ORDINE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI
DELLA PROVINCIA DI NAPOLI

Ministero della Giustizia

UNCI AGRO ALIMENTARE

CONFAPI NAPOLI

FEDERAZIONE ORDINI
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI
CALABRIA

Ministero della Giustizia

Procedure di sicurezza

"Rischi, procedure ed organizzazione aziendale in materia di Sicurezza sul Lavoro Aggiornamento COVID 19"

A cura del gruppo di lavoro nazionale in

Sicurezza sui luoghi di lavoro, Agroalimentare ed Ambientale

coordinato dal dott. agronomo Pasquale Crispino

Premessa

Successivamente alla sottoscrizione del “Protocollo nazionale di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro” avvenuta in data 14 marzo 2020, l’entrata in vigore del DPCM del 10 Aprile 2020 e l’integrazione al protocollo del 24 aprile 2020, siamo a riassumere le disposizioni che devono essere adottate dalle attività non sanitarie.

Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico e l’emergenza sanitaria COVID 19 ha interessato tutti i cittadini, tutti i settori economici e professionali, incidendo significativamente sui modelli di socialità e di condivisione degli spazi e, in particolar modo, sulla valutazione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori afferenti al D. Lgs. 81/2008 e della sicurezza agroalimentare dei prodotti, dettando la necessità di adeguare i relativi DVR e i sistemi di gestione e sicurezza alimentare.

Il gruppo di lavoro nazionale in “Sicurezza sui luoghi di lavoro, Agroalimentare ed Ambientale”, ha inteso elaborare un vademecum che contenesse le recenti disposizioni legislative COVID 19 da applicare all’interno dei luoghi di lavoro (aziende, sedi ordinistiche, studi professionali ecc. che qui brevemente si elencano:

- Circolare del Ministero della Salute n.1997 del 22/01/2020: Polmonite da nuovo coronavirus (2019-nCoV) in Cina;
- Circolare del Ministero della Salute n.2302 del 27/01/2020: Polmonite da nuovo coronavirus (2019-nCoV) in Cina;
- Circolare del Ministero della Salute n.2993 del 31/01/2020: Potenziali casi di coronavirus (nCoV) e relativa gestione
- Circolare del Ministero della Salute n.3187 del 01/02/2020: Indicazioni per la gestione degli studenti e dei docenti di ritorno o in partenza verso aree affette della Cina;
- Circolare del Ministero della Salute n.3190 del 03/02/2020: Indicazioni per gli operatori dei servizi/esercizi a contatto con il pubblico;
- Circolare del Ministero della Salute n. 4001 del 08/ 02/2020: Aggiornamenti alla circolare ministeriale prot. del 01.02.2020 con riferimento alle indicazioni per la gestione nel settore scolastico degli studenti di ritorno dalle città a rischio della Cina;
- Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22/ 02/2020: COVID-2019. Nuove indicazioni e chiarimenti DPCM 23/02/2020, DPCM 25/02/2020, DPCM 01/03/2020, DPCM 04/03/2020, DPCM 08/03/2020, DPCM 09/03/2020DPCM 11/03/2020, DPCM 22/03/2020, DPCM 01/04/2020, DPCM 26/04/2020;

Inquadramento e considerazioni preliminari

- SARS –CoV2 (β-coronavirus) è agente eziologico COVID-19 e causa dei sintomi di «polmonite interstiziale»
- SARS –CoV2 ha già fatto il salto di specie (spilldown) da animali a uomo
- Trasmissione per via aerea (droplets generate da tosse, starnuti, respiro ecc.) attraverso contatto umano diretto
- Possibile contaminazione indiretta da superfici (se toccate da persone infette) e poi trasferimento a bocca, naso, occhi ecc.
- Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) dichiara status di PANDEMIA in data 11/03/2020
- Ad oggi non è disponibile alcuna terapia o vaccino
- Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare nelle imprese è basato sui principi HACCP
- Il team HACCP è deputato allo sviluppo e all'adozione di GMP per il contenimento del virus

Inquadramento e considerazioni preliminari

- Altamente improbabile la contrazione di COVID-19 da alimenti sfusi o confezionati
- SARS-Cov2 non si riproduce sulla superficie degli alimenti e matrici vegetali (necessario ospite vivo, animale/umano)
- Recenti studi (in condizioni sperimentali) hanno evidenziato che SARS-Cov2 può rimanere biologicamente attivo fino a 72 h su plastiche ed acciaio fino a 4 h su rame e fino a 24 h su cartone
- Obbligatorio rinforzare le misure di igiene personale per tutte le maestranze e effettuare sedute di aggiornamento formativo (in smart working) su igiene, salute e sicurezza dei lavoratori

SCOPO

La presente procedura integra quella già in essere ed è stata formulata al fine di gestire l'emergenza COVID-19 alla luce del protocollo condiviso del 14.03.20 e del suo aggiornamento del 24.04.20. Contiene misure che seguono la logica della precauzione e descrive le norme comportamentali e procedurali che gli operatori addetti, sono tenuti a rispettare al fine di garantire il rispetto della normativa indicata.

CAMPO DI APPLICAZIONE

A tutte le persone che, a qualsiasi titolo, transitano nelle aree interne dello studio professionale o dello stabilimento.

TERMINOLOGIA E ABBREVIAZIONI

DIR Rappresentante della Direzione

RGQ Responsabile Gestione Sistema Qualità e Sicurezza Alimentare

RESPONSABILITÀ OPERATIVE

DIR: Applica le sanzioni previste dal CCNL per le infrazioni alle presenti istruzioni.

RGQ: Supervisiona insieme a DIR la corretta applicazione delle norme di corretta prassi igienica contenute nella presente istruzione.

Addetti: Rispettano le disposizioni contenute nella presente istruzione

INFORMAZIONE

Informazione preventiva

L'Azienda/stabilimento/ufficio deve restare un luogo sicuro. La prima iniziativa di precauzione è l'informazione preventiva e puntuale e per questo motivo l'azienda porterà a conoscenza, anche attraverso strumenti informatici, di tutti coloro che (dipendenti, clienti, fornitori etc.) si accingono a fare, occasionalmente o sistematicamente ingresso in azienda, una specifica nota contenente tutte le indicazioni del presente Protocollo.

Pulizia e sanificazione dei locali

PULIZIA E SANIFICAZIONE

Il datore di lavoro assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago. Tutte le operazioni di pulizia verranno condotte da personale che indossa DPI (Mascherine, guanti monouso, camice da utilizzare solo per questa operazione.

Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente, quali superfici di muri, porte e finestre, superfici dei servizi igienici e sanitari.

Il Camice o eventuali altri materiali di tessuto (utilizzati per il lavoro) devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 90°C e detergente. Qualora non sia possibile il lavaggio a 90°C per le caratteristiche del tessuto, addizionare il ciclo di lavaggio con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio.

Nel caso in cui si verifichi un caso di COVID-19, verranno applicate le misure di pulizia di seguito riportate. A causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da SARS-CoV-2 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detergenti comuni prima di essere nuovamente utilizzati. Per la decontaminazione, si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia. Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con un detergente neutro. Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, assicurare la ventilazione degli ambienti. 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. Prima della chiusura viene effettuata pulizia delle postazioni di lavoro, delle tastiere, dei monitor touch screen e dei mouse e di tutte le attrezzature con i detergenti a base di cloro oppure di alcool. Le schede tecniche dei prodotti utilizzati per tali sanificazioni e i certificati delle stesse sono conservate.

Pulizia e sanificazione della persona

LAVATI SPESSO LE MANI CON ACQUA E SAPONE O USA UN GEL A BASE ALCOLICA
EVITA CONTATTI RAVVICINATI MANTENENDO LA DISTANZA DI ALMENO UN METRO
1 MT
NON TOCCARTI OCCHI, NASO E BOCCA CON LE MANI
EVITA LUOGHI AFFOLLATI
ALCUNE SEMPLICI RACCOMANDAZIONI PER CONTENERE IL CONTAGIO DA CORONAVIRUS
EVITA LE STRETTE DI MANO E GLI ABBRACCI FINO A QUANDO QUESTA EMERGENZA SARÀ FINITA
COPRI BOCCA E NASO CON FAZZOLETTI MONOUSO QUANDO STARNUTISCI O TOSSISCI. ALTRIMENTI USA LA PIEGA DEL GOMITO
SE HAI SINTOMI SIMILI ALL'INFLUENZA RESTA A CASA, NON RECARTI AL PRONTO SOCCORSO O PRESSO GLI STUDI MEDICI, MA CONTATTA IL MEDICO DI MEDICINA GENERALE, I PEDIATRI DI LIBERA SCELTA, LA GUARDIA MEDICA O I NUMERI REGIONALI
PROTEZIONE CIVILE
SALUTE.GOV.IT/NUOVOCORONAVIRUS
Ministero della Salute

Informazione all'entrata

Il datore di lavoro si impegna a portare a conoscenza dei propri dipendenti e dei terzi, attraverso cartellonistica e apposite note scritte, tutte le informazioni necessarie alla tutela della salute e della sicurezza delle persone presenti in azienda

Si accede ai locali aziendali solo dopo aver ricevuto la specifica nota informativa.

Con l'ingresso in azienda si attesta, per fatti concludenti, di averne compreso il contenuto, si manifesta l'adesione alle regole e si assume l'impegno di conformarsi alle disposizioni ivi contenute.

Informazione nei luoghi di lavoro

Il datore di lavoro colloca, nei luoghi maggiormente frequentati, ed in ogni reparto produttivo, *depliants informativi che ricordino comportamenti, cautele, condotte in linea con il principio del distanziamento interpersonale.*

In particolare, le indicazioni comportamentali sono valorizzate nei reparti produttivi e nei luoghi comuni; 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.

REGISTRAZIONE DEGLI INGRESSI E USCITE

Visto il momento di particolare gravità, anche il momento della timbratura può rappresentare un rischio di contagio

Contaminazione: il contatto su superfici contaminate e il successivo portarsi le dita alla bocca, al naso o agli occhi, rappresenta una potenziale via di contagio, così come il formarsi di assembramenti nei pressi della macchinetta

Al fine di evitare quanto sopra riportato, sono obbligatori i successivi comportamenti

Prima di timbrare, recarsi in bagno per lavarsi le mani avendo cura di rispettare le istruzioni di lavaggio esposte all'interno dei bagni stessi. Solo dopo, recarsi presso la timbratrice

Divieto di avvicinarsi a meno di un metro dal lavoratore che sta timbrando e, se in coda in attesa di timbrare, dal lavoratore precedente

Dopo aver timbrato, non sostare nei pressi della timbratrice in modo da non formare assembramenti

INFORMATIVA AREE COMUNI

MISURE di RIDUZIONE della diffusione del CORONAVIRUS			
	È fatto divieto di accesso all'azienda da parte di coloro che non sono stati preventivamente autorizzati dalla stessa, secondo le procedure applicabili E' fatto divieto di accesso a persone con sintomi quali febbre (maggiore di 37,5°C), tosse, raffreddore o soggetti a provvedimenti di quarantena o risultati positivi al virus		
Qualora una persona dovesse rientrare in uno di questi casi:			
	Sintomi quali febbre (37,5°C), tosse, difficoltà respiratorie		Aver avuto contatti faccia a faccia in locale chiuso con persone risultate infette o a grave sospetto di infezione
È vietato l'accesso in azienda ma è necessario rimanere all'interno del proprio domicilio, contattando il proprio medico. Dovrà immediatamente chiamare il			
NUMERO DI PUBBLICA UTILITÀ 1500			
Fornendo tutte le indicazioni richieste e seguendo alla lettera le indicazioni che riceverà			
Al fine di ridurre la diffusione, Vi invitiamo, comunque:			
	Lavare frequentemente le mani Lavare le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi Pulire le superfici con soluzioni detergenti / sanificanti		Evitare di toccare con le mani la bocca e gli occhi prima di averle lavate Evitare strette di mano, baci e abbracci. Non toccarsi gli occhi e la bocca con le mani
	Utilizzare fazzoletti monouso per soffiarsi il naso e gettarli, una volta utilizzati in appositi cestini		Evitare contatti ravvicinati con persone che presentino sintomi influenzali quali tossee raffreddore.

RICEVIMENTO CLIENTI

Nei luoghi di lavoro (aziende, sedi ordinistiche, studi professionali ecc.) gli appuntamenti con i clienti e la presenza delle persone esterne devono avvenire esclusivamente su appuntamento con rigidi orari di entrata ed uscita delle persone, evitando il soffermarsi delle persone negli spazi ad uso comune, per agevolare il mantenimento della giusta distanza sociale.

Fermo restando gli obblighi già previsti (conoscenza del regolamento adottato, firma registro ingressi etc.) qualsiasi persona che a qualsiasi titolo entri all'interno dell'attività deve indossare anche apposita mascherina del tipo almeno FFP2. Al momento dell'ingresso è informato del fatto che potrà essere soggetto al controllo della temperatura come indicato nei cartelli affissi o richiesta apposita autocertificazione di buono stato di salute come in allegato.

Come indossare in modo corretto la mascherina

Se la mascherina non viene indossata correttamente può essere un pericoloso veicolo di trasmissione inconsapevole del contagio.

Procedura per il corretto impiego delle mascherina:

1. Prima di indossare la mascherina, lavarsi le mani con acqua e sapone o strofinarle con una soluzione alcolica.
2. Indossare la mascherina prendendola dall'elastico, evitando di toccarla. Una volta indossata, deve coprire correttamente naso e bocca.
3. Quando diventa umida, va sostituita con una nuova e non riutilizzata.
4. Per togliere la mascherina, prenderla dall'elastico ripiegandola su se stessa ed evitando di toccare la parte anteriore con le mani.
5. Una volta buttata (nell'indifferenziata), è necessario lavarsi nuovamente le mani.

Durante la giornata di lavoro, rispettare le seguenti indicazioni:

- rimanere ad un metro di distanza degli altri lavoratori. Se questo non fosse possibile, utilizzare idonee misure anti contagio e di prevenzione;
- non scambiarsi baci, abbracci o strette di mano;
- lavarsi frequentemente le mani rispettando la procedura di lavaggio affissa all'interno dei servizi igienici;
- se possibile, detergere periodicamente la propria postazione di lavoro;
- non toccarsi occhi, bocca e naso con le mani. Se necessario, usare fazzoletti monouso da gettare in appositi contenitori dopo ogni utilizzo

Lavare frequentemente le mani è importante, soprattutto quando trascorri molto tempo fuori casa, in luoghi pubblici. Il lavaggio delle mani è particolarmente importante in alcune situazioni, ad esempio:

PRIMA DI

- mangiare
- maneggiare o consumare alimenti
- somministrare farmaci
- medicare o toccare una ferita
- applicare o rimuovere le lenti a contatto
- usare il bagno
- cambiare un pannolino
- toccare un ammalato

DOPO

- aver tossito, starnutito o soffiato il naso
- essere stati a stretto contatto con persone ammalate
- essere stati a contatto con animali
- aver usato il bagno
- aver cambiato un pannolino
- aver toccato cibo crudo, in particolare carne, pesce, pollame e uova
- aver maneggiato spazzatura
- aver usato un telefono pubblico, maneggiato soldi, ecc.
- aver usato un mezzo di trasporto (bus, taxi, auto, ecc.)
- aver soggiornato in luoghi molto affollati, come palestre, sale da aspetto di ferrovie, aeroporti, cinema, ecc.

Il lavaggio delle mani ha lo scopo di garantire un'adeguata pulizia e igiene delle mani attraverso una azione meccanica. Per l'igiene delle mani è sufficiente il comune sapone. In assenza di acqua si può ricorrere ai cosiddetti igienizzanti per le mani (hand sanitizers), a base alcolica. Si ricorda che una corretta igiene delle mani richiede che si dedichi a questa operazione non meno di 40-60 secondi se si è optato per il lavaggio con acqua e sapone e non meno di 30-40 secondi se invece si è optato per l'uso di igienizzanti a base alcolica. Questi prodotti vanno usati quando le mani sono asciutte, altrimenti non sono efficaci. Se si usano frequentemente possono provocare secchezza della cute. In commercio esistono presidi medico-chirurgici e biocidi autorizzati con azione battericida, ma bisogna fare attenzione a non abusarne. L'uso prolungato potrebbe favorire nei batteri lo sviluppo di resistenze nei confronti di questi prodotti, aumentando il rischio di infezioni.

Ministero della Salute

Direzione generale della comunicazione e dei rapporti europei e internazionali
Ufficio 2

stampa
Centro Stampa Ministero della Salute

Finito di stampare nel mese di gennaio 2020

www.salute.gov.it

Ministero della Salute

Previeni le infezioni con il corretto lavaggio delle mani

Gestione spazi comuni ed attrezzature nel caso di stabilimenti

Fermo restando che L'Organizzazione prevede già il fatto che il personale prima di accedere ai locali di lavorazione indossi apposito abbigliamento e si lavi e sanifichi le mani, il datore di lavoro mette, comunque, a disposizione di tutti appositi distributori/flaconi di detergente/disinfettante e devono essere previsti anche durante le operazioni di trasporto.

La gestione degli spazi comuni (spogliatoio, locale pausa, etc.) deve essere attuata come segue:

- i locali devono essere ventilati e, pertanto, è necessario lasciare aperte le finestre dotate di retine o fare in modo da poter garantire un buon ricambio di aria;
- è necessario pulire a fine del turno di lavoro le aree comuni come da protocollo pulizia già previsto per il sistema HACCP;
- il bagno dopo essere stato utilizzato è disinfettato con un apposito presidio a base di ipoclorito – si consiglia di aprire la maniglia della porta del bagno tramite l'utilizzo di carta monouso o successivamente disinfettarsi le mani con gel disinfettante;
- l'ingresso allo spogliatoio deve essere scaglionato evitando assembramenti in tutte le parti comuni;
- cercare di mantenere la distanza di almeno 1 metro (meglio se 1,8 m) tra gli operatori e in tutte le fasi lavorative ed in ufficio, utilizzare le apposite mascherine messe a disposizione;
- pulire e sanificare giornalmente le tastiere, superfici di contatto (es. bilance, macchinari, computer, delle pulizie tramite una apposita scheda di cui all'allegato);
- gli ambienti devono essere detersi e sanificati come da protocollo pulizie già utilizzato per il sistema HACCP (ove previsto) implementandone la sua applicazione ad ogni cambio di operatore e come minimo almeno 2 volte al giorno.

Significativamente, SARS-CoV-2 risulta efficacemente disattivato dopo 5 minuti di esposizione a comuni disinfettanti quali soluzioni a base di cloro allo 0,1%, etanolo al 70% o ad altri disinfettanti quali clorexidina 0,05% e benzalconio cloruro 0,1% (24).

Si rammenta che l'utilizzo della mascherina nella popolazione, al momento e salvo disposizioni delle autorità locali, non deve sostituirsi, ma affiancarsi a tutte le altre fondamentali pratiche di prevenzione della diffusione del virus, incluso il distanziamento fisico, l'igiene delle mani e l'attuazione di tutte le altre pratiche igieniche riassunte nei Rapporti ISS COVID-19.

Gestione eventuale positività al COVID-19

Nel caso in cui un addetto sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali tosse etc. è necessario che venga comunicato a DIR e/o RGQ; si procederà all'isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria e a quello degli altri presenti dai locali e l'Organizzazione procederà ad avvertire l'Autorità Sanitaria rimanendo a disposizione della stessa.

Gli ambienti dovranno essere puliti e sanificati secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché ventilati.

L'operatore dovrà indossare appositi camici da lavare in maniera specifica (temperatura maggiore di 90°C) e protezioni (mascherine e guanti) da gestire successivamente come rifiuto speciale (rischio biologico).

Alcuni studi hanno dimostrato che il virus ha una diversa sopravvivenza in base alla tipologia di superfice (1). Può essere rilevato per periodi inferiori alle 3 ore su carta da stampa e per fazzoletti, fino a un giorno su legno e tessuti, due giorni su vetro, e fino a 4 giorni su superfici lisce quali acciaio e plastica; fino a 7 giorni sul tessuto esterno delle mascherine chirurgiche.

Altri studi hanno evidenziato come il virus infettante fosse rilevabile fino a 4 ore su rame, 24 ore su cartone e 2-3 giorni su plastica e acciaio (2). Gli ambienti dovranno essere puliti e sanificati secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché ventilati.

L'operatore dovrà indossare appositi camici da lavare in maniera specifica (temperatura maggiore di 90°C) e protezioni (mascherine e guanti) da gestire successivamente come rifiuto speciale (rischio biologico).

Chin AWH, et al. Stability of SARS-CoV-2 in different environmental conditions. The Lancet Microbe Published online April 2, 2020 https://doi.org/10.1016/S2666-5247(20)30003-3

Van Doremalen N, Bushmaker T, Morris DH, Holbrook MG, Gamble A, Williamson BN, et al. Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1. New England Journal of Medicine. 2020.

Esiti di malattia nei luoghi di lavoro

- Implementare ed attuare procedure per identificare lavoratori affetti da COVID-19, attuarne la quarantena e garantire il rientro sul lavoro in condizioni di piena sicurezza.
- Obbligo di segnalazione da parte del lavoratore e notifica immediata del datore di lavoro alle Autorità sanitarie.
- Se durante orario di lavoro, i lavoratori devono essere rimossi prontamente; se possibile trovare un'area/stanza (preferibilmente ventilata) dove essi possono essere isolati da tutto il resto ed evitare contatti con chiunque.
- Eventuali utensili da lavoro utilizzati devono essere rimossi prontamente e disinfettata tutta l'area potenzialmente contaminata da questi.

- Preferibile che i lavoratori affetti si coprano/proteggano tutte le vie aeree.
- Se devono recarsi in bagno in attesa dell'assistenza medica, è preferibile far loro utilizzare un bagno separato, se disponibile.
- Tutto lo staff si deve lavare prontamente le mani per almeno 20'' se venuti a contatto con sintomi di COVID-19.
- Se un lavoratore viene confermato POSITIVO a COVID-19 questo va notificato a tutti i contatti stretti sul lavoro in modo tale che essi possano adottare misure per limitarne la diffusione.
- OMS raccomanda la quarantena di 14 gg per tutte le persone venute a contatto con il lavoratore positivo.
- Possibilità di rientro sul lavoro solo in seguito a 2 test PCR (distanziati 24 ore), entrambi con esito negativo.

Mense interne (ove presenti)

Devono rimanere aperte se e solo se non vi sono alternative praticabili.

Alcune precauzioni:

- mantenere distanza fisica di almeno 1 metro tra le persone;
- adottare turni di lavoro adeguati per evitare la concentrazione della pausa pranzo in unico orario;
- limitare per quanto possibile, contatto e dialogo fra le persone durante il consumo dei cibi;
- affiggere procedure ed istruzioni visibili a tutto il personale e farle rispettare;
- adottare misure di protezione e pulizia degli utensili da cucina (specie se condivisi) e le superfici a contatto con cibi (es. pinze, lavelli, maniglie, forno, frigo ecc.);
- evitare usi promiscui e scambio di cibo fra colleghi.

AUTOCERTIFICAZIONE BUONO STATO DI SALUTE

DATA	NOME ADDETTO	AUTOCERTIFICHI CHE NON HAI FEBBRE E/O SINTOMI INFLUENZALI?	FIRMA