

PROTOCOLLO DI SICUREZZA COVID-19 VERS.3

Visto l'attuale Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri e l'Ordinanza emanata dal Ministro della Salute a partire dalla data del 18 Maggio 2020 la nostra attività di Alimentari/Gastronomia è aperta come di consueto con il servizio di asporto, anche su ordinazione telefonica o online con consegna a domicilio o ritiro presso il nostro negozio e con la possibilità di consumare anche all'interno del locale rispettando gli indirizzi operativi specifici validi per il nostro settore di attività. Sono rispettate tutte le norme igienico-sanitarie sia per l'attività di produzione che per l'attività 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; Abbiamo garantito all'entrata del locale la presenza di detergenti per le mani per tutti i clienti 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 trasporto in nostra dotazione.