

VERBALE DI ACCORDO

Il giorno 9 Marzo 2020, presso la sede della Società Grandi Salumifici Italiani S.p.A in via Ruota al Mandò n. 55, Reggello (FI) si sono incontrati:

l'azienda Grandi Salumifici Italiani S.p.A, stabilimento di Reggello rappresentata da Valentina Artini e Antonella Innocenti e la R.S.U. aziendale.

In seguito all'emergenza nazionale insorta a causa del propagarsi del virus "COVID 19" e al rispetto delle regole date dal DPCM in data 9 Marzo 2020 e in vigore dalla data odierna per contenere quanto più possibile il rischio di contagio anche all'interno del nostro stabilimento

Si conviene che

Tutta la produzione dello stabilimento di Reggello verrà organizzata in orari a turni, seguendo il seguente schema:

TURNO 1

Dalle 5:30 alle 13:00 Affettati, Materie Sussidiarie e Aromi, Spedizioni, Macinatura Salame, Macinatura Mortadella, Manutenzione (1° gruppo)

Dalle 5:45 alle 13:15 Materie Prime, Insacco Salame, Pelatura, Insacco Mortadella, Stagionatura Salame, Confezionamento Sottovuoto Mortadella, Confezionamento Salame, Cotti, Manutenzione (2° gruppo)

TURNO 2

Dalle 14:00 alle 21:30 Affettati, Materie Sussidiarie e Aromi, Macinatura Salame, Macinatura Mortadella, Confezionamento Sottovuoto Mortadella, Cotti, Manutenzione (3° gruppo)

Dalle 14:15 alle 21:45 Materie Prime, Insacco Salame, Insacco Mortadella, Stagionatura Salame, Confezionamento Salame, Cottura Mortadella, Manutenzione (4° gruppo)

TURNO 3

Dalle 22:15 alle 5:15 Cottura Mortadella

Sequenza operativa di accesso ai reparti al Mattino

- 1° Turno possibilità di accesso agli spogliatoi principali dalle ore 05,15
- 1° Turno accesso ai reparti produttivi transitando dai vestiboli; nei vestiboli sarà consentito l'accesso ad un massimo di 2 persone contemporaneamente.
- 1° Turno uscita dagli spogliatoi entro le ore 13,15
- 2° Turno possibilità di accesso agli spogliatoi principali dalle ore 5,30
- 2° Turno accesso ai reparti produttivi transitando dai vestiboli; nei vestiboli sarà consentito l'accesso ad un massimo di 2 persone contemporaneamente.
- 2° Turno uscita dagli spogliatoi entro le ore 13,30

Sequenza operativa di accesso ai reparti al Pomeriggio

- 1° Turno possibilità di accesso agli spogliatoi principali dalle ore 13,45

- 1° Turno accesso ai reparti produttivi transitando dai vestiboli; nei vestiboli sarà consentito l'accesso ad un massimo di 2 persone contemporaneamente.
- 1° Turno uscita dagli spogliatoi entro le ore 21,45
- 2° Turno possibilità di accesso agli spogliatoi principali dalle ore 14,00
- 2° Turno accesso ai reparti produttivi transitando dai vestiboli; nei vestiboli sarà consentito l'accesso ad un massimo di 2 persone contemporaneamente.
- 2° Turno uscita dagli spogliatoi entro le ore 22

L'accesso agli spogliatoi principali sarà consentito negli stessi orari del personale occupato nelle camere bianche. L'accesso ai reparti e le modalità di cambio turno, dovranno svolgersi limitando il più possibile contatti e assembramenti di personale.

Pause

Le pause dovranno essere svolte in accordo con il capo reparto.

Mensa

Vista l'organizzazione dei reparti il servizio mensa potrà essere garantito, verrà modificata la disposizione dei tavoli in modo da garantire il mantenimento della distanza di almeno un metro tra i dipendenti.

Il presente verbale ha durata contestuale alla durata dell'emergenza sanitaria e per il momento fino al 3 Aprile 2020.

A tutela della riuscita dell'organizzazione e del contenimento del rischio ci saranno incontri settimanali (nella giornata del mercoledì) con i Rappresentanti dei Lavoratori.

Si richiamano anche tutti i lavoratori al rispetto delle linee guida fornite in merito all'igiene personale, ai comportamenti da tenere, agli spostamenti e a quanto richiamato nei vari DPCM.

Grandi Salumifici Italiani

RSU