



BAR/RISTORANTI

Indicazioni al PERSONALE:

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



**AGRO
ALIMENTARE**

sempre in sicurezza

1. In presenza di febbre (37.5°) il personale rimane al proprio domicilio;
2. Mantenere in tutte le attività e le loro fasi un distanziamento interpersonale di almeno 1 metro. Ove non sia possibile, utilizzare i dispositivi di protezione individuale.
3. Areare debitamente i locali con aereazione naturale e ricambio d'aria facendo attenzione alle correnti di aria in presenza di vetrine ventilate per gelato/torte.
4. Fornire al personale adeguati dispositivi di protezione individuale e assicurarsi che li indossino (es. mascherine, guanti monouso, ecc. dovranno essere sostituiti e smaltiti regolarmente secondo le disposizioni vigenti) durante lo svolgimento delle attività di lavoro.
5. Utilizzare schermi protettivi o distanze adeguate in prossimità della cassa e dei punti di consegna del prodotto;
6. Consegnare il prodotto in totale sicurezza, ovvero in assenza di contatto diretto e rispettando le suddette distanze interpersonali. È preferibile il pagamento con sistema "elettronico".
7. Lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (se non sono disponibili, è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con una concentrazione di alcool di almeno il 60%) dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti.
8. Utilizzare correttamente i guanti al fine di evitare la contaminazione degli alimenti
9. Il personale che deve manipolare cibo (ad esempio tagliare carne, affettare carne o latticini, pulire pesce, confezionare frutta e verdura) indossa guanti e li sostituisce frequentemente, o altrimenti spesso si lava le mani
10. Pulire le superfici di lavoro con disinfettanti contenenti alcol(etanolo) al 75% o a base cloro all'1% (candeggina)

