



# Buono Sicuro Lombardo

Protocollo per la ristorazione  
professionale protetta e di qualità

## 1 Formazione del personale

Operiamo nelle nostre imprese della ristorazione solo dopo aver seguito un corso di formazione dell'Unione Cuochi basato sulle opinioni scientifiche E.F.S.A.

## 2 Cibo e igiene

Le procedure di prevenzione e autocontrollo igieniche che realizziamo sono integrate con gli standard internazionali elaborati dalla WordChefs.

## 3 Cibo e qualità

Prepariamo la qualità *del* territorio e *nel* territorio lombardo con materie prime rispettate e valorizzate con competenza e tecnica culinaria efficace.

## 4 Sanificazioni

Regoliamo le attività di sanificazione con un piano operativo condiviso e determinato dalle indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità.

## 5 Contaminazioni *nel* lavoro

Organizziamo le produzioni e le vendite facilitando la riduzione delle *contaminazioni sociali* fra lavoratori con attività e dispositivi di protezione.

## 6 Clienti e tracciamento

Archiviamo con modalità digitali le presenze nelle nostre attività e chiediamo ai clienti di essere *parte attiva* del tracciamento nei 14 giorni successivi.

## 7 All'aperto e al coperto

Non solo distanziamento, ma una corretta posizione *opposta* o *d'angolo* come suggerito dalle migliori pratiche internazionali, al coperto e all'aperto.

## 8 Ospitalità e orari

Sappiamo che una ristorazione protetta non crea assembramenti e pensiamo che non debba prevedere orari che possano limitare ospitalità e socialità.

## 9 Eventi e cerimonie

Queste regole e accorgimenti ci consentono di controllare i pericoli per prevenire i rischi in ogni evento o cerimonia a socialità *controllata*.

## 10 Trasparenza

Ci impegniamo a divulgare ai nostri ospiti tutte le informazioni che possano trasmettere sicurezza e consolidare il gusto del piacere del *fuoricasa*.

---

Il protocollo è redatto per tutti  
i professionisti della cucina  
dall'Unione Cuochi Regione Lombardia

