

Protocollo sicurezza igienica del tovagliato per la ristorazione

buone prassi d'igiene della tavola, uso e
sanificazione del tessile riutilizzabile



ASSOSISTEMA



ASSOSISTEMA

#sentirSI sicuri

PROTOCOLLO SICUREZZA IGIENICA DEL TOVAGLIATO PER LA RISTORAZIONE
Buone prassi d'igiene della tavola, uso e sanificazione del tessile riutilizzabile

L'Organizzazione Mondiale della Sanità nelle sue considerazioni operative per la gestione del virus Covid-19 per il settore turistico ricettivo oltre che a prevedere raccomandazioni per le diverse attività svolte all'interno dell'hotel interviene anche in relazione alla corretta prassi di gestione ed igienizzazione per quanto riguarda la ristorazione.

La ristorazione, come la parte ricettiva, riveste la caratteristica di avere un alto grado di aggregazione sociale ovvero un elevato numero di ospiti che oltre ad interagire tra loro interagisce anche con il personale del ristorante, con un'alta probabilità di contatti e quindi diffusione, come previsto anche nel documento tecnico firmato da INAIL e ISS sulle rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS- CoV-2 nel settore della ristorazione.

Rivestono dunque di attenzione specifica:

- Il sistema di sistemazione degli ospiti;
- la gestione dei servizi (cibo, bevande, organizzazione dell'attività);
- sanificazione dei locali e delle superfici, in particolare dei tavoli;
- le interazioni tra i clienti e la struttura e le interazioni con l'ambiente;

Per quanto riguarda gli aspetti di sanificazione l'OMS prevede delle modalità specifiche per il trattamento di piatti, posate e biancheria da tavola.

Si invita tra le altre cose, dal momento che la trasmissibilità del virus avviene per via aerea tramite le goccioline prodotte da colpi di tosse o starnuti, che possono depositarsi e persistere anche su superfici inanimate, o per contatto con le mani contaminate, a sanificare anche gli articoli che non sono stati utilizzati direttamente dal cliente.

L'attenzione nel ristorante per l'aspetto igienico, soprattutto per i piani di lavoro e di appoggio per le stoviglie – posate, piatti, bicchieri, ecc.- e per l'igiene delle mani risulta essere fondamentale dal momento che il consumo dei cibi e delle bevande comporta inevitabilmente il contatto diretto di oggetti o delle mani potenzialmente contaminati con le mucose del cavo orale che rappresentano una delle porte di ingresso del virus.

Ciò premesso, merita un approfondimento il tema dell'igiene e della pulizia dei tavoli non solo in questo particolare momento di grande attenzione ma come costante e ineludibile elemento di controllo del rischio alimentare.

Riveste in questo contesto un ruolo centrale il tovagliato correttamente sanificato e trattato da aziende specializzate che forniscono al cliente anche la certificazione circa la modalità di trattamento dedicato alla biancheria prima che la stessa venga consegnata pronta all'uso attraverso la certificazione UNI EN 14065 e linee guida Assosistema ed eventuale documentazione dei processi seguiti.

Il punto di partenza consiste nel poter assicurare agli ospiti che accedono al ristorante per la degustazione dei cibi preparati dalla cucina una sala di ristorazione con un alto grado di igiene, oltre che il comfort e l'eleganza desiderati, risultato di una seria e costante pratica di sanificazione preventivamente studiata, poi attuata e documentata. In questo modo l'ospite si sentirà in un ambiente igienicamente accogliente e potrà apprezzare globalmente la sua esperienza attraverso tutti i sensi come la vista, il tatto, l'olfatto e infine il gusto.

Una buona pratica di igienizzazione parte dal presupposto che è necessario pulire e igienizzare l'ambiente e il tavolo ad ogni cambio cliente. Per fare questo è necessario che l'ambiente di sala, compresi gli arredi, gli accessori del servizio e il tavolo, siano oggetto di preventiva sanificazione da parte di un operatore opportunamente e adeguatamente formato sull'igiene; una seria metodica per la sanificazione non può prescindere dall'utilizzo di materiali e azioni manuali per la pulizia, per la detersione con l'ausilio di prodotti detergenti e agenti disinfettanti, che da ultimi, solo se preceduti dalle azioni precedenti, con un adeguato tempo di contatto, garantiscono la sanificazione di base della sala.

Risulta quindi evidente che le operazioni di sanificazione della sala, avranno influenza sulle tempistiche operative e in particolar modo se avvengono durante il servizio esse potranno avere riflessi anche sul decoro e sul servizio ai clienti.

Considerato quanto sopra descritto per la sala, risulta ora importante evidenziare la necessità che il tavolo sia coperto da un tessuto riutilizzabile con un livello di sanificazione garantito da lavanderie specializzate e certificato in base ad una specifica norma, la UNI EN 14065 e Linee Guida Assosistema, che garantiscono un controllo sulla biocontaminazione del tessile attraverso un sistema di Risk Analysis Biocontamination Control.

Eleganti tovaglie e tovaglioli in tessuto naturale riutilizzabile, offrono quindi, oltre al comfort tipico italiano, la praticità di essere facilmente sostituibili al termine di ogni servizio. Del resto è improprio anche solo immaginare l'utilizzo di articoli usa e getta di provenienza non certificata e di rilevante impatto ambientale.

In questo modo l'operatore di sala, attraverso una procedura VELOCE e SICURA potrà cambiare in presenza di altri clienti solo la tovaglieria, offrendo quindi al cliente successivo il massimo della sicurezza igienica.

Per apparecchiare, il ristoratore, dopo la rimozione della tovaglieria usata, non dovrà far altro che, munito di guanti, aprire la confezione con la biancheria e prelevare l'articolo necessario. La piega permette di apparecchiare tovaglie e coprimalta utilizzando solo i polpastrelli del pollice e indice. La tovaglieria usata sarà riposta in contenitori chiusi (sacchi o sacconi in carrelli) manipolandola e scuotendola il meno possibile nell'ambiente prima dell'inserimento nel contenitore stesso; la biancheria verrà poi prelevata dall'autista della società di noleggio e sanificazione (il camion viene sanificato ad ogni carico) che la consegnerà in apposita area dell'azienda, separata dal reparto della biancheria pulita.

Al contrario, la scelta di utilizzare tavoli senza tovaglieria potrebbe creare dei forti problemi in merito alla buona prassi di igienizzazione del tavolo in quanto nel momento del riordino della tavola, la superficie dovrà essere lavata obbligatoriamente in presenza dei clienti e presumibilmente in modo veloce attraverso l'utilizzo di panni e prodotti che abbiano un contenuto disinfettante alto. Si tratta quindi di una pratica altamente sconsigliata dal momento che per igienizzare realmente le superfici rigide con prodotti e tempi efficaci queste devono essere pulite, deterse e sanificate, ma se questo avviene durante il servizio il rischio è di condizionare negativamente il servizio di sala e indurre per la fretta a un'igienizzazione affrettata a discapito del cliente successivo.

Il modo migliore per evitare la diffusione di germi e batteri durante i pasti è utilizzare tovaglie e tovaglioli che hanno subito un intero processo industriale di trattamento, dal ritiro, cernita, lavaggio, stiratura, ricomposizione, confezionamento fino al trasporto e consegna al cliente finale, da azienda certificata "14065 e linee guida Assosistema".

La Norma in questione costituisce un pre-requisito essenziale per assicurare alla ristorazione e alle strutture ricettive ma anche al settore sanitario la fornitura di biancheria qualitativamente e igienicamente sicura dal punto di vista del controllo della sua biocontaminazione.

In altre parole, per prevenire la diffusione di malattie trasmissibili da agenti patogeni, il processo industriale di sanificazione dei tessuti - oltre alla pulizia sensoriale e al comfort - deve garantirne la qualità e la sicurezza igieniche, ottenute proprio tramite la norma tecnica "UNI EN 14065:2016 e le Linee Guida Assosistema" basate su un sistema di controllo RABC (Risk Analysis Biocontamination Control).

In tal senso, la UNI EN 14065 garantisce l'implementazione di un sistema di gestione aziendale che assicura ai tessuti trattati la qualità microbiologica appropriata secondo il loro specifico utilizzo (sanità, turismo, ristorazione, industria).

L'analisi microbiologica riguarda tutte le fasi del processo a cui sono sottoposti i tessuti trattati in un'industria di lavanderia, dal ricevimento della biancheria sporca fino alla consegna al cliente, attraverso: cernita, smistamento, classificazione, lavaggio, idroestrazione, essiccazione, finissaggio, piegatura, imballaggio e trasporto.

Da sottolineare che la norma UNI EN 14065 si sofferma, non solo sull'importanza di sanificare e decontaminare i dispositivi tessili, ma anche sulla necessità di proteggere gli stessi da una potenziale ri-contaminazione attraverso misure di analisi e prevenzione dei rischi, implementate sull'intero ciclo produttivo, fino al momento in cui i prodotti sono riconsegnati per il loro riutilizzo.

Il processo industriale prevede una componente termica, in quanto il lavaggio è effettuato a temperature predefinite idonee alla sanificazione e la successiva fase di asciugatura/stiro raggiunge temperature elevate. C'è poi l'azione meccanica, il fattore tempo e la parte di trattamento chimico che avviene mediante l'utilizzo di prodotti detergenti e agenti disinfettanti con capacità battericide, virucide e fungicide che garantiscono perfetta igienizzazione e sicurezza di utilizzo.

Il Sistema RABC comprende anche azioni di monitoraggio e sanificazione delle superfici, dei macchinari, dei mezzi di trasporto e degli operatori. Nulla è lasciato al caso...

La norma UNI EN 14065 garantisce una vera e propria analisi dei rischi di biocontaminazione che esamina, per ogni fase del processo di trattamento dei tessuti, quale può essere il potenziale rischio microbiologico, la sua potenziale causa, il metodo di controllo attuato nonché l'identificazione delle misure di intervento messe in atto al fine di ripristinare la conformità del processo nel caso di rilevamento di eventuali scostamenti e anomalie.

Per godere al meglio del tuo ristorante di fiducia e avere la miglior igiene, quando fai la tua prenotazione, chiedi che il tavolo sia preparato con tovaglia e tovaglioli in tessuto naturale riutilizzabile certificato **“UNI EN 14065:2016 e le Linee Guida Assosistema”**.



Questo documento è stato elaborato da Assosistema Confindustria con la supervisione di esperti nella gestione del rischio infettivo. Assosistema Confindustria detiene il diritto di utilizzarlo e di gestirne l'uso come strumento informativo e di comunicazione. Tutti i diritti di riproduzione sono riservati con espressa citazione della fonte Assosistema Confindustria.

Per informazioni a riguardo contattare Assosistema:

Assosistema Confindustria

Viale Pasteur 8, 00144, Roma (RM)

Mail: assosistema@assosistema.it

Telefono: 06-5903430

www.assosistema.it