



Nota informativa sulle linee guida per le attività di somministrazione alimenti e bevande

1 - ORGANIZZAZIONE GENERALE DELLE MISURE ANTI COVID-19

Per l'accesso in azienda e durante l'attività lavorativa devono essere dettate misure operative finalizzate a implementare l'efficacia delle misure di contenimento, tra le quali:

- è fortemente raccomandata l'individuazione di un **referente Covid-19** (che può essere lo stesso datore di lavoro) che può formarsi attraverso un corso gratuito a cura dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari - UOPSAL (<https://www.tsm.tn.it/formazione-corsi/corso-referente-aziendale-covid-19>);
- sia effettuato l'**aggiornamento delle procedure** di Autocontrollo HACCP e del documento di valutazione dei rischi riportando le misure adottate per l'emergenza, anche con riferimento ai lavoratori fragili (ultra 55 anni), oppure elaborazione di un unico documento Covid;
- tutto il personale deve essere **informato e formato** sull'utilizzo dei DPI e sulle pratiche igieniche e procedure aziendali introdotte per contrastare la diffusione del virus;
- devono essere intensificate le **misure di igienizzazione** dei locali, dei mezzi di trasporto e delle postazioni di lavoro a contatto con lavoratori o utenza esterna;
- nella struttura devono essere assunte **misure di sicurezza anticontagio**, organizzando le attività gli spazi di lavoro, garantendo sempre una distanza di almeno un metro. Laddove non fosse praticabile il distanziamento sociale, deve essere indicato a tutto il personale l'obbligo di indossare le mascherine o vengono installate barriere fisiche sulle postazioni di lavoro;
- si devono informare lavoratori e clienti/ospiti, (fornitori, clienti, visitatori) con **apposita comunicazione** (poster, infografiche, ecc.) sulle modalità di trasmissione, sintomi e norme di igiene per evitare diffusione e il contagio e devono essere limitati i contatti tra le persone riducendo le occasioni di aggregazione (vedi di seguito maggiori dettagli).