

Cara socia, caro socio,

intanto vogliamo sottolineare il piacere di riprendere le attività di educazione e formazione che da sempre la nostra Associazione ritiene alla base del proprio agire.

Naturalmente riprendiamo queste iniziative nel pieno rispetto delle normative e nella garanzia della piena sicurezza per ogni partecipante.

Proprio per garantire questa sicurezza, trovi a seguire le indicazioni e prescrizioni che fanno riferimento all'attività specifica.

Siamo a disposizione per qualsiasi dubbio o chiarimento necessario.

Un caro saluto Slow



Daniele Buttignol
Direttore Generale Slow Food Italia APS
Consigliere Delegato Slow Food Promozione srl SB

SLOW FOOD ITALIA APS

Via della MendicITÀ Istruita 14 - 12042 Bra (CN)
Associazione Riconosciuta Reg. Pref. 291 – Registro Nazionale delle Aps nr. 194
Fondo sociale euro 511.811
Telefono 0172/419.611 Telefax 0172/421.293
Codice fiscale 91008360041, Partita Iva 02106030048
e-mail: info@slowfood.it – internet site: www.slowfood.it



Slow Food® Italia

INFORMATIVA PER I PARTECIPANTI ALL'ESPERIENZA MASTER OF FOOD DI SLOW FOOD ITALIA

Lo scopo della presente informativa è quello di coniugare lo svolgimento delle attività previste dal progetto Master of Food con la garanzia di adeguati livelli di protezione dei partecipanti alle attività medesime. Per questo si invitano i partecipanti a prendere visione delle disposizioni contenute nella suddetta informativa e ad attenersi alle stesse, nel rispetto delle normative vigenti in materia¹.

- L'azienda ospitante ha predisposto uno schema del percorso che indica i reparti interessati dalla visita, il tempo di permanenza in ciascuno di essi e i collaboratori con cui i visitatori avranno l'opportunità di dialogare. Durante l'esperienza formativa l'itinerario è disegnato in modo da rendere riconoscibili sia le attività aziendali interne (più specificamente il frantoio e lo stabilimento di imbottigliamento con le rispettive funzioni di staff), sia la parte "in campo" (le piantagioni di proprietà e/o gestione aziendale).
- Per motivi di ordine organizzativo, si acconsente alla partecipazione in azienda di massimo 15 persone.
- Azioni: in merito alle misure di regolamentazione per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19, sono adottate le misure previste nel DPCM del 26 Aprile 2020 e dai successivi interventi normativi nazionali e regionali, integrate con le peculiarità della propria organizzazione.
In particolare:
 - il partecipante (organizzato singolarmente o in gruppo) deve rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°C) o altri sintomi influenzali;
 - l'impegno, da parte del partecipante (organizzato singolarmente o in gruppo), a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità competenti in materia sanitaria nel fare accesso in azienda. In particolare: mantenere la distanza di sicurezza di almeno un metro, osservare le regole di igiene delle mani e **INDOSSARE LA MASCHERINA PROTETTIVA**. Qualora un visitatore non avesse la mascherina protettiva, il titolare dell'attività ne fornirà una;
 - ogni singolo partecipante, all'interno dei locali, deve mantenere la distanza minima di sicurezza (almeno un metro) da ogni altro soggetto presente nei locali;
 - ogni singolo partecipante è invitato ad accettare di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc) in cui i provvedimenti

¹ RIFERIMENTI LEGISLATIVI – Art. 28 e Titolo X del D.Lgs. 81/08 e smi – Circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute – Decreto-Legge del 23 febbraio 2020, n. 6 – Decreto-Legge del 2 marzo 2020, n. 9 – Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 24 aprile 2020 – Decreto-Legge 16 maggio 2020, n. 33 – Decreto Presidente del Consiglio dei Ministri del 11 giugno 2020 – Circolare n.17644 del 22 maggio 2020 del Ministero della Salute.

SLOW FOOD ITALIA APS

Via della MendicITÀ Istruita 14 - 12042 Bra (CN)

Associazione Riconosciuta Reg. Pref. 291 – Registro Nazionale delle Aps nr. 194

Fondo sociale euro 511.811

Telefono 0172/419.611 Telefax 0172/421.293

Codice fiscale 91008360041, Partita Iva 02106030048

e-mail: info@slowfood.it – internet site: www.slowfood.it



Slow Food® Italia

dettati dalla competente Autorità sanitaria impongono di informare il medico di famiglia e di rimanere al proprio domicilio.

- Data la preclusione all'accesso ai locali di proprietà dell'azienda a chiunque presenti sintomi riconducibili ad un contagio (temperatura corporea $>37,5^{\circ}\text{C}$, infiammazioni respiratorie), tutti i soggetti terzi in ingresso potranno essere sottoposti alla rilevazione del controllo temperatura. Potrà essere richiesto, in alternativa, il rilascio di un'autodichiarazione attestante la temperatura corporea, la non provenienza dalle zone ad alto rischio epidemiologico e l'assenza di contatti, negli ultimi 14 giorni, con soggetti risultati positivi al COVID-19, nel rispetto della disciplina sul trattamento dei dati personali.
- I visitatori hanno la possibilità di lavarsi le mani e/o disinfettarle all'ingresso/uscita e nei servizi igienici delle strutture ove è effettuata la permanenza.
- Per l'attività di degustazione il titolare dell'attività individua specifiche misure anti-contagio, in particolare:
 - è prevista l'attività di degustazione presso luoghi all'aperto o al chiuso con posti a sedere; in tali ambienti è garantito il distanziamento e l'arieggiamento del locale e il numero dei partecipanti non è, in alcun caso, superiore alla capienza prestabilita (numero di posti a sedere contingentato);
 - è prevista la tenuta di un elenco, per un periodo di 14 giorni, dei soggetti che hanno preso parte ad attività di degustazione;
 - è previsto l'uso, in via privilegiata, degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro;
 - è previsto che i tavoli siano disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza potrà essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet;
 - il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo);
 - è previsto che i clienti indossino la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo;
 - è previsto che al termine di ogni servizio al tavolo siano previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc).

Daniele Buttignol

Direttore Generale Slow Food Italia APS

Consigliere Delegato Slow Food Promozione srl SB

SLOW FOOD ITALIA APS

Via della MendicITÀ Istruita 14 - 12042 Bra (CN)

Associazione Riconosciuta Reg. Pref. 291 – Registro Nazionale delle Aps nr. 194

Fondo sociale euro 511.811

Telefono 0172/419.611 Telefax 0172/421.293

Codice fiscale 91008360041, Partita Iva 02106030048

e-mail: info@slowfood.it – internet site: www.slowfood.it



Come lavarsi le mani con acqua e sapone?



LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!



Durata dell'intera procedura: **40-60 secondi**



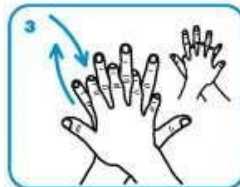
Bagna le mani con l'acqua



applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



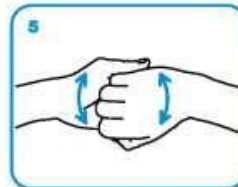
friziona le mani palmo contro palmo



il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



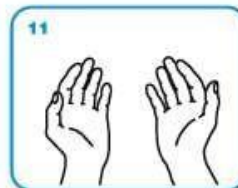
Risciacqua le mani con l'acqua



asciuga accuratamente con una salvietta monouso



usa la salvietta per chiudere il rubinetto



...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

WORLD ALLIANCE
for **PATIENT SAFETY**

WHO acknowledges the Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.

October 2006, version 1



World Health Organization

All reasonable precautions have been taken by the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. In no event shall the World Health Organization be liable for damages arising from its use.

SLOW FOOD ITALIA APS

Via della MendicITÀ Istruita 14 - 12042 Bra (CN)

Associazione Riconosciuta Reg. Pref. 291 – Registro Nazionale delle Aps nr. 194

Fondo sociale euro 511.811

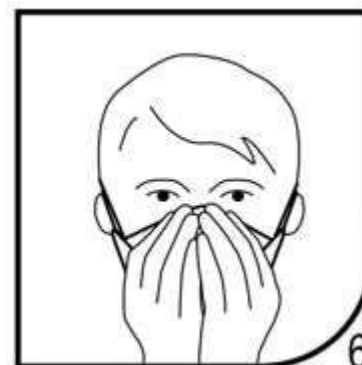
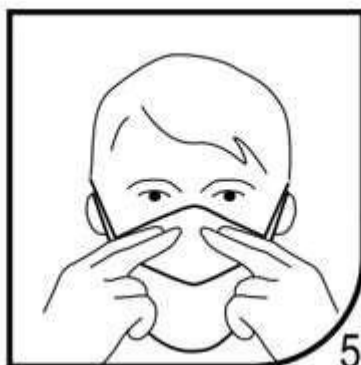
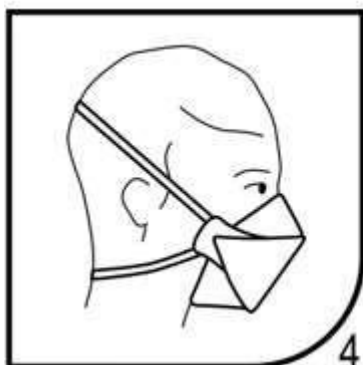
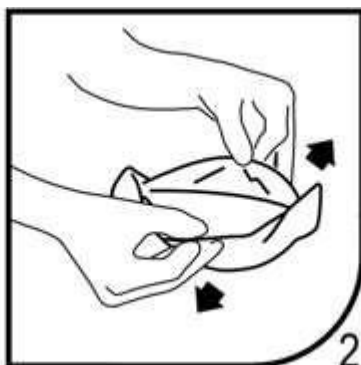
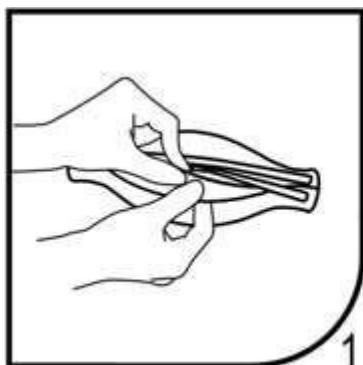
Telefono 0172/419.611 Telefax 0172/421.293

Codice fiscale 91008360041, Partita Iva 02106030048

e-mail: info@slowfood.it – internet site: www.slowfood.it



Slow Food®Italia



SLOW FOOD ITALIA APS

Via della MendicITÀ Istruita 14 - 12042 Bra (CN)

Associazione Riconosciuta Reg. Pref. 291 – Registro Nazionale delle Aps nr. 194

Fondo sociale euro 511.811

Telefono 0172/419.611 Telefax 0172/421.293

Codice fiscale 91008360041, Partita Iva 02106030048

e-mail: info@slowfood.it – internet site: www.slowfood.it