



## **Settore ristorazione: documento tecnico su misure contenitive contagio SARS-CoV-2**

*Tra le previsioni : distanziamento fra i tavoli non inferiore a 2 metri, eliminati servizio a buffet o similari, menù alternativi rispetto ai tradizionali (ad esempio menù scritti su lavagne, consultabili via app e siti, menù del giorno stampati su fogli monouso), il personale alla cassa dovrà indossare la mascherina chirurgica prevedendo altresì barriere di separazione (ad es., separatore in plexiglass).*

L'Inail ha realizzato, in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità, il 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, allo scopo 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.

Collegatevi al nostro sito, cliccando sul seguente link, per scaricare il documento tecnico:

<http://www.studiocarlucciocirchetta.com/Download.asp?FC=Modulistica%20INAIL&pg=1>