uomo. Questi microorganismi pericolosi possono essere veicolati dalle mani, dagli stracci e dagli utensili, in particolare dai taglieri. Anche un minimo contatto è sufficiente per far passare questi microorganismi agli alimenti e provocare malattie di origine alimentare.

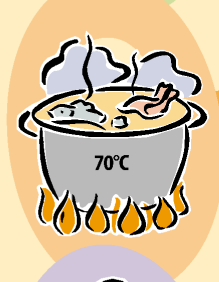


Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

- ✓ Separate la carne, la polleria e il pesce crudo dagli altri alimenti
- ✓ Non riutilizzate per altri alimenti utensili e materiale come i coltelli e i taglieri che avete usato per alimenti crudi
- ✓ Conservate gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto fra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo

Perché?

Gli alimenti crudi, in particolare la carne, la polleria, il pesce, e i loro succhi, possono contenere microorganismi pericolosi capaci di contaminare altri alimenti durante la preparazione o la conservazione.

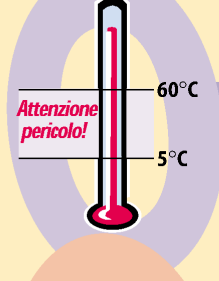


Fate cuocere bene gli alimenti

- ✓ Fate cuocere bene gli alimenti, in particolare la carne, la polleria, le uova e il pesce
- ✓ Portate i cibi come le zuppe e i ragù a ebollizione per assicurarvi che abbiano raggiunto i 70°C. Per la carne e la polleria verificate che non siano rosa o, in alternativa, misurare con un termometro la temperatura a cuore
- ✓ Riscaldare bene gli alimenti cotti e raffreddati che volete servire caldi

Perché?

Una cottura a cuore elimina la maggior parte dei microorganismi pericolosi. Degli studi hanno dimostrato che gli alimenti cotti a 70°C possono essere consumati senza pericolo. Alcuni alimenti come la carne macinata, gli anelli arrostiti, i grandi pezzi di carne e la polleria intera esigono una attenzione particolare.



Tenete gli alimenti alla giusta temperatura

- ✓ Non lasciate alimenti cotti oltre le due ore a temperatura ambiente
- ✓ Refrigerate rapidamente tutti gli alimenti cotti e le derrate facilmente deperibili (preferibilmente a temperature inferiori a +5°C)
- ✓ Mantenete al caldo (a temperature superiori a 65°C) gli alimenti cotti, fino al momento del servizio
- ✓ Non conservate gli alimenti troppo a lungo, anche se posti in frigorifero
- ✓ Non scongelate a temperatura ambiente gli alimenti surgelati o congelati

Perché?

Negli alimenti, a temperatura ambiente, i microorganismi si moltiplicano molto rapidamente. A temperature inferiori a +5°C o superiori a 65°C, la crescita dei microorganismi è rallentata o addirittura interrotta. Certi microorganismi pericolosi continuano a moltiplicarsi anche a meno di +5°C.



Utilizzate solo acqua e materie prime sicure

- ✓ Utilizzate solo acqua potabile o trattata in modo da escludere qualsiasi contaminazione
- ✓ Scegliete materie prime fresche e sane
- ✓ Date la preferenza ad alimenti trattati in modo tale da non presentare rischi come, per esempio, il latte pastorizzato
- ✓ Lavate bene frutta e verdura soprattutto se li consumate crudi
- ✓ Non utilizzate alimenti oltre la loro data di scadenza

Perché?

Le materie prime, così come l'acqua e il ghiaccio, possono contenere dei microorganismi e delle sostanze chimiche. Delle sostanze chimiche tossiche possono formarsi in alimenti avariati o ammuffiti. Le materie prime che presentano minori rischi sono quelle scelte con cura o semplicemente lavate, mondare e sbucciate.

Repubblica del Canton Ticino
Laboratorio cantonale - CH 6500 Bellinzona

Conoscere = Prevenire

© Laboratorio cantonale
Traduzione autorizzata da "Five keys to safer food" © World Health Organization, 2001
Poster design © World Health Organization

Figura 1. Le indicazioni dell'OMS per garantire la sicurezza nella manipolazione degli alimenti

- 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 attività formative/informative più mirate, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al DL.vo 81/2008 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei DPI, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.
- Nelle aree geografiche a maggior epidemia o negli esercizi in cui sono stati registrati casi sospetti di COVID-19, in aggiunta alle normali attività di pulizia, è necessario prevedere, prima della riapertura, una sanificazione straordinaria degli ambienti e delle aree comuni, ai sensi della Circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute (17).
- Tali misure devono essere applicate anche nel caso in cui una persona con COVID-19 sia stata presente all'interno degli esercizi, eseguendo una accurata pulizia e sanificazione dei locali e mettendo in atto procedure di ricambio d'aria.
- Particolare attenzione dovrà essere posta ai locali spogliatoi e ai servizi igienici, in particolare prevedendo un'adeguata attività di pulizia e sanificazione degli stessi.
- Garantire, nei locali chiusi, una adeguata aerazione naturale e il ricambio dell'aria. Per ulteriori informazioni in merito alla gestione degli ambienti *indoor*, fare riferimento al Rapporto COVID-19 n.5/2020 Rev. 2 (18).
- Garantire un'adeguata sanificazione¹, con opportuni prodotti di detersione e disinfettanti (14) e con adeguata frequenza, dei locali deputati alla somministrazione e allo stoccaggio degli alimenti, come pure dei locali di servizio. Le attività di pulizia e igiene ambientale devono essere effettuate con una frequenza minima giornaliera. Tali attività, anche alla luce della normativa vigente, possono essere svolte in proprio dall'impresa medesima ovvero affidate a imprese specializzate nella sanificazione. Fanno eccezione quelle operazioni di sanificazione degli impianti di aerazione per le quali alcune regioni hanno deliberato l'obbligo di ricorso a imprese esterne specializzate.
- In particolare per quanto attiene gli ambienti confinati, come le cucine, è importante limitare l'accesso ai locali al personale strettamente necessario per evitare il sovraffollamento che facilita la diffusione del virus
- Per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati, ove l'attività lavorativa imponga una distanza interpersonale minore di un metro e non siano disponibili altre soluzioni organizzative, va indossata la mascherina chirurgica; dovranno essere utilizzati altresì guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile. A tali dispositivi può essere associata una ulteriore protezione per gli occhi attraverso l'uso di occhiali o schermi facciali.
- 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.
- Il personale amministrativo e quello addetto alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione (es. separatore in plexiglass).

¹ Nel presente testo viene utilizzato il termine sanificazione per connotare le misure volte a garantire che gli ambienti e le superfici nei luoghi dove si preparano e somministrano alimenti siano in adeguate condizioni igienico-sanitarie. Il canone tipico della sanificazione comprende la seguente sequenza di azioni: pulizia (rimozione dello sporco grossolano); detersione; risciacquo con acqua potabile; disinfezione; risciacquo con acqua potabile. Il termine igienizzazione è riservato alle misure che riguardano l'igiene dei consumatori.

- Disponibilità di idonei quantitativi di sapone monouso e materiali monouso per l'asciugatura igienica per garantire il lavaggio frequente delle mani di tutto il personale (per approfondimenti vedi Rapporto ISS COVID-19, n. 17/2020 (19)).

Lavaggio delle mani

In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2 (13), gli operatori del settore alimentare, incluso manipolazione, preparazione e somministrazione, devono lavarsi le mani con sapone monouso e asciugarle in maniera igienica (salviette monouso):

- prima di iniziare il lavoro
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi
- dopo aver toccato rifiuti
- dopo le operazioni di pulizia
- dopo l'uso del bagno
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro



- Rispettare le regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.).
- Praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie). In ogni caso, subito dopo avere tossito o starnutito, praticare l'igiene delle mani.
- Utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione alimentari, di un idoneo abbigliamento (indumenti specifici per il lavoro, copricapo e calzari, ecc.).
- Garantire un'adeguata sanificazione delle superfici a contatto con gli alimenti e le altre superfici d'uso, con opportuni prodotti di detergenza e disinfettanti: detergere con acqua e sapone e, successivamente, disinfettare, in base al tipo di superficie, con alcol etilico al 75% o con una soluzione a base di ipoclorito di sodio allo 0,1% per pavimenti e superfici di lavoro e 0,5% per i bagni, come indicato dall'OMS. Per una efficace disinfezione delle superfici, lasciare agire le soluzioni per un minuto. Dopo detergenza e disinfezione, risciacquare accuratamente e abbondantemente con acqua tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con gli alimenti (es. taglieri, piani di lavoro, utensili) in modo da rimuovere completamente i residui di detergenti/disinfettanti, ed asciugare le superfici.² Ulteriori informazioni sulla modalità di disinfezione delle superfici sono riportate nel Rapporto ISS COVID-19, n.19/2020 (14) e nel Rapporto ISS COVID-19, n. 25/2020 (20).

² **Nota:** nell'utilizzo di detergenti/disinfettanti porre attenzione alle indicazioni di rischio riportate sulle etichette dei prodotti e non miscelare insieme tipologie di detergenti/disinfettanti diversi.

- Garantire un'adeguata sanificazione degli utensili utilizzati per la preparazione degli alimenti, con opportuni prodotti di detersione
- Garantire la disinfezione frequente delle superfici toccate più di frequente, quali ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, maniglie delle porte, rubinetti e tastiere dei terminali POS.
- Posizionare gli espositori, per esempio quelli per il prodotto di *confectionery* (es. caramelle e chewing-gum), evitando che siano raggiungibili direttamente dal cliente, a meno che il cliente non abbia garantito la protezione o l'igiene delle mani (in tal caso dovrebbe essere presente un gel sanificante nei pressi).
- Laddove l'esercizio gestisca servizi di consegna a domicilio dei prodotti, sia gli addetti alla preparazione dei prodotti alimentari che gli addetti alla loro consegna sono tenuti al rispetto delle medesime indicazioni a tutela dell'igiene degli alimenti nonché a tutte le misure di prevenzione della diffusione del contagio da COVID-19 riportate in questo documento.
- È importante valutare, anche in ragione dell'evoluzione negli approcci e nelle misure per il contenimento dell'epidemia di COVID-19 a livello nazionale e locale, la possibilità di ampliare gli orari di apertura dell'esercizio per lavorare su più turni.
- Per quanto riguarda gli altri aspetti di sicurezza alimentare collegati all'emergenza COVID-19, l'autorità competente preposta alla verifica del rispetto dei requisiti, in base alla normativa italiana, fa capo ai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali.

Gestione dell'accesso dei clienti nei locali

- Limitare il numero degli accessi ai locali per evitare il sovraffollamento che facilita la diffusione del virus; il Documento INAIL-ISS, di recente pubblicazione, ha rideterminato il limite massimo di capienza (non inferiore a 4 m² per ciascun cliente, fatta salva la possibilità di adozione di misure organizzative come le barriere divisorie) (8). Quando possibile prevedere percorsi separati per l'entrata e l'uscita dei clienti dal locale.
- Far rispettare la distanza di sicurezza tra le persone che deve essere non inferiore ad 1 metro, anche adottando apposita segnaletica
- È sconsigliato accettare clienti che utilizzino semi-maschere filtranti munite di valvola (FFP2/FFP3 con valvola di esalazione) che, non fornendo per il loro specifico principio costruttore una barriera all'espiazione, possono creare situazioni di pericolosità sia per gli altri avventori che per il personale di servizio (*vedi* RAPPORTO COVID-19 n. 17/2020; 19).

Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione (COD. 56.10.11)

Organizzazione del locale cucina e attività da svolgere durante le preparazioni alimentari

- Misurare la temperatura corporea che non deve essere superiore a 37,5°C, a tutto il personale prima dell'accesso nell'esercizio.
- Garantire, ove possibile, la distanza di sicurezza tra il personale riorganizzando le postazioni di lavoro, e utilizzare le mascherine.

- Tutto il personale deve adottare stringenti misure igieniche quali lavare le mani molto spesso e non toccarsi mai gli occhi, il naso e la bocca.
- È opportuno che il personale indossi gli occhiali durante la manipolazione di alimenti irritanti (cipolle, peperoncino, ecc.).
- Prima e dopo la preparazione degli alimenti, gli addetti alle preparazioni alimentari devono detergere le superfici della cucina e le altre superfici d'uso (es. taglieri, piani di lavoro, utensili), frequentemente.
- Prima della preparazione e somministrazione, lavare accuratamente frutta e verdura destinata ad essere consumata cruda, risciacquandola ripetutamente sotto acqua corrente; laddove vengano utilizzati disinfettanti alimentari a base di cloro, seguire attentamente le indicazioni riportate sul prodotto (concentrazioni, tempi di utilizzo e modalità di risciacquo).
- Per gli alimenti che vengono serviti senza essere sottoposti a cottura nell'esercizio di somministrazione, gli addetti dovranno rispettare scrupolosamente le buone prassi d'igiene nella preparazione dei piatti, in particolare procedere ad un'adeguata pulizia delle mani, anche se si usano i guanti, ogni volta che si viene in contatto con qualcosa di diverso dall'alimento ed evitare di toccarsi occhi, naso e bocca.
- Per gli alimenti che vengono serviti dopo essere sottoposti a cottura è necessario che questa fase sia effettuata in maniera accurata (vedi figura i cinque punti chiave per alimenti più sicuri) al fine di inattivare i microrganismi eventualmente presenti, compresi i virus.
- Dopo la cottura degli alimenti non utilizzare, per la loro manipolazione o conservazione, utensili e contenitori che siano stati impiegati per le stesse operazioni su alimenti crudi

Nota: non utilizzare per la disinfezione degli alimenti disinfettanti o detergenti non approvati per uso alimentare.

Organizzazione dei locali che dispongono dei posti a sedere

- Porre all'ingresso del ristorante una segnaletica di divieto di accesso in presenza di sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) compatibili con COVID-19.
- Si raccomanda di misurare la temperatura corporea, che non deve essere superiore a 37,5°C, a tutta la clientela prima dell'accesso nell'esercizio.
- Al fine di ridurre le file all'esterno del ristorante incentivare la prenotazione telefonica o mediante applicativi che permettano la prenotazione per fasce di orario con avviso quando i posti si rendono disponibili.
- Garantire, che eventuali code che possono formarsi all'esterno dell'esercizio in attesa dell'accesso si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale.
- Mettere a disposizione all'ingresso dell'esercizio spray o gel sanificanti per le mani.
- Verificare che i clienti che accedono all'esercizio mantengano le mascherine (di comunità o di tipo chirurgico) fino al momento della consumazione.
- Valutare, laddove la struttura del locale lo consenta, l'istituzione di percorsi predefiniti che permettano il raggiungimento dei tavoli sia agli ospiti che ai camerieri. Quando possibile, definire modalità di percorso che separino i clienti in uscita da quelli in entrata

- Consentire l'ingresso al ristorante dietro prenotazione, a un numero di persone tale da garantire all'interno del punto di somministrazione il corretto distanziamento individuale.
- Il documento tecnico ISS-INAIL (8) propone, in considerazione dello spazio di movimento del personale, una distanza tra i tavoli non inferiore a 2 metri e il distanziamento fisico minimo previsto dalla normativa vigente, anche adottando una idonea disposizione delle sedute. Sarebbe preferibile privilegiare il servizio negli spazi esterni del locale (*dehors*). Si intende per spazio esterno qualunque spazio non delimitato da mura ed eventualmente dotato di misure per la mitigazione della temperatura esterna durante il periodo invernale.
A seguire, la Conferenza delle Regioni e Province Autonome ha approvato, in data 15 maggio 2020, le linee d'indirizzo per la riapertura delle attività economiche, produttive e ricreative con rimodulazione delle misure relative al distanziamento sociale (21).
- Laddove la distanza tra i tavoli e/o fra gli avventori al tavolo fosse inferiore alle misure sopra indicate è possibile adottare misure alternative come l'adozione di barriere divisorie. Le barriere divisorie possono essere di qualsiasi materiale a condizione che prevengano, tanto con la loro disposizione spaziale quanto con le loro dimensioni (altezza dal suolo, altezza dal piano del tavolo, sporgenza rispetto al piano del tavolo), la diffusione delle *droplet* verso gli altri clienti presenti³.
- Le barriere divisorie all'interno dello stesso tavolo possono essere evitate nel caso di persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale (ad esempio, familiari conviventi).
- Nei *fast food*, nei ristoranti *free flow* e nei ristoranti delle reti ferroviarie, aeroportuali e autostradali, quando possibile, è opportuno adottare accorgimenti che consentano di evitare la formazione di code all'ordinazione, al ritiro o al pagamento, quali ad esempio incentivazione del servizio al tavolo, modalità di ordinazione/pagamento diffuso (es. tramite App, *screeentouch*/casce diffuse, totem in collegamento audio con il banco degli ordini, ecc.), modalità di ritiro dell'ordinazione previa chiamata (es. utilizzo dei sistemi con numero d'ordine/numero di ritiro), ecc.
- Nel caso in cui l'ambiente sia fornito di adeguate finestrate, favorire il ricambio d'aria con regolarità.
- Nel caso in cui gli ambienti siano dotati di impianti di riscaldamento/raffreddamento si rimanda al Rapporto ISS COVID 19 n. 5/2020 Rev. 2 (18) per le misure da porre in essere.
- Dislocare dispensatori di spray o gel sanificante per le mani, oltre che sui tavoli, anche in punti interni all'esercizio/area specialmente nei servizi igienici, e all'entrata/uscita della cucina.
- Laddove è necessario, posizionare delle barriere di protezione (es. parafiato) per il personale addetto e per i clienti (es. casce), o in alternativa posizionare idonea segnaletica per favorire la distanza di sicurezza (segnali sui pavimenti).
- Evitare l'utilizzo del servizio di distributori automatici e di espositori self-service di alimenti e bevande; ad esempio, per quanto riguarda le bevande limitare l'accesso agli espositori delle bevande al solo personale addetto.
- Adottare metodi alternativi all'uso dei menu e della carta dei vini cartacei, per esempio attraverso l'affissione di cartelli o schermi o l'uso di applicativi per *smartphone* o al limite l'impiego di menu cartacei monouso.

³ A titolo meramente esemplificativo, in condizioni di seduta standard, barriere divisorie con uno sviluppo verticale di 70 cm dal piano del tavolo e di 150 cm dal pavimento possono sopravanzare la posizione occupata dal volto (i.e. bocca e naso) dagli avventori e consentire il contenimento nello spazio delle *droplet* eventualmente emesse.

- Eliminare le modalità di servizio a buffet. Evitare la somministrazione di antipasti con piatti condivisi e favorire le monoporzioni.
- Il personale addetto al servizio dei tavoli deve sempre indossare la mascherina chirurgica per tutta la durata del turno di lavoro e ove possibile l'utilizzo di guanti in nitrile (8).
- Adeguata sanificazione di tutti gli oggetti utilizzati per un servizio (es. prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, ecc.) prima che vengano messi a disposizione di nuovi clienti, in alternativa adottare prodotti monouso. Il tovagliato va cambiato totalmente ad ogni cambio di clientela o in alternativa prevedere l'utilizzo di materiali monouso. Per quanto riguarda il coprimacchia, preferire materiale monouso o in alternativa sostituirlo a ogni cambio di clientela. Durante le operazioni di sanificazione dei tavoli, al termine di ogni servizio, è necessario l'utilizzo dei guanti in nitrile.
- Prima di riapparecchiare il tavolo pulire le superfici.
- Prevedere un numero sufficiente di appendiabiti, posizionati a una adeguata distanza dai tavoli e organizzati in modo tale che gli indumenti lasciati in custodia da diversi clienti non vengano in contatto tra di loro.
- Incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro e pagamenti *contactless*.
- Nel rispetto della normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali, mantenere per un periodo di tempo adeguato la registrazione dei clienti che comprenda, per ogni cliente: nome, cognome, numero di telefono, data, ora, numero del tavolo; inoltre, per ciascun tavolo mantenere la registrazione del personale di servizio. La durata del periodo di conservazione delle registrazioni, ai fini di un eventuale *contact tracing*, deve tener conto della durata dell'incubazione di COVID-19, dei tempi di attesa per l'eventuale effettuazione del tampone, nonché di quelli necessari per la conferma diagnostica e l'avvio dell'indagine epidemiologica e non dovrebbe essere, pertanto, inferiore a 14 gg ed estendersi, possibilmente, fino a 30 gg.

Indicazioni per la clientela

- Indossare la mascherina fino al raggiungimento del tavolo e tutte le volte che ci si sposti dal proprio posto (es. per raggiungere i servizi igienici).
- Muoversi solo lo stretto necessario all'interno del locale. A tal fine è raccomandata, in particolare, la vigilanza dei genitori sui bambini presenti a tavola.
- Evitare l'uso promiscuo di bicchieri e bottiglie.
- Un referente per l'impresa dovrà verificare il rispetto da parte dei clienti delle norme di cui sopra.

Norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto (COD. 56.10.20)

Organizzazione del locale cucina e attività da svolgere durante le preparazioni alimentari

- Si raccomanda di misurare la temperatura corporea che non deve essere superiore a 37,5°C, a tutto il personale prima dell'accesso nell'esercizio.

- Garantire sempre le distanze di sicurezza tra il personale distanziando le postazioni di lavoro, anche per il personale che appartiene allo stesso gruppo familiare, e utilizzare le mascherine.
- Tutto il personale deve adottare misure igieniche stringenti come lavare le mani più spesso e non toccarsi gli occhi, il naso e la bocca.
- È opportuno che il personale indossi gli occhiali durante la manipolazione di alimenti irritanti.
- Prima e dopo la preparazione degli alimenti, gli addetti alle preparazioni alimentari devono detergere frequentemente le superfici della cucina e le altre superfici d'uso (es. taglieri, piani di lavoro, utensili).
- Prima della preparazione e somministrazione, lavare accuratamente frutta e verdura destinata ad essere consumata cruda, risciacquandola ripetutamente sotto acqua corrente; ove possibile, immergere il prodotto in acqua contenente disinfettanti alimentari a base di cloro, seguendo attentamente, per concentrazioni, tempi di utilizzo e modalità di risciacquo, le indicazioni riportate sul prodotto.

Nota: non utilizzare per la disinfezione degli alimenti disinfettanti o detergenti non approvati per uso alimentare.

- È necessario che gli alimenti che devono essere consumati cotti vengano sottoposti ad una cottura accurata (vedi figura i cinque punti chiave per alimenti più sicuri) al fine di inattivare tutti i microrganismi eventualmente presenti, compresi i virus.
- Dopo la cottura degli alimenti non utilizzare per la loro manipolazione o conservazione utensili e contenitori che siano stati impiegati per le stesse operazioni su alimenti crudi.

Organizzazione per le attività di asporto

- Definire un'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna alla clientela. Tali aree devono essere diverse dai locali di preparazione degli alimenti.
- Garantire la disponibilità di prodotti igienizzanti alla clientela al momento della consegna.
- Gli alimenti preparati devono essere posti in contenitori idonei per gli alimenti protetti ed essere separati da altre merci.
- La consegna dei prodotti alimentari ai clienti dovrebbe avvenire rispettando la distanza fisica non inferiore a un metro, eventualmente adottando soluzioni innovative (es. vassoi scorrevoli/girevoli, piano di appoggio dedicato, dal quale il cliente preleverà i prodotti solo quando il ristoratore o un suo dipendente si sarà allontanato). Nell'impossibilità di mantenere tale distanza, sia il gestore che il cliente devono indossare la mascherina.
- Incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, soprattutto *contactless*.

Organizzazione delle attività di consegna a domicilio

- Definire un'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna da parte del personale addetto alle consegne. Tali aree devono essere diverse dai locali di preparazione degli alimenti.
- Garantire la disponibilità di prodotti igienizzanti a tutto personale addetto alle consegne a domicilio.

- È fortemente auspicabile che tutto il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari mantenga un alto livello di igiene personale, indossando la mascherina sia durante il ritiro che la consegna, igienizzando le mani prima di indossare i guanti, e cambiando i guanti a ogni consegna.
- Gli alimenti preparati devono essere posti in contenitori idonei per gli alimenti, protetti ed essere separati da altre merci. I contenitori impiegati per il trasporto degli alimenti devono essere puliti e disinfettati dopo ogni uso, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare.
- Il ritiro dei prodotti alimentari presso l'esercizio e la consegna ai clienti deve avvenire rispettando la distanza interpersonale non inferiore ad un metro ed evitando di accedere al domicilio del cliente.
- Nella consegna a domicilio, particolare attenzione deve essere riservata al mantenimento delle corrette condizioni di conservazione (tempo/temperatura) degli alimenti da consegnare.
- Incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, soprattutto *contactless*.

Indicazioni per la clientela

- È preferibile l'ordinazione on-line o telefonica allo scopo di evitare assembramenti all'esterno e in modo da garantire che il ritiro dei prodotti ordinati avvenga a un orario concordato con l'esercente.
- All'interno dei locali i clienti sono obbligati a indossare dispositivi di protezione delle vie respiratorie; mantenendo comunque la distanza di sicurezza di almeno un metro.
- All'atto del ritiro della merce, i clienti potranno entrare presso l'esercizio quando l'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna non è già occupata da altri clienti.
- Permanere all'interno dei locali il tempo strettamente necessario al ritiro e al pagamento della merce
- È vietata ogni forma di consumo sul posto.
- Nel caso della consegna a domicilio, al momento del ritiro dei prodotti alimentari indossare dispositivi di protezione delle vie respiratorie e rispettare la distanza di sicurezza che deve essere non inferiore ad un metro.

Norme igieniche e precauzioni specifiche nei bar e altri esercizi simili senza cucina (COD. 56.30.00)

Organizzazione dei locali che NON dispongono dei posti a sedere

- Porre all'ingresso dell'esercizio una segnaletica di divieto di accesso in presenza di sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C) compatibili con COVID-19.
- Garantire, nei limiti del possibile che eventuali code che possono formarsi all'esterno dell'esercizio in attesa dell'accesso si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale.
- Mettere a disposizione all'ingresso dell'esercizio e nelle vicinanze dei servizi igienici, spray o gel sanificante per le mani.
- Posizionare idonea segnaletica orizzontale davanti al banco e alla cassa per favorire la distanza di sicurezza (segnaletica sui pavimenti); quando possibile, riportare la segnaletica di distanziamento anche sul bordo del banco di somministrazione.

- Valutare, laddove la struttura del locale lo consenta, l'istituzione di percorsi predefiniti che permettano il raggiungimento del punto di servizio senza incroci con gli avventori già serviti e che si apprestano all'uscita.
- Consentire l'ingresso nel locale ad un numero di persone tale da garantire all'interno del punto di somministrazione il corretto distanziamento interpersonale (almeno 1 metro).
- Laddove possibile prevedere barriere fisiche di protezione tra il cliente e il personale di servizio (es. parafiato per le postazioni di cassa).
- Verificare che i clienti che accedono all'esercizio mantengano l'uso delle mascherine fino al momento della consumazione.
- Se nel locale sono presenti aree per il consumo in piedi con tavoli o altri piani di appoggio devono essere garantite la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro.
- Eliminare le modalità di servizio a buffet. Evitare l'utilizzo del servizio di distributori automatici e di espositori self-service di alimenti e bevande; ad esempio, per quanto riguarda le bevande limitare l'accesso agli espositori delle bevande al solo personale addetto.
- Il personale deve sempre indossare la mascherina di tipo chirurgico
- Tutto il personale deve adottare misure igieniche stringenti come lavare le mani più spesso e non toccarsi gli occhi, il naso e la bocca.
- Il personale deve pulire le superfici del bancone del bar o del locale bar e dei piani di appoggio dopo ogni servizio e provvedere alla loro disinfezione con adeguata frequenza.
- Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici nell'esercizio, incentivare l'ordinazione/vendita a distanza o *online*, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro in fascia oraria concordata presso il pubblico esercizio (specialmente per quanto riguarda l'orario dei pasti).
- Incoraggiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, soprattutto *contactless*.

Indicazioni a cui dovrebbe attenersi la clientela

- Evitare il contatto ravvicinato (inferiore al metro) con gli altri clienti e il personale.
- Rispettare le indicazioni dei gestori sulle distanze da mantenere e le regole igieniche da osservare.
- Sostare nel locale solo il tempo strettamente alla consumazione.
- Togliere la mascherina solo per la consumazione, mantenendola distanza di sicurezza (di almeno un metro) dal personale e dagli altri clienti.
- Indossare la mascherina quando ci si sposta all'interno del locale (es. per raggiungere i servizi igienici) e per pagare alla cassa.
- Evitare l'uso promiscuo di bicchieri e bottiglie.
- Un referente per l'impresa dovrà verificare il rispetto da parte dei clienti delle norme di cui sopra.

Bibliografia

1. Italia. Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 marzo 2020. Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale. *Gazzetta Ufficiale* n. 64, 11 marzo 2020.
2. Italia. Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 8 marzo 2020. Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. *Gazzetta Ufficiale* n. 59, 8 marzo 2020.
3. Italia. Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 10 aprile 2020. Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale. *Gazzetta Ufficiale* n. 97, 11 aprile 2020.
4. Governo Italiano. Task force per la fase 2, il Comitato di esperti in materia economica e sociale. 10 aprile 2020. <http://www.governo.it/it/articolo/task-force-la-fase-2-il-comitato-di-esperti-materia-economica-e-sociale/14453>
5. Dipartimento di medicina, epidemiologia, igiene del lavoro e ambientale. *Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione*. Roma: INAIL; 2020.
6. Italia. Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 26 aprile 2020. Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale. *Gazzetta Ufficiale Serie Generale* n.108 del 27aprile 2020.
7. Ministero della Salute. Decreto 30 aprile 2020 Adozione dei criteri relativi alle attività di monitoraggio del rischio sanitario di cui all'allegato 10 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 aprile 2020. *Gazzetta Ufficiale Serie Generale* n.112 del 2 maggio 2020.
8. INAIL-ISS. *Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione*. Maggio 2020. <https://www.inail.it/cs/internet/comunicazione/sala-stampa/comunicati-stampa/com-stampa-documenti-tecnici-ristorazione-balneazione-covid-19.html>
9. Italia. Decreto-Legge 16 maggio 2020, n. 33. Ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19. *Gazzetta Ufficiale* n. 125, 16 maggio 2020.
10. Italia. Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 17 maggio 2020. 12. Disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19. *Gazzetta Ufficiale* n. 126, 17 maggio 2020.
11. Howard J, Huang A, Li Z, Tufekci Z, Zdimal V, van der Westhuizen H, von Delft A, Price A, Fridman L, Tang L, Tang V, Watson GL, Bax CE, Shaikh R, Questier F, Hernandez D, Chu LF, Ramirez CM, Rimoin AW. Face masks against COVID-19: an evidence review. *Preprints* 2020, 2020040203. doi: 10.20944/preprints202004.0203.v1.
12. Italia. Legge 25 agosto 1991, n. 287. Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi. *Gazzetta Ufficiale* n. 206, 3 settembre 1991.
13. WHO. *COVID-19 and food safety: guidance for food businesses Interim guidance 7 April 2020*. Geneva: WHO; 2020. https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf
14. Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. *Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020*. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).
15. Europa. Regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* L 139, 30/4/2004. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:it:PDF>
16. Center for Diseases Control. Restaurants and bars during the covid-19 pandemic. <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/community/restaurants-and-bars-decision-tree.pdf>

17. Ministero della Salute. Circolare n. 5443 del 22/02/2020. COVID-2019. Nuove indicazioni e chiarimenti. http://www.prefettura.it/FILES/allegatinews/1181/Circolare_Ministero_della_Salute_n._5443_del_22_febbraio_2020.pdf
18. Gruppo di Lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. *Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2. Versione del 25 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 Rev. 2)
19. Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19. *Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2. Versione del 19 aprile 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 17/2020).
20. Gruppo di Lavoro ISS Biocidi COVID-19. *Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento. Versione del 15 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020).
21. Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome. Nuovo coronavirus SARS-CoV-2. Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative. <http://www.regioni.it/cms/file/Image/Emergenza%20COVID-19%20Fase%20%20-%20TESTO%20FINALE%20CONDIVISO.pdf>

Rapporti ISS COVID-19

Accessibili da <https://www.iss.it/rapporti-covid-19>

1. Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni.
Indicazioni ad interim per l'effettuazione dell'isolamento e della assistenza sanitaria domiciliare nell'attuale contesto COVID-19. Versione del 7 marzo 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 1/2020)
2. Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni.
Indicazioni ad interim per un utilizzo razionale delle protezioni per infezione da SARS-CoV-2 nelle attività sanitarie e sociosanitarie (assistenza a soggetti affetti da COVID-19) nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2. Versione del 10 maggio 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 2/2020 Rev. 2)
3. Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Gestione dei Rifiuti.
Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2. Versione del 31 marzo 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 3/2020 Rev.)
4. Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni.
Indicazioni ad interim per la prevenzione e il controllo dell'infezione da SARS-CoV-2 in strutture residenziali sociosanitarie. Versione del 17 aprile 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 4/2020 Rev.)
5. Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor.
Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2. Versione del 25 maggio 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/2020 Rev. 2).
6. Gruppo di lavoro ISS Cause di morte COVID-19.
Procedura per l'esecuzione di riscontri diagnostici in pazienti deceduti con infezione da SARS-CoV-2. Versione del 23 marzo 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 6/2020).
7. Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19 e Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Rifiuti COVID-19.
Raccomandazioni per la disinfezione di ambienti esterni e superfici stradali per la prevenzione della trasmissione dell'infezione da SARS-CoV-2. Versione del 29 marzo 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 7/2020).
8. Osservatorio Nazionale Autismo ISS.
Indicazioni ad interim per un appropriato sostegno delle persone nello spettro autistico nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2. Versione del 30 marzo 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 8/2020).
9. Gruppo di Lavoro ISS Ambiente – Rifiuti COVID-19.
Indicazioni ad interim sulla gestione dei fanghi di depurazione per la prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2. Versione del 3 aprile 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 9/2020).
10. Gruppo di Lavoro ISS Ambiente-Rifiuti COVID-19.
Indicazioni ad interim su acqua e servizi igienici in relazione alla diffusione del virus SARS-CoV-2 Versione del 7 aprile 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 10/2020).

11. Gruppo di Lavoro ISS Diagnostica e sorveglianza microbiologica COVID-19: aspetti di analisi molecolare e sierologica
Raccomandazioni per il corretto prelievo, conservazione e analisi sul tampone oro/nasofaringeo per la diagnosi di COVID-19. Versione del 7 aprile 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 11/2020).
12. Gabbrielli F, Bertinato L, De Filippis G, Bonomini M, Cipolla M.
Indicazioni ad interim per servizi assistenziali di telemedicina durante l'emergenza sanitaria COVID-19. Versione del 13 aprile 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 12/2020).
13. Gruppo di lavoro ISS Ricerca traslazionale COVID-19.
Raccomandazioni per raccolta, trasporto e conservazione di campioni biologici COVID-19. Versione del 15 aprile 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 13/2020).
14. Gruppo di lavoro ISS Malattie Rare COVID-19.
Indicazioni ad interim per un appropriato sostegno delle persone con enzimopenia G6PD (favismo) nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2. Versione del 14 aprile 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 14/2020).
15. Gruppo di lavoro ISS Farmaci COVID-19.
Indicazioni relative ai rischi di acquisto online di farmaci per la prevenzione e terapia dell'infezione COVID-19 e alla diffusione sui social network di informazioni false sulle terapie. Versione del 16 aprile 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 15/2020).
16. Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19.
Animali da compagnia e SARS-CoV-2: cosa occorre sapere, come occorre comportarsi. Versione del 19 aprile 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 16/2020).
17. Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19.
Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2. Versione del 19 aprile 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 17/2020).
18. Gruppo di lavoro ISS Ricerca traslazionale COVID-19.
Raccomandazioni per la raccolta e analisi dei dati disaggregati per sesso relativi a incidenza, manifestazioni, risposta alle terapie e outcome dei pazienti COVID-19. Versione del 26 aprile 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 18/2020).
19. Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19.
Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).
20. Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni.
Indicazioni ad interim per la sanificazione degli ambienti interni nel contesto sanitario e assistenziale per prevenire la trasmissione di SARS-CoV 2. Versione del 14 maggio 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/2020 Rev.).
21. Ricci ML, Rota MC, Scaturro M, Veschetti E, Lucentini L, Bonadonna L, La Mura S.
Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico recettive e altri edifici ad uso civile e industriale, non utilizzati durante la pandemia COVID-19. Versione del 3 maggio 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 21/2020).

22. Gruppo di lavoro ISS Salute mentale ed emergenza COVID-19
Indicazioni ad interim per la gestione dello stress lavoro-correlato negli operatori sanitari e socio-sanitari durante lo scenario emergenziale SARS-COV-2. Versione del 7 maggio.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 22/2020)
23. Gruppo di lavoro ISS Salute mentale ed emergenza COVID-19
Indicazioni di un programma di intervento dei Dipartimenti di Salute Mentale per la gestione dell'impatto dell'epidemia COVID-19 sulla salute mentale. Versione del 6 maggio 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 23/2020).
24. Gruppo di lavoro ISS Malattie Rare COVID-19.
Indicazioni ad interim per una appropriata gestione dell'iposurrenalismo in età pediatrica nell'attuale scenario emergenziale da infezione da SARS-CoV-2. Versione del 10 maggio 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 24/2020)
25. Gruppo di Lavoro ISS Biocidi COVID-19.
Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento. Versione dell'8 maggio 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020)
26. Gruppo di Lavoro ISS Ambiente e Rifiuti.
Indicazioni ad interim sulla gestione e smaltimento di mascherine e guanti monouso provenienti da utilizzo domestico e non domestico. Versione del 18 maggio 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 26/2020)
27. Ricci ML, Rota MC, Scaturro M, Nardone M, Veschetti E, Lucentini L, Bonadonna L, La Mura S.
Indicazioni per la prevenzione del rischio Legionella nei riuniti odontoiatrici durante la pandemia da COVID-19. Versione del 17 maggio 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 27/2020).
28. Gruppo di Lavoro ISS Test Diagnostici COVID-19 e Gruppo di Lavoro ISS Dispositivi Medici COVID-19.
Dispositivi diagnostici in vitro per COVID-19. Parte 1: normativa e tipologie. Versione del 18 maggio 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 28/2020)
29. Gruppo di lavoro ISS Malattie Rare COVID-19.
Indicazioni ad interim su malattia di Kawasaki e sindrome infiammatoria acuta multisistemica in età pediatrica e adolescenziale nell'attuale scenario emergenziale da infezione da SARS-CoV-2. Versione 21 maggio 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 29/2020)
30. Gruppo di lavoro Salute mentale ed emergenza COVID-19.
Indicazioni sull'intervento telefonico di primo livello per l'informazione personalizzata e l'attivazione dell'empowerment della popolazione nell'emergenza COVID-19. Versione del 14 maggio 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 30/2020)
31. Gruppo di lavoro Salute mentale ed emergenza COVID-19.
Indicazioni ad interim per il supporto psicologico telefonico di secondo livello in ambito sanitario nello scenario emergenziale COVID-19. Versione del 26 maggio 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 31/2020)
32. Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19.
Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Versione del 27 maggio 2020.
Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 32/2020).