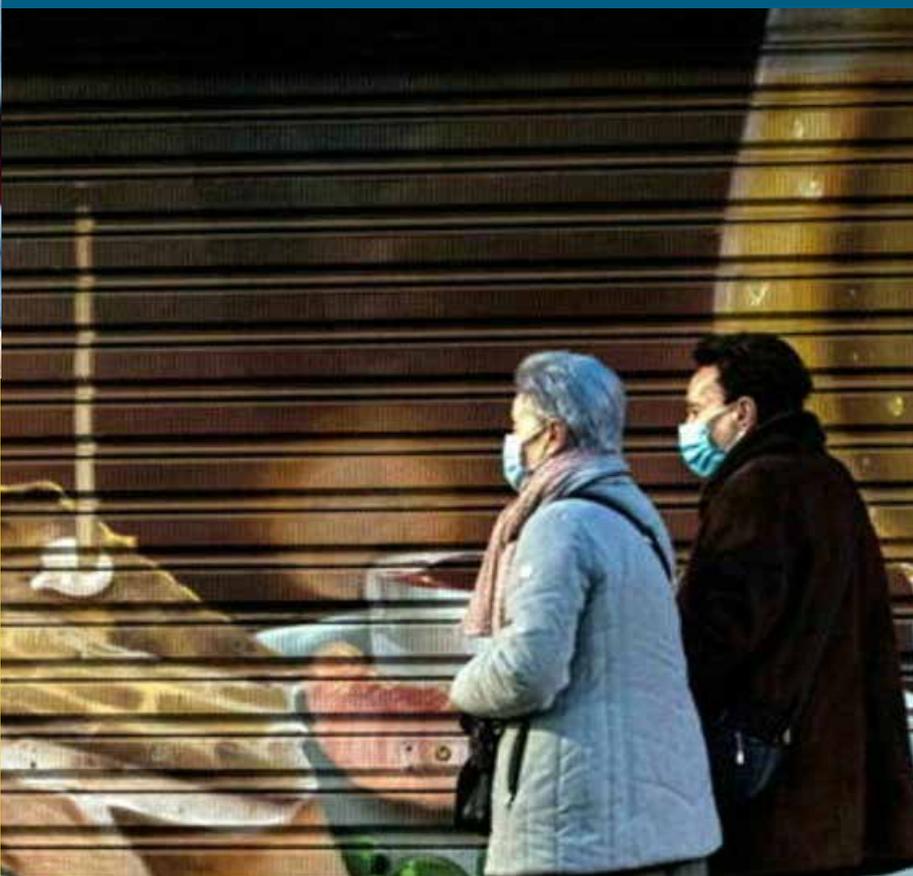


VIRUS e RISTORAZIONE



Diffusione virale: dalla
pandemia agli effetti sulla
ristorazione



G. RAINERI
G. MARCORA **Classe 2D**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Dipartimento di Sanità Pubblica
U.O. Epidemiologia e Promozione della salute

PRESENTAZIONE

LIl presente lavoro denominato "Virus e Ristorazione", elaborato dagli studenti della classe 2D a.s. 20/21 indirizzo "Enogastronomia" dell'Istituto Alberghiero "G. Marcora" di Piacenza, è il frutto della partecipazione al progetto denominato "Stili di vita e comportamenti salutari in merito alla gestione del rischio dato dalla pandemia di COVID 19" promosso, per le scuole secondarie di secondo grado del territorio, dal Dipartimento di Sanità Pubblica U.O. Epidemiologia e promozione della Salute dell'ASL di Piacenza.

La nostra scuola ha approvato il progetto le cui fasi operative, indicate dal Dipartimento di Epidemiologia, sono state sviluppate attraverso una "formazione a cascata" che ha coinvolto prima i PEER della scuola, poi i rappresentanti di classe ed infine tutti gli alunni della classe.

I nostri studenti hanno avuto modo di soffermarsi sull'argomento "COVID 19" e si sono fatti promotori di stili di vita e di comportamenti idonei da attuare in tempo di pandemia. Data la natura del percorso di studio "Enogastronomia" la classe 2D ha scelto di implementare e di analizzare la tematica soffermandosi anche sul mondo



della ristorazione.

In classe la metodologia attuata è stata la didattica collaborativa che ha permesso l'interazione tra le studentesse e gli studenti e ha stimolato la discussione. Sono stati organizzati piccoli gruppi eterogenei di lavoro che hanno sviluppato le tematiche specifiche dell'elaborato.

Gli insegnanti prof.ssa Ilaria Crescente, prof.ssa Anna Manfredi e il prof. Ludovico Lucarelli, funzione strumentale Area Salute e Benessere della scuola, sono stati tutor delle attività e hanno svolto un'azione di coordinamento.

La partecipazione al progetto ha permesso anche di implementare le competenze

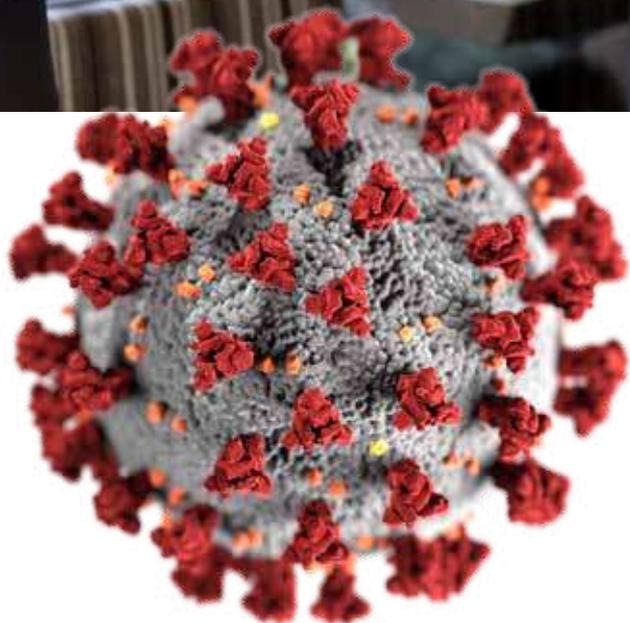
chiave per l'apprendimento permanente e di sviluppare i pilastri su cui si basa il nuovo insegnamento di Educazione Civica promosso dal Ministero dell'Istruzione dall'anno scolastico 2020/21.

L'obiettivo principale, di questo nuovo insegnamento, è proprio quello di formare

cittadini attivi e consapevoli che siano preparati ad analizzare la realtà e a vivere responsabilmente nella società.

Prof.ssa Teresa Andena
Dirigente Scolastico

"Campus Agroalimentare Raineri- Marcora"



2D – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

BAILLOBAY MONTI IRIS
CALDERIN TORIZA ARLEMY
COZZOLINO LUISA
DRIZA OMAR
DROGHI SARA
FODERA' VINCENZO
GANDINI MATTEO
GJOKEY ANTONIO
GOLUTTI MARCO
GUEYE ASTOU
HAMZA MERYEME
KRAFT AXEL
LEDDA EMANUELE MATTEO
MAZZOCCHI ANNA SOFIA
NOSENZO RUBENS
PICCINELLI CHIARA
SINGH ORNEET
ZAMBELLI MATTIA
ZHOU YA RAN
ZOGLI YAO WINNER
ZYKA IDAJETE



I VIRUS

La storia dell'umanità è caratterizzata da battaglie contro terribili nemici: i microrganismi patogeni. A partire dal XIX secolo, la comprensione delle modalità di trasmissione delle infezioni ha permesso di migliorare la qualità della vita riducendo o addirittura debellando la diffusione di alcuni virus (vaiolo e peste bovina).

CHE COS'È UN VIRUS?

La parola virus deriva dal latino e significa "veleno". I virus sono parassiti endocellulari obbligati cioè, per potersi riprodurre, ad infettare una cellula ospite che può essere animale, vegetale, di fungo o anche batterica. Le dimensioni di un virus variano da 20 a 500 nm. Un virus, quindi, è circa mille volte più piccolo di una cellula e si può osservare solo con il microscopio elettronico. I virus sono molto numerosi e si trovano in ogni tipo di ambiente; tutti insieme costituiscono la cosiddetta virosfera. Sono state classificate circa 5000 diverse specie virali. L'osservazione delle particelle virali al microscopio elettronico ha rivelato una straordinaria varietà di forme. Tutti i virus sono costituiti da un involucro di proteine di forma geometrica, detto capside, che racchiude una molecola di DNA o di RNA: in pratica, un virus è un «contenitore» che contiene un'informazione ereditaria.

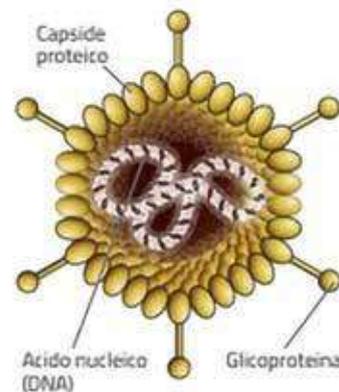


Figura 1: L'adenovirus che causa il raffreddore è un virus a DNA

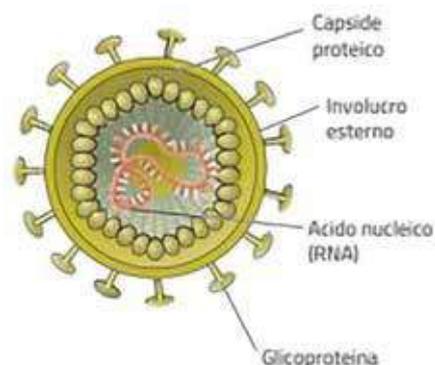
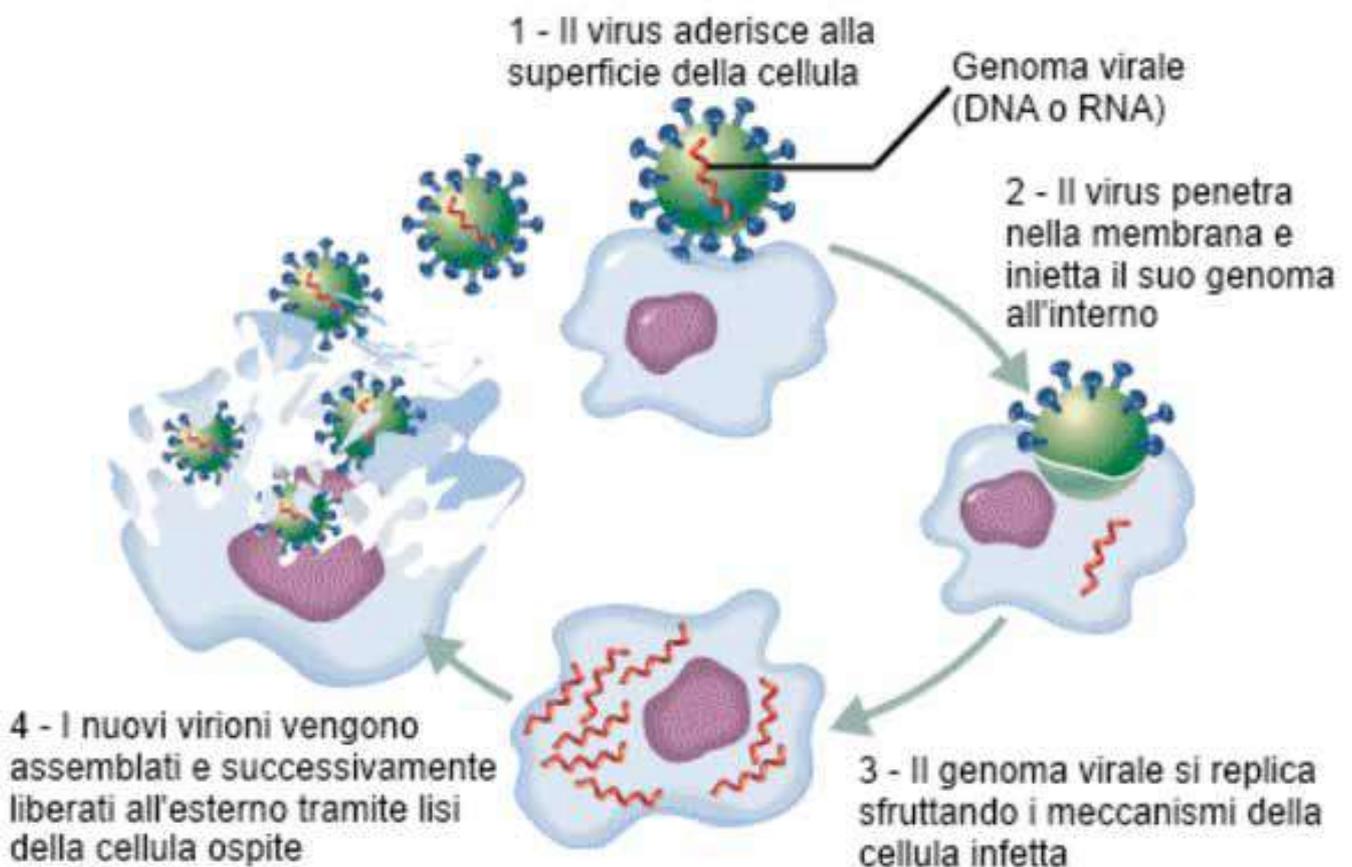


Figura 2: I virus responsabili dell'influenza sono a RNA

COME SI RIPRODUCE UN VIRUS?

Una generica infezione virale è possibile paragonarla a un colpo di Stato, in cui i dispositivi della cellula colpita vengono obbligati e dirottati verso la produzione di nuove particelle virali. La cellula infettata perde quindi il comando della sua attività a vantaggio dell'organismo ospite. Il virus aderisce alla cellula da infettare tramite dei processi di adesione, grazie al riconoscimento di alcune proteine virali presenti sulla superficie cellulare. Dopo l'adesione il virus trova il modo di entrare nella cellula.

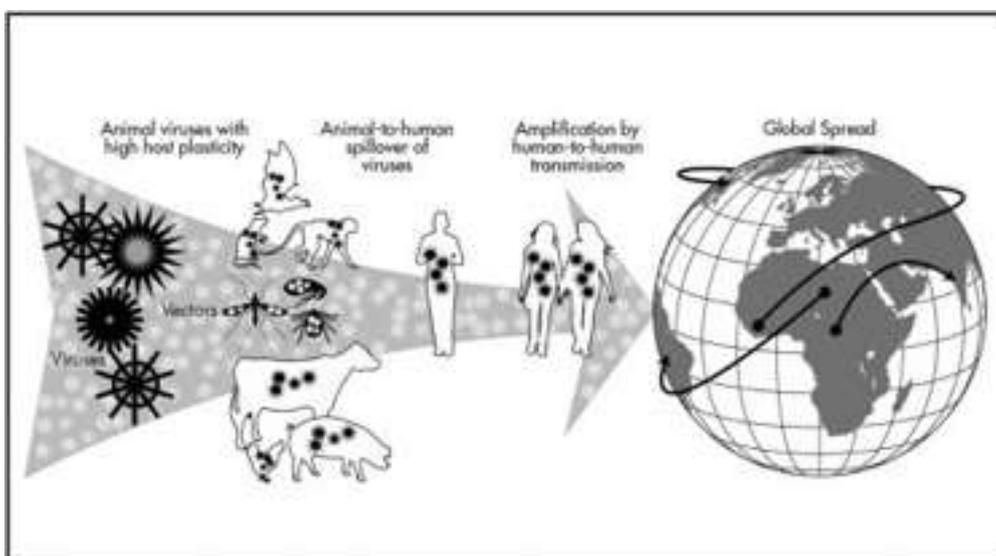


ORIGINE e DIFFUSIONE

Molte delle malattie infettive, sono dovute ad agenti patogeni che in passato hanno cambiato ospite. Il fenomeno si verifica di continuo e nascono nuove malattie infettive. In alcuni casi queste malattie emergenti causano pandemie, com'è successo per COVID-19; in altri casi le epidemie si spengono senza diffondersi nella popolazione umana.

Una malattia infettiva umana causata da un agente patogeno animale che rimane confinata a un singolo caso o che comincia a diffondersi da persona a persona è detta zoonosi. Ha origine perché l'agente patogeno compie un salto di specie, chiamato spillover, ovvero inizia ad infettare

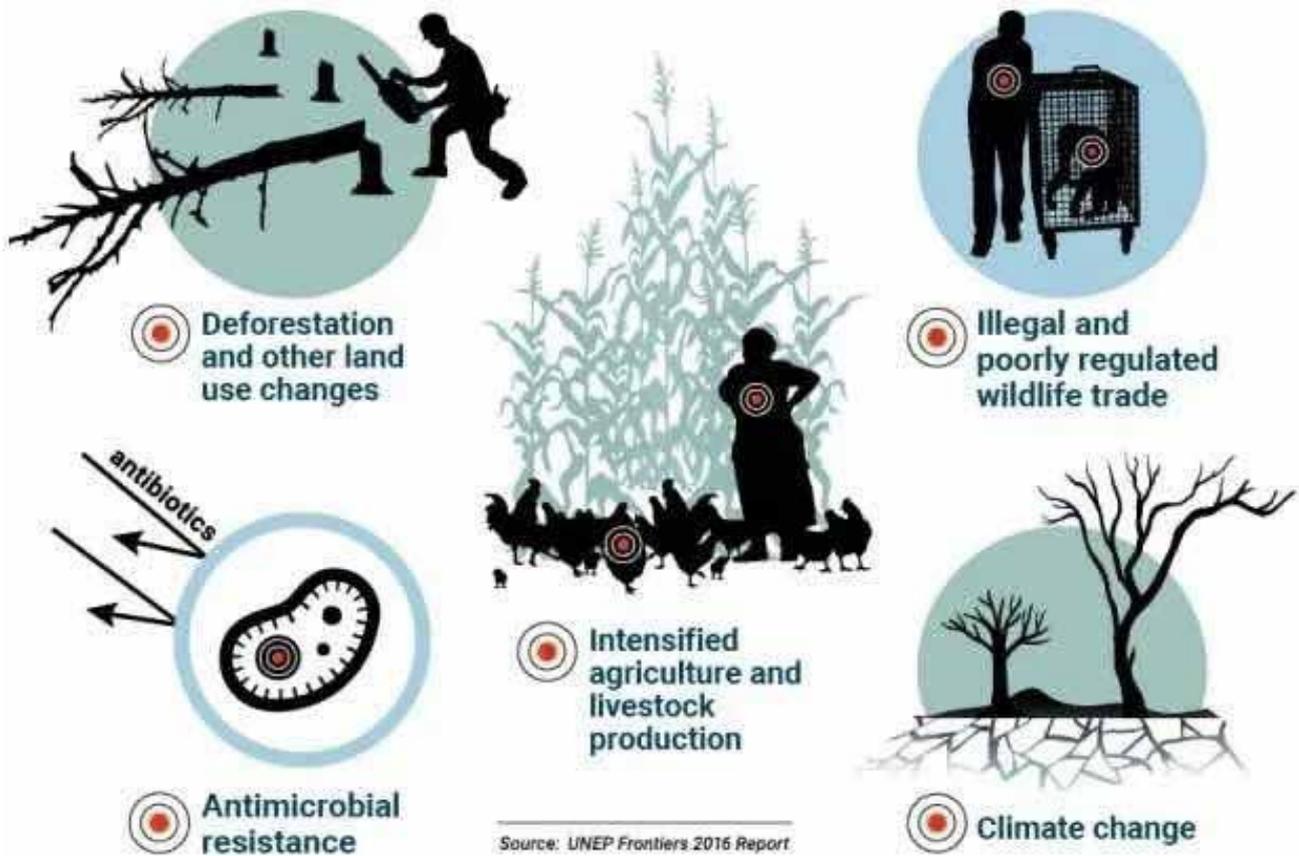
organismi di una specie differente da quella in cui comunemente si diffonde (specie serbatoio)



QUALI FATTORI FAVORISCONO LA ZONOSI?

Vari fattori antropici favoriscono l'emergere di nuove zoonosi. Sono tutti fattori che portano gli esseri umani in stretto contatto con gli altri animali.

- FRAMMENTAZIONE DEGLI HABITAT
- TRAFFICO DIFAUNA SELVATICA E BRACCONAGGIO
- INTENSIFICAZIONE DELLA PRODUZIONE ANIMALE
- CAMBIAMENTO CLIMATICO
- DEFORESTAZIONE E SFRUTTAMENTO DEL TERRITORIO



COME SI È ORIGINATO IL SARS-COV-2?

I coronavirus sono naturalmente presenti nei pipistrelli, dai quali il virus può passare ad altri mammiferi, come lo zibetto nel caso della SARS e il dromedario nel caso della MERS. Il salto di specie avviene grazie a una modifica nel patrimonio genetico del virus che lo rende in grado di infettare nuove specie animali, tra cui anche gli esseri umani. Nel caso del virus SARS-CoV-2, il focolaio dell'infezione sembra essere stato il mercato del pesce di Wuhan. Il mercato di animali vivi è un moltiplicatore di infezioni e può favorire il salto di specie per diversi motivi: la presenza di un alto numero di persone, la vicinanza con animali selvatici e la manipolazione di animali vivi. Nel territorio

cinese convergono anche altre condizioni che favoriscono l'insorgenza e la diffusione di nuove infezioni. In Cina, la vicinanza tra esseri umani e animali (selvatici e domestici) è favorita non solo dai mercati di animali vivi, ma anche dai numerosi allevamenti intensivi; a questo si aggiunge il fatto che la Cina si trova al centro di molte rotte migratorie di uccelli che possono trasferire e diffondere il virus attraverso il territorio. Il salto di specie è un evento particolarmente comune nel caso dei virus a RNA come i coronavirus, che hanno un tasso di mutazione molto elevato.

COME SI TRASMETTE E QUALI RISCHI COMPORTA?

Come avviene per la maggior parte delle infezioni respiratorie, anche il virus SARS-CoV-2 si trasmette attraverso la saliva, i colpi di tosse e gli starnuti, che spargono nell'ambiente goccioline (o droplet) che veicolano il virus. A seconda del peso, queste goccioline possono cadere a distanze diverse: si stima che nella maggior parte dei casi la caduta si verifichi nel raggio di circa un metro, da cui la raccomandazione di mantenersi almeno a questa distanza dalle altre persone. La trasmissione può avvenire per contatti diretti e ravvicinati con persone infettate dal virus oppure tramite contatti indiretti, per esempio toccando una superficie infetta e portandosi poi le mani contaminate alla bocca, al viso, al naso e agli occhi. La trasmissione tramite aerosol, con il virus in sospensione nell'aria, non è ancora stata dimostrata.

Nella maggior parte dei casi, il virus è trasmesso da persone con sintomi evidenti (mal di gola, raffreddore, tosse, starnuti, febbre o, nei casi più gravi, difficoltà respiratorie e polmonite), tuttavia alcuni studi suggeriscono che anche persone asintomatiche o con sintomi molto lievi possano essere infettive. Il periodo di incubazione del virus SARS-CoV-2 è stato stimato tra un minimo di 2 e un massimo di 14 giorni (il periodo più comune, secondo l'OMS, è di circa 5 giorni). Periodo di incubazione: tempo che passa dal momento dell'infezione alla comparsa dei sintomi. Il coronavirus SARS-CoV-2 causa sintomi respiratori che ricordano quelli di un raffreddore o di un'influenza e che, in circa l'80% dei casi, decorrono senza complicazioni. Tuttavia, rispetto alle consuete infezioni stagionali, l'epidemia di COVID-19 si caratterizza per una maggiore percentuale (circa il 20% dei casi) di sintomi respiratori severi e critici, con polmoniti che possono portare all'insufficienza respiratoria e alla necessità di ricorrere a cure di terapia intensiva. Il dato più preoccupante riguarda, in particolare, l'alto tasso di letalità nelle persone con più di 60 anni e che presentano malattie croniche.

Anche bambini e adolescenti possono contrarre l'infezione, ma la malattia decorre in generale senza gravi complicanze. Non esistono quindi fasce d'età immuni all'infezione e, anche se i sintomi sono lievi o assenti, i giovani possono essere comunque un veicolo dell'infezione. Oltre all'età, anche la genetica potrebbe giocare un ruolo nel rendere alcune persone più vulnerabili di altre.

3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING



6 CLEAN WATER AND SANITATION



11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES



TEMA 3

PREVENIRE il CONTAGIO

Tutti i virus, per propagarsi, hanno bisogno di un organismo in cui riprodursi; le particelle virali però possono sopravvivere per un certo periodo anche quando sono rilasciate nell'ambiente, per esempio con uno starnuto o un colpo di tosse. Il periodo di sopravvivenza su diverse superfici dipende dal virus e dalle condizioni ambientali. Il virus può sopravvivere fino a 24 ore sulle superfici di cartone e fino a 2-3 giorni sulla plastica e sull'acciaio inossidabile.



[SALUTE.GOV.IT/NUOVOCORONAVIRUS](https://www.salute.gov.it/nuovocoronavirus)



Ministero della Salute

LA DISINFEZIONE DI SUPERFICI

La legge afferma che per poter definire sicura una superficie è necessaria una riduzione di batteri e microrganismi del 99,999% definita attraverso test specifici. Solo i prodotti che hanno dimostrato di superare i test possono definirsi disinfettanti.

Secondo quanto indicato nel rapporto N. 19/2020 – Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza Covid-19: presidi medico chirurgici (PMC) e biocidi del Gruppo di lavoro ISS Biocidi Covid-19, i disinfettanti per superfici devono contenere principi attivi come etanolo, sali di ammonio quaternario, perossido d'idrogeno o ipoclorito di sodio.

Le concentrazioni da utilizzare e i tempi di contatto da rispettare per avere una efficace azione disinfettante sono dichiarati dall'etichetta, sotto responsabilità del produttore.



LA DISINFEZIONE DELLE MANI



Le principali vie di diffusione dei microbi sono le mani, con le quali tocchiamo le superfici dove si depositano le goccioline infette. La prima raccomandazione è quindi quella di lavarsi spesso le mani.

Quando non sono disponibili acqua e sapone si possono usare i disinfettanti per le mani.



LE PROTEZIONI

Le mascherine

Si tratta di strumenti che offrono protezione respiratoria, impedendo o limitando l'inalazione di particelle disperse nell'aria a seconda della capacità di filtrare l'aria in ingresso. Sono tutte formate da più strati di tessuto-non-tessuto (TNT) costituito da fibre di poliestere o propilene.



Le mascherine chirurgiche

Le mascherine chirurgiche sono fatte di vari strati, fra cui almeno uno in materiale idrorepellente e sono efficaci per limitare i fluidi in uscita. Proteggono quindi gli altri. Devono essere indossate correttamente, coprendo bene sia il naso che la bocca.

Le mascherine FFP1, FFP2, FFP3

Sono realizzate in tessuto e in apposito materiale filtrante. Passando dalla 1 alla 3 la protezione aumenta. Proteggono sia chi la indossa che gli altri. Sono più efficaci delle mascherine chirurgiche.

Le mascherine con valvole

Le mascherine di protezione FFP1, FFP2 e FFP3 possono essere dotate di valvole: la loro presenza assicura un comfort maggiore quando la mascherina è indossata per molto tempo. In particolare, la valvola di espirazione permette all'aria calda di fuoriuscire dal dispositivo, riducendo l'umidità che si forma al suo interno, evitando così la formazione di

condensa.

Attenzione però, perché in questo modo anche le particelle virali possono fuoriuscire: l'utilizzo di mascherine con valvola non è infatti consigliato se si pensa di essere positivi. Servono quindi per proteggere sé stessi ma non gli altri.

Esistono infine mascherine in tessuto lavabili. Sono riutilizzabili ma la loro efficacia dipende dalla trama e dagli strati di cui sono fatte.

Le raccomandazioni per l'uso delle mascherine sono:

- devono essere indossate tenendole per gli elastici con le mani appena lavate;
- se usa e getta, non devono essere utilizzate per più di qualche ora;
- una volta indossate non devono essere toccate di continuo, soprattutto se non si hanno le mani pulite, perché questo farebbe aumentare il rischio di contagio;
- devono essere rimosse tenendole per gli elastici e ci si deve poi lavare accuratamente le mani, per almeno venti secondi.

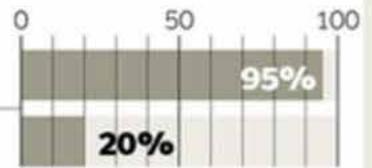
I diversi tipi

Chirurgica

Non aderisce ai contorni del viso e impedisce la fuoriuscita da bocca e naso delle goccioline di secrezioni respiratorie



CAPACITÀ FILTRANTE verso l'esterno
verso chi la indossa



FFP1-FFP2-FFP3 senza valvola Hanno un'elevata protezione. Proteggono chi la indossa e gli altri



FFP1

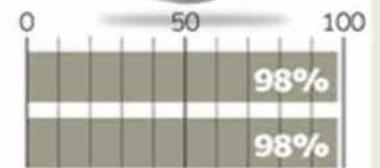
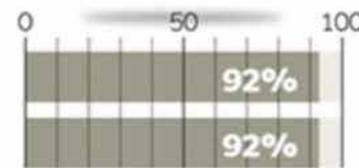
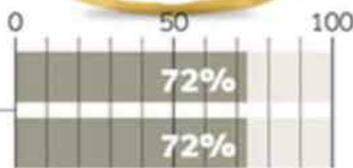


FFP2



FFP3

CAPACITÀ FILTRANTE verso l'esterno
verso chi la indossa



FFP1-FFP2-FFP3 con valvola Tutte hanno una caratteristica comune: una migliore respirazione. Proteggono chi la indossa ma non gli altri perché dalla valvola esce il respiro. Indossate da chi è positivo contagia. L'FFP3 ha una protezione quasi totale



FFP1

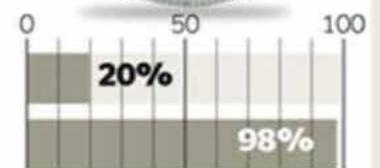
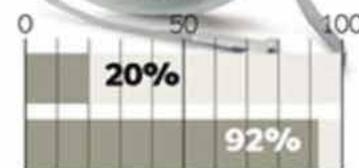


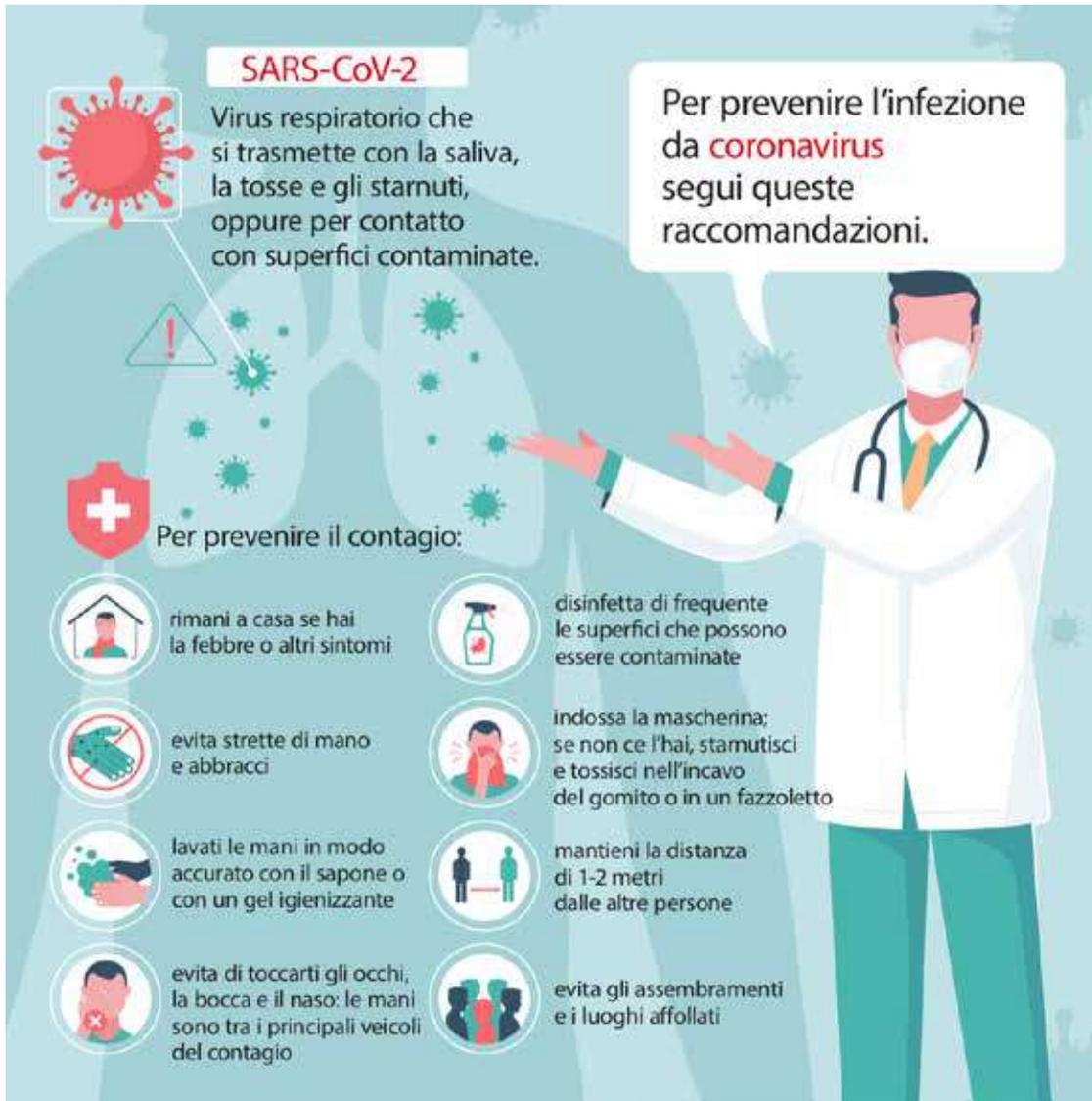
FFP2



FFP3

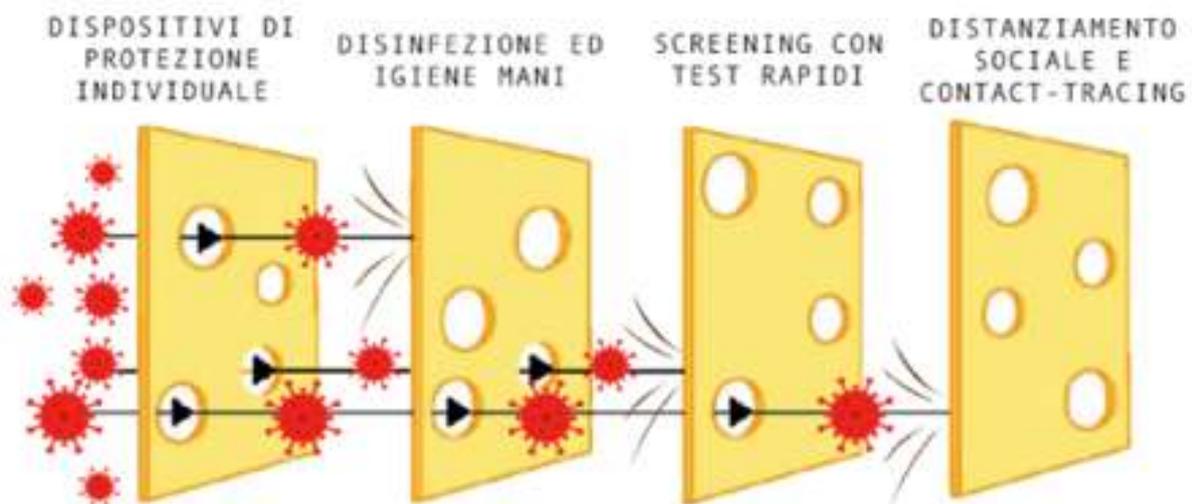
CAPACITÀ FILTRANTE verso l'esterno
verso chi la indossa





IL MODELLO DEL FORMAGGIO SVIZZERO

Per fermare una malattia infettiva bisogna intervenire con diverse modalità (rappresentate dalle diverse fette di formaggio). Non esiste una soluzione perfetta e ognuna presenta delle imperfezioni che "lasciano passare" il virus. Se si adottano comportamenti diversi e con difetti non sovrapponibili si potrà fermare l'epidemia.





I TEST DIAGNOSTICI

COME SI IDENTIFICANO LE PERSONE INFETTE?

I test diagnostici

Esistono diversi tipi di test per verificare se una persona è infetta o se ha sviluppato la malattia in passato. Per eseguirli, è necessario disporre di materiale biologico.

Test molecolare

Identifica la presenza di materiale genetico del virus per confermare se la persona è al momento infetta

Questa procedura consiste nel prelevare, con l'aiuto di un tampone di cotone attaccato a un bastoncino (una sorta di cotton fioc), un campione di muco dalla mucosa della gola che viene inviato in laboratorio. Qui il campione viene prima trattato con detergenti per inattivare il virus; si procede poi all'estrazione dell'RNA virale e alla sua amplificazione mediante una tecnica chiamata RT PCR, una versione modificata della PCR che rileva l'RNA eventualmente presente nel campione



Test antigenico

(rapido)

Identifica la presenza di frammenti di proteine virali per confermare se la persona è al momento infetta

Si preleva un campione biologico (saliva, sangue, muco). Il materiale viene raccolto in una provetta che contiene una soluzione che inattiva il virus. Se ne preleva una goccia che viene inserita su supporto contenente strato di anticorpi che legano la proteina virale qualora presente. La positività del test viene data da altri anticorpi fluorescenti che si legano al complesso formatosi.



Test sierologico

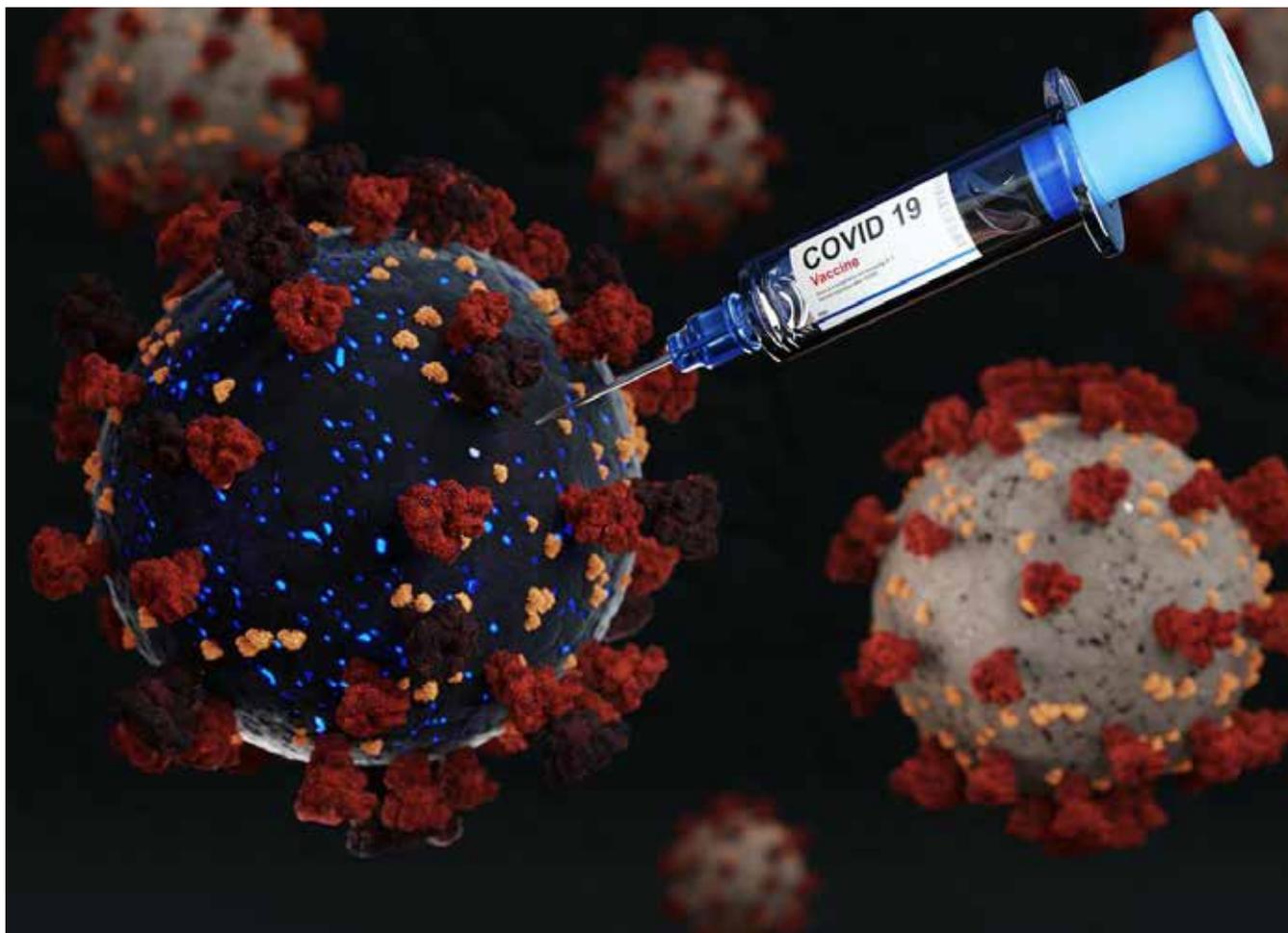
Ricerca gli anticorpi per il virus per confermare se la persona è venuta a contatto con il virus

Questi test vanno alla ricerca di due tipi di immunoglobuline: le IgM, che si formano nelle fasi precoci della malattia e scompaiono qualche settimana dopo la guarigione, e le IgG, che emergono solo in un secondo tempo (circa due settimane dopo la comparsa dei primi sintomi) ma che rimangono in circolo molto più a lungo. Le IgG sono tra le armi che il sistema immunitario usa per garantire la memoria immunitaria, ovvero la protezione nei confronti di una seconda infezione da parte dello stesso virus





I VACCINI



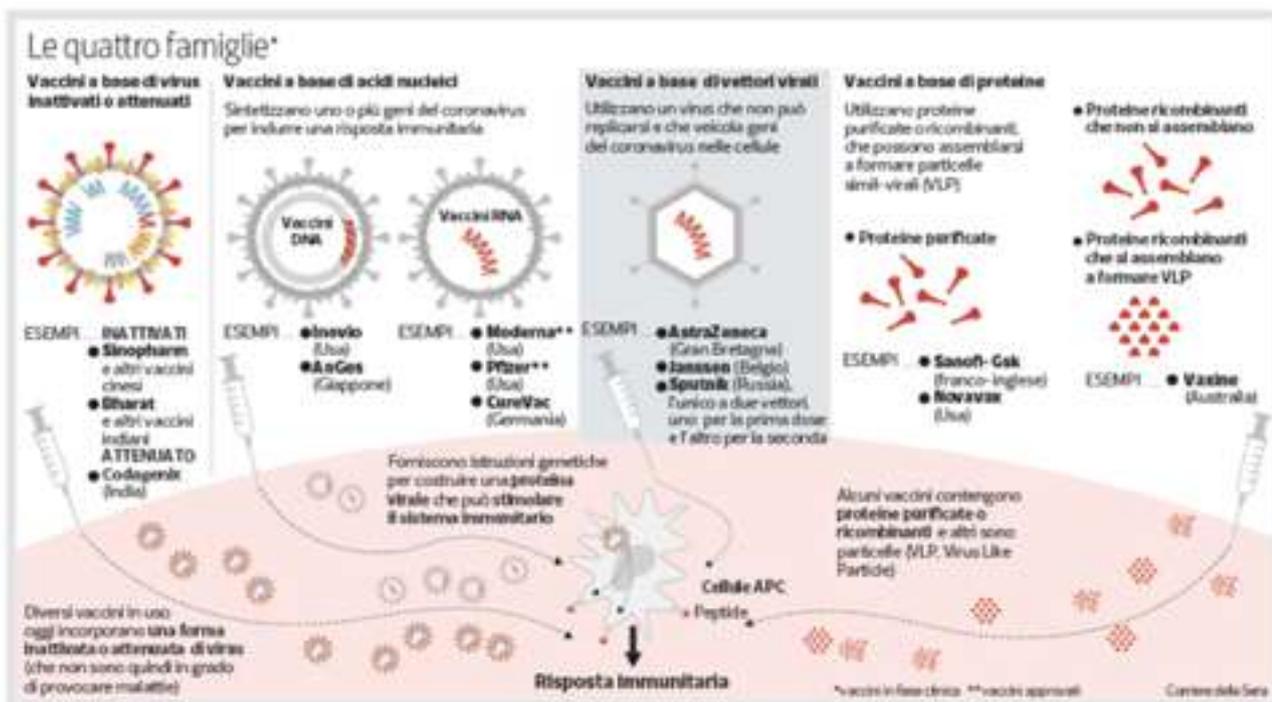
Quando siamo aggrediti da un'agente patogeno, entra in azione il sistema immunitario che permette di acquisire l'immunità cioè la resistenza alle malattie infettive. Il vaccino sfrutta la capacità di "ricordare", tipica del sistema immunitario, per giocare d'anticipo sugli agenti patogeni. Il vaccino mostra in anticipo al sistema immunitario l'antigene di un determinato patogeno, in modo tale che quando incontrerà l'antigene "vero" sarà già attrezzato per la risposta. Poiché il vaccino previene la malattia, prima ancora che essa

venga contratta, viene considerato un tipo di profilassi di straordinaria importanza se si vuole eradicare la malattia.

Il vaccino mette volutamente a contatto l'organismo con un antigene sufficientemente attenuato da non fare sviluppare la malattia, ma allo stesso tempo in grado di stimolare le cellule della memoria. In alcuni casi le cellule della memoria permangono per tutta la vita, ma in alcuni casi l'immunizzazione dura per un periodo limitato.

Normalmente, il processo di sviluppo e di

Immissione in commercio di un vaccino richiede, come per qualsiasi farmaco, un periodo di circa dieci anni. Questo lungo periodo di tempo serve per svolgere tutte le fasi di sperimentazione preclinica (in laboratorio e in modelli animali) e clinica (negli esseri umani) necessarie per dimostrare che il vaccino è sicuro ed efficace. L'emergenza ha però accelerato i tempi di immissione, si tratta di uno sforzo collettivo senza precedenti, che coinvolge sia enti privati sia istituti accademici pubblici e organizzazioni no profit.



Gli EFFETTI COVID nella RISTORAZIONE

Oltre a diverse informazioni generali per il settore della ristorazione, il rapporto - a cura del Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19, coordinato da Umberto Agrimi e Luigi Bertinato - riporta indicazioni su norme igieniche e precauzioni specifiche nella ristorazione con somministrazione (Ateco 56.10.11).

RISTORAZIONE: IL LOCALE CUCINA E 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” 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”.

RISTORAZIONE: L'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 (Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione) “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”. Riguardo al tema del distanziamento si rimanda anche alla lettura delle linee guida della Conferenza delle Regioni e Province Autonome.

- “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 presenti” (il documento riporta anche le misure)”.
- Nel caso in cui l’ambiente sia fornito di adeguate finestrate, favorire il ricambio d’aria con regolarità.
- 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. casse), 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”.
- “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.
- 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”.

- Ristorazione: le 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”.

COSA È CAMBIATO?

Il settore della ristorazione è stato uno dei più colpiti dall'emergenza sanitaria che ha interessato l'Italia e il resto del mondo. Il lockdown che per due mesi interi ha fermato la Penisola, infatti, ha comportato la chiusura totale di tutte le attività che, come bar e ristoranti, non potevano garantire la mancanza assoluta di contatto sociale. Ora che la situazione sembra essere migliorata e i locali si sono dotati di un protocollo di protezione che garantisce il distanziamento sociale e i dispositivi di protezione necessari per prevenire il contagio, la maggior parte delle attività sono ripartite e, seppure con le dovute precauzioni, è ancora possibile uscire a pranzo o a cena.

Nonostante la riapertura, però, è inevitabile che la pandemia di Covid-19 abbia cambiato il modo di fare ristorazione.

IL FOOD DELIVERY

Impensabile immaginare oggi il mondo della ristorazione senza take away e food delivery. Eppure, fino a qualche anno fa la situazione era assolutamente diversa e le operazioni di asporto e consegna a domicilio riguardavano quasi esclusivamente le pizzerie (con modalità d'altronde differenti rispetto a quelle odierne).

L'home delivery sta crescendo rapidamente, soprattutto negli ultimi anni. In particolare, sono sempre di più gli italiani che si avvicinano al food delivery. La tendenza in atto è stata sicuramente accentuata dall'attuale pandemia e dal lockdown imposto dai Governi e si sta diffondendo ovunque (ormai in tutto il pianeta!).

Già prima dell'emergenza il settore del Food Delivery online aveva registrato una considerevole crescita e molte attività si erano attrezzate affidando il servizio di delivery ad app specializzate come JustEat, Glovo, UberEats e altre simili.

In questi ultimi mesi, però, abbiamo assistito ad una sorta di eclissi della ristorazione tradizionale così come l'abbiamo sempre concepita e i ristoratori hanno dovuto puntare tutto su queste soluzioni alternative per riuscire a sopravvivere e continuare la loro attività nonostante le restrizioni imposte per far fronte alla pandemia.



Come funziona il food delivery?

L'ordine viene effettuato tramite applicazione o sito web sviluppato ad hoc per il ristorante digitale. I clienti possono scegliere da un menu limitato di piatti, dolci, bibite e spuntini. Alcune aziende permettono di ordinare fino a tre giorni prima o su abbonamento per un periodo definito, mentre altre consentono di effettuare l'ordine a partire dal giorno precedente oppure a servizio aperto. Gli utenti che utilizzano la funzione pre-order devono specificare una finestra temporale di consegna nella quale vorrebbero ricevere il cibo; se invece ordinano in live, quindi a servizio aperto, possono scegliere la consegna espressa o pre-order live. Le aziende che adottano questo modello possono a loro volta scegliere tra alcune tipologie e mezzi di consegna.

Variazione del menù per cibi “consegnabili”

La consegna dei cibi a domicili differenti rispetto alla sede di produzione ha imposto delle variazioni sia ai menu sia ai prodotti utilizzati. Sicuramente la scelta dei ristoratori prevede l'utilizzo di cibi che si prestano a una consumazione casalinga, che consentono di contenere i costi e che possano creare un network di clienti fidelizzati.

Le pietanze da proporre dovrebbero rispondere a tre requisiti fondamentali:

Redditività: soprattutto per le consegne a domicilio e per la vendita da asporto è necessario garantirti un margine di guadagno. Per calcolare la redditività di un piatto è importante conoscerne il foodcost. Visto il particolare momento storico mai come in questo momento è indispensabile mantenere i costi più bassi possibile, cercando di utilizzare materie prime che possono essere utilizzate per più preparazioni.

Cavalli di battaglia: individua quali sono i piatti più richiesti dai tuoi clienti e trova un compromesso tra i loro gusti e le tue necessità.

Trasporto: Le consegne devono essere garantite in breve tempo e gli alimenti devono mantenere le loro proprietà organolettiche inalterate, bisogna quindi fare attenzione alle fasi di preparazione e trasporto.

Cambiare il menù proposto in funzione dei tempi di preparazione di alcuni piatti. L'ordine del cliente assume connotati da fast food. Il cliente potrebbe essere disposto ad aspettare seduto al tavolo di un locale anche mezz'ora per gustare la specialità della casa, ma se la stessa portata, dopo esser stata preparata, deve essere trasportata per ulteriore tempo questo potrebbe rappresentare un problema. Per evitare questo inconveniente è importante, quando si studia un menù, tenere a mente il tempo di cottura del piatto, quello di attesa del fattorino e quello necessario alla consegna.

Igiene e sicurezza

Oltre al servizio d'asporto, altri due fattori fondamentali che hanno influenzato il mondo della ristorazione durante (e dopo) il Covid-19 sono stati l'igiene e la sicurezza. mascherine, guanti, dispenser di gel igienizzante, insieme a procedure di sanificazione e igienizzazione di tutte le superfici da contatto sono ormai requisiti indispensabili per ogni locale. Per permettere il distanziamento sociale stabilito dalla legge, inoltre, molti gestori e proprietari sono stati costretti a ripensare e riorganizzare gli spazi, sistemando i tavoli ad una certa distanza l'uno dall'altro e diminuendo il numero di posti occupabili. Gli ambienti interni, quindi, risultano necessariamente molto meno affollati rispetto a prima.

Anche per quanto riguarda la tavola e la mise en place sono state introdotte novità o cambiamenti per garantire la sicurezza dei clienti. Il tovagliato tessile riutilizzabile, per esempio, rappresenta una scelta molto valida per assicurare la massima igiene: molti bar e ristoranti che precedentemente utilizzavano solo tovagliato monouso o non prevedevano affatto l'uso della tovaglia, appoggiando le stoviglie direttamente sul tavolo (con la conseguente impossibilità di eliminare efficacemente germi e batteri tra un cliente e l'altro) con la riapertura dei locali dopo il lockdown hanno dovuto ricredersi, adottando tovaglie e tovaglioli in tessuto. Il tovagliato tessile è più igienico e più sicuro, perché viene sanificato dopo ogni utilizzo.



Digitalizzazione

La crisi ha accelerato un processo di modernizzazione che era già in atto ma che su alcuni aspetti procedeva ancora lentamente. Ci si riferisce soprattutto alla digitalizzazione, e questa non riguarda solo il rapporto tra punto vendita e cliente. L'ultimo anno, con le chiusure forzate e il distanziamento sociale, ha dato una spinta importante all'uso della tecnologia e dei device digitali. Lo abbiamo visto nelle modalità d'ordine, dalle app ai menu con QR code, ma anche nei sistemi di pagamento.

Inoltre, è cresciuto l'utilizzo dei social network come strumento di comunicazione, soprattutto nelle comunità locali. Bar e ristoranti hanno capito che i social network sono uno strumento utile per mantenere il contatto con i propri clienti, i quali hanno mostrato il bisogno di tornare presso luoghi familiari con cui hanno legami emotivi ma che al tempo stesso trasmettano loro anche fiducia e sicurezza.





L'importanza del rapporto con i clienti

Le iniziative vincenti saranno quelle che riusciranno a mantenere una forte connessione emozionale con il cliente. Nei momenti di incertezza il consumatore cerca punti di riferimento chiari. Trasmettere chiaramente il proprio posizionamento attraverso il brand o l'offerta è un modo per fidelizzare il cliente. La tecnologia può supportare perché la digitalizzazione dà accesso a grandi quantità di dati che aiutano a conoscere i consumatori. Ai bisogni di prima come qualità e esperienza si aggiungono fiducia, sicurezza e sostenibilità. In un momento particolare come questo investire nel rapporto con il cliente diventa ancora più importante di prima. L'abilità sta nel valorizzare l'esperienza degli avventori, puntando sulla qualità del servizio e dei prodotti. E ricordarsi che, ogni crisi e difficoltà, rappresenta alla fine un'occasione per migliorarsi e crescere.

BIBLIOGRAFIA

- salute.gov.it

il sito informativo del ministero della Salute

- protezionecivile.it

la risposta Nazionale sul sito della Protezione Civile

- aulascienze.scuola.zanichelli.it/2020/03/05/speciale-coronavirus

- nature.com/news

la sezione di notizie giornaliere della rivista scientifica internazionale Nature

- iss.it/coronavirus

la pagina dell'Istituto Superiore di Sanità dedicata al coronavirus e alla pandemia di COVID-19

- epicentro.iss.it

il portale a cura del Centro Nazionale di Epidemiologia, Sorveglianza e Promozione della Salute

- who.int

il sito della World Health Organization (Organizzazione Mondiale della Sanità)

- nih.gov/health-information/coronavirus

la pagina dei National Institutes of Health dedicata agli aggiornamenti sul coronavirus

VIRUS e RISTORAZIONE

Diffusione virale: dalla pandemia agli effetti sulla ristorazione



Classe 2D



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Dipartimento di Sanità Pubblica
U.O. Epidemiologia e Promozione della salute