

Maranello, 25/05/2020

## PROTOCOLLO UFFICIALE ANTICONTAGIO DA COVID-19

Ristorante Locanda la Gazzella, via Vandelli 416, Maranello (MO)

La Locanda ristorante la Gazzella, in aggiunta alle attività ordinarie (preparazione di pasti, servizio di sala, accoglienza, pulizia e manutenzione di ambienti e attrezzature, etc) e occasionali (guasti, riattivazione di impianti, etc), in aggiunta alle linee guida dell'Organizzazione Mondiale della Sanità e del protocollo nazionale accoglienza sicura redatto dalle associazioni che maggiormente rappresentano le imprese turistiche nazionali, al documento tecnico realizzato dall'INAIL in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità, e al protocollo regionale per la ristorazione redatto dalla Regione Emilia Romagna, ha deciso di dotarsi di un manuale con conseguente verifica dell'attuazione dell'autocontrollo.

Le aree di attività sulle quali queste linee guida impattano sono:

- CUCINA: area adibita alla preparazione dei pasti
- ZONA LAVAGGIO: area destinata al lavaggio di tutte le stoviglie
- INGRESSO FORNITORI: area adibita al ritiro della merce
- SALA: area adibita alla accoglienza e permanenza dei clienti che consumano i pasti e le prime colazioni
- AREA BEVANDE: area attrezzata per il servizio bere in genere
- SPOGLIATOI: area ad uso del personale interno
- BAGNI COMUNI: area ad uso della Clientela
- DEHOR ESTERNO ESTIVO: area adibita alla accoglienza e permanenza dei clienti che consumano i pasti e le prime colazioni
- CAMERE DELLA LOCANDA: aree attrezzate per il pernottamento dei clienti
- MAGAZZINI: aree di stoccaggio degli alimenti
- SPAGLIATOI. Aree dedicato ai lavoratori per spogliarsi

Ciò considerato, tutto il personale e tutti gli ospiti sono tenuti a rispettare rigorosamente le misure di protezione generali anti Covid-19 raccomandate dall'OMS dai Decreti del Presidente del Consiglio dei Ministri, e dai Decreti e protocolli emanati dalla regione Emilia Romagna:

distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria, compresa la raccomandazione di rimanere a casa propria e rivolgersi al medico di famiglia, in caso di sintomi respiratori (es. tosse e fiato corto), febbre misurata oltre i 37,5, perdita del sapore in bocca. Anche se è probabile che sia gli ospiti che il personale abbiano già familiarità con queste misure, noi vogliamo ricordarle come forma di ospitalità e cura della loro e della vostra salute:

- “L'allontanamento sociale” comprende l'astensione dall'abbracciare, baciare o stringere la mano agli ospiti e al personale. Prevede di mantenere una distanza di almeno un metro, nei limiti del nostro servizio, ed evitare chiunque tossisca o starnutisca.
- Tutti i lavoratori devono eseguire frequentemente il lavaggio delle mani con sapone. I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua calda e sapone liquido e asciugarle con 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
- L'igiene respiratoria prevede di coprire la bocca e il naso con un gomito o un fazzoletto piegato quando si tossisce o si starnutisce. Il fazzoletto usato deve essere immediatamente smaltito in un contenitore con coperchio.

In aggiunta alle misure di cui sopra, il ristorante La Gazzella, ha sviluppato i seguenti punti:

- 1) Sicurezza e formazione del personale
- 2) Sicurezza degli Ospiti
- 3) Comunicazione
- 4) Gestione Aree comuni e ingresso manutentori e rappresentanti
- 5) Camere della locanda
- 6) Questionario salute ospiti
- 7) Gestione emergenze (caso di un dipendente contagiato/caso di un ospite contagiato)
- 8) Pulizia e disinfezione in azienda

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

- ◇ Operational considerations for COVID-19 management in the accomodation sector redatto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità il 31/03/2020;
- ◇ Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26/04/2020;

- ◇ Protocollo nazionale accoglienza sicura redatto dalle associazioni che maggiormente rappresentano le imprese turistiche nazionali del 27/04/2020;
- ◇ documento tecnico realizzato dall'INAIL in collaborazione con l'Istituto Superiore di sanità
- ◇ protocollo regionale per la ristorazione redatto dalla Regione Emilia Romagna

e sarà soggetto a revisione in caso di aggiornamento delle suddette fonti e sulla base delle esperienze che saranno maturate in fase di applicazione.

## 1) SICUREZZA E FORMAZIONE DEL PERSONALE

Lo staff è informato sulle misure da adottare per proteggere la propria salute e quella degli altri, ed è in grado di illustrarle agli ospiti.

La Direzione effettua dei briefing informativi e formativi per monitorare l'applicazione delle direttive e apportare i miglioramenti necessari.

Oltre dunque alle dotazioni raccomandate dagli enti sopra citati, il ristorante la Gazzella ha messo in campo le seguenti iniziative:

- Prima dell'apertura è stata effettuata una PULIZIA E DISINFEZIONE ove necessaria con Disinfettante BIOCHLOR e SEPTISOL (schede dei prodotti sono sempre disponibili all'interno della struttura)
- MISURAZIONE DELLA TEMPERATURA verrà eseguita a ogni inizio turno con annotazione su un diario giornaliero (rispettando le norme in materia di dati sensibili, conservando il registro stesso a cura della proprietà);

A tutto il personale è richiesto:

- Di indossare la mascherina in dotazione e gli altri DPI distinti per ruolo;
- Di rimanere obbligatoriamente al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°), difficoltà respiratorie, perdita del sapore in bocca, o altri sintomi che destabilizzino la salute, comunicandolo al Datore di Lavoro e chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- È precluso l'ingresso al lavoratore che negli ultimi 14 gg., dal momento che riprende l'attività, abbia avuto contatti con soggetto/i risultati positivi al Covid19
- Nel caso in cui il lavoratore, dopo la riapertura del ristorante, venga a conoscenza di essere stato a contatto con soggetto/i risultati positivi al Covid19, deve comunicarlo tempestivamente al datore di lavoro, e non potrà venire sul posto di lavoro
- Il lavoratore che sarà stato a contatto con soggetto/i risultati positivi al Covid19 dovrà cautelativamente comunicarlo al dottore di famiglia adoperandosi di eseguire tutti gli esami del caso, potrà rientrare sul posto di lavoro solo quando gli verrà fornito un certificato medico che attesta la negatività al Covid19

- Laddove, successivamente all'ingresso, durante l'espletamento della prestazione lavorativa si dovessero verificare le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, difficoltà respiratorie, perdita del sapore in bocca, etc) deve dichiararlo tempestivamente alla Direzione e ritirarsi nella propria autovettura con il finestrino leggermente abbassato, assistito all'esterno da un membro del comitato di gestione per emergenza Covid19, munito di idonei DPI, in attesa dell'intervento dei servizi medici;
- Nel caso in cui il lavoratore dovesse tacere al datore di lavoro i punti sopra elencati, si renderà responsabile di tutte le conseguenze derivanti
- L'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza di 1 mt, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene);
- Il personale che in determinati casi dell'espletamento/svolgimento della propria attività sia oggettivamente impossibilitato a mantenere la distanza interpersonale di un metro, è tenuto all'uso delle mascherine, per quanto riguarda l'uso dei guanti riteniamo non siano necessari in virtù del fatto che comunque le mani andranno lavate frequentemente nei modi e con i metodi esposti nel seguente protocollo (ad esempio durante la misurazione della temperatura ai clienti, durante il servizio ai tavoli di sala, durante alcune fasi della preparazione degli alimenti .....);
- Al personale si richiede di bloccare ogni fornitore, vettore, corriere, e comunque persone non dipendenti del ristorante "la Gazzella", fuori dalla struttura, nell'area cortiliva sull'ingresso carraio contrassegnato con il n. 33 nella planimetria allegata, impedendogli l'accesso all'interno dei locali. Tutta la merce dovrà seguire un protocollo di igienizzazione in quanto la logica che si vuole perseguire prevede di introdurre tutti gli acquisti di qualsiasi natura all'interno della nostra struttura, sia magazzini, sia celle frigo ....., dopo che questi siano stati sottoposti da parte nostra al trattamento di disinfezione, perché gli ambienti interni si vuole siano sempre idonei, puliti e stati oggetto di disinfezione, e non possano potenzialmente essere contaminati. Conseguentemente si dovranno eseguire le seguenti operazioni:
  - ◇ La merce dovrà essere posta sui due tavoli presenti al punto contrassegnato con il n. 33 nella planimetria allegata,
  - ◇ Successivamente dovrà essere sballata e oggetto di disinfezione con BIOCHLOR, attendere che la soluzione evapori o asciughi, e solo successivamente al trattamento potrà essere portata nei magazzini, nelle celle frigo ....
  - ◇ Anche la frutta e la verdura dovranno avere lo stesso trattamento sopra esposto
- Al personale si richiede di seguire le procedure di prenotazione esplesate più avanti nel caso in cui dovessero prendere prenotazioni telefoniche dei diversi Clienti
- al personale è richiesto inoltre di tenere pulita la propria postazione oltre alle seguenti altre cose:
  - mantenendo sempre il tono di cordialità connesso all'attività di accoglienza, evitare di stringere la mano, abbracciare o baciare gli ospiti, i colleghi di lavoro e/o fornitori;
  - igienizzare sempre a fine di ogni turno di lavoro tutti i piani di lavoro, e le superfici con cui sono venuti a contatto, compreso il telefono, tastiera, mouse, pomelli, mentre più frequentemente saranno da igienizzare, penne, matite, spillatrici... con prodotto disinfettante SEPTISOL, usando sempre i guanti di dotazione
  - il personale che verrà a contatto con i soldi della cassa, con il POS, con il telefono, dovrà ogni volta igienizzarsi le mani con SEPTISOL WHO anche se indossano i guanti di dotazione

- l'igienizzazione delle mani è sempre da fare anche se in alcuni casi si usano i guanti in dotazione
- il personale che farà adoperare il terminale POS alla Clientela dovrà ogni volta igienizzare sia il terminale stesso che le proprie mani con SEPTISOL WHO
- a fine di ogni turno di lavoro i pavimenti della sala, della cucina e del dehor dovranno essere oggetto di disinfezione con BIOCHLOR, usando sempre i guanti di dotazione e la maschera protettiva
- nella consapevolezza che il Cliente dal momento che occuperà il tavolo che gli è stato assegnato, non sarà più obbligato ad indossare la mascherina protettiva sul viso, e la sua permanenza sarà protratta anche per qualche ora, suppur nella sua buona fede, possa potenzialmente essere infetto da Covid19, potrebbe conseguentemente contaminare le stoviglie, le posate i bicchieri a Lui dedicate, noi abbiamo deciso di osservare le seguenti avvertenze che dovranno essere applicate meticolosamente
- durante il servizio operativo di sala, e fino alla fine del lavaggio delle stoviglie, posate, adoperate dai Clienti, il personale che lavora in cucina non potrà oltrepassare la lavapiatti a capotte segnata nella planimetria allegata al punto 30 e 31 e comunque non dovrà entrare in quella zona contraddistinta con colore verde, stessa identica raccomandazione vale anche per il personale di sala
- durante i servizi in cui si prevede, già dalle prenotazioni, una maggiore affluenza, si prevedono le divisioni di mansioni in sala, dei camerieri, una parte di questi sarà addetta al servizio del tavolo solo per prendere ordini, portare i cibi, ma non deve sparecchiare. Uno dei camerieri avrà la sola e unica funzione dello sparecchio del tavolo.
- Durante i servizi in cui si prevede una scarsa affluenza, questa funzione viene esercitata da un unico cameriere di sala, facendo particolare attenzione a lavarsi le mani sia prima che dopo ogni operazione di sparecchio o con SEPTISOL WHO oppure al lavandino con sapone.
- i camerieri addetti allo sparecchio dei tavoli di sala, dovranno appoggiare tutte le stoviglie, posate ... raccolte del tavolo dei Clienti sul tavolo all'entrata del reparto lavaggio che abbiamo inserito, contraddistinto al n.30 della planimetria allegata, il tratteggio rosso rappresenta il tavolo d'appoggio
- i camerieri addetti allo sparecchio del tavolo di sala, potranno anche usare i carrelli messi a disposizione per trasportare le stoviglie, posate ... che sono stati prelevati dal tavolo. Nell'appoggiare le stoviglie, posate, bicchieri sul tavolo al punto n. 30 della planimetria allegata, contraddistinto in tratteggio rosso, dovranno vuotare il contenuto dei bicchieri nel recipiente messo a disposizione (prima del servizio nel contenitore verrà messo un pò di acqua con BIOCHLOR) prestando attenzione a non fare schizzare i liquidi, e in alternanza con il collega preposto al lavaggio dovranno irrorare con il nebulizzatore le stoviglie oggetto di lavaggio (il nebulizzatore conterrà un liquido con BIOCHLOR), inoltre dovranno prendere le posate e metterle nell'apposito contenitore messo a disposizione sul tavolo che conterrà acqua e BIOCHLOR, prestando attenzione a non generare schizzi con il liquido presente nel recipiente.
- il personale addetto al lavaggio o il cameriere addetto allo sbarazzo di sala, nel periodo del servizio, dovrà come prima cosa all'inizio del servizio, predisporre un contenitore con acqua e BIOCHLOR per ricevere il contenuto del bicchiere proveniente dalla sala,

e un contenitore con acqua e BIOCHLOR per ricevere le posate provenienti dal servizio di sala

- il personale addetto al lavaggio nel periodo del servizio operativo e fino alla fine del lavaggio di tutto lo sporcaccio usato dai Clienti in sala dovrà usare apposita visiera, camicia e guanti di lattice da cucina con manica lunga che verranno fornite. In funzione dell'attività lavorativa dovrà igienizzarsi le mani con SEPTISOL WHO, e comunque ogni qual volta che dovrà prendere le stoviglie lavate per appoggiarle sulla scaffalatura in prossimità del punto contrassegnato al n. 31 della planimetria allegata.
- il personale addetto al lavaggio, in collaborazione con il collega preposto allo sporcaccio di sala dovrà irrorare le stoviglie poste sul tavolo identificato e tratteggiato in colore rosso al punto n. 30 della planimetria allegata, con la soluzione di acqua e BIOCHLOR. Solo successivamente potrà spostare le stoviglie all'interno della vasca posta al punto n. 25 della planimetria allegata, che conterrà acqua e BIOCHLOR
- il personale addetto al lavaggio, durante l'operatività del servizio, non potrà andare nella zona di produzione in cucina
- i camerieri addetti allo sporcaccio dovranno, sia prima che dopo ogni operazione di sporcaccio, igienizzare le mani con SEPTISOL WHO o lavarle al lavandino con sapone (schede dei prodotti sono sempre disponibili all'interno della struttura)
- nella fase della preparazione dei cibi, che normalmente non coincide con il servizio in sala, il personale di cucina potrà accedere liberamente alla zona lavaggio per lavare le stoviglie adoperate nella preparazione degli alimenti, usando le medesime attenzioni che si usano in cucina, e non quelle designate nel periodo del servizio sopra riportate, in quanto non è stato a contatto con la Clientela
- il personale di sala, nella fase del servizio, dovrà periodicamente igienizzare le mani con SEPTISOL WHO, ma ancora meglio recarsi nei bagni lavandosele come sopra descritto, anche in funzione dell'affluenza della Clientela, più alta sarà l'affluenza della Clientela e più spesso si dovrà eseguire l'igienizzazione delle mani, ma in particolare ogni qual volta si dovrà portare il piatto con il cibo ai clienti, o le stesse bevande
- Si raccomanda di evitare lo scambio della cornetta del telefono e se necessario disinfettarla prima di passarla;
- Il lavoratore addetto al servizio della Clientela che frequenterà la Locanda dovrà igienizzare le tessere-chiave delle camere;
- Si raccomanda al personale di evitare assembramenti e ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento;
- Si raccomanda al personale di andare negli spogliatoi dedicati, uno alla volta, già al momento di ogni cambio abito o anche per altre esigenze, prima di lasciare lo spogliatoio si richiede di igienizzare le maniglie delle porte e quant'altro sia stato toccato con SEPTISOL
- all'entrata sul posto di lavoro, per ogni servizio giornaliero, e prima di entrare nella struttura, si richiede di spruzzare il prodotto BIOCHLOR sotto le suole delle scarpe
- durante la preparazione dei pasti, e per tutto il servizio, si richiede al personale in cucina di indossare le maschere protettive messe a disposizione sul viso, oltre che igienizzarsi/lavarsi spesso le mani
- durante la preparazione dei pasti, e per tutto il servizio, si richiede al personale in cucina di rispettare le distanze compatibilmente con quello che si sta effettuando

- o sarà cura di uno dei membri del comitato di gestione di emergenza Covid19, la compilazione di un registro giornaliero dove verranno annotate quotidianamente le fasi delle procedure effettivamente eseguite, che a fine di ogni giornata saranno controfirmate dal personale presente in servizio

## 2) SICUREZZA DEGLI OSPITI

L'obiettivo della comunicazione delle misure di sicurezza che abbiamo attuato, viene perseguito comunicando sia verbalmente che attraverso pannelli scritti e segnaletica orizzontale, tutte le misure adottate.

Si ringrazia le gentile Clientela della pazienza e della collaborazione per attuare tutto quanto impostato in funzione della nostra e della vostra salute, dovendo convivere con questo virus, certi che anche sul Vostro posto di lavoro si adottino tutte le precauzioni atte a mantenere integra la nostra salute, possiate comprendere gli sforzi che stiamo applicando nel perseguire le procedure applicate ed imposte

- Prima dell'apertura è stata effettuata una PULIZIA E DISINFEZIONE ove necessaria con prodotti concentrato BIOCHLOR e SEPTISOL (schede dei prodotti sono sempre disponibili all'interno della struttura);
- Al momento della prenotazione telefonica verranno richieste alcune informazioni al Cliente che siano prodromiche alla preparazione del tavolo all'interno del ristorante, o della camera, richiedendo un numero di telefono e se possibile una email, annunciandogli l'invio di informative per snellire le pratiche di autocertificazione al momento dell'arrivo
- La distribuzione dei tavoli sia interni alle sale che nel dehor, rispetta quanto imposto dalle leggi dello Stato e della Regione Emilia Romagna, ogni tavolo avrà una distanza di almeno 1 mt. e i Clienti dei diversi tavoli dovranno avere una distanza di almeno 1 mt. Allo stesso tavolo, i Commensali che non siano congiunti ....., saranno disposti in modo tale da avere una distanza di almeno 1 mt
- Le autocertificazioni richieste alla gentile Clientela ci servono per comprendere se i diversi Commensali debbano stare a distanza fra loro di almeno 1 mt nello stesso tavolo, o possano stare a distanze inferiori in funzione del grado di parentela e/o rapporto intercorsi fra gli stessi
- A tutti i clienti viene richiesto di sottoporsi alla misurazione della temperatura ad ogni ingresso in struttura, oltre che sanificarsi le mani con SEPTISOL WHO, e rispondere al momento dell'entrata nel ristorante, o del check-in alle semplici domande del "Questionario salute ospiti" che rappresenterà una autocertificazione dalla quale si prenderanno le cautele per la preparazione del tavolo o della camera. Nel momento della autocertificazione si richiederà al Cliente anche di fotografare un documento d'identità da allegare alla autocertificazione. Verrà redatto un registro giornaliero con il nome e cognome dell'ospite e il risultato della misurazione della temperatura con "IDONEO" o "NON IDONEO".

- Invito a rispettare le distanze e le regole che garantiscono la sicurezza degli ospiti e la nostra, tramite pannelli posizionati nelle aree comuni e in ascensore, volantini in tutte le camere e adesivi sul pavimento che invitano a mantenere la distanza di sicurezza;
- Nelle diverse sale, nelle aree comuni sono presenti Dispenser con prodotto mani igienizzante SEPTISOL WHO;
- Si richiede alla Clientela la gentilezza di volere comunicare al personale di sala l'esigenza di andare nei bagni, conseguentemente il personale appurerà che questi siano liberi e comunicherà al Cliente la possibilità di potervi accedere. Questa precauzione serve per evitare assembramenti ai bagni
- Si richiede la gentilezza al Cliente di chiedere il conto e possibilmente di pagarlo al tavolo,
- I bagni verranno igienizzati ogni volta che verrà adoperato con particolare riguardo alle maniglie, ai rubinetti, al sedile del W.C., al bidet con SEPTISOL
- Ogni tavolo sarà provvisto di targhetta con QR CODE, che darà accesso al menù e alla carta dei vini sul proprio dispositivo cellulare, comunque su richiesta saranno a disposizione anche quelli cartacei
- Tutti i menù verranno igienizzati ogni volta che si riprendono dai Clienti dopo gli ordini
- nella consapevolezza che il Cliente dal momento che occuperà il tavolo che gli è stato assegnato, non sarà più obbligato ad indossare la mascherina protettiva sul viso, e la sua permanenza sarà protratta anche per qualche ora, seppur nella sua buona fede, possa potenzialmente essere infetto da Covid19, potrebbe conseguentemente contaminare le stoviglie, le posate i bicchieri a Lui dedicate, noi abbiamo deciso di osservare le seguenti avvertenze che in funzione del numero dei Clienti, potrà essere eseguito da camerieri con compiti ben precisi e distinti se ci sarà una forte affluenza, oppure dallo stesso cameriere se ci sarà poca affluenza di Clientela:
  - ◇ durante i servizi in cui si prevede, già dalle prenotazioni, una maggiore affluenza, si prevedono le divisioni di mansioni in sala, dei camerieri, una parte di questi sarà addetta al servizio del tavolo solo per prendere ordini, portare i cibi, ma non deve sparecchiare. Uno dei camerieri avrà la sola e unica funzione dello sparecchio del tavolo.
  - ◇ Durante i servizi in cui si prevede una scarsa affluenza, questa funzione viene esercitata da un unico cameriere di sala, facendo particolare attenzione a lavarsi le mani sia prima che dopo ogni operazione di sparecchio o con SEPTISOL WHO oppure al lavandino con sapone.
  - ◇ i camerieri addetti allo sparecchio dei tavoli di sala, dovranno appoggiare tutte le stoviglie, posate ... raccolte del tavolo dei Clienti sul tavolo all'entrata del reparto lavaggio che abbiamo inserito, contraddistinto al n.30 della planimetria allegata, il tratteggio rosso rappresenta il tavolo d'appoggio
  - ◇ i camerieri addetti allo sparecchio del tavolo di sala, potranno anche usare i carrelli messi a disposizione per trasportare le stoviglie, posate ... che sono stati prelevati dal tavolo. Nell'appoggiare le stoviglie, posate, bicchieri sul tavolo al punto n. 30 della planimetria allegata, contraddistinto in tratteggio rosso, dovranno vuotare il contenuto dei bicchieri nel recipiente messo a disposizione (prima del servizio nel contenitore verrà messo un pò di acqua con BIOCHLOR) prestando attenzione a non fare schizzare i liquidi, e in alternanza con il collega preposto al lavaggio dovranno irrorare con il nebulizzatore le stoviglie oggetto di lavaggio (il nebulizzatore conterrà un liquido con BIOCHLOR), inoltre dovranno prendere le posate e metterle



nell'apposito contenitore messo a disposizione sul tavolo che conterrà acqua e BIOCHLOR, prestando attenzione a non generare schizzi con il liquido presente nel recipiente

- non saranno lasciate le formaggere sul tavolo, ma sarà il cameriere a richiedere se sui primi piatti ci vorrete il formaggio grana, che verrà posto sul cibo direttamente dal personale di cucina
- il pane verrà portato in tavola dal cameriere ogni qual volta si manifesterà l'esigenza
- il lardo e il formaggio grana legato al consumo della tigella verrà portato in tavola in piccole porzioni, al bisogno, quello che rimarrà verrà gettato in un contenitore apposito
- Il sale, il pepe, la bottiglia dell'aceto e dell'olio verranno igienizzati ogni volta che verranno portati al tavolo
- Tutte le bottiglie dell'acqua e del vino sono state preventivamente igienizzate ancor prima di essere stoccate nei nostri magazzini
- Si richiede la gentile collaborazione dei Clienti che vengano accompagnati con i figli, a non farli girare per la sala interna, od esterna del ristorante
- Si richiede la gentilezza a tutti i Clienti di muoversi all'interno della struttura muniti di mascherina sul viso;
- Si comunica alla Gentile Clientela che dormirà nella Locanda che l'ascensore, per tutto il periodo in questione verrà bloccato, solo in caso in cui il Cliente sia disabile, le funzioni dell'ascensore verranno ripristinate ;
- I cestini portarifiuti sono dotati di sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto;
- La sanificazione delle sale, delle aree comuni anche esterne del nostro deohr saranno così trattate:
  - i pavimenti vengono lavati e sanificati con il prodotto BIOCHLOR secondo le istruzioni prescritte dal produttore, ogni fine di servizio
  - Il mobilio, le sedie, i tavoli e tutte le altre superfici verranno igienizzate con SEPTISOL secondo le istruzioni del produttore ogni fine servizio
  - Stessa metodologia sarà affrontata per le camere della locanda
- Tutto il tovagliato usato in sala, la biancheria da letto e bagno delle camere della locanda saranno trattate e igienizzate dal servizio lavanderia professionale;
- Le chiavi magnetiche delle camere della locanda vengono fornite all'ospite igienizzate;
- Per questo periodo si preferisce non offrire il servizio di bollitore nelle camere della locanda per ragioni di igiene così come il servizio di minibar;
- È facoltà dell'ospite delle camere della locanda richiedere che durante il soggiorno il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera;
- In tutte le camere e aree comuni sono stati eliminati i tappeti e gli elementi di arredo che non prevedono cicli di pulizia quotidiani;
- Gli impianti di condizionamento vengono puliti da una ditta specializzata.
- Le sale del ristorante sono provviste di un impianto di **ricambio con tutta aria esterna** che prevede un ciclo di 12 volumi ora, cioè ogni 5 minuti tutta l'aria viene completamente ricambiata con quella esterna, non esiste un impianto di ricircolo dell'aria. L'impianto di ricambio dell'aria è gestito da una macchina "UTA" della ditta Menerga posta nel sottotetto che potrà essere visionata dalla Clientela se sarà richiesto

- Nel caso in cui la nostra gentile Clientela voglia prendere visione della cucina, sarà nostra cura e grande piacere poterli accompagnare nel prendere visione del nostro operato

Tutti i prodotti e le attrezzature sono certificati e sono allagate le schede di prodotto al presente documento.

(Vedi Allegati Pulizie e Schede Tecniche)

### 3) COMUNICAZIONE

La direzione del ristorante locanda “la Gazzella” chiede cortesemente alla gentile Clientela, sia in forma verbale, che attraverso il nostro sito web <https://www.ristorantelagazzella.com/> , che con pannelli, che con volantini e segnaletica orizzontale, di rispettare le regole che abbiamo impostato in seno anche a decreti legge emanati dallo Stato, decreti emanati dalla Regione Emilia Romagna, al documento tecnico realizzato dall’INAIL in collaborazione con l’Istituto Superiore di Sanità, nel rispettare e garantire la Vostra e la nostra sicurezza e salute, comunicando quali sono le misure che abbiamo adottato. Tali informazioni verranno posizionate nelle sale, nelle zone comuni, nelle camere e nelle bacheche all’interno degli ascensori.

Policy interne e misure di prevenzione sul rispetto delle regole di convivenza di cui la struttura si è dotata:

- A. Obbligo di muoversi, all’interno della struttura, indossando la mascherina;
- B. Misure di distanziamento sociale
  - astensione dall'abbracciare, baciare o stringere la mano agli ospiti e al personale;
  - utilizzo dell’ascensore limitato a un ospite per volta;
  - mantenere una distanza di almeno un metro, ove sia possibile compatibilmente con il servizio, ed evitare di avvicinarsi a chiunque tossisca o starnutisca;
- C. Pulizia delle mani
  - pulizia regolare e a fondo con prodotto mani igienizzante a disposizione nelle aree comuni, SEPTISOL WHO o tramite il lavaggio sotto acqua del rubinetto con sapone
  - evitare di toccarsi gli occhi, il naso e la bocca;
  - igienizzazione delle mani dopo lo scambio di oggetti (soldi, carte di credito) con gli ospiti;
- D. Igiene respiratoria
  - coprire la bocca e il naso con un gomito o un fazzoletto piegato quando si tossisce o si starnutisce e smaltire immediatamente il fazzoletto negli appositi cestini;
- E. Monitoraggio degli ospiti che potenzialmente potrebbero manifestare sintomi di Covid19,
  - Nel rispetto della normativa in materia di privacy, vengono monitorati gli ospiti che potenzialmente manifestano sintomi da Covid19 presenti nella struttura (vedi sezione 8) Gestione emergenze (caso di un dipendente con manifestazioni di contagiato/caso di un ospite con manifestazioni di contagiato).

#### 4) GESTIONE AREE COMUNI E INGRESSO MANUTENTORI E RAPPRESENTANTI

Le aree comuni non devono prevedere la sosta degli alloggiati, se non per necessità contingenti e devono essere frequentemente areate.

- reception/cassa
  - La Reception/cassa è dotata di distanziatori al fine di mantenere la distanza di sicurezza tra il cliente e l'addetto al front office/cassa.
  - Dispenser con prodotto mani disinfettante
- Sala Colazioni
  - La colazione al buffet viene sostituita da una colazione servita al tavolo dal personale di sala che indossa mascherina e guanti;
  - Mise-en-place presente su ogni tavolo;
  - I tovaglioli sono in stoffa e vengono lavati dopo ogni utilizzo e le tovagliette vengono lavate con le modalità consuete;
  - La pulizia quotidiana è effettuata secondo il consueto rigore dell'azienda, impiegando detergenti adeguati;
  - All'ingresso della sala colazione è presente un pannello che ricorda agli ospiti di disinfettarsi le mani con il prodotto disinfettante quando entrano ed escono dalla sala dalla colazione, un erogatore di prodotto;
- Ingresso manutentori e rappresentanti

I manutentori e i rappresentanti che entrano in contatto con la struttura alberghiera devono usare tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione della diffusione di Covid-19. Nello specifico:

- dovranno esser muniti di mascherina sul viso, e si dovranno igienizzare le mani e le soles delle scarpe coi nostri prodotti ancora prima di entrare nella struttura;
- Dovranno sottoporsi alla misurazione della temperatura che effettueremo con la nostra attrezzatura;
- Nel caso in cui si rilevasse una temperatura superiore a 37,5 non potranno accedere all'interno della struttura e si dovranno sottoporre alle nostre procedure, in caso di reticenza saremo obbligato ad informare le Pubbliche Autorità
- Dovranno dichiarare che negli ultimi 14 gg. non abbiano avuto contatti con soggetto/i risultati positivi al Covid19
- Va ridotto, per quanto possibile, l'accesso a rappresentanti, agenti, etc. Laddove non sarà possibile utilizzare mezzi di comunicazione differenti quali chiamate telefoniche o videochiamate, essi potranno accedere alla struttura sottostando alle stesse regole dei manutentori
- Tutti i pezzi di ricambio, le attrezzature dei manutentori, prima di poter accedere all'interno, verranno sanificate con le stesse metodologie della merce acquistata.

#### 5) CAMERE DELLA LOCANDA

I servizi di pulizia, già molto rigorosi nella prassi dell'azienda, sono stati implementati con prodotti igienizzanti/sanificanti quali il BIOCHLOR e SEPTISOL

1. Prima dell'apertura è stata effettuata una pulizia e disinfezione completa con prodotti certificati
2. Le camere vengono arieggiate prima di procedere alla pulizia;
3. Quando possibile, viene evitata la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera; in ogni caso, durante la pulizia delle camere l'ospite non deve essere presente; in particolare verrà prestata cura all'igienizzazione degli oggetti che vengono toccati frequentemente, come maniglie, pulsanti degli ascensori, corrimano, interruttori, maniglie delle porte, etc
4. I telecomandi TV vengono igienizzati con attenzione;
5. Biancheria lavata e igienizzata;
6. Cuscini non necessari e runner verranno rimossi dalle camere.
7. tutte le superfici che possono essere state contaminate con secrezioni respiratorie o altri fluidi corporei provenienti da persone infette (ad esempio WC, lavandini, vasche da bagno) vengono disinfettate/sanificanti con prodotti adeguati;
8. la biancheria usata viene messa in appositi sacchi per il bucato contrassegnati e maneggiati con cura per evitare l'innalzamento della polvere e la potenziale contaminazione delle superfici circostanti o delle persone;
9. Il personale addetto alle pulizie è stato istruito sull'uso dei DPI e sull'igiene delle mani immediatamente dopo la rimozione dei dispositivi di protezione individuale e al termine dei lavori di pulizia e disinfezione, tutte le salviette utilizzate saranno del tipo usa e getta, oppure completamente immerse in prodotto sanificante/igienizzante;
10. Nelle camere sono stati eliminati tutti gli oggetti di uso promiscuo come cartelline informative e/o penne. La Directory interna è a disposizione presso il Ricevimento (prossimamente tutte le informazioni saranno fruibili tramite sito web della struttura, allo scopo di ulteriormente diminuire la necessità di toccare oggetti promiscui).

## 6) QUESTIONARIO

In allegato al presente documento il questionario che verrà sottoposto ad ogni cliente al momento del check-in in concomitanza alla misurazione della temperatura corporea.

## 7) GESTIONE DELLE EMERGENZE

Nel caso in cui una persona presente all'interno della struttura dovesse presentare i sintomi di un'infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie), oppure gli venga rilevata una febbre di 37,5 o oltre, si adottano le seguenti cautele.

Tutto lo staff del ristorante La Gazzella è formato per seguire le procedure stabilite nel piano d'azione:

- 1) caso di un dipendente che manifesti i sintomi sopra citati

- il lavoratore deve immediatamente interrompere il lavoro e informare la Direzione che contatterà l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione e il medico competente). In attesa dell'intervento dei servizi medici, la persona dovrà rimanere isolata in un'apposita stanza dotata di finestra che possa garantire un'adeguata ventilazione naturale.
- Se il dipendente comunica da casa di avere dei sintomi, dovrà rimanerci, cercare subito assistenza medica e seguire le istruzioni che gli verranno impartite. Potrà ritornare a lavorare solo dopo avere ricevuto gli esiti che siano negativi al test di Covid19, e comunque presentando idoneo certificato medico che ne attesti la negatività, ma in particolare che non possa essere di pericolo anche per gli altri

## 2) caso in cui un ospite della Locanda manifesti i sintomi sopra citati

- deve immediatamente informare un addetto della struttura senza muoversi dalla propria stanza e utilizzando il telefono della camera o un cellulare, che a sua volta provvederà a chiamare l'assistenza medica. In attesa dell'intervento dei servizi medici, la persona dovrà rimanere isolata nella sua stanza garantendo un'adeguata ventilazione naturale, nessuno del personale potrà andare nella camere dell'Cliente potenzialmente infetto di Covid19
- Nel caso in cui un ospite al momento della misurazione della febbre dovesse avere una temperatura di 37,5 o superiore, e non volesse ottemperare alle nostre procedure, anche se appena arrivato in fase di check-in, sarà nostra cura chiamare immediatamente le forze dell'ordine dando le generalità del soggetto;
- Al termine dell'emergenza di entrambi i casi nella stanza in cui abbia soggiornato un caso confermato di Covid-19, per la decontaminazione non verrà coinvolto il personale interno, bensì verrà effettuata una pulizia e SANIFICAZIONE COMPLETA da una ditta specializzata.

## **8) Pulizia e disinfezione in azienda**

I diversi Decreti, gli atti normativi e i due Protocolli sottoscritti dal Presidente del Consiglio e dalle Parti Sociali in data 14 marzo 2020 e 24 aprile 2020 ribadiscono in più punti la necessità di operare una pulizia, disinfezione e la sanificazione dei luoghi di lavoro quale misura di contrasto e contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2.

Nei documenti citati non risulta chiaramente definito il termine sanificazione, al punto che in alcune parti sembra essere usato come sinonimo di igienizzazione. In definitiva la "sanificazione" degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, non può che riferirsi ad attività di pulizia prima e di disinfezione e/o di disinfestazione poi.

Pare opportuno quindi precisare cosa si intende con pulizia, disinfezione e in quali situazioni è necessario procedere ad una sanificazione.

- Pulizia (o detersione): rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detersivi o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.
- Disinfezione: un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di

sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida. Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS2. In questa fase si useranno i prodotti di BIOCHLOR e SEPTISOL

- Sanificazione: complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore).
- Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore. Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia. Per prima cosa occorre rimuovere, ove possibile, gli oggetti presenti sugli arredi e confinarli in un ambiente dedicato alla sanificazione manuale. Assicurarsi inoltre che le apparecchiature siano distaccate dalla corrente elettrica prima di procedere con le attività previste. Le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione vanno eseguite spostandosi dalle aree meno inquinate verso quelle più inquinate e devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento. Nell'effettuare le operazioni di disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua
- Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici, ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

Io sottoscritto.....

dichiaro sotto la mia piena responsabilità che i commensali al mio seguito sono/è:

congiunti/o, e a tal proposito frà di noi, anche al di fuori del ristorante "la Gazzella" non osserviamo le misure di protezione generali anti Covid-19	
Fidanzato/a con il quale non osserviamo le misure di protezione generali anti Covid-19	

Maranello li. ....

Firma .....

Io sottoscritto .....

dichiaro sotto la mia piena responsabilità che i commensali al mio seguito sono/è:

congiunti/o, e a tal proposito frà di noi, anche al di fuori del ristorante "la Gazzella" non osserviamo le misure di protezione generali anti Covid-19	
Fidanzato/a con il quale non osserviamo le misure di protezione generali anti Covid-19	

Maranello li. ....

Firma .....

Io sottoscritto.....

dichiaro sotto la mia piena responsabilità che i commensali al mio seguito sono/è:

congiunti/o, e a tal proposito frà di noi, anche al di fuori del ristorante "la Gazzella" non osserviamo le misure di protezione generali anti Covid-19	
Fidanzato/a con il quale non osserviamo le misure di protezione generali anti Covid-19	

Maranello li. ....

Firma .....

Io sottoscritto .....

dichiaro sotto la mia piena responsabilità che i commensali al mio seguito sono/è:

congiunti/o, e a tal proposito frà di noi, anche al di fuori del ristorante "la Gazzella" non osserviamo le misure di protezione generali anti Covid-19	
Fidanzato/a con il quale non osserviamo le misure di protezione generali anti Covid-19	

Maranello li. ....

Firma .....