



PROTOCOLLO PER LE ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS COV-2

Integrazione al piano di autocontrollo

INDICAZIONI GENERALI

Il presente protocollo ha come obiettivo quello di fornire indicazioni operative finalizzate a favorire l'utilizzo e l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento, adottate per contrastare l'epidemia di SARS CoV-2 nelle aziende alimentari ovvero le aziende riconosciute o registrate ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004 che preparano e somministrano alimenti. Attualmente le aziende alimentari devono garantire sia la sicurezza relativa agli alimenti, sia la sicurezza di operatori e consumatori riducendo i rischi di contagio che potrebbero avvenire attraverso i contatti personali durante lo svolgimento delle attività.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali. Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di preparazione e somministrazione degli alimenti. Le pratiche igieniche nominate sopra, sono descritte in modo dettagliato nei piani di autocontrollo presenti nelle strutture ed è fondamentale integrarle e rafforzarle per la prevenzione del Covid-19. Ad oggi non è stato dimostrato a livello scientifico che il Covid -19 si trasmetta attraverso il consumo di alimenti.

Ferma restando l'assenza di evidenze rispetto alla trasmissione alimentare del virus e la valutazione da parte OMS che la possibilità di contrarre il COVID-19 tramite gli alimenti o tramite le confezioni alimentari sia altamente improbabile, nel corso dell'epidemia da SARS CoV-2, le pratiche igieniche, richiedono di circoscrivere, nei limiti del possibile, il rischio introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla produzione e commercializzazione degli alimenti.

La trasmissione del virus avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro goccioline (droplets) generate dalla tosse o dagli starnuti di un soggetto infetto che, poi si propagano per brevi distanze e possono raggiungere le mucose o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze o depositarsi su oggetti e superfici.



È, quindi, opportuno nelle fasi di preparazione e somministrazione degli alimenti, porre una particolare attenzione alla prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di droplets da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto).

Il presente protocollo contiene misure che seguono la logica del principio di precauzione e sono coerenti con gli obblighi previsti dalla legislazione specifica, comunitaria, nazionale e regionale, in materia di sicurezza alimentare.

NORME IGIENICHE DURANTE LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Per gli operatori del settore alimentare è indispensabile rafforzare le misure di igiene personale e di formazione igienica per contrastare il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti e degli imballaggi. Le principali pratiche igieniche in adozione per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si maneggiano, preparano, trasformano, confezionano e imballano gli alimenti rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARSCoV-2. In particolare tali pratiche igieniche includono:

- Accurata pulizia e sanificazione con opportuni prodotti specifici di superfici, banchi di lavoro, attrezzature e materiali;
- Utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di preparazione degli alimenti (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.);
- Utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate e guanti ad uso alimentare (o igienizzazione delle mani) durante manipolazione, preparazione degli alimenti; tali dispositivi, sono idonei a ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti;
- Lavaggio delle mani per tutti gli operatori: Il lavaggio delle mani, in linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, è fondamentale per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2. Gli operatori del settore alimentare, devono lavarsi le mani con sapone monouso e asciugarle in maniera igienica (salviette monouso) prima di iniziare il lavoro, dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione, dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie, dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito, prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo, dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi, dopo aver toccato rifiuti, dopo le operazioni di pulizia, dopo l'uso del bagno, dopo aver mangiato, bevuto o fumato, dopo aver toccato il denaro.
- Rispetto delle regole di igiene personale. L'operatore deve prestare attenzione al taglio delle unghie, rimuovere accessori e gioielli, mantenere in ordine la barba, baffi, capelli, ecc.



- Adesione alle regole di separazione delle aree destinate alle materie prime, ai materiali di confezionamento e imballaggio e ai materiali diversi da quelli destinati all'uso alimentare;
- Utilizzo di idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per le attività di movimentazione degli alimenti (lavaggio frequente delle mani, utilizzo di guanti, ecc.).
- Gli alimenti cotti devono essere tenuti separati da quelli crudi. In particolare, per le preparazioni di alimenti destinati a essere consumati senza cottura deve essere posta massima attenzione alle buone pratiche igieniche (dalla conservazione fino alla somministrazione).

INTERFACCIA SALA/CUCINA

Una criticità importante per il problema COVID-19 è rappresentata dall'interfaccia tra il personale di sala e quello di cucina. In particolar modo riguardo a due aspetti:

- Il ritorno delle stoviglie sporche in cucina
- La gestione delle comande

Per quanto riguarda il primo aspetto, sono individuati dei percorsi predefiniti per il ritorno delle stoviglie sporche nella zona di lavaggio, distinti, ove possibile, dal percorso "pulito". La zona lavaggio è inoltre solitamente separata dalla zona di preparazione degli alimenti, evitando quindi il contatto tra il personale addetto alla preparazione e il personale di sala. Dove non sono possibili dei percorsi diversificati, queste attività avvengono in tempi diversi e, particolare attenzione è posta al mantenimento delle distanze interpersonali. Nella zona di accesso alla cucina è presente un apposito dispenser per la pulizia delle mani, per garantirne una frequente pulizia.

Per la parte relativa alla gestione delle comande, nel caso in cui non presente il sistema di condivisione del menù antecedente al servizio al tavolo, l'azienda si organizza tramite sistemi di comunicazione che evitano il più possibile il contatto diretto tra il personale di sala e il personale di cucina (ad esempio con sistemi informatici), evitando l'utilizzo di passaggi di carta da mano a mano o, gestendo le comande utilizzando appositi infissi o cartelli che in questo modo, vengono toccati solo dal personale di sala e non dal personale di cucina.

INFORMAZIONE

L'OSA, in qualità di primo responsabile degli alimenti da lui preparati e somministrati deve garantire l'informazione sulle regole di accesso e comportamento in ogni azienda alimentare.

In qualità di datore di lavoro, attraverso le modalità che risultano più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori, ma anche i fornitori, i clienti, i consumatori, circa le disposizioni vigenti, in merito al contenimento della diffusione del Coronavirus, ad es. consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi dépliant informativi o con specifica



cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le azioni preventive da adottare. Nel caso di presenza di lavoratori, fornitori e clienti stranieri, le informazioni potranno essere rese disponibili in altre lingue.

In particolare, le informazioni devono riguardare:

- i prerequisiti di accesso, tra cui non essere sottoposti a regime di isolamento fiduciario o di quarantena a seguito di provvedimento emanato dall'Autorità sanitaria competente;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e l'indicazione di contattare in tali casi il proprio medico di medicina generale;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non entrare, o di poter permanere nei locali, laddove sussistano le condizioni di pericolo sopra citate;
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- l'impegno a rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Tra i prerequisiti che gli operatori del settore alimentare devono implementare per prevenire la contaminazione degli alimenti da parte degli agenti patogeni responsabili di malattie trasmesse da alimenti e del virus SARS CoV -2, vi è la gestione dei fornitori.

Il virus può diffondersi attraverso il contatto diretto o tramite contatto con una superficie contaminata (come il volante, le maniglie delle porte, apparecchi e telefoni mobili, ecc.) e pertanto l'igiene delle mani e il distanziamento fisico sono di primaria importanza. Inoltre la sanificazione delle superfici di contatto è fondamentale per evitare le contaminazioni crociate.

Nel contesto attuale, le imprese alimentari devono ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori ed autisti dei camion che trasportano materie prime di vario genere, devono essere implementate specifiche azioni preventive, quali:

- Modalità di accesso, individuando specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda;
- Utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina e guanti. Se ne è sprovvisto, deve restare all'interno del proprio mezzo o mantenere la distanza di almeno un metro dagli altri operatori;
- Per limitare l'accesso dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione.



- Durante le attività di carico e scarico degli alimenti, i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.
- In caso di restituzione dei resi è preferibile utilizzare contenitori e imballi monouso. In caso di contenitori riutilizzabili, vanno implementati appositi protocolli per l'igiene e la sanificazione (pulizia e disinfezione).

PULIZIA E DISINFEZIONE IN AZIENDA

L'azienda alimentare assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli OSA per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano e somministrano tali alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2.

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle aziende alimentari, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze;
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto;
- individuazione dei locali e delle attrezzature della struttura da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione, comprese le aree esterne;
- utilizzo di oggetti per le operazioni di pulizia e disinfezione, custodia e manutenzione degli stessi;
- schede tecniche dei prodotti utilizzati;
- modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- formazione del personale in materia;

Negli esercizi di somministrazione di alimenti, le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno. È necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio le maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen.

Tutto il personale deve attenersi alle norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.



Occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC o aprendo le finestre.

Lavare piatti, bicchieri, posate e simili in lavastoviglie. Se per qualche motivo il lavaggio automatico non fosse possibile, in caso di lavaggio manuale, utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo (se previsto per il disinfettante impiegato). Le stoviglie lavate e disinfettate a mano, dovranno essere asciugate con carta monouso o equivalenti. Si ricorda che è necessario sottoporre a igienizzazione tutti gli oggetti, anche se non utilizzati a tavola, ma che potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli ospiti. Analogamente anche per tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola deve essere fatto un lavaggio a 70°C o più, con successiva stiratura.

Tovaglie e tovaglioli in tessuto andranno sostituiti al cambio del cliente. Se i clienti - trattati come un'unica unità sono ospiti della struttura alberghiera e mantengono lo stesso tavolo in modo esclusivo, non sarà necessaria la sostituzione del tovagliato ad ogni servizio.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

I dispositivi di protezione individuale (DPI), in particolare mascherine e guanti, sono efficaci nel ridurre la diffusione di virus e della malattia all'interno delle aziende alimentari, se correttamente utilizzati.

E' comunque fondamentale garantire il distanziamento fisico e le misure igienico-sanitarie riportate al precedente capitolo, in particolare il lavaggio delle mani in ogni fase della lavorazione, produzione e commercializzazione.

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus COVID-19 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

UTILIZZO MASCHERINE

Le mascherine, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottate come presidio igienico, sono idonee anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-



CoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle droplets respiratorie.

Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario: lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale; coprire bene la bocca, il naso e il mento; dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani.

Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

GESTIONE SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense, le aree fumatori e gli spogliatoi, deve essere contingentato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una ventilazione continua dei locali.

Si deve evitare l'affollamento attraverso un'ideale organizzazione dei turni per accedere agli spogliatoi o una diversa ripartizione/assegnazione degli spazi. Gli spogliatoi sono utilizzati da un solo lavoratore alla volta, salvo che la superficie del locale non sia talmente ampia da permettere a più persone il rispetto del distanziamento. Nel caso di locali senza finestre ma dotati di ventilatori/estrattori, questi sono mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza delle persone per ridurre le concentrazioni di inquinanti nell'aria.

Per il consumo dei pasti da parte del personale della struttura, valgono le regole del distanziamento sociale, servirà un'ideale organizzazione dei turni per usufruire del servizio mensa o una diversa ripartizione/assegnazione degli spazi. Per le pause brevi dal lavoro va ricordato al personale di mantenere il distanziamento sociale e il lavaggio delle mani prima della pausa e alla ripresa del lavoro. Se possibile, identificare un'area in cui fare queste pause

NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei luoghi di somministrazione alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, e la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:

- Il personale di sala e/o addetto al bar indossa mascherine e igienizza le mani prima di servire un tavolo. Se possibile diversificare il personale che consegna le pietanze da quello che



libera i tavoli. Ove possibile si possono utilizzare i guanti, che devono essere utilizzati durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo.

- Al tavolo del cliente non sarà possibile lasciare a libero servizio condimenti o altri alimenti (oliera, formaggiera, cestino del pane) o altri oggetti se non possono essere sanificati tra un cliente e l'altro o sostituiti. Si rammenta quindi di prestare attenzione a come viene comunicato il menu al cliente. Potranno essere adottate soluzioni diverse come, ad esempio, tovagliette con menu, lavagnette, cartelloni, a voce o con strumenti digitali.
- Qualora si utilizzino tovaglie di tessuto, le stesse vanno cambiate ad ogni cambio cliente. In alternativa potranno essere impiegate tovaglie, tovagliette e tovaglioli in carta, possibilmente in materiale riciclabile.
- L'ingresso e l'uscita del cliente dal locale deve avvenire garantendo il distanziamento sociale e, ove possibile, percorsi separati (es. un accesso riservato all'entrata e uno all'uscita) oppure alternando i flussi temporalmente.
- Nelle sale da pranzo, nei ristoranti e nei bar i tavoli dovranno essere posizionati in modo che la distanza tra il dorso di una sedia e il dorso dell'altra sedia, sia maggiore di 1 metro e che i clienti che sono rivolti l'uno verso l'altro siano distanziati da almeno 1 metro, anche lateralmente, fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le barriere divisorie. Andrebbe quindi prevista la riorganizzazione dei tavoli e dei posti a sedere, in modo da garantire l'adeguato distanziamento tra i tavoli, anche in considerazione dello spazio di movimento del personale. Possono essere utilizzati per la separazione fra un tavolo e l'altro anche dispositivi mobili quali tendaggi impermeabili e igienizzabili, che garantiscano la separazione dei gruppi omogenei di avventori. Potranno anche essere inserite barriere sui tavoli per poter ridurre il previsto distanziamento di 1 metro tra i clienti. Per favorire il distanziamento, possono essere utilizzate per la somministrazione altre aree interne e esterne alla struttura normalmente destinate ad altri usi, fatti salvi i requisiti minimi di abitabilità e sicurezza in essere. Al fine di ottimizzare l'attività il gestore potrà prevedere più turni con più servizi anche riducendo il tempo di permanenza dell'utenza che dovrà essere adeguatamente informata sulle nuove disposizioni.
- I tavoli negli ambienti esterni (giardini, terrazze, plateatici), dovranno essere posizionati in modo che la distanza tra il dorso di una sedia e il dorso dell'altra sedia, sia maggiore di 1 metro e che le persone rivolte l'una verso l'altra siano distanziate da almeno 1 metro, anche lateralmente. Si rammenta l'obbligo di evitare gli assembramenti
- Per il servizio al tavolo qualora vengano impiegati vassoi dovranno essere diversi o igienizzati tra un cliente e l'altro; in particolare vanno usati vassoi differenziati per la consegna



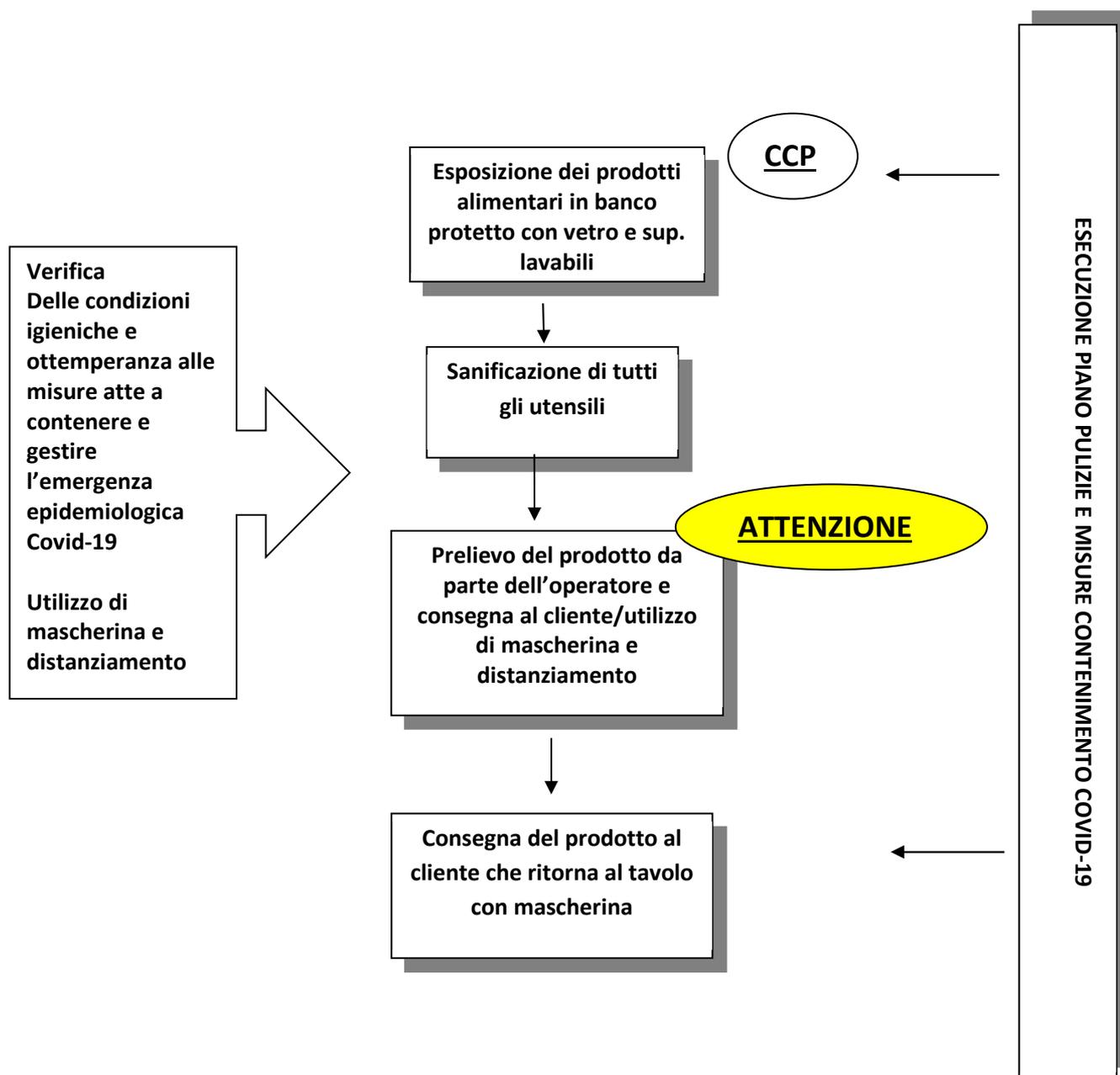
degli ordini e il ritiro delle stoviglie sporche. Se non è possibile avere personale dedicato alle diverse fasi, prevedere l'igienizzazione delle mani tra la consegna ed il ritiro.

- L'addetto al pagamento indossa sempre la mascherina e mantiene il distanziamento sociale. Igienizza le mani prima dello scambio di oggetti (documenti d'identità, carte di pagamento, chiavi, tessere etc) con il cliente e anche alla fine delle operazioni di gestione con lo stesso. Se il banco non garantisce la distanza di almeno un metro, dovranno essere installate barriere fisiche o, in alternativa, dovrà essere contrassegnata sul pavimento la distanza da mantenere.
- I clienti non possono servirsi autonomamente al buffet. La consumazione a buffet è consentita con modalità di prelievo che avviene attraverso la consegna del cibo da parte di un operatore, il quale preleva e consegna gli alimenti esposti sul banco all'ospite, sulla base richieste di quest'ultimo. Il banco di esposizione degli alimenti deve essere adeguatamente protetto con vetro o con una superficie lavabile. Andranno adottati dei percorsi atti a garantire il distanziamento interpersonale tra i clienti. Il buffet sarà gestito attraverso le normali prassi HACCP, garantendo la divisione tra le varie tipologie alimentari (alimenti caldi, alimenti freddi), corretta temperatura di conservazione, strumenti, per il prelievo degli alimenti, diversificati e correttamente igienizzati. Il personale addetto a tale servizio è adeguatamente formato sulle corrette prassi igieniche.
- Il servizio al bancone del bar potrà essere effettuato limitatamente alle bevande e per il tempo strettamente necessario alla consumazione, solo qualora possano essere rispettate le regole di distanziamento sociale fra dipendenti e clienti stessi, anche considerando gli spazi e i percorsi dei dipendenti per il servizio al tavolo e i clienti seduti ai tavoli stessi, segnando le distanze previste e il numero possibile di avventori (ad es. a terra con nastro adesivo o sistemi equivalenti). In caso di distanza inferiore ad un metro tra un cliente e personale è possibile utilizzare uno schermo distanziatore in plexiglass, per la separazione sul bancone o altri sistemi di pari efficacia. In qualunque caso il banco andrà igienizzato dopo ogni servizio.
- Può essere effettuato il servizio di somministrazione alimenti e bevande in camera nel rispetto delle norme igieniche e delle corrette procedure di servizio. L'ospite che richiede il servizio in camera, potrà essere servito con le dovute protezioni per gli alimenti e l'addetto alla consegna entra nella stanza con mascherina chirurgica e ove possibile con i guanti e relativa igienizzazione e inviterà l'ospite ad allontanarsi per consentire di appoggiare il vassoio sul tavolo. L'addetto dovrà trattenersi solo per il tempo di consegna e ritiro vassoio. Chi effettua l'eventuale pulizia del tavolo in camera con igienizzazione indossa mascherina chirurgica e guanti monouso. Potranno essere adottate anche soluzioni diverse consentendo



all'ospite di ritirare il proprio pasto e consumarlo in camera. I lavoratori che accedono alle camere, con o senza guanti, devono osservare una particolare igienizzazione delle mani, procedendo ad un'accurata pulizia delle stesse prima e dopo il servizio in camera.

Buffet consentito con modalità di prelievo da parte di operatore





SCHEDA PIANO PULIZIE

Data	Area	Firma resp. pulizie	Data	Area	Firma resp. pulizie
1			16		
2			17		
3			18		
4			19		
5			20		
6			21		
7			22		
8			23		
9			24		
10			25		
11			26		
12			27		
13			28		
14			29		
15			30		
			31		
Controllo periodico resp. HACCP	Data	Firma	Intervento correttivo:		
	Data	Firma	Intervento correttivo:		