

# Ristoranti e igiene nella nuova normalità

## Tutti sappiamo come si diffonde il COVID-19...

Secondo i CDC<sup>1</sup>, il COVID-19 si diffonde rapidamente tra le persone che si trovano a stretto contatto le une con le altre (entro 1,80 metri circa) attraverso le gocce delle secrezioni respiratorie prodotte quando una persona infetta tossisce, starnutisce o parla.

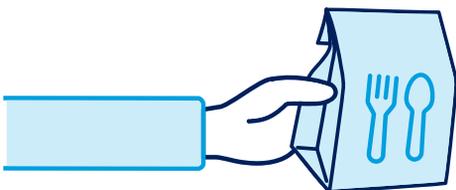


## ... e mangiare fuori casa richiede quindi precauzioni particolari



Quando mangiano fuori casa, le persone entrano in contatto con ambienti diversi in cui potrebbero essere presenti agenti patogeni. Dato che le persone si toccano in media il viso 15-23 volte ogni ora, il rischio di diffusione dei germi aumenta.<sup>2</sup>

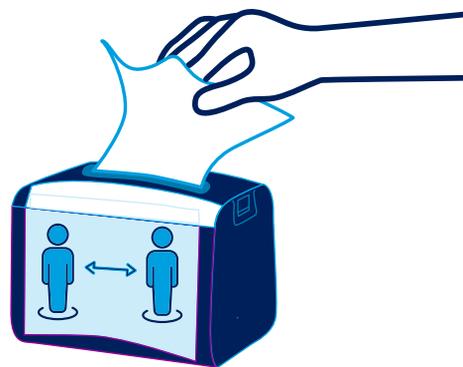
## Tanti buoni motivi per usare i tovaglioli



Non esistono prove di alcun tipo che l'estremità esposta dei tovaglioli possa rappresentare un rischio per la salute.

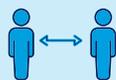
I tovaglioli sono protetti in modo igienico all'interno dei dispenser, creando un ambiente asciutto sfavorevole alla sopravvivenza dei virus. I tovaglioli erogati tramite dispenser non devono quindi essere motivo di preoccupazione per la trasmissione di germi.<sup>3</sup>

Il 67% dei clienti dei ristoranti a servizio completo preferisce che i tovaglioli vengano erogati da dispenser chiusi collocati sui tavoli piuttosto che portati in tavola dal personale di sala.<sup>4</sup>



## Le migliori pratiche igieniche per bar e ristorazione<sup>5</sup>

Considerando che sempre più persone stanno ricominciando a mangiare fuori casa sul luogo di lavoro o nei ristoranti, i datori di lavoro dovrebbero:



Consentire ai dipendenti di mantenere una distanza di 1,80 metri gli uni dagli altri



Educare i dipendenti su quando **rimanere a casa** per motivi di salute e quando tornare al lavoro



Esigere dai dipendenti **un lavaggio frequente delle mani** con acqua e sapone per almeno 20 secondi e aumentare i controlli per garantire l'aderenza alle norme igieniche



Fornire igienizzanti in modo che i **dipendenti possano igienizzarsi le mani** quando acqua e sapone non sono prontamente disponibili e le mani non sono visibilmente sporche



Richiedere l'uso di **mascherine** per tutto il personale, per quanto praticabile



Garantire un'adeguata **fornitura di prodotti per l'igiene, tovaglioli compresi**, per promuovere l'adozione di corrette abitudini



Apporre cartelli e segnali in posizioni ben visibili per **promuovere l'adozione di misure di protezione quotidiane** e spiegare come arrestare la diffusione dei germi grazie a un adeguato lavaggio delle mani e all'uso della mascherina

<sup>1</sup> <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/how-covid-spreads.html>

<sup>2</sup> Kwok, Gralton, McLaws. American Journal of Infection Control (2015). Face Touching: A Frequent Habit That Has Implications for Hand Hygiene

<sup>3</sup> Ren SY, Wang WB, Hao YG, et al. Stability and infectivity of coronaviruses in inanimate environments. World J Clin Cases. 2020;8(8):1391-1399. doi:10.12998/wjcc.v8.i8.1391

<sup>4</sup> 2020 Sondaggio condotto da Technomic in collaborazione con Essity a luglio 2020. Il sondaggio ha coinvolto un totale di 1.000 persone negli Stati Uniti.

<sup>5</sup> <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html>



Think ahead.