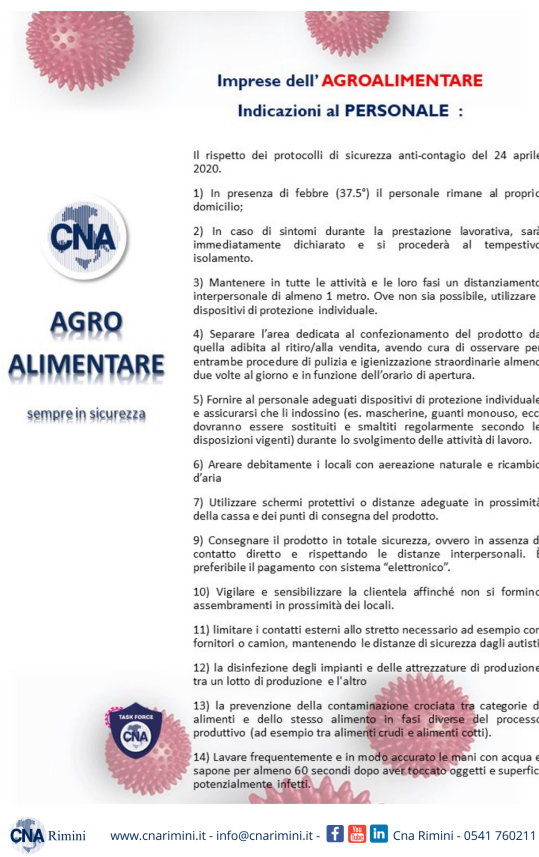


Mefa By Aryasri Pdf Free Download



Imprese dell' AGROALIMENTARE
Indicazioni al PERSONALE :

Il rispetto dei protocolli di sicurezza anti-contagio del 24 aprile 2020.

- 1) In presenza di febbre (37.5°) il personale rimane al proprio domicilio;
- 2) In caso di sintomi durante la prestazione lavorativa, sarà immediatamente dichiarato e si procederà al tempestivo isolamento.
- 3) Mantenere in tutte le attività e le loro fasi un distanziamento interpersonale di almeno 1 metro. Ove non sia possibile, utilizzare i dispositivi di protezione individuale.
- 4) Separare l'area dedicata al confezionamento del prodotto da quella adibita al ritiro/alla vendita, avendo cura di osservare per entrambe procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie almeno due volte al giorno e in funzione dell'orario di apertura.
- 5) Fornire al personale adeguati dispositivi di protezione individuale e assicurarsi che li indossino (es. mascherine, guanti monouso, ecc. dovranno essere sostituiti e smaltiti regolarmente secondo le disposizioni vigenti) durante lo svolgimento delle attività di lavoro.
- 6) Areare debitamente i locali con aereazione naturale e ricambio d'aria
- 7) Utilizzare schermi protettivi o distanze adeguate in prossimità della cassa e dei punti di consegna del prodotto.
- 9) Consegnare il prodotto in totale sicurezza, ovvero in assenza di contatto diretto e rispettando le distanze interpersonali. È preferibile il pagamento con sistema "elettronico".
- 10) Vigilare e sensibilizzare la clientela affinché non si formino assembramenti in prossimità dei locali.
- 11) limitare i contatti esterni allo stretto necessario ad esempio con fornitori o camion, mantenendo le distanze di sicurezza dagli autisti.
- 12) la disinfezione degli impianti e delle attrezzature di produzione tra un lotto di produzione e l'altro
- 13) la prevenzione della contaminazione crociata fra categorie di alimenti e dello stesso alimento in fasi diverse del processo produttivo (ad esempio tra alimenti crudi e alimenti cotti).
- 14) Lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti.

CNA
AGROALIMENTARE
sempre in sicurezza

CNA Rimini www.cnarimini.it - info@cnarimini.it - [f](#) [yt](#) [in](#) Cna Rimini - 0541 760211

DOWNLOAD: <https://byltly.com/29mznf>



0-WEB.ru

a9c2e16639

Related links:

[A to Z of films](#)

[StartIsBack Crack License Key 100% Working Free Download](#)

[no-hp-lonte-samarinda](#)

[Filemaker Pro Advanced 12 Serial](#)

[Prem Ka Nasha 2 tamil full movie 2012 hd tamil 1080p](#)

[Eiosis E2 Deesser V1 20 VSTI](#)

[Sida Millenium V 1010 Direct Download Ita](#)

[entregadaatishaylablackpdfdescargar46\(3\)](#)

[The Ducati Monster Bible: New Updated laguna sphinx worksh](#)

[Pratidwand 3 telugu dubbed movie](#)