**ALLEGATO COVID 19: PROTOCOLLO DI SICUREZZA PER LE MISURE DI PREVENZIONE E ANTI-CONTAGIO DA COVID-19 PER ATTIVITA’ CON SERVIZI DI BAR E/O RISTORAZIONE**

Il presente documento contiene le misure di contrasto alla diffusione del Covid-19 adottate dall’azienda \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e si conforma all’O.P.G.R. n. 59 del 14.05.2020.

|  |  |
| --- | --- |
| **INDICAZIONI O.D.P.R. N. 59 DEL 14.05.2020** | **MISURE ADOTTATE DALL’AZIENDA** |

|  |  |
| --- | --- |
| **MISURE ORGANIZZATIVE, DI PREVENZIONE E PROTEZIONE NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE** | |
| Distanziamento sociale | L’accesso al locale è contingentato in modo tale da garantire il distanziamento minimo di almeno 1 metro tra le persone. Apposita segnaletica è apposta fuori e dentro il locale per garantire un accesso razionale ed il mantenimento della distanza di sicurezza.  È garantito il distanziamento fra i tavoli – anche in considerazione dello spazio di movimento del personale – non inferiore ad 1 metro. È garantita tra i clienti durante il pasto una distanza in grado di evitare la trasmissione di *droplets* e per contatto tra persone, anche inclusa la trasmissione indiretta tramite stoviglie, posaterie, etc. Le sedute sono disposte in maniera da garantire un distanziamento fra i clienti adeguato. Nel caso di due o più persone non conviventi, sono garantite le distanze di un metro seduta-seduta ed un metro fronte-fronte.  La disposizione dei tavoli e delle sedie all’interno del locale è tale da evitare la violazione del distanziamento tra le persone. |
| Areazione dei locali e mantenimento microclima idoneo | All’interno del locale viene garantito continuativamente il ricambio di aria naturale tramite porte e finestre.  Viene assicurato un microclima idoneo applicando le seguenti disposizioni:   * evitando correnti d’aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell’aria; * eliminando totalmente la funzione di ricircolo dell’aria condizionata per evitare l’eventuale trasporto di agenti patogeni (come batteri, virus, etc.) in tutti i locali di produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti. * Gli impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata- VMC) che movimentano l’aria attraverso un motore e/o un ventilatore e che consentono il ricambio dell’aria di un edificio con l’esterno, mantengono attivi l’ingresso e l’estrazione dell’aria 24 ore su 24, 7 giorni su 7. Infine, le prese e le griglie di ventilazione sono pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%. |
| Limite massimo di capienza predeterminato | Premesso che la permanenza all’interno del locale è consentita per il tempo necessario alla consumazione del pasto, il limite massimo di capienza è fissato in nr. xx persone complessive (compreso il personale). Al raggiungimento del numero massimo, sarà cura del personale bloccare ogni altro eventuale accesso. |
| Prenotazione, delivery, take-away | Le forme di lavoro privilegiate sono quelle della prenotazione e dell’asporto. L’azienda promuove con ogni mezzo possibile la prenotazione preventiva ed il ritiro da asporto nell’orario concordato. |
| Eliminazione servizio a buffet o similari | All’interno del locale non sono previste forme di distribuzione in modalità buffet o similari. Viene attuata ogni misura possibile per limitare al massimo la manipolazione da parte del cliente di alimenti, oggetti etc. |
| Menù alternativi | Al fine di evitare che i clienti maneggino i menù cartacei, il menù:   * viene appeso ed esposto * viene utilizzata una lavagna per le offerte del giorno ed altre informazioni * comunicato a voce.   Ad ogni modo, i menù cartacei vengono igienizzati dopo ogni utilizzo. |
| Utilizzo delle mascherine | I clienti indossano la mascherina in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (ad esempio, pagamento cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici, etc.). |
| Pagamento elettronico e distanziamento | Ove possibile, il cliente effettua pagamento in modalità elettronica. Nei pressi della cassa, con apposita segnaletica orizzontale, viene regolata eventuale fila in maniera tale da garantire la distanza interpersonale di almeno 1 metro. |
| Informazione alla clientela | All’interno del locale e dei servizi igienici sono apposti *depliant* contenenti le misure di igiene e di prevenzione nonché cartellonistica per il mantenimento delle distanze di sicurezza e l’accesso contingentato. |
| Prodotti igienizzanti | Il locale è munito di dispenser per i clienti contenente igienizzante per le mani a base alcolica. I servizi igienici sono dotati di dispenser per sapone mani e carta monouso per l’asciugatura da conferire in apposito cestino per rifiuti. |
| Igienizzazione tavoli e oggetti riutilizzabili | Al termine di ogni servizio al tavolo, sono previste tutte le consuete misure di igienizzazione delle superfici.  Utensili e contenitori riutilizzabili (ad esempio, saliere, oliere, acetiere, etc.) devono sempre essere puliti ed igienizzati. |
| Pulizia e sanificazione dei locali  (compilare Modello SCHEDA SANIFICAZIONE AMBIENTI COVID-19  Compilare Modello SCHEDA SANIFICAZIONE SERVIZI IGIENICI COVID-19) | I locali, i pavimenti, gli utensili, le pareti e tutta l’oggettistica devono essere costantemente soggetti alle attività di pulizia e sanificazione. Sono garantite la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.  Il programma prevede la pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle loro pertinenze; la pulizia e la disinfezione preoperativa e operativa delle superfici a contatto; dei piani di lavoro, degli oggetti di ogni genere.  Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione riguarda:   * individuazione dei locali e delle attrezzature dei locali aziendali da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione, comprese le aree esterne; * gli utensili utilizzati per le operazioni di pulizia e disinfezione (ad esempio, spazzole, spatole, lance, etc.) comprese la loro custodia e manutenzione; * le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti. Tutti i prodotti devono essere idonei per l’utilizzo nelle industrie alimentari; * le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree ed attrezzature (ad esempio, concentrazioni e modalità d’uso dei prodotti, tempi di contatto, etc.), nonché per tempi di esecuzione; * la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione; * la formazione del personale in materia; * la manutenzione igienica dell’area esterna e delle pertinenze dell’impianto, con particolare riferimento alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti (ad esempio, integrità della recinzione, sfalcio delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico, etc.).   Le attività che utilizzano per la pulizia dei locali e delle attrezzature aria compressa e/o acqua sotto pressione (od altri metodi che possono produrre spruzzi o aerosolizzare materiale) nell’ambiente devono operare in totale assenza di alimenti.  L’utilizzo di aspirapolvere deve avvenire soltanto dopo un’adeguata disinfezione.  Negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno.  Negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti, è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente (ad esempio, maniglie di banchi o armadi, frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori, aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento, tastiere dei terminali POS, carrelli e cestini eventualmente presenti nel punto vendita, etc.).  Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.  Si devono arieggiare gli ambienti, sia durante, sia dopo l’uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC, oppure aprendo  le finestre.  Nel caso della ristorazione, la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi.  Inoltre, la biancheria deve essere maneggiata con guanti. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MISURE SPECIFICHE PER I LAVORATORI** | |
| Informazione sul rischio da SARS-CoV-2, norme igieniche da rispettare ed utilizzo dei dispositivi di protezione individuale.  (Il personale viene informato dal datore di lavoro utilizzando il materiale presente nel Modello CORSO DI INFORMAZIONE SPECIFICA COVID-19)  (Il personale compila la dichiarazione di avvenuta informazione da parte del Datore di Lavoro. Modello INFORMATIVA\_LAVORATORI\_AZIENDE) | Il personale viene informato in maniera adeguata e continuativa dal datore di lavoro, tramite opuscoli informativi per la prevenzione del contagio da Covid-19 e discute quotidianamente con il personale stesso delle misure adottate all’interno del locale, le buone norme igieniche, le modalità per evitare il contagio.  Il personale è munito di mascherina e guanti in nitrile, da indossare in tutte le attività in cui ciò sia possibile.  Mascherine e guanti sono comunque sempre utilizzati durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo. |
| Separatori in plexiglass | Ove possibile, sono stati installati all’interno del locale nelle zone a maggiore frequenza, pannelli in plexiglass, ad esempio tra la cassa ed il cliente che si reca per pagare. |
| Pulizia degli spogliatoi e dei servizi igienici | Spogliatoi e servizi igienici vengono sanificati almeno una volta al giorno e comunque ogniqualvolta risulti possibile. |

|  |  |
| --- | --- |
| **GESTIONE DEGLI SPAZI COMUNI IN CUCINA, NEGLI SPOGLIATOI E IN SALA** | |
| Spazi comuni frequentati da soli lavoratori | Le attività sono organizzate in modo da garantire un uso differito degli spazi. L’accesso dei lavoratori agli spazi comuni è regolato in maniera tale da evitare accessi congiunti agli stessi. |

|  |  |
| --- | --- |
| **GESTIONE DEL SERVIZIO** | |
| Separazione degli accessi | L’entrata e l’uscita sono separate tramite apposita segnaletica orizzontale. |
| Prenotazione telefonica e digitale | I clienti devono provvedere anzitempo alla prenotazione telefonica o digitale, anche tramite social networks e messaggistica come SMS, Facebook o Whatsapp. |
| Condimenti monodose | Condimenti vari come salse, olio, sale etc. sono presenti sui tavoli in confezioni monodose. |
| Guardaroba | L’utilizzo del guardaroba non viene reso disponibile. |
| Accompagnamento al tavolo | I clienti vengono accompagnati al tavolo nel rispetto delle distanze interpersonali. |
| Accesso ai servizi igienici | L’accesso ai servizi igienici avviene esclusivamente indossando le mascherine ed evitando assembramenti, pertanto è limitata la presenza di più persone con avvisi ben visibili (poster/locandine) che ne garantiscono l’accesso contingentato. |
| Oggettistica | Gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, etc.) devono essere igienizzati prima di essere messi a disposizione di nuovi clienti. |
| Contenitori per rifiuti | All’interno del locale sono presenti appositi cestini per il conferimento di fazzoletti di carta ed altri oggetti monouso. |
| Lavaggio piatti, bicchieri, posate e utensili | Piatti, bicchieri, posate e simili (inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi) sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati. Sono verificate le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, quello manuale avviene tramite procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso. |
| Lavanderia | Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola sono messi in specifici sacchi per la lavanderia e il tramite lavaggio viene assicurata la rimozione di agenti patogeni. |
| Servizio al tavolo | Ciascun tavolo è servito dallo stesso addetto (o più addetti secondo il numero di clienti al tavolo) per la durata dell’intero servizio. |

|  |  |
| --- | --- |
| **GESTIONE DEL SERVIZIO AL BANCO** | |
| Servizio al banco | Viene garantita la distanza interpersonale di 1 metro tramite apposita segnaletica orizzontale. Il servizio viene erogato in modo da evitare gli spostamenti all’interno del locale. |
| Prodotti monouso | Sul banco sono presenti prodotti monouso come condimenti, dolcificanti etc. |

|  |  |
| --- | --- |
| **SPAZI APERTI** | |
| Procedure adottate | Le procedure adottate negli ambienti interni sono applicate anche negli spazi esterni. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CATERING O BANQUETING CONGRESSUALE IN SEDI ESTERNE** | |
| Modulazione degli spazi | Gli spazi sono rimodulati a cura delle sedi esterne prescelte rispetto al numero dei partecipanti, per assicurare il rispetto della distanza interpersonale |
| DPI | Il personale è sempre dotato di DPI conformi alle disposizioni delle autorità sanitarie come guanti e mascherine. |
| Igienizzazione mani | Il personale è sempre dotato di prodotti per l’igienizzazione delle mani, che devono essere lavate frequentemente. |
| Utilizzo materiale monouso | Viene utilizzato il più possibile materiale monouso, preferibilmente biodegradabile e compostabile. |
| Sanificazione materiale utilizzato | Il materiale utilizzato per la produzione ed il servizio viene sempre sanificato attraverso lavaggio, asciugatura a vapore e in aggiunta utilizzo di prodotti sanificazione. |
| Mezzi di trasporto | Per l’erogazione del servizio vengono usati mezzi di trasporto dedicati esclusivamente al trasporto alimenti e altri esclusivamente al trasporto del materiale di ritorno da sanificare. Il camion frigorifero trasporta i contenitori del cibo al rientro dal servizio e verrà in tal caso igienizzato successivamente. |

|  |  |
| --- | --- |
| **SERVIZIO A BUFFET STANDING CONGRESSUALE** | |
| Servizio take-away | Viene favorito il servizio di take-away (il cameriere compone un box, coffe box e lunchbox con la scelta del cliente) per il consumo in apposta area attrezzata. |
| Buffet protetti | Sono previsti buffet, prima del consumo, protetti da schermi o teli trasparenti. |
| Sistemi di segnalazione delle distanze interpersonali | Le sedi ospitanti si dotano di tendiflex e sistemi di segnalazione delle distanze interpersonali. |
| Utensili | Pinze, cucchiai, mestoli e altri utensili a disposizione degli ospiti, sono sostituiti con frequenza e lasciati in contenitori separati, al fine di evitare il più possibile il contatto diretto tra le mani degli ospiti e il cibo. |
| Accessi ed uscite | Sono creati percorsi divisi per accesso ed uscita alle aree buffet, ideati e predisposti a cura delle sedi ospitanti. |
| Servizio a giro braccio | Viene evitato il servizio del cibo con modalità a giro braccio. |

|  |  |
| --- | --- |
| **SERVIZIO AL TAVOLO PER CATERING E BANQUETING** | |
| Distanziamento tavoli | I tavoli vengono distanziati per garantire la distanza interpersonale di almeno 1 metro, applicando le stesse azioni previste all’interno del locale. |
| Servizio al piatto | Il servizio viene erogato esclusivamente al piatto, evitando il servizio al vassoio. |
| Servizio al tavolo | Il servizio viene erogato esclusivamente al tavolo, non è previsto quindi l’aperitivo. |

|  |  |
| --- | --- |
| **OBBLIGHI DI AUTOCONTROLLO** | |
| HACCP | Le procedure di HACCP restano sostanzialmente invariate per quanto riguarda l’autocontrollo ed i sistemi adottati per la massima igiene e sicurezza degli alimenti, il controllo dei prodotti in entrata, il monitoraggio delle temperature, la verifica di infestanti, la scrupolosità nel rapporto con i fornitori.  Nella fattispecie viene posta attenzione particolare ai seguenti fattori:   * i requisiti infrastrutturali; * le attrezzature; * la manutenzione; * i requisiti delle materie prime e la qualificazione dei fornitori; * la corretta manipolazione dell’alimento (incluso il confezionamento ed il trasporto); * l’igiene delle lavorazioni; * la gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione; * il controllo degli infestanti; * le procedure igieniche (pulizia e disinfezione); * la qualità dell’acqua (con particolare riferimento alla modalità di approvvigionamento idrico); * il controllo delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo; * l’igiene del personale; * l’igiene dell’abbigliamento; * i sistemi di lavaggio delle mani; * le norme comportamentali per il personale; * la salute del personale |

|  |  |
| --- | --- |
| **INFORMAZIONE** | |
| Comunicazione e informazione  (Modelli CONSIGLI PER AMBIENTI CHIUSI ISS; CORRETTA IGIENE DELLE MANI; REGOLE DA SEGUIRE) | Il Datore di Lavoro informa tutti i lavoratori, ma anche i fornitori, i clienti, i consumatori, le autorità competenti per i controlli ufficiali, relativamente alle disposizioni vigenti, in merito al contenimento della diffusione del Covid-19, consegnando e/o affiggendo all’ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi avvisi informativi e specifica cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le azioni preventive da adottare. |
| Oggetto dell’informazione | Il datore di lavoro informa i lavoratori riguardo:   * l’obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o di altri sintomi influenzali e, in tal caso, di contattare il proprio medico di medicina generale (MMG); * l’obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei quattordici giorni precedenti; * il dovere di allontanare dal luogo di lavoro tutti coloro che successivamente all’ingresso nell’azienda alimentare manifestino dei sintomi; * l’obbligo di rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie. |
| Comunicazione e informazione a terzi | Gli eventuali operatori di imprese terze sono informati, relativamente alle procedure di accesso ai locali ricevendole preventivamente, in modalità telematica, o su supporto cartaceo, al momento dell’ingresso nei locali aziendali. |

|  |  |
| --- | --- |
| **MODALITA’ DI INGRESSO IN AZIENDA** | |
| Obblighi e requisiti per l’accesso  (Il personale compila auto-dichiarazione della temperatura.  Modello AUTOCERTIFICAZIONE TEMPERATURA CORPOREA DIPENDENTI) | Non essendoci l’obbligo di misurare la temperatura per accedere in azienda, il datore di lavoro ha provveduto ad informare tutto il personale relativamente all’obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (cioè, una temperatura corporea maggiore di 37,5°C). Vi è, altresì, l’obbligo di applicare rigorosamente il principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (cfr., Regolamento (CE) 852/2004) e, in conformità alle indicazioni fornite per fronteggiare l’epidemia SARS CoV-2, una sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (cioè, una temperatura maggiore di 37,5°C). In tal caso, deve essere fatta tempestiva segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale. Il ritorno in azienda dei lavoratori precedentemente risultati positivi all’infezione da Covid-19 può avvenire solo previa presentazione della certificazione medica attestante l’avvenuta guarigione. |
| Accesso dei fornitori esterni  (Il fornitore compila auto-dichiarazione della temperatura e presa visione delle informazioni anti COVID 19.  Modello AUTOCERTIFICAZIONE TEMPERATURA CORPOREA E INFORMATIVA ESTERNI) | Nei confronti di fornitori ed autisti, sono implementate specifiche azioni preventive, quali:   * le modalità di accesso, individuando specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all’interno della azienda; * l’utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina e guanti. Qualora ne sia sprovvisto, deve rimane nel proprio mezzo o mantenere la distanza di almeno un metro dagli altri operatori; * la scelta di privilegiare modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione. Qualora non sia possibile bisogna evitare lo scambio di documentazione cartacea.   Durante le attività di carico e scarico degli alimenti si deve rispettare la distanza di un metro, e vige l’obbligo di disinfettarsi le mani od i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale dell’azienda.  Durante la restituzione dei resi, si devono utilizzare contenitori ed imballi monouso. In caso di contenitori riutilizzabili, sono implementati appositi protocolli per l’igiene e la sanificazione (pulizia e disinfezione). |

|  |  |
| --- | --- |
| **PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI E DPI** | |
| Indicazioni per il lavaggio delle mani | * In linea con le raccomandazioni dell’Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l’esposizione e la trasmissione del Covid-19, gli operatori addetti al settore alimentare lavano le mani per almeno 20 secondi con acqua calda e sapone liquido e le asciugano con salviette monouso: * prima di iniziare il lavoro; * dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione; * dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie; * dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all’interno del gomito; * prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo; * dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi; * dopo aver toccato rifiuti; * dopo le operazioni di pulizia; * dopo l’uso del bagno; * dopo aver mangiato, bevuto o fumato; * dopo aver toccato il denaro. |
| DPI | I dispositivi di protezione personale (DPI) devono essere conformi alle disposizioni delle autorità sanitarie.  I guanti devono essere cambiati frequentemente e, a ogni cambio, devono essere lavate le mani.  I guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, etc.  Le mascherine devono essere utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, poiché, riducendo la diffusione delle *droplets* respiratorie, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione.  Per un corretto utilizzo della mascherina, è necessario:   * lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale; * coprire bene la bocca, il naso e il mento; * lavare subito le mani, dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale. * La mascherina deve essere indossata in tutti i luoghi chiusi e accessibili al pubblico e all’aperto quando non si è sicuri di poter mantenere la distanza di almeno un metro da altre persone. L’utilizzo della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e l’igiene delle mani. |

|  |  |
| --- | --- |
| **COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI** | |
| Obblighi per gli addetti | È obbligatorio l’utilizzo di DPI conformi alle disposizioni delle autorità sanitarie per tutti gli addetti alla preparazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa.  Sono sempre disponibili, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti, distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente.  È obbligatorio, per le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo che si possono svolgere anche durante l’orario di apertura, della garanzia del distanziamento fisico fra operatori e clienti.  Le operazioni di pulizia straordinaria dei locali da parte del personale addetto devono essere effettuate previo allontanamento della clientela dall’area di interesse.  È assolutamente vietata la degustazione alimentare con esposizione di alimenti a libero servizio. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CONSEGNA A DOMICILIO** | |
| Modalità e svolgimento della consegna a domicilio | I trasportatori devono indossare i DPI conformi alle disposizioni delle autorità sanitarie richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso) ed hanno a disposizione, sul mezzo di trasporto, soluzione disinfettante per le mani. La consegna avviene con modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti: i trasportatori non possono entrare nel domicilio, il cibo deve essere lasciato sull’uscio. Sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l’operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell’operazione. Inoltre, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto ed il contante deve essere lasciato sull’uscio della porta dell’avventore e, l’operatore, una volta verificato il pagamento, lascia il cibo e l’eventuale resto, per, poi, allontanarsi prima che il cliente apra la porta. |

|  |  |
| --- | --- |
| **VENDITA PER ASPORTO** | |
| Modalità e procedure di asporto | All’atto della consegna i lavoratori e i clienti indossano i DPI richiesti conformi alle disposizioni delle autorità sanitarie (mascherina protettiva e guanti monouso). Inoltre, vengono assicurate modalità tali da escludere o limitare il contatto con i clienti che non possono entrare nell’esercizio, la consegna sarà eseguita sull’uscio del locale. Sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l’operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell’operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si evitano contatti diretti ed il contante viene lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall’esercente, l’operatore, una volta verificato. |

|  |  |
| --- | --- |
| **GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA** | |
| Modalità di gestione di una persona sintomatica | Nel caso in cui una persona presente durante il lavoro sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quale, ad esempio, la tosse, questa deve dichiararlo immediatamente al titolare affinché   * si proceda al suo temporaneo isolamento, * venga accertato che indossi una mascherina protettiva * si proceda con l’immediato avvertimento delle Autorità sanitarie competenti, contattando i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione Abruzzo o dal Ministero della Salute.   L’impresa, al fine di agevolare le misure di quarantena, collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali “contatti stretti” avuti nel posto di lavoro di una persona presente in azienda risultata positiva al tampone COVID-19. Nel periodo dell’indagine, l’azienda potrà chiedere agli eventuali contatti stretti di lasciare cautelativamente l’attività, secondo le indicazioni dell’Autorità sanitaria |