INAIL

ISTITUTO NAZIONALE PER L'ASSICURAZIONE
CONTRO GLI INFORTUNI SUL LAVORO

ISTITVTO SVPERIORE DI SANITA'

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

Maggio 2020

INAIL

ISTITUTO NAZIONALE PER L'ASSICURAZIONE
CONTRO GLI INFORTUNI SUL LAVORO

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

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

Autori:
Sergio Iavicoli[1], Fabio Boccuni[1], Benedetta Persechino[1], Bruna Maria Rondinone[1], Antonio Valenti[1], Silvio Brusaferro[2]

1 Dipartimento di medicina, epidemiologia, igiene del lavoro e ambientale, Inail

2 Istituto Superiore di Sanità

ISBN 978-88-7484-617-7

INDICE TABELLE

Tabella 1 pag. 9

Tabella 2 pag. 9

Tabella 3 pag. 10

Tabella 4 pag. 11

INDICE FIGURE

Figura 1 pag. 11

PREFAZIONE

Il settore della ristorazione in Italia conta circa 1,2 milioni di lavoratori. Con le misure che hanno portato al lockdown, con particolare riferimento al DPCM del 10 Aprile 2020, 1,1 milioni di lavoratori sono stati sospesi e 108.000 sono rimasti attivi. Con il successivo DPCM del 26 Aprile 2020, una parte significativa di lavoratori del settore è stata autorizzata all'erogazione di servizi di asporto.

Al fine di garantire la ripresa delle attività, successiva alla fase di lockdown, compatibilmente con l'andamento dell'epidemia, nonché la tutela della salute del personale addetto e dell'utenza, si rende necessaria una rimodulazione graduale e progressiva delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 che tenga in considerazione le specificità e le modalità di organizzazione del lavoro, nonché le particolari criticità di gestione del rischio da contagio in tale settore.

A riguardo, l'Inail ha realizzato in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità il presente documento tecnico con l'obiettivo di fornire elementi tecnici di valutazione al decisore politico circa la possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2, con l'obiettivo di garantire la salute e sicurezza sia degli operatori che dei consumatori.

Tale documento, approvato dal Comitato Tecnico Scientifico (CTS) istituito presso la Protezione Civile nella seduta del 10 maggio 2020, si articola in due parti: la prima dedicata all'analisi di contesto del settore della ristorazione, mentre la seconda focalizzata sulle ipotesi di misure di sistema, organizzative, di prevenzione e protezione, nonché su semplici regole per l'utenza per il contenimento della diffusione del contagio.

Il fatto che si stiano accumulando progressivamente conoscenze sulle caratteristiche dell'infezione da SARS-CoV-2 e sul suo impatto nelle comunità, rende ragione del carattere di documento tecnico del presente testo, che risulta aggiornato allo stato attuale delle conoscenze ma passibile di aggiornamenti all'emergere di nuove evidenze. Le indicazioni qui fornite, quindi, non potranno che essere di carattere generale per garantire la coerenza delle misure essenziali al contenimento dell'epidemia, rappresentando essenzialmente un elenco di criteri guida di cui tener conto nelle singole situazioni.

Il Presidente Inail	Il Direttore Generale Inail	Il Presidente dell'Istituto Superiore di Sanità
Franco Bettoni	Giuseppe Lucibello	Silvio Brusaferro

PREMESSA

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.

IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE IN ITALIA

Il settore della ristorazione in Italia conta circa 1,2 milioni di lavoratori (ISTAT, 2020). Con le misure che hanno portato al lockdown, con particolare riferimento al DPCM del 10 Aprile 2020, 1,1 milioni di lavoratori sono stati sospesi e 108.000 sono rimasti attivi (Tabella 1). Con il successivo DPCM del 26 Aprile 2020, una parte significativa di lavoratori del settore è stata autorizzata all'erogazione di servizi di asporto.
Il *Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione*, adottato dal Comitato Tecnico Scientifico (CTS) e pubblicato dall'Inail (Inail 2020), ha definito la classificazione dei livelli di rischio connessi all'emergenza sanitaria per i differenti settori produttivi secondo la classificazione vigente ATECO. Dall'analisi del livello di rischio connesso al settore della ristorazione, si evidenzia un livello attribuito di rischio integrato **medio-basso** ed un rischio di aggregazione **medio-alto**.

Tab. 1 – Distribuzione geografica dei lavoratori sospesi e attivi del settore ristorazione (ATECO I.56). Valori in migliaia e (%).

	Lavoratori attivi	Lavoratori sospesi	Totale lavoratori
Zona 1	56 (51,9%)	482 (44,5%)	**538 (45,1%)**
Zona 2	30 (27,7%)	286 (26,4%)	**316 (26,5%)**
Zona 3	22 (20,4%)	316 (29,1%)	**338 (28,4%)**
Totale	**108 (100,0%)**	**1.084 (100,0%)**	**1.192 (100,0%)**

Zona 1: Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Marche
Zona 2: Valle D'Aosta, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Toscana, Umbria, Lazio
Zona 3: Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna

Dal Rapporto Ristorazione della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) dell'anno 2019, che fa il punto sullo stato dei pubblici esercizi in Italia, emerge che nel dicembre del 2018, negli archivi delle Camere di Commercio italiane, risultavano attive 336.137 imprese appartenenti al codice di attività I.56 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. In particolare, il numero delle imprese registrate con il codice di attività I.56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile) ammontava a 184.587 unità (Tabella 2). La maggioranza è costituita da ditte individuali. Poco meno di una su due ha scelto di operare con questa forma giuridica.

Tab. 2 – Ristoranti e attività di ristorazione mobile (anno 2018)

Regione	Valori Assoluti (%)
Piemonte	13.166 (7,1%)
Valle d'Aosta	605 (0,3%)
Lombardia	25.843 (14,0%)
Trentino A.A.	3.043 (1,6%)
Veneto	13.813 (7,5%)
Friuli V.G.	3.735 (2,0%)
Liguria	6.926 (3,8%)
Emilia-Romagna	13.628 (7,4%)
Toscana	13.493 (7,3%)
Umbria	2.587 (1,4%)
Marche	5.022 (2,7%)
Lazio	21.346 (11,6%)
Abruzzo	4.875 (2,6%)
Molise	1.003 (0,5%)
Campania	17.460 (9,5%)
Puglia	11.095 (6.0%)
Basilicata	1.333 (0,7%)
Calabria	6.123 (3,3%)
Sicilia	13.573 (7,4%)
Sardegna	5.918 (3,2%)
ITALIA	**184.587 (100,0%)**

Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati Infocamere

In base alla segmentazione dell'offerta, i due terzi dei "ristoranti" sono con servizio mentre le formule di asporto rappresentano circa il 20% del totale. Durante la fase di lockdown è stato consentito il servizio di consegna a domicilio e successivamente, con il DPCM 26 aprile 2020, il servizio di asporto. Tuttavia, tali dati non sono disponibili con riferimento al periodo post-lockdown.
I lavoratori dipendenti nella ristorazione sono così distribuiti: 56,8% nei ristoranti, 29,1% nei bar, 8,0% nelle mense e nei catering, 6,1% nell'ambito della fornitura di pasti preparati (Tabella 3).

Tab. 3 - Lavoratori dipendenti ristorazione (per comparto)

	Valori assoluti (%)	n. dipendenti per azienda
Bar	267.259 (29,1%)	3,8
Mense e catering	73.006 (8,0%)	60,9
Fornitura di pasti preparati	56.216 (6,1%)	6,1
Ristoranti	521.624 (56,8%)	6,7
Totale	**918.105 (100,0%)**	**5,8**

Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati INPS

LA FRUIZIONE DELLA RISTORAZIONE IN ITALIA

Nell'ambito del già citato Rapporto FIPE, i consumatori di pasti fuori casa sono classificati, in base alla frequenza di consumo, nelle seguenti tre classi:

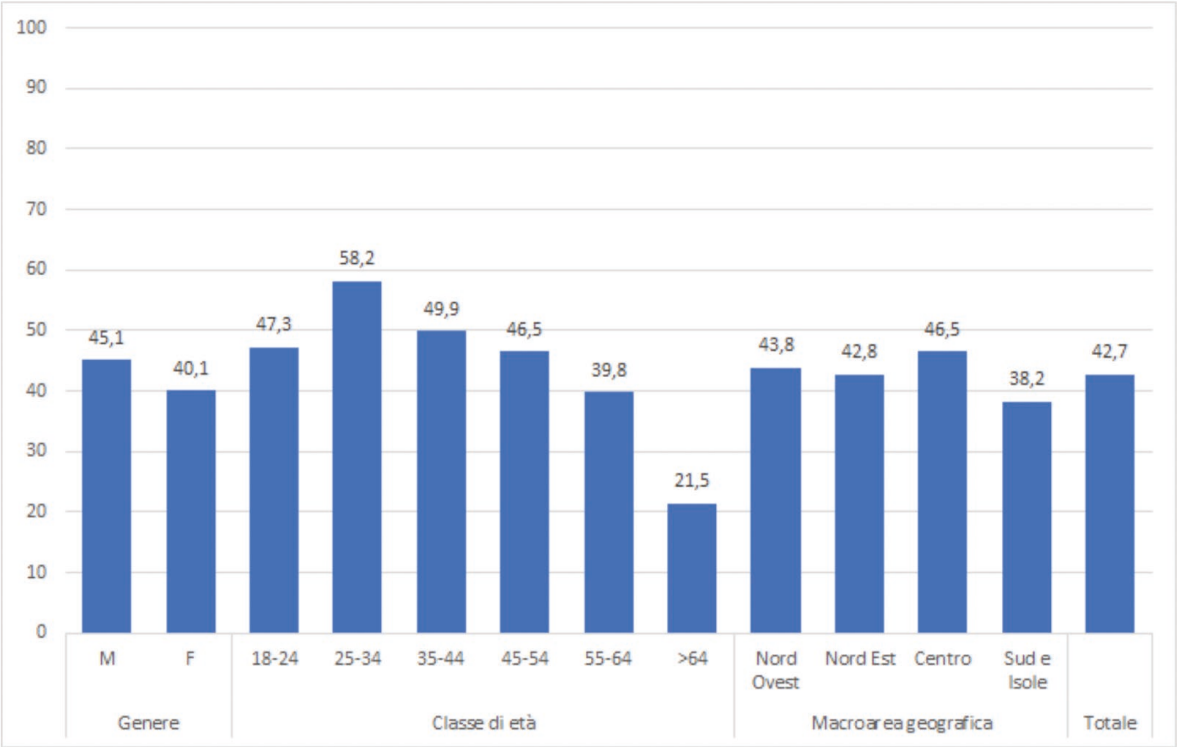
- **Heavy consumer**: Consumatori che nel corso di un mese "tipo" hanno consumato almeno quattro o cinque pasti fuori casa alla settimana (frequenza alta di consumo).
- **Average consumer**: Consumatori che nel corso di un mese "tipo" hanno consumato almeno due o tre pasti fuori casa alla settimana (frequenza media di consumo).
- **Low consumer**: Consumatori che nel corso di un mese "tipo" hanno consumato almeno due o tre pasti fuori casa nel mese (frequenza bassa di consumo).

Gli **heavy consumer** sono in prevalenza uomini (51,9%), di età compresa tra i 35 e i 44 anni (26,3%) e residenti al Nord Ovest (32,2%). Nel 2018 hanno fatto registrare un aumento dello 0,4%.
Gli **average consumer** sono in prevalenza uomini (51,0%), di età compresa tra i 25 e i 34 anni (21,3%), residenti al Centro Italia (28,1%), in aumento rispetto al 2017 dello 0,3%.
I **low consumer** sono in prevalenza donne (52,1%), di età superiore ai 64 anni (23,0%), residenti nelle regioni del Nord Italia (Nord Ovest 28,3%) con un aumento di 0,1% rispetto all'anno precedente.

Il Rapporto Ristorazione della FIPE prende in considerazione un altro indicatore - l'indice dei consumi fuori casa (ICEO) - che rileva la tendenza degli italiani a consumare i pasti fuori casa. L'indicatore ICEO è stato costruito attraverso una media ponderata della propensione a mangiare fuori casa. L'unità di tempo è il mese. L'indice può variare tra 0 e 100: a valori più vicini a "0" corrisponde una minore propensione a mangiare fuori casa e, viceversa, a valori più vicini a "100" si associa una maggiore propensione a mangiare fuori casa.

Nel 2018 tale indice è pari a 42,7%, in crescita rispetto all'anno precedente (42,1%). Nella Figura 1, si riportano i valori dell'ICEO distribuiti per genere, classe di età e ripartizione geografica.

Fig. 1 – L'indice dei consumi fuori casa (ICEO), anno 2018



IL CONSUMO DEI PASTI IN OCCASIONE DI LAVORO

L'indagine INSuLa 2019 dell'Inail stima che il 68,7% del totale dei lavoratori (23,360 mln) ha un orario lavorativo che comprende uno dei pasti principali.

Tra coloro che hanno un orario lavorativo che comprende uno dei pasti principali (poco più di 16 mln), il 92,8% consuma il pasto durante l'orario di lavoro. Tra coloro che consumano il pasto in orario di lavoro (14,8 mln), il 65,7% consuma un pasto caldo ed il 34,3% un pasto veloce e freddo (Tabella 4).

Tab. 4 – Abitudini alimentari dei lavoratori (dati INSULA, INAIL 2019).
Valori assoluti (in migliaia) e percentuali.

	Si	No	Totale
L'orario di lavoro comprende uno dei pasti principali	16.039 (68,7%)	7.321 (31,3%)	23.360 (100,0%)
Consumo del pasto durante l'orario di lavoro (solo se l'orario di lavoro comprende uno dei pasti principali)	14.876 (92,8%)	1.163 (7,2%)	16.039 (100,0%)

	Pasto caldo	Pasto veloce e freddo	Totale
Tipologia di pasto consumato (solo se l'orario di lavoro comprende uno dei pasti principali e se il pasto viene consumato durante l'orario di lavoro)	9,768 (65,7%)	5,108 (34,3%)	14,876 (100,0%)

L'IMPATTO DELL'EMERGENZA SANITARIA SULLA RISTORAZIONE

La FIPE tra il 27 marzo 2020 ed il 2 aprile 2020 ha svolto un'indagine su un campione di 640 imprese (principalmente micro) nel mondo della ristorazione, del turismo e del tempo libero per valutare l'impatto della pandemia. Da tale indagine emerge che l'85,5% delle imprese che potrebbero svolgere l'attività limitatamente al solo servizio di consegna a domicilio (principalmente ristoranti, pizzerie, pasticcerie) è completamente chiuso e il restante 14,5% sta cercando di reinventarsi il lavoro proprio mediante la consegna di cibo a domicilio (delivery). Di questi, la maggioranza (80%) svolge il servizio di consegna in proprio, avvalendosi dei dipendenti in forza.

Il 92% dichiara di aver registrato ripercussioni negative sulla propria attività. Gli effetti si manifestano con una forte flessione della clientela e con il conseguente calo del fatturato. A pesare sono principalmente le cancellazioni di prenotazioni storiche (63,7%), segue la riduzione di quelle giornaliere (33,5%) e, da ultimo, si registra un minor flusso di persone in circolazione. Si stima una perdita di fatturato di oltre il 30% per il 57% dei ristoratori e tra il 10%-30% per tre imprenditori su dieci. In media la flessione raggiunge il 30%.

IPOTESI DI RIMODULAZIONE DELLE MISURE CONTENITIVE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

Considerazioni di carattere generale

Fermo restando i punti imprescindibili sulla rimodulazione delle misure contenitive che riguardano l'impatto sul controllo dell'epidemia, si afferma che le decisioni dovranno essere preventivamente analizzate in base all'evoluzione della dinamica epidemiologica, anche tenuto conto delle raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità che prevedono che il rilascio di misure di contenimento sia progressivo e complessivamente (non per singolo settore) valutato dopo almeno 14 giorni prima di ogni ulteriore allentamento.

Le indicazioni fornite rispetto alle specifiche proposte, sono coerenti con quanto riportato in precedenza e vanno, comunque, considerate nella pianificazione di misure propedeutiche a quando sussistano condizioni specifiche di allentamento delle misure contenitive.
Le indicazioni, pertanto, non potranno che essere di carattere generale, per garantire la coerenza delle misure essenziali al contenimento dell'epidemia, rimandando agli enti preposti per settore ed alle autorità competenti la declinazione di specifiche indicazioni attuative.

Da ultimo, ma non meno importante, si ribadisce l'importanza della responsabilità individuale e collettiva delle singole organizzazioni nei singoli settori, per garantire un'efficace ed efficiente applicazione delle misure di prevenzione e mitigazione.
Il settore della ristorazione presenta specifiche complessità connesse con le varie tipologie di servizi erogati.

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

Misure organizzative, di prevenzione e protezione nel servizio di ristorazione

L'attuale normativa sull'organizzazione dei locali addetti alla ristorazione non prevede norme specifiche sul distanziamento ma indicazioni molto flessibili, fino a uno spazio di superficie per cliente seduto pari a 1,20 metri quadrati, con eventuali specifiche disposizioni regionali.
Ne deriva che la questione del distanziamento sociale assume un aspetto di grande complessità, anche in considerazione che non è evidentemente possibile, durante il servizio, l'uso di mascherine da parte dei clienti e che lo stazionamento protratto possa anche contaminare, in caso di soggetti infetti da SARS-COV-2, superfici come, ad esempio, stoviglie e posate.

Altro aspetto di rilievo è il ricambio di aria naturale e la ventilazione dei locali confinati anche in relazione ai servizi igienici spesso privi di possibilità di areazione naturale.
Le misure organizzative relative a gestione spazi e procedure come quelle di igiene individuale delle mani e degli ambienti sono quindi estremamente importanti.
Andrebbero, in primo luogo e soprattutto in una prima fase, favorite soprattutto soluzioni che privilegino l'uso di spazi all'aperto rispetto ai locali chiusi, anche attraverso soluzioni di sistema che favoriscano queste modalità.

Il layout dei locali di ristorazione andrebbe quindi rivisto con una rimodulazione dei tavoli e dei posti a sedere, garantendo il distanziamento fra i tavoli – anche in considerazione dello spazio di movimento del personale – non inferiore a 2 metri e garantendo comunque tra i clienti durante il pasto (che necessariamente avviene senza mascherina), una distanza in grado di evitare la trasmissione di droplets e per contatto tra persone, anche inclusa la trasmissione indiretta tramite stoviglie, posaterie, ecc.; anche mediante specifiche misure di contenimento e mitigazione.
Le sedute dovranno essere disposte in maniera da garantire un distanziamento fra i clienti adeguato, anche per le motivazioni in precedenza riportate e tenendo presente che non è possibile predeterminare l'appartenenza a nuclei in coabitazione.

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

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

Vanno eliminati modalità di servizio a buffet o similari.
Al fine di mitigare i rischi connessi con il contatto da superfici vanno introdotte soluzioni innovative, come di seguito rappresentate.
È opportuno utilizzare format di presentazione del menù alternativi rispetto ai tradizionali (ad esempio menù scritti su lavagne, consultabili via app e siti, menù del giorno stampati su fogli monouso).

I clienti dovranno indossare la mascherina in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (esempio pagamento cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici).
È opportuno privilegiare i pagamenti elettronici con contactless e possibilità di barriere separatorie nella zona cassa, ove sia necessaria.

È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per clienti e personale anche in più punti in sala e, in particolare, per l'accesso ai servizi igienici che dovranno essere igienizzati frequentemente.

Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di igienizzazione, rispetto alle superfici evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, acetiere, etc.)

Misure specifiche per i lavoratori

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

In considerazione della tipologia di attività che prevede la presenza di personale addetto alle cucine e di personale addetto al servizio ai tavoli, oltre a quello dedicato ad attività amministrative se presente, è opportuno, oltre ad un'informazione di carattere generale sul rischio da SARS-CoV-2, impartire altresì un'informativa più mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D. Lgs 81/08 e s.m.i. con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare nonché all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione.

In particolare per il personale di cucina, in condivisione di spazi confinati, va indossata la mascherina chirurgica; dovranno essere utilizzati altresì guanti in nitrile in tutte le attività in cui ciò sia possibile. Per il personale addetto al servizio ai tavoli è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e ove possibile, l'utilizzo dei guanti in nitrile; questi ultimi sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo.

Va, comunque, ribadita la necessità di una corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili dei locali di apposti dispenser con soluzione idroalcolica.

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

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

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

Bibliografia essenziale

1. Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione. INAIL, 2020
2. Federazione italiana pubblici esercizi. Ristorazione: rapporto annuale 2019. Centro Studi Federazione Italiana Pubblici Esercizi, Dicembre 2019
3. Federazione italiana pubblici esercizi. Coronavirus: l'impatto sui pubblici esercizi. https://www.fipe.it/centro-studi/news-centro-studi/item/7062-coronavirus-l-impatto-sui-pubblici-esercizi.html
4. INAIL. Indagine nazionale sulla salute e sicurezza sul lavoro (INSuLa). 2020 (in press)
5. ISS. Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2. Rapporto ISS COVID 5 Rev 21 aprile 2020





www.inail.it