



## Con le Imprese dell'**AGROALIMENTARE** **MANGIA** in **SICUREZZA**

**NOI assicuriamo :**



**AGRO  
ALIMENTARE**

sempre in sicurezza

1) In presenza di febbre (37.5°) il personale rimane al proprio domicilio;

2) In caso di sintomi durante la prestazione lavorativa, sarà immediatamente dichiarato e si procederà al tempestivo isolamento.

4) Separare l'area dedicata al confezionamento del prodotto da quella adibita al ritiro/alla vendita, avendo cura di osservare per entrambe procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie almeno due volte al giorno e in funzione dell'orario di apertura.

5) Areare debitamente i locali con aereazione naturale e ricambio d'aria

7) Utilizzare schermi protettivi o distanze adeguate in prossimità della cassa e dei punti di consegna del prodotto.

8) Limitare gli ingressi ad una persona per volta in caso di locali fino a 40 mq (oltre ad un massimo di due operatori) ed in funzione degli spazi disponibili in caso di locali di dimensioni superiori, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.

9) Consegnare il prodotto in totale sicurezza, ovvero in assenza di contatto diretto e rispettando le distanze interpersonali. È preferibile il pagamento con sistema "elettronico".

10) Vigilare e sensibilizzare la clientela affinché non si formino assembramenti in prossimità dei locali.

11) obbligo di informare la clientela sulla presenza di allergeni

