

Con **AGROALIMENTARE** **MANGIA in SICUREZZA** assicuriamo :

Il rispetto dei protocolli di sicurezza anti-contagio del 24 aprile 2020.

- 1) In presenza di **febbre** (37.5°) il personale rimane al proprio domicilio;
- 2) In caso di **sintomi** durante la prestazione lavorativa, sarà immediatamente dichiarato e si procederà al tempestivo isolamento.
- 3) Mantenere sempre un **distanziamento** interpersonale di almeno 1 metro. Ove non sia possibile, utilizzare i **DPI**.
- 4) Separare l'area del **confezionamento** del prodotto da quella adibita al **ritiro/vendita**, osservando per entrambe procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie almeno due volte al giorno e in funzione dell'orario di apertura.
- 5) Fornire al personale adeguati **DPI** e assicurarsi che li indossino; dovranno essere sostituiti e smaltiti regolarmente secondo le disposizioni vigenti. Utilizzare **schermi protettivi** o distanze adeguate in prossimità della cassa e dei punti di consegna del prodotto.
- 6) **Areare** debitamente i locali con aereazione naturale e ricambio d'aria
- 7) Limitare gli **ingressi ad una persona** per volta in caso di locali fino a 40 mq (oltre ad un massimo di due operatori) ed in funzione degli spazi disponibili, per locali di dimensioni superiori, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
- 8) **Consegnare il prodotto in totale sicurezza**, ovvero in assenza di contatto diretto e rispettando le distanze interpersonali. È preferibile il pagamento con sistema "elettronico".
- 9) Vigilare e sensibilizzare la clientela affinché **non si formino assembramenti** in prossimità dei locali.
- 10) **limitare i contatti esterni** allo stretto necessario ad esempio con fornitori o camion, mantenendo le distanze di sicurezza dagli autisti.
- 11) la **disinfezione** degli impianti e delle attrezzature di produzione tra un lotto di produzione e l'altro
- 12) la **prevenzione della contaminazione** crociata tra categorie di alimenti e dello stesso alimento in fasi diverse del processo produttivo (ad esempio tra alimenti crudi e alimenti cotti).
- 13) Lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti.
- 14) obbligo **di informare la clientela** sulla presenza di allergeni
- 15) A fine giornata lavorativa, o nei momenti antecedenti all'allestimento del carico, **i contenitori isobox**, vengono puliti e disinfettati con apposito detergente disinfettante.



AGRO
ALIMENTARE

sempre in sicurezza

