



**Istruzioni Covid-19
per le Aziende Alimentari**

Strumenti per la Gestione
dell'Emergenza

Indice

1. Introduzione.....	3
2. La normativa vigente	4
2.1. Normativa dello Stato Italiano	4
2.2. Rapporti Istituto Superiore di Sanità	4
2.3. Normative Regionali	5
3. Sicurezza degli alimenti	6
3.1. Norme igieniche e precauzioni durante la produzione degli alimenti.....	6
3.2. Norme igieniche e precauzioni nella commercializzazione degli alimenti	8
4. Gestione dell'attività in fase di emergenza Covid-19	9
4.1. Modalità di ingresso in azienda.....	9
4.2. Gestione del personale.....	9
4.3. Modalità di accesso dei fornitori esterni.....	10
4.4. Prenotazioni	10
4.5. Ingresso e uscita clienti	11
4.6. Area preparazione	11
4.7. Area somministrazione.....	12
5. Specifiche attività.....	13
5.1. Buffet	13
5.2. Bar	13
5.3. Ristorazione da asporto	13
5.4. Servizio consegne e delivery	14
5.5. Ristorazione collettiva	15
5.6. Mense scolastiche.....	15
6. Pulizia e sanificazione in azienda.....	16
7. Suggerimenti utili.....	18
7.1. Alcune raccomandazioni generali per prevenire la diffusione di Covid-19 sul posto di lavoro.....	18
7.2. Gestione di una persona sintomatica in azienda.....	18
8. Esempi di cartellonistica	19
9. Link Utili.....	27
10. Numeri Utili	28
10.1. Numeri regionali.....	28



1. Introduzione

Al fine di gestire correttamente le possibili situazioni lavorative legate alla presenza dell'emergenza sanitaria (Covid-19) è stato realizzato questo strumento pratico ad uso delle aziende alimentari per gestione dell'emergenza.

Il settore della ristorazione presenta condizioni di rischio per la diffusione del virus Covid-19 a causa delle caratteristiche specifiche dell'attività stessa quali ad esempio affollamento, permanenza prolungata e impossibilità di garantire l'utilizzo delle mascherine durante il pasto, ecc. Va anche considerato che il consumo di alimenti e bevande determina l'esposizione ravvicinata al viso di mani, oggetti e prodotti, potenziali veicolo del virus.

Risulta pertanto particolarmente importante l'applicazione del distanziamento e delle altre misure di prevenzione del rischio, una ridefinizione dell'organizzazione delle attività e un innalzamento delle misure igienico-sanitarie.

Tale guida si pone l'obiettivo di aiutare le imprese alimentari ad attuare misure che consentano la limitazione del contagio dal COVID-19 tenendo conto delle disposizioni previste dalle Linee Guida Nazionali.

All'interno è possibile trovare delle indicazioni pratiche che NON sostituiscono le Linee Guida Nazionali: "Linee guida regionali per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive" approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome e, ove presenti, con le indicazioni normative locali - regionali.

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione).



2. La normativa vigente

La situazione alla data di emissione di questo documento la normativa in tema di Covid-19 è la seguente:

2.1. Normativa dello Stato Italiano

D.P.C.M. del 07 Settembre 2020

Il DPCM del 07 settembre 2020 contiene disposizioni relative a misure urgenti di contenimento del contagio su tutto il territorio nazionale che producono effetto dalla data dell'8 settembre 2020 e sono efficaci fino al 07 ottobre 2020. Le misure del precedente DPCM (del 07 agosto 2020) sono prorogate fino al 07 ottobre.

Nel Decreto viene inoltre stabilito che "Si continuano ad applicare le misure di contenimento più restrittive adottate dalle Regioni, anche d'intesa con il Ministro della Salute, relativamente a specifiche aree del territorio regionale".

Protocollo Condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14 marzo 2020 e successiva integrazione del 24 aprile 2020

Contiene misure di precauzione per il contenimento della diffusione del virus integrative rispetto ai precedenti atti normativi, da applicarsi dal datore di lavoro delle imprese che possono proseguire la propria attività ed eventualmente da integrare con altre equivalenti o più incisive secondo la peculiarità della propria organizzazione. L'adozione delle suddette misure costituisce obbligo per il datore di lavoro ai sensi dell'art. 2 comma 1 del DPCM del 11 giugno 2020. L'integrazione del 24 aprile 2020 prevede inoltre che la mancata attuazione del Protocollo Condiviso, se non sono assicurati adeguati livelli di protezione, determina la sospensione dell'attività fino al ripristino delle condizioni di sicurezza.

2.2. Rapporti Istituto Superiore di Sanità

Per indicazioni nell'ambito di igiene degli alimenti, di procedure di pulizia e disinfezione e di aerazione degli ambienti si rimanda alle indicazioni contenute nei seguenti rapporti (dei quali resta inteso che va considerata l'ultima versione disponibile):

- Rapporto ISS COVID-19 n. 17/2020 "Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2";
- Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020 "Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti";
- Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 "Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi";
- Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 "Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2";
- Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 "Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19".

I Rapporti ISS sul Covid sono reperibili al seguente link:

<https://www.iss.it/rapporti-covid-19>



2.3. Normative Regionali

In aggiunta alla normativa nazionale la Conferenza delle Regioni e delle Provincie Autonome ha redatto le "Linee guida regionali per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive" inserendo nelle specifiche schede tecniche indirizzi operativi validi per i singoli settori di attività.

Le indicazioni in esse contenute si pongono inoltre in continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 aprile 2020.

Tutte le indicazioni riportate nelle singole schede tematiche devono intendersi come integrazioni alle raccomandazioni di distanziamento sociale e igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV-2 in tutti i contesti di vita sociale.

Le linee guida aggiornate sono reperibili al seguente link:

<http://www.regioni.it/>

Nel presente documento si fa riferimento alla scheda tecnica relativa al settore della RISTORAZIONE.

Le indicazioni delle Linee Guida possono essere recepite in toto da ogni singola Regione o modificate/integrate con altre misure di prevenzione dettagliate in specifiche normative locali – regionali.

Regione	Link alle ordinanze regionali
Abruzzo	Ordinanze Abruzzo
Basilicata	Ordinanze Basilicata
Calabria	Ordinanze Calabria
Campania	Ordinanze Campania
Emilia Romagna	Ordinanze Emilia Romagna
Friuli Venezia Giulia	Ordinanze Friuli Venezia Giulia
Lazio	Ordinanze Lazio
Liguria	Ordinanze Liguria
Lombardia	Ordinanze Lombardia
Marche	Ordinanze Marche
Molise	Ordinanze Molise
Piemonte	Ordinanze Piemonte
Provincia Bolzano	Ordinanze Provincia Bolzano
Provincia Trento	Ordinanze Provincia Trento
Puglia	Ordinanze Puglia
Sardegna	Ordinanza Sardegna
Sicilia	Ordinanze Sicilia
Toscana	Ordinanze Toscana
Umbria	Ordinanze Umbria
Valle D'Aosta	Ordinanze Valle D'Aosta
Veneto	Ordinanze Veneto



3. Sicurezza degli alimenti

Scopo del presente capitolo è raccogliere e fornire indicazioni sulle precauzioni utili a garantire, nel corso dell'epidemia da SARS CoV-2, la sicurezza degli alimenti nelle fasi di produzione e commercializzazione degli stessi.

La sicurezza degli alimenti è un obiettivo che richiede, anche in condizioni ordinarie, la partecipazione proattiva da parte di tutti gli operatori del settore alimentare e dei consumatori, chiamati al rispetto delle norme igieniche durante le fasi di acquisto, conservazione, preparazione degli alimenti, il mantenimento delle temperature di conservazione, la corretta separazione degli alimenti crudi da quelli cotti, ecc.

Si ricorda che è importante sempre rispettare i "5 punti chiave per alimenti più sicuri" dell'OMS, nello specifico:

1. Abituatevi alla pulizia
2. Separate gli alimenti crudi da quelli cotti
3. Fate cuocere bene gli alimenti
4. Tenete gli alimenti alla giusta temperatura
5. Utilizzate solo acqua potabile e materie prime sicure

Premesso ciò, ferma restando l'assenza di evidenze rispetto alla trasmissione alimentare del virus e la valutazione da parte OMS che la possibilità di contrarre il COVID-19 tramite gli alimenti o tramite le confezioni alimentari sia altamente improbabile, nel corso dell'epidemia da SARS CoV-2, la tutela dell'igiene degli alimenti richiede di circoscrivere, nei limiti del possibile, il rischio introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla produzione e commercializzazione degli alimenti.

3.1. Norme igieniche e precauzioni durante la produzione degli alimenti

La normativa europea in tema di sicurezza degli alimenti – dal Regolamento (CE) 178/2002 fino al più recente Regolamento (UE) 2017/625 – è estremamente rigorosa nella garanzia della salute del consumatore rispetto alle malattie a trasmissione alimentare, incluse quelle causate da microrganismi quali virus e batteri.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti in fase di produzione è essenziale che nell'industria agroalimentare sia assicurata la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali.

In un contesto di rapida evoluzione delle conoscenze quale quello dell'epidemia di COVID-19, è necessario che, anche nelle fasi di produzione degli alimenti, particolare attenzione venga posta alle modalità di diffusione del virus (emissione di droplets da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto con mani contaminate) e come tali modalità possano essere limitate o eliminate negli ambienti preposti alla produzione alimentare.

In particolare, è di fondamentale importanza per gli operatori del settore alimentare rafforzare le misure di igiene personale e di formazione igienica per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti e degli imballaggi.

Le principali pratiche igieniche in adozione per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si maneggiano, preparano, trasformano, confezionano e imballano gli alimenti rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARSCoV-2.



Nello specifico tali pratiche igieniche includono:

- Accurata pulizia e sanificazione con opportuni prodotti specifici di superfici, linee produttive, attrezzature e materiali;
- Lavaggio delle mani per tutti gli operatori (vedi riquadro sotto);

Lavaggio delle mani

In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2 (27), gli operatori del settore alimentare, incluso manipolazione, preparazione e somministrazione, devono lavarsi le mani con sapone monouso e asciugarle in maniera igienica (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



- Utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.)
- Utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate e guanti ad uso alimentare durante manipolazione, preparazione e confezionamento degli alimenti; tali dispositivi, già adottati nelle industrie alimentari come presidio igienico, sono altresì idonei a ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti;
- Rispetto delle regole di igiene personale quali taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.;
- Adesione alle regole di segregazione delle aree destinate alle materie prime, al prodotto, ai materiali di confezionamento e imballaggio e ai materiali diversi da quelli destinati alla produzione;
- Utilizzo di idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione (lavaggio frequente delle mani, utilizzo di guanti, ecc.)
- Relativamente alle tipologie di prodotto:
 - Gli alimenti destinati a essere consumati senza cottura devono essere prodotti implementando al massimo le buone pratiche igieniche, a partire dalla produzione primaria.
 - I trattamenti termici cui sono sottoposti gli alimenti a livello di produzione industriale devono essere tenuti sotto controllo come da piani di autocontrollo HACCP.
 - I prodotti cotti e gli alimenti crudi devono essere mantenuti idoneamente segregati nelle diverse fasi della produzione.

3.2. Norme igieniche e precauzioni nella commercializzazione degli alimenti

In relazione al diffondersi dell'epidemia di COVID-19 e all'esigenza di garantire nei luoghi di commercio alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, e la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche di gestione degli esercizi commerciali con misure straordinarie.

Si riportano di seguito le pratiche consigliate per il contenimento della diffusione del SARS-CoV2, l'assicurazione dell'igiene dei prodotti in commercio e la protezione dei lavoratori più esposti.

Norme generali

- Pulizia e igienizzazione, con opportuni prodotti di detersione e disinfettanti e con adeguata frequenza, dei locali deputati alla commercializzazione e allo stoccaggio degli alimenti, come pure dei locali di servizio.
- Garantire, nei locali chiusi, una adeguata aerazione naturale e il ricambio dell'aria.
- Disponibilità di idonei quantitativi di sapone monouso e materiali per l'asciugatura igienica per garantire il lavaggio frequente delle mani di tutto il personale.
- Utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa, di guanti e mascherine secondo le disposizioni delle autorità locali.
- Disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. reparti panetteria, gastronomia, macelleria, ecc.), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di guanti per il contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente.
- Le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo possono svolgersi anche durante l'orario di apertura, con l'accortezza di garantire sempre il corretto distanziamento fisico fra operatori e clienti.
- Garantire la disinfezione frequente dei carrelli e dei cestini eventualmente presenti nel punto o area di vendita con particolare attenzione alle maniglie per il trasporto e/o il traino.
- Garantire la disinfezione frequente delle superfici maggiormente toccate, quali ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori e aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento degli acquisti e tastiere dei terminali POS.
- Promuovere, anche mediante idonea segnaletica, e controllare costantemente il corretto comportamento dei clienti all'interno delle aree di commercio (rispetto delle distanze interpersonali, percorsi designati, ecc.).
- Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici ai punti vendita o alle aree di vendita, valutare, anche in ragione della tipologia di esercizio commerciale e delle possibilità organizzative, l'incentivazione dell'ordinazione/vendita a distanza o online, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro dei prodotti direttamente da parte del cliente presso il punto vendita, in fascia oraria concordata.



4. Gestione dell'attività in fase di emergenza Covid-19

4.1. Modalità di ingresso in azienda

Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno seguire le indicazioni fornite dalla ATS territorialmente competente.

Ricordiamo che è consentito identificare l'interessato e registrare il superamento della soglia di temperatura corporea individuata (37.5 °C) solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali.

Il datore di lavoro informa preventivamente il personale, e chi intende fare ingresso in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al Covid-19.

Le misure previste hanno lo scopo di "intercettare" prima dell'accesso ai luoghi di lavoro i soggetti che presentano uno dei sintomi più comuni della malattia (la temperatura corporea superiore a 37,5°) nonché i soggetti che potrebbero essere stati contagiati dal SARS-CoV-2 ed essere in quel momento asintomatici ovvero nel periodo di incubazione della malattia.

4.2. Gestione del personale

- Favorire orari differenti di ingresso e uscita del personale in modo da evitare assembramenti nelle aree adibite a spogliatoi o altre aree comuni.
- Prevedere delle pause ad orario scaglionato o mantenendo le distanze minime di sicurezza.
- Allestire ed organizzare gli spogliatoi del personale in modo da garantire la distanza interpersonale. In tali locali è obbligatorio l'uso della mascherina. E' buona prassi mantenere chiuse le installazioni/arredi/dotazioni destinate alla custodia degli indumenti.
- Rendere disponibile in varie zone (lavorazione, spogliatoio, ingresso/uscita servizi igienici) prodotti per l'igienizzazione e la sanificazione delle mani per il personale.
- È obbligatorio l'uso della mascherina durante tutto il turno di lavoro.
- Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima di ogni servizio al tavolo).
- Relativamente all'utilizzo dei guanti monouso, in considerazione del rischio aggiuntivo derivante da un loro errato impiego, si ritiene di privilegiare la rigorosa e frequente igienizzazione delle mani con acqua e sapone o soluzione idro-alcolica o altri prodotti igienizzanti con relativo sistema igienico di asciugatura tramite carta monouso o getto d'aria.
- La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani.

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense aziendali, le aree fumatori e gli spogliatoi è contingentato, con la previsione di:

- una ventilazione continua dei locali
- un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi
- mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano.



Occorre provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie.

Occorre garantire la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack.

4.3. Modalità di accesso dei fornitori esterni

Il Protocollo condiviso pone particolare attenzione alle modalità di accesso dei fornitori esterni, l'obiettivo è sempre quello di evitare i contatti, di evitare il passaggio di carta di mantenere il distanziamento sociale.

Per l'accesso di fornitori esterni è necessario definire le procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza nei reparti coinvolti.

Se possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi: non è consentito l'accesso agli uffici per nessun motivo. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro.

Va ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori; qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni (impresa di pulizie, manutenzione...), gli stessi dovranno sottostare a tutte le regole aziendali.

Indicazioni pratiche:

- Ricevere per appuntamento fornitori e rappresentanti, permettendo la permanenza solo per il tempo minimo necessario, evitandone lo stazionamento prolungato, per il completamento delle operazioni di consegna e pagamento della merce.
- Se possibile misurare la temperatura del fornitore e rappresentante prima dell'accesso nell'attività.
- È preferibile la sanificazione della merce in entrata, ad eccezione di quella priva di imballaggio originale (frutta, verdura, ecc..).
- Favorire la contingentazione delle forniture in orari differenti.
- Qualora possibile adibire un ingresso apposito delle forniture in modo da evitare la vicinanza con la clientela.

4.4. Prenotazioni

- Privilegiare l'accesso su prenotazione.
- Negli esercizi che dispongono di posti a sedere mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra le sedute.



4.5. Ingresso e uscita clienti

- Regularizzare l'accesso all'interno del locale al fine di evitare assembramenti e attese negli spazi comuni.
- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità. Rendere facilmente visibile il materiale informativo sulle misure di igiene volte a prevenire il contagio (eventuali locandine e/o cartelli) all'ingresso ed in varie postazioni all'esterno e all'interno del locale comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.
- È necessario rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.
- Garantire che chiunque entri all'interno dell'attività sia munito di mascherina. I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.
- Favorire la regolarizzazione delle attese negli spazi esterni all'attività attraverso segnaletica di distanziamento.
- Dedicare, qualora possibile, una porta di entrata e una porta di uscita con opportuna segnaletica di percorso.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo. Qualora non fosse possibile il pagamento al tavolo tramite contactless raccomandare, al pagamento in cassa, una singola persona per tavolo favorendo l'uscita dei rimanenti clienti.
- Contingentare l'uscita della clientela garantendo il distanziamento interpersonale.
- È consigliabile apporre gel sanificante anche all'uscita dei locali.

4.6. Area preparazione

- Garantire all'ingresso degli ambienti di lavoro (laboratorio/cucina), a disposizione del personale di cucina e personale di servizio ai tavoli, soluzioni disinfettanti e dispenser con soluzioni idro-alcoliche o a base di altri principi attivi per l'igiene delle mani.
- Predisporre un numero sufficiente di lavabi cercando di differenziare le procedure di lavorazione dalle procedure di detersione e disinfezione delle mani. Nei punti adibiti al lavaggio delle mani dotarsi di acqua corrente calda, sapone detergente e sanificante e relativo sistema igienico di asciugatura tramite carta monouso o getto d'aria.
- Tutto il personale deve adottare stringenti misure igieniche quali lavare le mani molto spesso e non toccarsi mai gli occhi, il naso e la bocca.
- È opportuno che il personale indossi gli occhiali durante la manipolazione di alimenti irritanti (cipolle, peperoncino, ecc.).
- Prima e dopo la preparazione degli alimenti, gli addetti alle preparazioni alimentari devono detergere le superfici della cucina e le altre superfici d'uso (es. taglieri, piani di lavoro, utensili), frequentemente.
- Prima della preparazione e somministrazione, lavare accuratamente frutta e verdura destinata ad essere consumata cruda, risciacquandola ripetutamente sotto acqua corrente; laddove vengano utilizzati disinfettanti alimentari a base di cloro, seguire attentamente le indicazioni riportate sul prodotto (concentrazioni, tempi di utilizzo e modalità di risciacquo).
- Per gli alimenti che vengono serviti senza essere sottoposti a cottura nell'esercizio di somministrazione, gli addetti dovranno rispettare scrupolosamente le buone prassi d'igiene nella preparazione dei piatti, in particolare procedere ad un'adeguata pulizia delle mani, anche se si usano i guanti, ogni volta che si viene in contatto con qualcosa di diverso dall'alimento ed evitare di toccarsi occhi, naso e bocca.
- Per gli alimenti che vengono serviti dopo essere sottoposti a cottura è necessario che questa fase sia effettuata in maniera accurata (vedi figura i cinque punti chiave per alimenti più sicuri) al fine di inattivare i microrganismi eventualmente presenti, compresi i virus.



- Garantire un'adeguata areazione naturale dei locali, lavorando se possibile con le porte aperte, assicurandosi che tali aperture siano protette dall'ingresso di animali infestanti (volanti, striscianti ecc.).
- Maggiore attenzione dovrà essere rivolta agli ambienti chiusi, ed escludere totalmente ove tecnicamente possibile, negli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.
- Garantire idonea segnaletica di utilizzo obbligatorio di mascherine nonché, durante le attività di sanificazione, di guanti.
- Procedere alla sanificazione delle attrezzature e dei banchi da lavoro ad inizio e fine turno lavorativo, ad ogni lavorazione e tra un operatore e l'altro.
- Se possibile rimodulare il layout del laboratorio/cucina tenendo conto delle distanze dei lavoratori, fissando per ciascuno, postazioni segnalate e il percorso pulito e sporco/contaminato.

4.7. Area somministrazione

- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- 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. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.
- I clienti devono indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.
- Evitare il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliera, oliere, ecc).
- Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici.
- È consentita la messa a disposizione, possibilmente in più copie, di riviste, quotidiani e materiale informativo a favore dell'utenza per un uso comune, da consultare previa igienizzazione delle mani.



5. Specifiche attività

5.1. Buffet

- È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato. E' fatto divieto ai clienti di toccare quanto esposto. In ogni caso, per clienti e personale, rimane l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina.
- La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali.
- Si valuteranno idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.

5.2. Bar

- La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Evitare di lasciare sul bancone bustine monodose di zucchero e/o dolcificanti e tovaglioli.
- Privilegiare stoviglie e posate a perdere.
- Garantire la presenza di un cestino dei rifiuti chiuso, dotato di apertura a pedale con sacchetto richiudibile nelle vicinanze del bancone.
- Verificare che i clienti che accedono all'esercizio mantengano l'uso delle mascherine fino al momento della consumazione.
- Il personale deve sempre indossare la mascherina di tipo chirurgico
- Sanificare (detergere e disinfettare) frequentemente il bancone.
- Se possibile garantire segnaletica orizzontale per agevolare il rispetto della distanza.
- Se possibile installare apposita barriera in plexiglass (o altro materiale sanificabile) sul bancone, al fine di proteggere il lavoratore e tutto ciò che è presente dal lato apposto del cliente.
- Garantire, nei limiti del possibile che eventuali code che possono formarsi all'esterno dell'esercizio in attesa dell'accesso si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale.

5.3. Ristorazione da asporto

La ristorazione da asporto è consentita nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, ed in particolare occorre:

- Tutto il personale deve adottare misure igieniche stringenti come lavare le mani più spesso e non toccarsi gli occhi, il naso e la bocca.
- È opportuno che il personale indossi gli occhiali durante la manipolazione di alimenti irritanti.
- Prima e dopo la preparazione degli alimenti, gli addetti alle preparazioni alimentari devono detergere frequentemente le superfici della cucina e le altre superfici d'uso (es. taglieri, piani di lavoro, utensili)
- definire un'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna alla clientela che



- deve essere diversa dal locale di preparazione degli alimenti;
- garantire la disponibilità di prodotti igienizzanti alla clientela al momento della consegna;
- gli alimenti preparati devono essere posti in contenitori idonei per gli alimenti protetti ed essere separati da altre merci;
- sanificare (detergere e disinfettare) frequentemente i banconi e l'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna;
- garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la consegna dei prodotti alimentari se ciò non è possibile, sia il gestore che il cliente devono indossare la mascherina;
- privilegiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, utilizzando la funzione "contactless".

5.4. Servizio consegne e delivery

La ristorazione con consegna a domicilio è consentita nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto, ed in particolare:

- definire un'area destinata al ritiro degli alimenti preparati e pronti alla consegna alla clientela che deve essere diversa dal locale di preparazione degli alimenti;
- i driver devono essere forniti di un disinfettante per le mani a base di alcol, un disinfettante per la sanificazione del mezzo (ed in particolare volanti, maniglie delle porte, dispositivi mobili, cambio ecc) e salviette di carta;
- È fortemente auspicabile che tutto il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari mantenga un alto livello di igiene personale, indossando la mascherina sia durante il ritiro che la consegna;
- i driver devono igienizzare le mani prima del ritiro e consegna della merce;
- devono essere utilizzati contenitori e imballaggi monouso al fine di gestire al meglio gli eventuali resi; e nel caso vengono utilizzati contenitori riutilizzabili, devono essere definiti adeguati protocolli di igiene e sanificazione;
- i contenitori impiegati per il trasporto degli alimenti devono essere puliti e disinfettati dopo ogni uso, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare;
- mantenere il distanziamento fisico al momento del ritiro delle consegne e del passaggio delle consegne ai clienti indossando apposita mascherina evitando di accedere al domicilio del cliente;
- gli alimenti devono essere protetti dalla contaminazione e separati da altre merci che possono causare contaminazione;
- privilegiare l'uso di modalità di pagamento che evitino lo scambio di denaro, utilizzando la funzione "contactless".



5.5. Ristorazione collettiva

- Per quanto riguarda il servizio mensa devono essere rispettate tutte le indicazioni generali riportate nei precedenti paragrafi come ad esempio il lavaggio frequente delle mani, indossare la mascherina, garantire una distanza fisica di almeno 1 metro anche nella disposizione dei posti a sedere.
- Prevedere lo scaglionamento del lavoro del personale o degli alunni e dei tempi di pausa per ridurre il numero del personale in mensa.
- Predisporre avvisi visibili per il personale ed alunni al fine di promuovere l'igiene delle mani e il distanziamento fisico.
- Prevedere delle procedure di pulizia e disinfezione per attrezzature, locali, superfici di contatto / punti di contatto elevati, ad es. ripiani, pinze, utensili di servizio, display self-service, maniglie delle porte.

5.6. Mense scolastiche

In merito alla ristorazione scolastica si richiamano le indicazioni contenute nel "Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021" del MIUR, che prevedono il distanziamento sociale anche durante il momento del consumo del pasto a scuola, con la conseguente necessità di individuare spazi aggiuntivi/alternativi per la refezione. Si precisa che non è dovuta alcuna comunicazione/SCIA ai SUAP e/o alle ATS per il mero approntamento di nuovi spazi o l'utilizzo di aule didattiche per la somministrazione dei pasti, né l'invio di planimetrie o relazione tecniche. Di seguito alcuni aspetti specifici da tener conto quali:

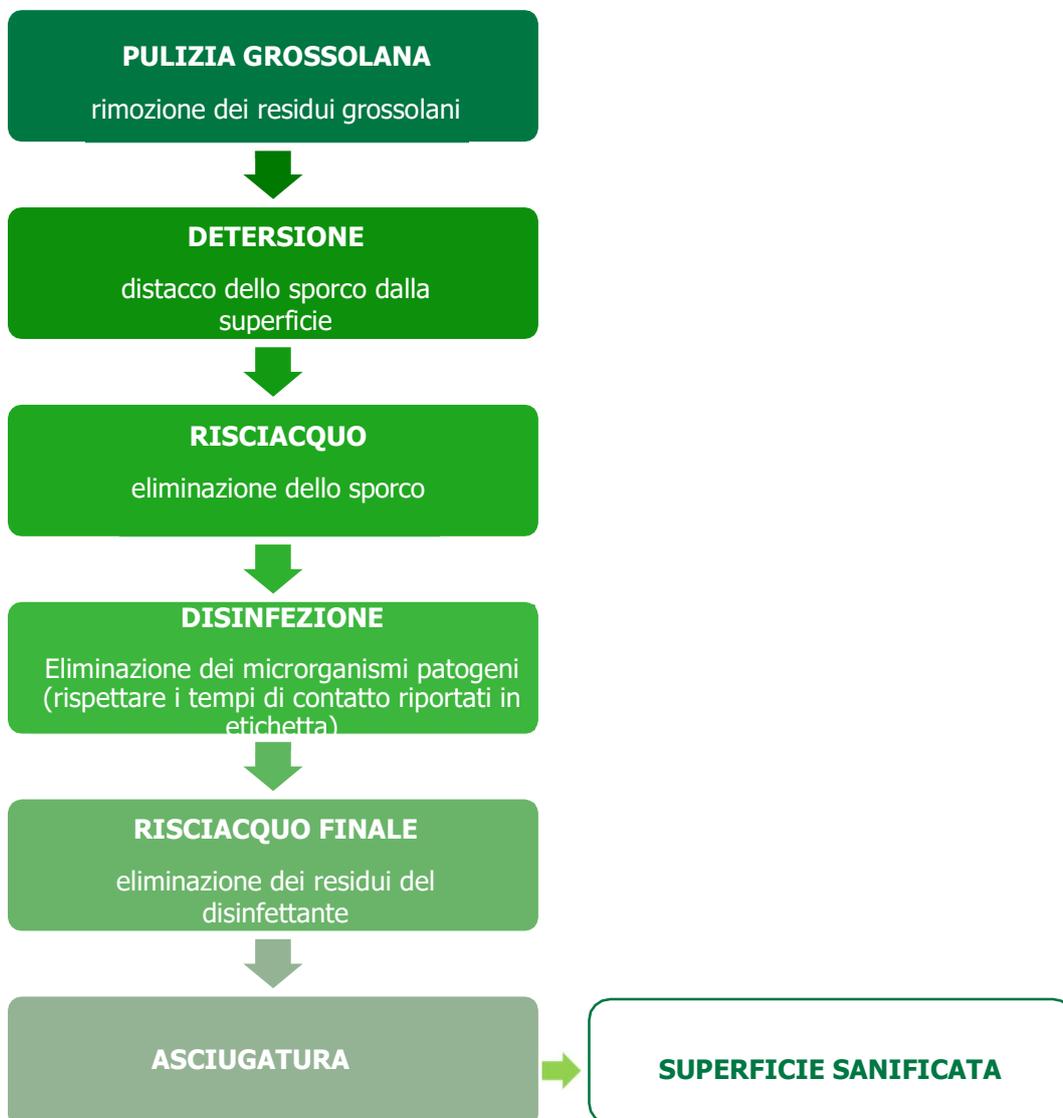
- Evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri da parte di più bambini/ragazzi.
- Valutare l'opportunità di effettuare la somministrazione dei pasti in due o più turni, sempre al fine di non consentire l'affollamento dei locali e garantire quindi il distanziamento sociale. Qualora si optasse per tale soluzione, il refettorio deve essere igienizzato all'inizio di ogni turno.
- Valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi individuando, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita differenziati.
- Nel caso la somministrazione dei pasti avvenga all'interno dell'aula didattica, se possibile è opportuno vengano adottate le seguenti modalità:
 - Fornitura del pasto su vassoi o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, se già esistenti, oppure presso l'aula didattica con l'utilizzo di carrelli termici nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie. Nel caso non fosse possibile, come ultima alternativa, fornitura del pasto in "lunch box" cioè in vaschette monoporzione separate lavabili e riutilizzabili oppure monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati.
 - L'aula didattica utilizzata per la somministrazione dei pasti deve essere opportunamente areata e pulita, al termine della lezione e alla fine del pasto stesso.



6. Pulizia e sanificazione in azienda

L'azienda deve assicurare la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago.

Per tutte le procedure di pulizia e disinfezione, di aerazione degli ambienti e di gestione dei rifiuti si rimanda alle indicazioni contenute nei seguenti rapporti (dei quali resta inteso che va considerata l'ultima versione disponibile): Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 "Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi"; Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020 "Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"; Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2020 "Indicazione ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"; Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020 "Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-ricettive e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzato durante la pandemia COVID-19".



- Programmare una disinfezione periodica nei luoghi di lavoro e intensificare le misure di igienizzazione di locali e mezzi di trasporto, nonché delle postazioni di lavoro a contatto con lavoratori/clienti o utenza esterna, aggiornando giornalmente i registri di sanificazione.
- Per la decontaminazione utilizzare IPOCLORITO DI SODIO 1% (es. candeggina) dopo le operazioni di pulizia.
- Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare ETANOLO al 70%, dopo la pulizia con un detergente neutro.
- Leggere attentamente le schede tecniche dei prodotti utilizzati per la sanificazione, rispettando le modalità d'uso (diluizione in acqua e tempo di permanenza sulla superficie).
- Non miscelare i prodotti per la sanificazione dei locali (ad es. quelli contenenti candeggina o ammoniaca con altri prodotti).
- Prima, durante e dopo le operazioni di pulizia con prodotti chimici, garantire ventilazione ed areazione degli ambienti.
- Particolare attenzione deve essere posta ai locali spogliatoi ed ai servizi igienici prevedendo un'adeguata attività di pulizia degli stessi.
- Garantire la frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni attenzionando le superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.).
- Indossare una divisa personale da lavoro ed igienizzarla a fine giornata.
- Sanificare visiere e/o occhiali a fine giornata.

Indicazioni per una corretta sanificazione delle superfici

Superficie	Detergente
Superfici in pietra, metalliche o in vetro escluso il legno	Detergente neutro e disinfettante virucida - sodio ipoclorito 0,1 % o etanolo (alcol etilico) al 70% o altra concentrazione, purché sia specificato virucida
Superfici in legno	Detergente neutro e disinfettante virucida (contro i virus) a base di etanolo (70%) o ammoni quaternari (es. cloruro di benzalconio; DDAC)
Servizi	Pulizia con detergente e disinfezione con disinfettante a base di sodio ipoclorito almeno allo 0.1% sodio ipoclorito
Tessili (es. cotone, lino)	Lavaggio con acqua calda (70°C-90°C) e normale detersivo per bucato; in alternativa: lavaggio a bassa temperatura con candeggina o altri prodotti disinfettanti per il bucato



7. Suggerimenti utili

7.1. Alcune raccomandazioni generali per prevenire la diffusione di Covid-19 sul posto di lavoro

Promuovere il regolare e accurato lavaggio delle mani da parte di dipendenti ma anche appaltatori, clienti, visitatori

- Collocare distributori di gel igienizzanti (gel idro-alcologici con concentrazione di alcol di almeno il 60%) in luoghi ben visibili e facilmente raggiungibili nei luoghi di lavoro. Assicurarsi che i dispenser siano regolarmente ricaricati.
- Esporre manifesti che promuovono il lavaggio delle mani e le modalità per il lavaggio efficace (scaricabili dal sito del Ministero della Salute - sezione: Opuscoli e poster o altri siti).
- Utilizzare tutte le forme di comunicazione disponibili (locandine, distribuzione di materiali informativi, rete intranet aziendale...) per promuovere l'abitudine al lavaggio delle mani.
- Assicurarsi che lavoratori, visitatori, appaltatori, clienti ecc. abbiano facile accesso ai luoghi per il lavaggio delle mani con acqua e sapone in quanto il lavaggio, rimuovendo il virus dalle mani, ne impedisce la diffusione.

Promuovere una buona "igiene respiratoria" sul posto di lavoro

- Esporre manifesti che promuovono "l'igiene respiratoria" (scaricabili dal sito del Ministero della Salute, sezione: Opuscoli e poster o altri siti). Utilizzare tutte le forme di comunicazione disponibili (locandine, distribuzione di materiali informativi, rete intranet aziendale...).
- Assicurarsi che siano disponibili sul posto di lavoro fazzoletti di carta. Mettere a disposizione anche bidoni chiusi per lo smaltimento igienico dei fazzoletti utilizzati e lavare le mani.
- Una corretta "igiene respiratoria" contribuisce a ridurre la diffusione del virus.

7.2. Gestione di una persona sintomatica in azienda

Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale, si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria e a quello degli altri presenti dai locali.

L'azienda collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone Covid-19. Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente i locali aziendali, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

In caso di lavoratori dipendenti da aziende terze che operano nello stesso sito produttivo (es. manutentori, fornitori, addetti alle pulizie o vigilanza) che risultassero positivi al tampone Covid-19, l'appaltatore dovrà informare immediatamente il committente ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti.



8. Esempi di cartellonistica

Preparati all'ingresso!

Ti avvisiamo che all'ingresso potrà essere
misurata la temperatura corporea.

(Non potrai accedere se la temperatura risulterà superiore ai 37.5°C; in
questo caso segui con calma le istruzioni che ti verranno impartite)

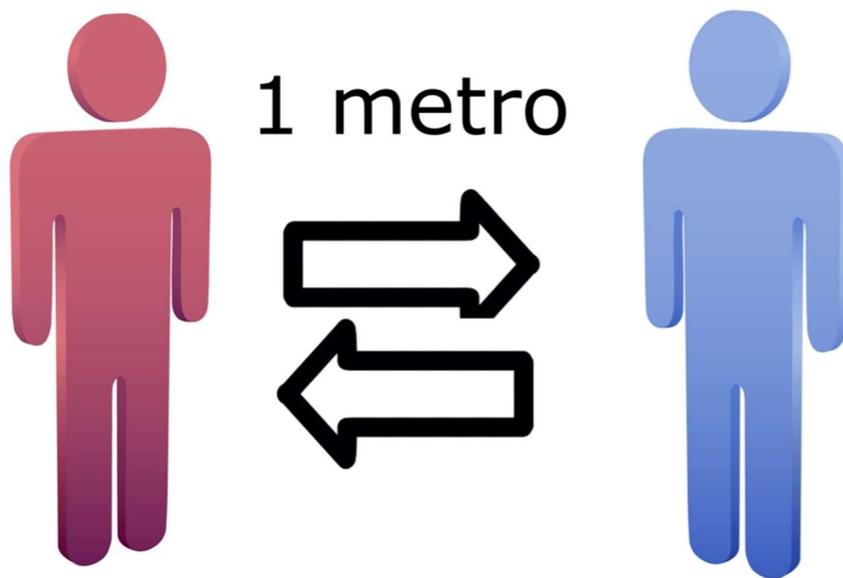
Continua ad indossare sempre la mascherina
in tuo possesso.

Appena entri ricordati di sanificarti le mani
con il gel ubicato all'ingresso.

Mantieni sempre la distanza di almeno un
metro dalle altre persone.



Mantieni la distanza di almeno un metro!



Mantieni almeno un metro di distanza dalle altre persone, in particolare presso le aree ad uso comune.

Il virus è contenuto nelle goccioline di saliva e può essere trasmesso a distanza ravvicinata.

I Comportamenti della prevenzione

Copri bocca e naso quando starnutisci!

Copri naso e bocca quando starnutisci con un fazzoletto (preferibilmente monouso) o con il gomito e lavati poi le mani.

Se copri la bocca con le mani potresti contaminare oggetti o persone con cui vieni a contatto.



Cover your mouth and nose with a tissue when coughing and sneezing



Dispose of the tissue afterwards



After coughing or sneezing, wash your hands with soap and water



Wear a mask if you are coughing or sneezing

I Comportamenti della prevenzione

Misure di riduzione della diffusione del Coronavirus			
	<p>È vietato l'accesso a coloro che non sono stati preventivamente autorizzati, secondo le procedure applicabili.</p> <p>È vietato l'accesso a persone con sintomi quali febbre (maggiore di 37,5 °C), tosse, raffreddore o soggetti a provvedimenti di quarantena o risultati positivi al virus o che abbiano avuto contatto con persone positive negli ultimi 14 giorni. L'azienda si riserva di applicare sanzioni disciplinari a tutti i trasgressori.</p>		
<p>Qualora una persona dovesse rientrare in uno di questi casi:</p>			
	<p>Sintomi quali febbre (37,5), tosse, difficoltà respiratorie.</p>		<p>Aver avuto contatti faccia a faccia in locale chiuso con persone risultate infette o a grave sospetto di infezione. Oppure aver avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19</p>
<p>E' vietato l'accesso in azienda ed è OBBLIGATORIO rimanere all'interno del proprio domicilio, contattando il proprio medico o il numero:</p>			
<p>Numero di pubblica utilità 1500</p>			
<p>Fornendo tutte le indicazioni richieste e seguendo alla lettera le disposizioni ricevute.</p>			
Al fine di ridurre la diffusione, Vi invitiamo, comunque:			
	<p>Lavare frequentemente le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi. (È possibile utilizzare soluzioni idroalcoliche.) Pulire le superfici con soluzioni detergenti.</p>		<p>Evitare di toccare con le mani la bocca e gli occhi, prima di averle lavate. Evitare strette di mano, baci e abbracci.</p>
	<p>Usare fazzoletti monouso per soffiarsi il naso e gettarli, una volta utilizzati, nei cestini. Evitare l'uso promiscuo di bottiglie o bicchieri. Coprirsi la bocca se si starnutisce o tossisce.</p>		<p>Evitare contatti ravvicinati con persone che presentino sintomi influenzali quali tosse e raffreddore. Mantenere una distanza di un metro dalle persone. Quando non possibile, indossare le mascherine e gli altri DPI previsti</p>

I Comportamenti della prevenzione



Ministero della Salute

www.salute.gov.it

Previene le infezioni con il corretto lavaggio delle mani



Utilizza sapone (meglio quello liquido della saponetta) e acqua corrente, preferibilmente calda



Applica il sapone su entrambi i palmi delle mani e strofina sul dorso, tra le dita e nello spazio al di sotto delle unghie per almeno 40-60 secondi



Risciacqua abbondantemente con acqua corrente



Asciuga le mani possibilmente con carta usa e getta, con un asciugamano personale pulito o con un dispositivo ad aria calda



Ministero della Salute

www.salute.gov.it



Come **frizionare** le mani con la soluzione alcolica?

**USA LA SOLUZIONE ALCOLICA PER L'IGIENE DELLE MANI!
LAVALE CON ACQUA E SAPONE SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE!**

🕒 Durata dell'intera procedura: 20-30 secondi



Disposizioni delle Autorità

Rispetta sempre le prescrizioni di Igiene Aziendale e le disposizioni impartite dalle Autorità



[SALUTE.GOV.IT/NUOVOCORONAVIRUS](https://salute.gov.it/nuovocoronavirus)



Istruzioni Covid-19 per le Aziende Alimentari
Strumenti per la gestione dell'emergenza
info@frareg.com



nuovo coronavirus

Consigli per quando andiamo al ristorante/bar

Prima di entrare nel locale

- Se hai sintomi compatibili con COVID-19, **resta a casa**
- Laddove possibile, prenota telefonicamente o tramite applicazioni
- Nei locali con prodotti d'asporto, privilegia l'ordinazione online/telefonica per ridurre le attese presso l'esercizio commerciale
- Mentre sei in attesa di entrare nel locale, mantieni il distanziamento dagli altri clienti
- Quando non è possibile mantenere il distanziamento indossa la **mascherina**



Nel locale

- Segui le indicazioni dell'esercente per l'accesso ai locali e per il movimento all'interno degli stessi
- Attieniti alle istruzioni sul distanziamento indicate dall'esercente
- Se previsti, rispetta i percorsi obbligati per raggiungere il tavolo o il punto di servizio
- All'interno dei locali indossa la **mascherina** e rimuovila solo al momento della consumazione; utilizza la mascherina anche quando ti rivolgi al personale
- Utilizza sempre gli **spray** o i **gel sanificanti** per le mani messi a disposizione dal locale e ripeti la sanificazione ogni qual volta possibile
- Se utilizzi i servizi igienici, lavati sempre accuratamente le mani dopo l'uso
- Evita l'uso promiscuo di posate, stoviglie e bottiglie
- **Limita gli spostamenti** all'interno del locale allo stretto necessario e comunque sempre indossando la mascherina
- Nei locali con consumazione al banco o con prodotti d'asporto, **limita la permanenza** nel locale al tempo strettamente necessario per la consumazione o per l'ordinazione/ritiro
- Se possibile, evita l'uso del contante ed effettua pagamenti **contactless**



A cura del Gruppo ISS "Comunicazione Nuovo Coronavirus"
27 maggio 2020

9. Link Utili

Organizzazione mondiale della sanità:
www.who.int

Report giornaliero WHO:
<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/situation-reports/>

Ministero della Salute:
www.salute.gov.it/nuovocoronavirus/

Gazzetta Ufficiale
<https://www.gazzettaufficiale.it/>

ISS – Istituto Superiore di Sanità
<https://www.epicentro.iss.it/coronavirus/>

Blog Frareg
<https://www.frareg.com/it/blog/>

Video Frareg:
<https://youtu.be/Onb3-najZys>
<https://youtu.be/Y3e-rybwMtE>
<https://youtu.be/DxiVio4ExaQ>

Mappa real-time Contagio Mondiale Covid
<https://gisanddata.maps.arcgis.com/apps/opsdashboard/index.html#/bda7594740fd40299423467b48e9ecf6>



10. Numeri Utili

**Per qualsiasi informazione contattateci all'indirizzo mail info@frareg.com
Provvederemo ad indirizzare la Vostra richiesta al reparto di competenza per fornirVi l'opportuno supporto.**

In caso di sintomi o dubbi, rimani in casa, non recarti al pronto soccorso o presso gli studi medici ma chiama al telefono il tuo medico di famiglia, il tuo pediatra o la guardia medica. Oppure chiama il numero verde regionale.

10.1. Numeri regionali

Le Regioni hanno attivato numeri dedicati per rispondere alle richieste di informazioni e sulle misure urgenti per il contenimento e la gestione del contagio del nuovo coronavirus in Italia:

- **Basilicata:** 800 99 66 88
- **Calabria:** 800 76 76 76
- **Campania:** 800 90 96 99
- **Emilia-Romagna:** 800 033 033
- **Friuli Venezia-Giulia:** 800 500 300
- **Lazio:** 800 11 88 00
- **Lombardia:** 800 89 45 45
- **Marche:** 800 93 66 77
- **Molise:** 0874 313000 e 0874 409000
- **Piemonte:**
 - 800 19 20 20 attivo 24 ore su 24
 - 800 333 444 attivo dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle 20
- **Provincia autonoma di Trento:** 800 867 388
- **Provincia autonoma di Bolzano:** 800 751 751
- **Puglia:** 800 713 931
- **Sardegna:** 800 311 377
- **Sicilia:** 800 45 87 87
- **Toscana:** 800 55 60 60
- **Umbria:** 800 63 63 63
- **Val d'Aosta:** 800 122 121
- **Veneto:** 800 462 340

Altri numeri utili dedicati all'emergenza

Numero di pubblica utilità 1500

Attivo anche il [numero di pubblica utilità 1500](#) del Ministero della Salute.

Numero unico di emergenza

Contattare il 112 oppure il 118 soltanto se strettamente necessario.

