



## **PIZZERIE/ROSTICCERIE**

### **MANGIA in SICUREZZA**

#### **noi ti assicuriamo:**



**AGRO  
ALIMENTARE**

sempre in sicurezza

1. In presenza di febbre (37.5°) il personale rimane al proprio domicilio;
2. Mettere a disposizione dei clienti e del personale prodotti igienizzanti, soprattutto in prossimità di ingressi, banconi, vetrine, schermi touch, tastiere e sistemi di pagamento.
3. Utilizzare schermi protettivi o distanze adeguate in prossimità della cassa e dei punti di consegna del prodotto;
4. Limitare gli ingressi ad una persona per volta ed in funzione degli spazi disponibili in caso di locali di dimensioni superiori i 40mq, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
5. Informare i clienti e far rispettare loro una distanza interpersonale pari ad almeno 1 metro anche fuori dal locale, definendo a terra, ove possibile, le distanze da mantenere.
6. Informare la clientela sulla presenza di allergeni nei menù, o su cartelli, o dépliant, o supporti elettronici
7. Il cibo preparato viene chiuso in appositi contenitori tramite adesivi, graffette, per assicurarne la protezione.
8. Consegnare il prodotto in totale sicurezza, ovvero in assenza di contatto diretto e rispettando le suddette distanze interpersonali. È preferibile il pagamento con sistema "elettronico".
9. La consegna del cibo preparato avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno 1 metro e l'assenza di contatto diretto
10. Vietare il consumo di prodotti all'"interno" e all'esterno "in prossimità" dei locali.
11. Vigilare e sensibilizzare la clientela affinché non si formino assembramenti in prossimità dei locali.

