

<https://dottoremaeveroche.it>

Un progetto della Federazione Nazionale Medici Chirurghi e Odontoiatri (FNOMCEO)

È possibile prendere CoViD-19 al ristorante?

I ristoranti devono fare attenzione al distanziamento e alla ventilazione e privilegiare gli spazi all'aperto.

L'articolo è stato pubblicato
il 23 ottobre 2020
sul sito <https://dottoremaeveroche.it/>

La possibilità di prendere CoViD-19 al ristorante è sotto esame fin dallo scoppio della pandemia a Wuhan, quando si è iniziata a studiare la trasmissione del virus SARS-CoV-2 in questi ambienti — luoghi chiusi in cui per ovvi motivi non è possibile indossare una mascherina. Oggi diversi ricercatori dei Centers for Disease Control and Prevention

(CDC) — la maggiore istituzione di controllo sulla sanità pubblica degli Stati Uniti d'America — affermano che i ristoranti sembrano svolgere un ruolo chiave nella diffusione di CoViD-19. «Uno dei motivi è che le mascherine non possono essere indossate efficacemente mentre si mangia e si beve», commentano¹.

Che studi sono stati fatti sulla possibilità di prendere CoViD-19 al ristorante?

Famoso è il caso di un ristorante di Guangzhou, in Cina, dove un malato di CoViD-19, ancora asintomatico, ha infettato nove persone, molte delle quali occupavano altri tavoli ma si trovavano lungo la traiettoria del condizionatore che soffiava aria da un'estremità all'altra del locale. Che il contagio possa essere avvenuto tramite la corrente d'aria lo dimostrano i filmati delle videocamere di sorveglianza di quel giorno, da cui si vede che i clienti seduti ai tavoli infettati non hanno minimamente interagito con il malato. Degli altri tavoli, vicini ma non sottovento, neanche una persona è stata contagiata^{2,3}. A questo proposito ricordiamo l'importanza di sanificare i condizionatori che, se usati nel

modo sbagliato, possono essere dannosi⁴. Un caso simile avvenuto in Italia è oggetto di uno studio pubblicato recentemente su *Recenti Progressi in Medicina*. Il 21 febbraio, proprio il giorno in cui venne accertato il primo caso di contagio in Italia non di importazione, si è tenuta in un ristorante di Capannori (Lucca) una cena con 49 partecipanti. Al momento della cena erano tutti asintomatici, ma nei giorni successivi più della metà di loro ha iniziato a sviluppare sintomi, soprattutto febbre. Dai tamponi effettuati a tutti i partecipanti alla cena, a prescindere dalla presenza o meno di sintomi, è risultato che 26 di loro erano positivi. Concludono gli autori dello studio che «ciò che è successo è ascrivibile alle condizioni

in cui si è svolta la cena: ambiente chiuso non areato, assenza di distanza di sicurezza e di dispositivi di protezione individuale»⁵. Infine, da uno studio che metteva a confronto la storia recente di 154 persone sintomatiche risultate positive a CoViD-19 e quella di 160 persone con sintomi simili ma risultate negative, è emerso che coloro che sono risultati positivi avevano 2,4 volte di probabilità in più di aver cenato in un ristorante nelle 2 settimane prima di ammalarsi. Inoltre, tra i partecipanti che non erano entrati recentemente in contatto con una persona positiva a CoViD-19, i positivi avevano quasi 3 volte in più di probabilità di aver cenato in un ristorante¹.

Dottore, uno dei problemi dei ristoranti è che sono luoghi chiusi?

Innanzitutto, è bene premettere che il dibattito sulle modalità di trasmissione del virus è tutt'altro che concluso: siamo di fronte a un agente patogeno nuovo. Spiega su *The Atlantic* Angela Rasmussen, virologa alla Columbia University, che ci sono voluti secoli per capire il modo in cui si trasmettevano patogeni come la peste, il vaiolo e la febbre gialla. Senza contare che ancora oggi gli scienziati hanno opinioni diverse sulla trasmissione di virus comunissimi, come quello dell'influenza⁶. Per questo è difficile rispondere con estrema certezza a domande come questa. Nonostante a oggi non ci siano prove della trasmissione di CoViD-19 a lunga distanza, sembrerebbe essere vero che il contagio av-

viene più frequentemente nei luoghi chiusi che negli spazi aperti. Fin dallo scoppio della pandemia l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) indica che la modalità primaria di trasmissione del virus SARS-CoV-2 sono i droplet, particelle con un diametro compreso tra i 5 e i 10 millesimi di millimetro. Queste particelle, una volta espulse dalla bocca o dal naso di una persona infetta, cadono a terra a distanza ravvicinata, tra uno e due metri. Per questo motivo dobbiamo stare attenti principalmente a non trovarci alla portata di queste particelle: da qui le regole del distanziamento fisico. Molti scienziati, però, ritengono che il virus sia espulso dalla bocca anche in particelle più piccole, di dimensioni

talmente ridotte da restare sospese in aria, fluttuando in balia delle correnti e accumulandosi negli spazi chiusi⁶.

A sostegno di questa tesi, Saskia Popescu, epidemiologa specializzata in malattie infettive, insiste che dobbiamo parlare di eventi superdiffusori, momenti in cui le probabilità di contagio aumentano. L'epidemiologa spiega che i tre fattori che caratterizzano gli eventi superdiffusori sono luogo, ventilazione e vocalizzazione. Nella maggior parte dei casi i contagi avvengono in luoghi chiusi, specie se poco ventilati (cioè dove non c'è ricambio d'aria né filtraggio), in cui molte persone parlano o cantano⁶. E il ristorante ne è un classico esempio⁷.

Dottore, quindi è importante ventilare gli ambienti per prevenire CoViD-19?

Anche se le particelle virali non sono state studiate a sufficienza per quanto riguarda la loro capacità di raggiungere concentrazioni pericolose a distanza in ambienti confinati, si ritiene che l'aumento della ventilazione di un ambiente riduca l'infezione delle malattie trasmesse per via aerea. Alle raccomandazioni già esistenti (da non dimenticare!) si potrebbe, quindi, aggiungere la ventilazione dei locali pubblici e in generale di tutti gli spazi chiusi^{6,8}. Per aumentare la ventilazione naturale all'interno della propria abitazione si consiglia di aprire diverse volte al giorno le finestre. In alcuni casi, in inverno nelle ore più calde, può essere utile la cosiddetta "ventilazione incrociata", aprendo le finestre ai lati opposti di una casa (ma non direttamente l'una di fronte all'altra) e mantenendo aperte le porte interne⁸.

Dottore, io cosa posso fare per non prendere CoViD -19 al ristorante?

Ovviamente non è necessario smettere di andare al ristorante, purché ristoratori e clienti si attengano scrupolosamente alle regole di sanificazione, distanziamento interpersonale e corretto uso delle mascherine. Ecco, quindi, qualche consiglio utile da seguire:

1. Utilizza sempre la mascherina quando ti muovi per il locale, togliendola solo durante il pasto.
2. Lavati le mani appena entri e utilizza quando necessario i gel disinfettanti, spesso forniti dal locale stesso. Attenzione anche ad asciugarsi le mani: non utilizzare il getto d'aria¹¹.
3. Privilegia i ristoranti in cui i tavoli sono posti alla distanza di almeno un metro l'uno dall'altro.
4. Scegli i ristoranti in cui c'è possibilità di mangiare all'aperto o in cui viene effettuato spesso un ricambio d'aria.
5. Scegli un tavolo distante dall'aria condizionata o fuori dalla direzione delle correnti d'aria.
6. Richiedi al personale un menù di carta usa e getta o la possibilità di leggerlo online dal tuo smartphone.
7. Non scambiarti i piatti con gli altri durante la cena, rinunciando gli assaggi (anche se sappiamo che costa fatica!).
8. Evita di aggiungere condimenti per non toccare oggetti potenzialmente contaminati.
9. Alla fine della cena, paga con la carta di credito o con il bancomat.

Tornando ai ristoranti, cosa si può fare?

Il 18 ottobre, con un dpcm il presidente del Consiglio ha apportato alcune modifiche agli orari di apertura e alle attività di ristoranti, bar e altri esercizi del settore dalla ristorazione: le attività sono consentite dalle 5 alle 24 con consumo al tavolo e con un massimo di sei persone per tavolata, e fino alle 18 senza consumo al tavolo. Anche nel decreto, oltre a ricordare l'importanza del distanziamento e della sanificazione, si fa riferimento alla ventilazione come misura di prevenzione del contagio. Si legge che occorre «favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna»⁹.

Inoltre, laddove possibile, si consiglia di privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni – come giardini, terrazze o dehors – sempre nel rispetto del distanziamento di almeno un metro⁹. Per questo, con l'arrivo della stagione fredda diversi ristoranti di tutto il mondo stanno cercando soluzioni per permettere ai clienti di continuare a mangiare all'aperto. Ad esempio, la proprietaria di un ristorante di Boston, negli Stati Uniti, ha installato alcuni "igloo" all'aperto che possono ospitare dei gruppi di persone: «Speriamo che aiutino gli affari prolungando la permanenza dei clienti in cortile. Se dovesse essere un grande successo potremmo anche ripeterlo il prossimo anno», ha affermato. Ma questa non è l'unica soluzione, raccontano i ristoratori che si fanno attrezzando con stufe, coperte, grandi tendoni. Alcuni, addirittura, offrono a chi mangia all'aperto bevande calde per riscaldarsi¹⁰.

Bibliografia

1. Harrison L. Restaurants may be key component to COVID-19 spread. Medscape, 15 settembre 2020. Disponibile su: <https://wb.md/3kKbK7X> [ultimo accesso 30 ottobre 2020].
2. Lu J, Gu J, Li K, et al. COVID-19 outbreak associated with air conditioning in restaurant, Guangzhou, China, 2020. *Emerg Infect Dis* 2020; 26: 1628-31.
3. Li Y, Qian H, Hang J, et al. Aerosol transmission of SARS-CoV-2. Evidence for probable aerosol transmission of SARS-CoV-2 in a poorly ventilated restaurant". *MedRxiv*, 22 aprile 2020.
4. De Fiore R. Il condizionatore va sanificato per non rischiare CoViD-19? *Recenti Prog Med* 2020; 111: 555-6.
5. Orsucci G, Rocchi R, Menconi A, Salvoni FA. Studio retrospettivo su un focolaio di CoViD-19 sviluppatosi a febbraio durante una cena nel comune di Capannori (Lucca). *Recenti Prog Med* 2020; 111: 602-5.
6. Tufekci Z. We need to talk about ventilation. *The Atlantic*, 30 luglio 2020. Disponibile su: <https://bit.ly/34DcvtY> [ultimo accesso 30 ottobre 2020].
7. Aschwanden C. How 'superspreading' events drive most COVID-19 spread. *Scientific American*, 23 luglio 2020. Disponibile su: <https://bit.ly/2JazZyb> [ultimo accesso 30 ottobre 2020].
8. EPA. Indoor Air in Homes and Coronavirus (COVID-19). Disponibile su: <https://bit.ly/31YH7EB> [ultimo accesso 30 ottobre 2020].
9. Presidenza del consiglio dei ministri. Dpcm 18 ottobre 2020. Disponibile su: <https://bit.ly/31XmecP> [ultimo accesso 30 ottobre 2020].
10. Williams S. Covid-19: how restaurants are preparing for winter. *BBC*, 19 ottobre 2020. Disponibile su: <https://bbc.in/3oHlilh> [ultimo accesso 30 ottobre 2020].
11. De Fiore R. È meglio asciugarsi le mani con il getto d'aria? Dottore, ma è vero che... 15 ottobre 2019. Disponibile su: <https://bit.ly/2TJyeKh> [ultimo accesso 30 ottobre 2020].

Rebecca De Fiore