

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI- CONTAGIO	

**PROTOCOLLO AZIENDALE DI REGOLAMENTAZIONE DELLE MISURE PER IL
CONTRASTO ED IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE
DEL COVID-19 NEGLI AMBIENTI DI LAVORO**

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI- CONTAGIO	

Ragione/Denominazione sociale: SOGEIMA SRL
Sede: MONTECATINI TERME (PT)
Attività svolta: ALBERGO
Datore di lavoro: SOGEIMA SRL
Nominativo RSPP: DAVID FILESI
Nominativo/i RLS: DAVID FILESI
Nominativo Medico Competente:

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI- CONTAGIO	

PREMESSA

Il presente documento è stato redatto tenendo conto dei seguenti documenti e pubblicazioni:

- delibera del Consiglio dei ministri 31 gennaio 2020, che ha dichiarato lo stato di emergenza in conseguenza del rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili sino al 31 luglio 2020;
- "Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector" redatto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità il 31 marzo 2020;
- "COVID-19 and food safety: guidance for food businesses" redatto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità il 7 aprile 2020;
- decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 26 aprile 2020;
- circolare del Ministero della Salute 22 febbraio 2020 n. 5443;
- Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, sottoscritto dalle parti sociali il 14 marzo 2020 su invito del Presidente del Consiglio dei ministri, del Ministro dell'economia, del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, del Ministro dello sviluppo economico e del Ministro della salute, come integrato dalle stesse parti sociali il 24 aprile 2020;
- Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione, INAIL, aprile 2020;
- Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 (REV. 4 - 2003);
- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI- CONTAGIO	

legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

- Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche ed integrazioni (testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro).

INFORMAZIONE

IL GRAND HOTEL TETTUCCIO deve restare un luogo sicuro. A tal fine, un'informazione adeguata e puntuale è la prima iniziativa di precauzione e per questo motivo si assume l'impegno di portare a conoscenza del personale in forza e dei terzi tutte le indicazioni necessarie alla tutela della loro salute e sicurezza. L'informazione sarà articolata nel seguente modo:

Informazione preventiva ai lavoratori

1. La distanza di sicurezza interpersonale nei luoghi di lavoro per la prevenzione del contagio da COVID-19 è di norma determinata in 1,8 metri;
2. E' obbligatorio l'uso della mascherina negli ambienti di lavoro
 - a) in spazi chiusi in presenza di più persone;
 - b) in spazi aperti quando, in presenza di più persone, non è garantito il mantenimento della distanza interpersonale;
3. In presenza di febbre (superiore a 37,5) o altri sintomi influenzali, suggestivi di COVID-19 è fatto divieto di recarsi sul posto di lavoro ed è obbligatorio rimanere

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI- CONTAGIO	

al proprio domicilio. Prima di accedere al luogo di lavoro è necessario compilare il modulo di autocertificazione;

4. Prima dell'accesso al posto di lavoro è necessario detergersi accuratamente le mani ed utilizzare la mascherina protettiva. La frequente e minuziosa pulizia delle mani è raccomandata in più momenti dell'attività lavorativa.

5. Quando, anche mediante la riorganizzazione dei processi produttivi, non fosse possibile il mantenimento della distanza di 1,8 metri è necessario l'utilizzo delle mascherine FFP2 senza valvola per gli operatori che lavorano nello stesso ambiente.

Informazione preventiva ai terzi

Le indicazioni di cui alla precedente lettera A saranno portate a conoscenza, con analogo nota informativa messa a disposizione in (portineria, reception, ecc.), anche dei clienti e fornitori che debbano fare il loro ingresso in azienda.

(N.B. - L'informativa potrà essere eventualmente resa in modalità informatica e laddove possibile, anche in via anticipata rispetto all'arrivo in azienda).

L'ingresso nei locali aziendali delle persone terze sarà considerato quale manifesta adesione, per fatti concludenti, ai contenuti della nota, con il conseguente impegno a conformarsi alle disposizioni ivi previste.

Informazione in azienda

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI- CONTAGIO	

L'Azienda ha predisposto idonea cartellonistica per ricordare i comportamenti e le linee di principio da osservare per un regolare svolgimento della attività lavorativa.

In particolare, le indicazioni comportamentali saranno valorizzate nei luoghi comuni, mentre le regole igieniche saranno affisse prevalentemente in prossimità o all'interno dei servizi igienici ed in corrispondenza dei punti di erogazione del gel per la pulizia delle mani.

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI- CONTAGIO	

MODALITÀ DI INGRESSO IN AZIENDA

Controllo della temperatura

Prima dell'accesso ai locali aziendali i lavoratori in forza potranno essere sottoposti al controllo della temperatura corporea e dovranno compilare l'idonea autocertificazione. In caso di temperatura corporea superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso.

Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate ed invitate a prendere contatto telefonico con il proprio medico curante, senza recarsi al Pronto Soccorso.

(N.B. –Con specifico riferimento al personale dipendente, l'azienda potrà disporre che la dichiarazione sia rilasciata, preventivamente e a tantum, sotto forma di impegno alla rilevazione quotidiana della temperatura corporea e a non recarsi in azienda in caso di temperatura superiore a 37,5°)

Richiesta di informazioni

Tramite il modulo di autodichiarazione di cui alla precedente lettera A, l'Azienda acquisirà anche l'attestazione, da parte dei lavoratori e delle persone terze, dell'assenza delle condizioni che a norma di legge comportano l'obbligo tassativo di rimanere al proprio domicilio (in particolare, la sottoposizione alle misure della quarantena o dell'isolamento fiduciario).

MODALITÀ DI GESTIONE DI FORNITORI

Comunicazione delle regole comportamentali da seguire

L'ingresso dei fornitori avverrà solamente durante la mattina e dalla porta posteriore, i fornitori potranno accedere ai locali solo se dotati di mascherina protettiva. La merce dovrà essere depositata nell'office, i fornitori non possono muoversi all'interno dell'albergo.

Accesso a reception/uffici per il ritiro/consegna di documenti

Non verrà permesso ai fornitori l'accesso ai locali del albergo

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI- CONTAGIO	

Accesso ai servizi igienici

Ai fornitori esterni non sarà permesso utilizzo dei servizi igienici

Svolgimento delle operazioni di carico e scarico

Le operazioni di carico e scarico rappresentano un momento di interferenza e potenziale occasione di contagio. I fornitori dovranno entrare dalla porta di servizio e depositare la merce nel office (NON RECAPITARLA IN MAGAZZINO)

PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA

La pulizia e la sanificazione dei locali sono le azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Con riferimento alla **PULIZIA**, effettuata con frequenza giornaliera, viene definita in maniera dettagliata nei paragrafi relativi ad ogni singolo settore del albergo. Vengono altresì allegate al presente documento le schede tecniche dei prodotti di sanificazione

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

L'igiene personale eseguita correttamente è decisiva per la riduzione della diffusione del virus.

In tutti i locali igienici sarà esposto un *cartello* contenente le indicazioni da seguire per una corretta pulizia ed igienizzazione delle mani, nel presupposto che un utilizzo frequente di acqua e sapone, laddove possibile, esclude di per sé la necessità di ricorrere a gel igienizzanti

Nei luoghi distanti dai servizi igienici e in generale laddove non sia possibile lavarsi le mani con acqua e sapone, saranno comunque collocati e mantenuti costantemente riforniti e puliti distributori di gel.

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO	

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Mascherine

Giornalmente a tutti i lavoratori saranno consegnate mascherine da indossare per tutta la permanenza in azienda, anche se nella maggior parte dei processi di lavorazione viene rispettata la distanza interpersonale minima. L'azienda metterà a disposizione mascherine chirurgiche. In caso di lavoro sistematico a distanza inferiore verranno fornite mascherine classificabili FFP2

Altri dispositivi di protezione

Verranno forniti guanti usa e getta da utilizzare in base alle disposizioni per singolo reparto. Dato le lavorazioni che avvengono all'interno del azienda non sono necessari altri DPI al fine del protocollo COVID

GESTIONE DEGLI SPAZI COMUNI E PROCEDURE

Al fine della gestione degli spazi comuni verranno redatti specifici protocolli per ogni singolo reparto:

Reception

Sala pranzo

Office

Cucina

Camere

Magazzini

AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO

In conformità con quanto previsto questo protocollo verrà aggiornato in base alle eventuali nuove disposizioni

Data: 22.06.2020

Firma datore di lavoro:

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI- CONTAGIO	

INDICAZIONI dipendenti

1. Accesso ai locali deve avvenire esclusivamente dalla porta principale
2. Utilizzare il dispenser di prodotto sanificante posto all'ingresso per pulirsi le mani prima di entrare
3. Compilare il modulo per autocertificazione di assenza di febbre (in caso di presenza di febbre non può accedere all'albergo e deve essere immediatamente avvertita l'autorità sanitaria competente)
4. Ritirare i DPI assegnati ai singoli dipendenti e compilare la scheda di consegna
5. Utilizzare l'ascensore per raggiungere gli spogliatoi
6. Utilizzare il proprio armadietto personale per cambiarsi e indossare la divisa

LA DIVISA DA LAVORO DEVE ESSERE PULITA E CAMBIATA GIORNALMENTE

OGNUNO E' RESPONSABILE DELLA PULIZIA E DELLA SICUREZZA DEL PROPRIO ARMADIETTO

DOPO ESSERSI CAMBIATI E' OBBLIGATORIO LAVARSI ACCURATAMENTE LE MANI CON ACQUA E SAPONE

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI- CONTAGIO	

COMUNICAZIONE IMPORTANTE

Preghiamo tutti i nostri collaboratori di leggere attentamente e rispettare scrupolosamente le disposizioni della Regione Toscana per il contrasto ed il contenimento del COVID-19 negli ambienti di lavoro.

1. Per lo spostamento dal proprio domicilio al posto di lavoro e viceversa, sui mezzi pubblici è fatto obbligo di usare la mascherina ed è raccomandato l'uso di guanti protettivi monouso o la pulizia/sanificazione delle mani prima e dopo l'utilizzo degli stessi. Ove possibile, è consigliato anche l'uso dei mezzi della mobilità sostenibile individuale o di coppia (bicicletta e mezzi elettrici). Nel caso dell'auto privata con due persone si raccomanda l'utilizzo della mascherina.

2. La distanza di sicurezza interpersonale nei luoghi di lavoro per la prevenzione del contagio da COVID-19 è di norma determinata in 1,8 metri, salvo le specificazioni di cui al punto 6;

3. In riferimento al punto 2 è comunque obbligatorio l'uso della mascherina negli ambienti di lavoro pubblici e privati: a) in spazi chiusi in presenza di più persone; b) in spazi aperti quando, in presenza di più persone, non è garantito il mantenimento della distanza interpersonale;

4. In presenza di febbre o altri sintomi influenzali, suggestivi di COVID-19 è fatto divieto di recarsi sul posto di lavoro ed è obbligatorio rimanere al proprio domicilio. Il datore di lavoro si attiva per assicurare quotidianamente, all'inizio del turno di lavoro, il rispetto della presente disposizione o utilizzando idonei strumenti di misurazione della febbre o anche mediante dichiarazione sostitutiva da parte del dipendente;

5. Prima dell'accesso al posto di lavoro è necessario detersi accuratamente le mani, utilizzare la mascherina protettiva e, ove compatibile o richiesto dall'attività, utilizzare guanti monouso. La frequente e minuziosa pulizia delle mani è raccomandata in più momenti dell'attività lavorativa. Il datore di lavoro installa nei luoghi di lavoro idonei e diffusi dispenser per detergere le mani, inoltre, fornisce mascherine protettive e eventualmente guanti monouso. Qualora non fosse reperibile il gel detergente, effettuare il normale lavaggio con acqua e sapone;

6. Quando, anche mediante la riorganizzazione dei processi produttivi, non fosse possibile il mantenimento della distanza di 1,8 metri è necessario introdurre elementi di separazione fra le persone o l'utilizzo di altri dispositivi come mascherine FFP2 senza valvola per gli operatori che lavorano nello stesso ambiente. Qualora le mascherine FFP2 non fossero reperibili è sufficiente utilizzare contemporaneamente due mascherine chirurgiche;

7. Deve essere garantita la sanificazione degli ambienti con frequenza di almeno una volta al giorno e comunque in funzione dei turni di lavoro. Deve essere garantito quanto più possibile il ricambio dell'aria;

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI- CONTAGIO	

8.La sanificazione di cui al punto precedente può essere svolta tramite le normali metodologie di pulizia utilizzando prodotti quali etanolo a concentrazioni pari al 70% ovvero i prodotti a base di cloro a una concentrazione di 0,1% e 0,5% di cloro attivo (candeggina) o ad altri prodotti disinfettanti ad attività virucida, (**PEROSSIDO DI IDROGENO al 1%**) concentrandosi in particolare sulle superfici toccate più di frequente (ad esempio porte, maniglie, tavoli, servizi igienici etc). Tali adempimenti devono essere ordinariamente registrati da parte del datore di lavoro o suo delegato, su supporto cartaceo o informatico, con auto-dichiarazione;

9.Laddove siano presenti impianti di areazione deve essere garantita la sanificazione periodica, secondo le indicazioni contenute nel “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.”; altrimenti ne deve essere previsto lo spegnimento, garantendo la massima ventilazione dei locali.

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO	

RECEPTION – HALL

IL GRAND HOTEL TETTUCCIO deve restare un luogo sicuro.

A tal fine, un'informazione adeguata e puntuale è la prima iniziativa di precauzione e per questo motivo si assume l'impegno di portare a conoscenza del personale in forza e dei terzi tutte le indicazioni necessarie alla tutela della loro salute e sicurezza.

All'ingresso dell'albergo e vicino all'ascensore saranno poste le norme da rispettare per il contenimento del Covid, saranno posizionati dispenser di gel sterilizzanti a disposizione degli ospiti.

Al personale di ricevimento saranno consegnati:

- Mascherina protettiva di tipo "chirurgico"
- Gel disinfestante per mani
- Prodotto sanificante da utilizzare per la sanificazione del posto di lavoro (centralino telefonico, tastiera, mouse, terminali pos ...) e per la pulizia (frequente) dei pulsanti degli ascensori.

Sul banco reception dalla parte di accesso della clientela è posizionato un pannello di plexiglas con apertura passa carta.

Nel caso si renda necessario saranno posizionati avvisi e delimitazioni per fare rispettare le distanze di sicurezza. Si richiama l'attenzione sull'opportunità di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza con la massima tempestività, al fine di agevolare l'individuazione di persone che si siano sottratte alle limitazioni degli spostamenti finalizzate al contenimento del rischio di contagio.

Le chiavi delle stanze devono essere pulite e sanificate ad ogni cambio del ospite.

L'utilizzo dell'ascensore è consigliato per una persona alla volta.

Gli addetti al ricevimento devono essere in grado di favorire l'accesso ai servizi sanitari. A questo fine, presso la reception devono essere disponibili i numeri di telefono da contattare in caso di necessità: numero unico di emergenza (112), guardia medica, ospedale più vicino, etc.).

Le istruzioni riguardanti il comportamento da tenere in presenza di persone con febbre e/o sintomi respiratori sono contenute nell'apposita sezione del presente protocollo.

I fornitori non devono accedere dalla porta principale, ma dalla porta di servizio esclusivamente nelle ore della mattina.

La portineria deve consegnare al personale giornalmente i DPI personali, fare compilare il registro di consegna dei dispositivi e ritirare autocertificazione della temperatura. Il tutto deve essere riposto nel REGISTRO COVID da tenere aggiornato in portineria.

Si sottolinea la necessità di non fare accedere alla struttura alberghiera persone che non siano clienti o personale in forza lavoro. Fornitori o collaboratori possono accedere previo appuntamento.

La sanificazione del locale portineria e degli strumenti di lavoro deve avvenire ad ogni cambio turno, almeno due volte al giorno (con registrazione sull'apposito registro).

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO	

SALA RISTORANTE

IL GRAND HOTEL TETTUCCIO deve restare un luogo sicuro.

A tal fine, un'informazione adeguata e puntuale è la prima iniziativa di precauzione e per questo motivo si assume l'impegno di portare a conoscenza del personale in forza e dei terzi tutte le indicazioni necessarie alla tutela della loro salute e sicurezza.

Gli addetti alla sala ristorante devono entrare dalla porta principale, sanificarsi le mani con Gel disinfettante, ritirare i DPI alla reception compilando l'apposito registro e compilare l'autocertificazione di assenza di febbre.

Tramite ascensore devono recarsi al piano meno uno per accedere allo spogliatoi uomini, nel armadietto doppio scomparto devono indossare abiti e scarpe da lavoro puliti. Abiti da lavoro e abiti "normali" devono essere mantenuti distinti al interno del armadietto. Prima di indossare i guanti si raccomanda il lavaggio accurato delle mani.

Gli addetti alla preparazione degli alimenti devono avere attestato HACCP regolarmente valido e conforme alla normativa vigente (copia di tale attestato sarà inserito nel Protocollo Covid).

Al personale di sala saranno consegnati:

- Mascherina protettiva di tipo "chirurgico"
- Guanti monouso
- Gel disinfestante per mani
- Prodotto sanificante da utilizzare per la sanificazione di tutta la sala da pranzo

Durante tutto il turno lavorativo gli addetti al ristorante devono indossare i DPI, non è ammesso lavorare senza.

I guanti monouso devono essere utilizzati per le operazioni di pulizia. Ad ogni cambio di guanti è **OBBLIGATORIO** lavarsi le mani.

LAVARSI LE MANI è una barriera protettiva alle infezioni maggiore rispetto al indossare guanti monouso.

Gli addetti di sala, che sono a contatto diretto con gli alimenti, devono indossare la mascherina e devono lavare o igienizzare le mani con gel alcolico frequentemente.

La sala è stata preparata rispettando la distanza di 1,80 metri tra le persone, non sono ammessi spostamenti dei tavoli o dei posti a sedere. Il distanziamento è una delle barriere protettive essenziali.

Ogni tavolo deve essere preparato con coprimalta e tovagliolo, da gettare e sostituire ad ogni servizio anche se non usato.

Le postate di acciaio e i bicchieri presenti nell'apparecchiatura devono essere **TUTTE** lavate alla fine di ogni servizio anche se non usate.

Qualora il funzionamento delle macchine dispensatrici di bevande non sia curato dagli addetti, occorre mettere a disposizione degli ospiti gel alcolico, con ferma indicazione di igienizzare le mani prima di utilizzarle.

Occorre lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI- CONTAGIO	

All'interno del locale ristorante / office non è possibile garantire una distanza di sicurezza di 1,80 metri per tale motivo le mascherine usate saranno di tipo FFP2 e cambiate giornalmente. Nel caso non sia possibile reperire tali mascherine saranno indossate due mascherine di tipo chirurgico.

Fornitori non possono entrare nel locale ristorante o accedere ai locali magazzini, devono consegnare la merce nel office durante le ore del mattino. **NON DEVE ESSERE ACCETTATA MERCE CONSEGNATA IN ASSENZA DI PERSONALE**

Tutti i fornitori devono consegnare attestato di rispetto delle norme HACCP e certificazione di avere adottato un protocollo COVID-19.

La pulizia e sanificazione del locale ristorante deve avvenire obbligatoriamente ad ogni fine servizio utilizzando i prodotti specifici.

La sanificazione dei piani lavoro deve avvenire obbligatoriamente ad ogni fine lavorazione e quando se ne rende bisogno. Utilizzando i prodotti specifici.

Le sanificazioni devono essere segnate sull'apposito foglio settimanale e consegnato in Reception.

Si sottolinea la necessità di non fare accedere alla struttura alberghiera persone che non siano clienti o personale in forza lavoro. Fornitori o collaboratori possono accedere previo appuntamento.

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI-CONTAGIO	

CUCINA

IL GRAND HOTEL TETTUCCIO deve restare un luogo sicuro.

A tal fine, un'informazione adeguata e puntuale è la prima iniziativa di precauzione e per questo motivo si assume l'impegno di portare a conoscenza del personale in forza e dei terzi tutte le indicazioni necessarie alla tutela della loro salute e sicurezza.

Gli addetti alla cucina devono entrare dalla porta principale, sanificarsi le mani con Gel disinfettante, ritirare i DPI alla reception compilando l'apposito registro e compilare l'autocertificazione di assenza di febbre.

Tramite ascensore devono recarsi al piano meno uno per accedere allo spogliatoi uomini, nel armadietto doppio scomparto devono indossare abiti e scarpe da lavoro puliti. Abiti da lavoro e abiti "normali" devono essere mantenuti distinti al interno del armadietto. Prima di indossare i guanti si raccomanda il lavaggio accurato delle mani.

Gli addetti alla preparazione degli alimenti devono avere attestato HACCP regolarmente valido e conforme alla normativa vigente (copia di tale attestato sarà inserito nel Protocollo Covid).

Al personale di cucina saranno consegnati:

- Mascherina protettiva di tipo "chirurgico"
- Guanti monouso
- Gel disinfestante per mani
- Prodotto sanificante da utilizzare per la sanificazione di tutta la cucina
- Copricapo da utilizzare durante tutto il turno lavorativo
- Grembiuli da utilizzare durante tutto il turno lavorativo

Durante tutto il turno lavorativo gli addetti alla preparazione ed al lavaggio devono indossare i DPI, non è ammesso lavorare senza.

I guanti vanno cambiati, in particolare dopo aver svolto attività non legate al cibo, come l'apertura / chiusura manuale delle porte di entrata ed uscita dai locali cucina e lo svuotamento di contenitori. Quando si indossano i guanti, non bisogna toccarsi occhi, bocca e naso.

Ad ogni cambio di guanti è **OBBLIGATORIO** lavarsi le mani.

LAVARSI LE MANI è una barriera protettiva alle infezioni maggiore rispetto al indossare guanti monouso.

Occorre lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.

Al interno del locale cucina non è possibile garantire una distanza di sicurezza di 1,80 metri per mascherine usate saranno di tipo FFP2 e cambiate giornalmente. Nel caso non sia possibile reperire tali mascherine saranno indossate due mascherine di tipo chirurgico.

Fornitori non possono entrare nel locale cucina o accedere ai locali magazzini, devono consegnare la merce nel office durante le ore del mattino. **NON DEVE ESSERE ACCETTATA MERCE CONSEGNATA IN ASSENZA DI PERSONALE**

La sanificazione del locale cucina deve avvenire obbligatoriamente ad ogni fine servizio utilizzando i prodotti specifici. La sanificazione dei piani lavoro deve avvenire obbligatoriamente ad ogni fine lavorazione e quando se ne rende bisogno. Utilizzando i prodotti specifici.

GRAND HOTEL TETTUCCIO VIALE VERDI, 74 51016 MONTECATINI TERME (PT)	EMERGENZA COVID-19	Data 22/06/2020
	PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI- CONTAGIO	

Le sanificazioni devono essere segnate sull'apposito foglio settimanale e consegnato in Reception.

Si sottolinea la necessità di non fare accedere alla struttura alberghiera persone che non siano clienti o personale in forza lavoro. Fornitori o collaboratori possono accedere previo appuntamento.