



UNC
CONSUMATORI.IT

Ristoranti: il nostro vademecum

15 Settembre 2020



A cosa dobbiamo prestare attenzione quando mangiamo al **ristorante**? Quali voci del **menù** non possono mancare? Come regolarsi con la **mancia**? E il **coperto**? Ci sono delle **norme di sicurezza** per il ristoratore? Cosa cambia in questa fase **post Covid-19**? Sono alcune delle domande a cui abbiamo provato a rispondere in questo **vademecum sui ristoranti**, ricordando che alcune regole per i ristoratori sono le stesse sia si tratti di una **modesta trattoria di campagna** o un **ristorante stellato**.

Esistono sia **regole che tutelano il nostro portafoglio**, sia regole che ci garantiscono la **salubrità del cibo**. Dobbiamo anche tenere conto che abbiamo dei doveri nei confronti dei ristoratori che sono quelli di **rispettare il loro lavoro** e, ovviamente, **pagare il conto**.

A queste regole si debbono ora aggiungere le misure che debbono essere intraprese per evitare o quanto meno ridurre in modo significativo il rischio di contrarre il **Covid-19**.

Dal menù alla tavola, occhio alla sicurezza e al portafoglio.

Nel **menù** debbono essere riportati con chiarezza i **costi dei singoli piatti**; il prezzo indicato include il costo complessivo, ovvero quello delle materie prime, del personale di cucina, del personale di sala e quello delle strutture oltre, ovviamente, il guadagno per il ristoratore. In alcuni menù si può trovare la voce **“coperto”** con cui si intendono l'apparecchiatura della tavola, i condimenti (sale, olio, aceto, pepe), e il cestino del pane. Questo **costo “accessorio”** dipende dal fatto che nel nostro Paese le regole non sono uniformi e i ristoratori sono spesso liberi di agire come credono.

Più semplice, ma dannatamente complicata è la **mancia**. In Italia, a differenza di altri Paesi, la mancia non è obbligatoria. Si tratta però di una importante **integrazione dello stipendio** per il personale che si aspetta una “gratificazione” dai clienti per il lavoro svolto. Ribadendo che nel menù la voce “mancia” o qualcosa di simile non dovrebbe essere inclusa, è bene affidarsi al proprio buon senso ricompensando o meno la qualità e l'efficienza del servizio; in termini monetaria un **10%** del conto finale sembra essere una equa mancia.

Se le **materie prime sono surgelate** deve essere riportato sul menu, ricordiamo che i prodotti surgelati non presentano problemi sanitari, ma costano meno; il cliente deve esserne informato e sapere che un piatto con pesce fresco costa molto di più di uno fatto con pesce surgelato.

Una norma relativamente recente impone ai ristoratori di non utilizzare le classiche **oliere**, ma soltanto bottiglie di olio **“antirabbocco”**. Questa disposizione non sempre viene seguita anche perché una bottiglietta di olio costa molto di più di un litro di olio in lattina utilizzato dai cuochi.

Ricordiamo infine che il **cibo e il vino** che acquistiamo in un ristorante è nostro; abbiamo quindi il diritto di portare a casa quello che avanza. Si tratta anche di un dovere perché se non lo portiamo via viene buttato nella spazzatura e diviene uno **spreco**. Quindi non vergogniamoci.

Sicurezza ed igiene prima di tutto.

Ogni luogo di ristorazione deve seguire delle **norme HACCP** e i clienti ne debbono essere informati mediante l'esposizione di un cartello che descrive tali norme. L'**HACCP** consiste nella descrizione delle procedure che tutto il personale deve seguire per garantire **l'igiene e la sicurezza del cibo**.

Lo stesso personale inoltre deve essere in possesso di un attestato che comprovi la formazione a lavorare correttamente per evitare problemi di contaminazione e danneggiamento del cibo. Gli attestati sono verificati dai **Servizi di Prevenzione** della **ASL** competente territorialmente.

Molti ristoranti espongono gli **alimenti in vetrine** per dare modo ai clienti di sceglierli. E' importante che siano conservati al freddo di frigorifero e protetti in modo da evitare l'accesso a insetti e anche dalle persone non addette.

I ristoranti che servono **pesce crudo** debbono possedere gli **“abbattitori”** che non sono altro dei frigoriferi - congelatori dove mantenere il pesce a una temperatura di circa - 20 °C per almeno 24 ore. Gli abbattitori consentono di uccidere le larve di Anisakis, ma non dei virus e batteri eventualmente presenti; non da quindi garanzia assoluta di sicurezza igienica del pesce.

Il **Regolamento UE 1169/2011** prevede che il consumatore sia informato della presenza di **“allergeni”** negli alimenti. Per quelli confezionati l’informazione è riportata nelle etichette. Per i cibo che si consuma nei luoghi di ristorazione collettiva bisogna indicarlo nei **menu**. Si tratta di una questione molto complicata anche perché l’elenco degli allergeni riportato dal Regolamento non è esaustivo. Inoltre non tutti i cuochi seguono procedure standardizzate e gli ingredienti possono cambiare e alle volte cercano di anche di mantenerli segreti.

Ci sono casi in cui la situazione è complessa come ad esempio se si adopera del **vino** per fare un sugo, bisogna dichiarare le presenza di solfiti, nei fritti bisogna dichiarare tutti componenti della pastella che possono essere amido, uova, latte. La cosa è ancora più complessa se tra le materie prime utilizzate ci sono anche degli alimenti precotti.

Leggendo i **menù** si può osservare una grande variabilità: alcuni ristoratori riportano la presenza degli **“allergeni”** indicati dal Regolamento, mentre altri non lo fanno. Altri ancora riportano la lista degli ingredienti.

Considerando l’eterogeneità dei menu e che in alcuni casi anche tracce di un allergene possono essere molto pericolose, alle **persone che soffrono di allergie o intolleranza** a qualche componente alimentare, si suggerisce di chiedere al cameriere se il piatto che ha ordinato contiene l’alimento cui si è allergici o intolleranti. In assenza di una risposta chiara è bene rinunciare a mangiare.

Dovrebbe comunque trattarsi di evenienze poco frequenti poiché ristoratori sanno bene di dovere rispondere che civilmente e anche penalmente di eventuali danni arrecati da una mancata informazione sugli allergeni.

Prevenzione dal Covid-19

Come è noto il **Covid-19** è un virus che può provocare gravi infezioni respiratorie alle persone che dovessero essere infettate. Si trasmette attraverso l’**inalazione delle “goccioline”** emesse dalle persone ammalate. Altra possibilità, veramente remota, è quella di **“infettarsi” le mani** con le “goccioline” infette e portarle vicino al naso o la bocca e in questo modo inalarle. Pericolo ancora più remoto è che persone infette starnutiscano sul cibo che poi viene consumato e quindi infettare in modo del tutto accidentale chi lo mangia.

Questi pericoli sono maggiori nei luoghi della ristorazione collettiva (mense, ristoranti, bar, pizzerie, ecc.) per cui la Autorità sanitarie hanno imposto regole di comportamento adeguate al pericolo.

I ristoratori hanno l’obbligo di registrare i nominativi dei loro clienti e per facilitare il loro lavoro è bene prenotare. Questa regola serve per rintracciare le persone che dovessero essere venute a contatto con persone ammalate. Le persone che presentano sintomi o malattie anche simile a quella provocata dal Covid-19 non dovrebbero accedere nei luoghi pubblici.

La prima regola, e sicuramente la più importante, è quella di evitare di inalare aria eventualmente “contaminata” e la **mascherina diviene fondamentale**. Il personale, sia di sala, sia delle cucine deve indossarla “sempre”. I clienti possono toglierla soltanto quando sono seduti al tavolo e debbono essere **distanti dalle altre persone almeno un metro**. In pratica bisogna evitare qualsiasi forma di assembramento soprattutto quando

non si indossa la mascherina.

Nella preparazione e la distribuzione del cibo non debbono essere osservate norme igieniche particolari se non **evitare il "self service"**. Il cibo deve essere portato al tavolo soltanto dai camerieri.

L'igiene deve essere assicurata dai gestori con la **disinfezione dei locali** e delle strutture prima dell'ingresso dei clienti e dopo che se ne sono andati. I clienti a loro volta debbono pulirsi le mani con soluzioni disinfettanti prima dell'ingresso.

In conclusione:

10 regole per il ristorante

1. Controlliamo se nel menu sono riportati costi "accessori" al servizio (coperto e mance in particolare).
2. Verifichiamo la presenza o meno di prodotti surgelati.
3. Controlliamo se le bottiglie dell'olio sono tappate con un sistema "antirabbocco".
4. Non è sempre facile verificare se esistono regole HACCP e se il personale è formato. Un utile indicatore è la toilette: se è in ordine depone favorevolmente per l'igiene generale.
5. Verifichiamo l'igiene degli alimenti esposti cercando di capire la temperatura.
6. Verifichiamo se gli alimenti sono adeguatamente protetti.
7. Le persone allergiche e/o intolleranti debbono ottenere informazioni il più possibile dettagliate sui componenti dei singoli piatti.
8. Non abbiamo timore a chiedere dei recipienti per portare via il cibo avanzato.
9. Se al termine del pasto siamo soddisfatti lasciamo una mancia.
10. Per eventuali disservizi ci si può rivolgere alla Polizia locale e/o ai servizi di prevenzione della ASL.

5 consigli per il ristorante al tempo del Covid-19

- 1) prenotare il posto al ristorante o comunque lasciare il proprio nominativo.
- 2) pulirsi le mani con soluzioni disinfettati all'ingresso dei ristoranti
- 3) il gestore deve assicurare la disinfezione dei locali prima e dopo che i clienti sono andati via ed evitare i menù cartacei
- 4) tutto il personale deve sempre indossare le mascherine. I clienti possono toglierle quando sono seduti, ma deve esserci la distanza di almeno un metro tra una persona e l'altra
- 5) pagare il conto possibilmente con carte di credito

Autore: Agostino Macri

Data: 2 ottobre 2019

Aggiornamento: 14 settembre 2020

