

PROTOCOLLO DI SICUREZZA COVID-19

Visto la vigente normativa su misure di contenimento della diffusione del virus Covid-19, se la Toscana si trova in zona rossa o arancione il nostro negozio a Poggibonsi (SI) è aperto solo per il servizio di asporto (con o senza ordinazione), se ci troviamo in zona gialla rimane attivo il servizio di asporto ed è possibile anche consumare all'interno del locale ma fino alle ore 18:00, dopo tale ora è permesso solo il servizio di asporto, se infine ci troviamo in zona bianca rimane sempre attivo il servizio di asporto ed è possibile anche consumare sia all'interno che all'esterno del locale oltre che al bancone per tutto l'orario di apertura del negozio. Secondo le attuali disposizioni governative inoltre, per la consumazione ai tavoli all'interno del locale è obbligatorio esibire il Green pass al nostro personale addetto. Si accettano anche ordinazioni telefoniche o dal nostro Shop Online con possibilità di ritiro presso il negozio o consegna a domicilio. Anche se siamo in zona rossa o arancione è sempre possibile uscire per andare in negozio a ritirare la spesa, perché sono prodotti alimentari e in quanto vostro negozio di fiducia, ma se non potete uscire per altri motivi, è sempre attivo il nostro servizio di consegna a domicilio. Sono rispettate tutte le norme igienico-sanitarie per le attività di produzione, di confezionamento, di vendita al pubblico e di trasporto alimenti. Applicando le misure di sicurezza preventive indicate dalla Presidenza del Consiglio e dalle Autorità Sanitarie per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, e con particolare attenzione sulle precauzioni da adottare stabilite dall'OMS (Organizzazione mondiale della sanità) desideriamo informarvi che:

Nella nostra azienda:

1. Vengono informati tutti i lavoratori e chiunque entri in azienda circa le disposizioni delle Autorità, affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, apposita cartellonistica informativa con informazioni riguardo alle misure da seguire che seguono la logica della precauzione e seguono e attuano le prescrizioni del legislatore e le indicazioni dell'Autorità sanitaria;
2. Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro sarà sottoposto al controllo della temperatura corporea e se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°C, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione, nel rispetto della privacy, saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni;
3. 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 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS;
4. Per l'accesso di fornitori esterni seguiamo 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/uffici coinvolti;
5. Cerchiamo di ridurre, 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, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali aziendali, di cui al punto 3;
6. Garantiamo una sanificazione periodica e una pulizia giornaliera, con appositi detergenti, dei locali di produzione e di confezionamento, delle zone dedicate ai clienti, degli ambienti, delle postazioni di lavoro, delle aree comuni e di svago e di tutti gli strumenti di lavoro, di tastiere, schermi touch e mouse, sia negli uffici, nei reparti produttivi che nella zona di vendita al pubblico;
7. E' obbligatorio che le persone presenti in azienda adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani è raccomandata la frequente pulizia con acqua e sapone;
8. Abbiamo garantito la presenza di detergenti per le mani per il personale segnalati da apposite indicazioni;

9. Abbiamo garantito all'entrata del locale la presenza di detergenti per le mani per tutti i clienti segnalati da apposite indicazioni;
10. Adottiamo misure di igiene e utilizziamo dispositivi di protezione individuale indicati per l'attuale situazione di emergenza. Le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle indicazioni dell'OMS. Tutto il nostro personale dipendente è provvisto di mascherina in ogni fase di lavoro, dalla produzione, al confezionamento fino alla vendita ed è favorita la preparazione da parte dell'azienda del liquido detergente secondo le indicazioni dell'OMS.
11. Abbiamo strutturato l'attività produttiva, di confezionamento e di vendita in modo tale da poter rispettare la distanza tra il personale di almeno 1 metro. Qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza minore di 1 metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative, facciamo uso di mascherina FFP2 senza valvola e altri dispositivi di protezione necessari (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici, etc.) conformi alle disposizioni delle Autorità scientifiche e sanitarie;
12. L'accesso agli spazi comuni e agli spogliatoi è contingentato, con una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi e con il mantenimento della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone che li occupano;
13. Abbiamo provveduto 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 igienico-sanitarie;
14. Abbiamo previsto un piano di turnazione del personale dedicato alla produzione con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti e di creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili;
15. Favoriamo orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi);
16. Sono stati sospesi e annullati tutti gli eventi interni e ogni attività di formazione in modalità in aula, anche obbligatoria, anche se già organizzati;
17. Privilegiamo, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia;
18. La sorveglianza sanitaria periodica non viene interrotta, perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio;
19. 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 procede immediatamente ad avvertire le Autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il Covid-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute;
20. Collaboriamo 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 l'ambiente di lavoro, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria;
21. Nel caso di presenza di una persona con Covid-19 all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione.

Per il servizio di consegna a domicilio:

1. Il confezionamento dei Generi alimentari freschi e la preparazione della merce da consegnare viene effettuato in ambiente pulito e sanificato quotidianamente. I Generi alimentari freschi vengono inseriti separatamente in appositi contenitori e vaschette idonee al contatto con

alimenti e queste vengono appositamente sigillate. A loro volta i contenitori e le vaschette vengono inserite in Box-Contenitori isotermici adatti per la conservazione ed il trasporto di alimenti. Tali contenitori isotermici sono prodotti in EPP (Polipropilene espanso), un materiale leggero ma robusto e ad alto isolamento;

2. Un nostro personale addetto consegnerà la merce ordinata adottando tutte le misure di igiene e utilizzando i dispositivi di protezione individuale obbligatori;
3. Al momento della consegna della merce ordinata sarà mantenuta la distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone coinvolte;
4. Garantiamo un'accurata pulizia, ventilazione e sanificazione a fine turno, sia dei Box-Contenitori isotermici che del vano di carico per la merce dei mezzi di trasposto in nostra dotazione.