

Con le Imprese dell'**AGROALIMENTARE**

**MANGIA in SICUREZZA**

**NOI assicuriamo :**

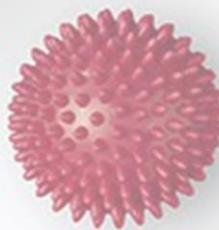


**AGRO  
ALIMENTARE**

sempre in sicurezza

- 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.
- 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) 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.
- 8) Limitare gli ingressi ad una persona per volta in caso di locali fino a 40 mq (oltre ad un massimo di due operatori) ed in funzione degli spazi disponibili in caso di locali di dimensioni superiori, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
- 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) obbligo di informare la clientela sulla presenza di allergeni





## Imprese dell' **AGROALIMENTARE**

### Indicazioni al **PERSONALE** :

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



**AGRO  
ALIMENTARE**

sempre in sicurezza

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 tra 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.





LAVATI SPESSO LE MANI CON ACQUA E SAPONE O UNA GEL BASE ALCOLICA



EVITA CONTATTI RAVVICINATI MANTENENDO LA DISTANZA DI ALMENO UN METRO

NON TOCCARTI OCCHI, NASO E BOCCA CON LE MANI



EVITA LUOGHI AFFOLLATI



ALCUNE SEMPLICI RACCOMANDAZIONI PER CONTENERE IL CONTAGIO DA CORONAVIRUS

EVITA LE STRETTI DI MANO E GLI ABBRACCI FINO A QUANDO QUESTA EMERGENZA SARÀ FINITA



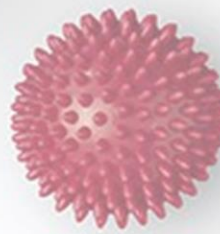
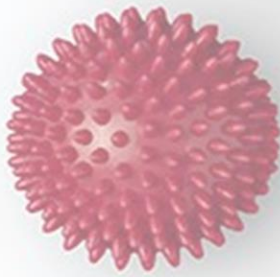
COPRI BOCCA E NASO CON FAZZOLETTA MONOUSO QUANDO STARNUTISCI O TOSSISCI. ALTAMENTE USA LA PIEGA DEL GOMITO



SE HAI SINTOMI SIMILI ALL'INFLUENZA RESTA A CASA, NON RICORRI AL PRONTO SOCCORSO O PRESSO GLI STUDI MEDICI, MA CONTATTA IL MEDICO DI MEDICINA GENERALE, IL PEDIATRA DI LIBERA SCELTA, LA GUARDIA MEDICA O I NUMERI REGIONALI

[SALUTE.GOV.IT/NUOVOCORONAVIRUS](https://www.salute.gov.it/nuovocoronavirus)





**Nelle PASTICCERIE - GELATERIE**

**MANGIA in SICUREZZA**

**noi ti assicuriamo:**



**AGRO**

**ALIMENTARE**

sempre in sicurezza

1. In presenza di febbre (37.5°) il personale rimane al proprio domicilio;
2. 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.
3. Mettere a disposizione dei clienti e del personale prodotti igienizzanti, soprattutto in prossimità di ingressi, banconi, vetrine, schermi touch, tastiere e sistemi di pagamento.
4. Utilizzare schermi protettivi o distanze adeguate in prossimità della cassa e dei punti di consegna del prodotto;
5. Limitare gli ingressi ad una persona per volta ed in funzione degli spazi disponibili in caso di locali di dimensioni superiori, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
6. Informare i clienti e far rispettare loro una distanza interpersonale pari ad almeno 1 metro anche fuori dal locale, definendo a terra, ove possibile, le distanze da mantenere.
7. Consegnare il prodotto (in gelateria/pasticceria o domicilio) in totale sicurezza, ovvero in assenza di contatto diretto e rispettando le suddette distanze interpersonali. È preferibile il pagamento con sistema "elettronico".
8. Vietare il consumo di prodotti all'"interno" e all'esterno "in prossimità" dei locali.
9. Vigilare e sensibilizzare la clientela affinché non si formino assembramenti in prossimità dei locali.





## **PASTICCERIE/GELATERIE**

### **Indicazioni al PERSONALE:**

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



**AGRO  
ALIMENTARE**

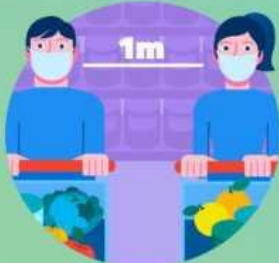
sempre in sicurezza

1. In presenza di febbre (37.5°) il personale rimane al proprio domicilio;
2. 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.
3. 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.
4. Lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (se non sono disponibili, è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con una concentrazione di alcool di almeno il 60%) dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti.
5. Areare debitamente i locali con aereazione naturale e ricambio d'aria facendo attenzione alle correnti di aria in presenza di vetrine ventilate per gelato/torte.
6. 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.
7. Utilizzare schermi protettivi o distanze adeguate in prossimità della cassa e dei punti di consegna del prodotto;
8. Consegnare il prodotto (in gelateria/pasticceria o a domicilio) in totale sicurezza, ovvero in assenza di contatto diretto e rispettando le suddette distanze interpersonali. È preferibile il pagamento con sistema "elettronico".



# ACQUISTI IN SICUREZZA

LE REGOLE PER GLI ESERCIZI COMMERCIALI!



## DISTANZA

Assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di distanza in tutte le attività



## PULIZIA

Garantire l'igiene ambientale con una frequenza di almeno due volte al giorno



## ARIA

Mantenere adeguata aereazione naturale e ricambio d'aria



## IGIENE

Mettere a disposizione gel igienizzante per la disinfezione delle mani



## MASCHERINE

Utilizzare le mascherine negli ambienti chiusi e dove non sia possibile il distanziamento minimo



## GUANTI

Usare guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, in particolare in caso di alimenti e bevande



## ACCESSI

Regolamentare gli accessi in base alle dimensioni del locale e, ove necessario, ampliando le fasce orarie



## INFORMAZIONI

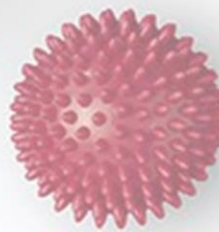
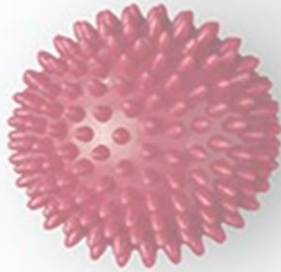
Dare adeguata comunicazione alla clientela per garantire il distanziamento durante l'attesa



Ministero della Salute



[www.salutG.gov.it/nuovocoronavirus](http://www.salutG.gov.it/nuovocoronavirus)



**Nei nostri BAR - RISTORANTI**

**MANGIA in SICUREZZA**

**noi ti assicuriamo:**



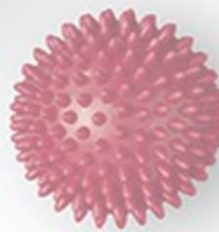
**AGRO**

**ALIMENTARE**

**sempre in sicurezza**

1. In presenza di febbre (37.5°) il personale rimane al proprio domicilio;
2. Mettere a disposizione dei clienti e del personale prodotti igienizzanti, soprattutto in prossimità di ingressi, banconi, vetrine, schermi touch, tastiere e sistemi di pagamento.
3. Utilizzare schermi protettivi o distanze adeguate in prossimità della cassa e dei punti di consegna del prodotto;
4. Limitare gli ingressi ad una persona per volta ed in funzione degli spazi disponibili in caso di locali di dimensioni superiori i 40mq, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
5. Informare i clienti e far rispettare loro una distanza interpersonale pari ad almeno 1 metro anche fuori dal locale, definendo a terra, ove possibile, le distanze da mantenere.
6. Informare la clientela sulla presenza di allergeni nei menù, o su cartelli, o dépliant, o supporti elettronici
7. Consegnare il prodotto in totale sicurezza, ovvero in assenza di contatto diretto e rispettando le suddette distanze interpersonali. È preferibile il pagamento con sistema "elettronico".
8. Vietare il consumo di prodotti all'"interno" e all'esterno "in prossimità" dei locali.
9. Vigilare e sensibilizzare la clientela affinché non si formino assembramenti in prossimità dei locali.





## BAR/RISTORANTI

### Indicazioni al PERSONALE:

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



**AGRO**

**ALIMENTARE**

sempre in sicurezza

1. In presenza di febbre (37.5°) il personale rimane al proprio domicilio;
2. 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.
3. Areare debitamente i locali con aereazione naturale e ricambio d'aria facendo attenzione alle correnti di aria in presenza di vetrine ventilate per gelato/torte.
4. 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.
5. Utilizzare schermi protettivi o distanze adeguate in prossimità della cassa e dei punti di consegna del prodotto;
6. Consegnare il prodotto in totale sicurezza, ovvero in assenza di contatto diretto e rispettando le suddette distanze interpersonali. È preferibile il pagamento con sistema "elettronico".
7. Lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (se non sono disponibili, è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con una concentrazione di alcool di almeno il 60%) dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti.
8. Utilizzare correttamente i guanti al fine di evitare la contaminazione degli alimenti
9. Il personale che deve manipolare cibo (ad esempio tagliare carne, affettare carne o latticini, pulire pesce, confezionare frutta e verdura) indossa guanti e li sostituisce frequentemente, o altrimenti spesso si lava le mani
10. Pulire le superfici di lavoro con disinfettanti contenenti alcol(etanolo) al 75% o a base cloro all'1% (candeggina)





## USO DEI GUANTI

L'uso dei guanti, come quello delle mascherine, aiuta a prevenire le infezioni ma solo a determinate condizioni.

Diversamente, il dispositivo di protezione può diventare un veicolo di contagio.



### **Si ai guanti a patto che:**

Non sostituiscano la corretta igiene delle mani che deve avvenire attraverso un lavaggio accurato e per 60 secondi.

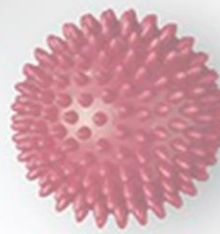
Siano ricambiati ogni volta che si sporcano ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati.

Come per le mani, non vengano a contatto con bocca naso e occhi.

Siano eliminati al termine dell'uso.

Non siano riutilizzati





## **PIZZERIE/ROSTICCERIE** **MANGIA in SICUREZZA**

### **noi ti assicuriamo:**

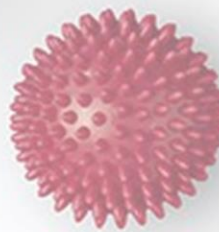


**AGRO**  
**ALIMENTARE**

sempre in sicurezza

1. In presenza di febbre (37.5°) il personale rimane al proprio domicilio;
2. Mettere a disposizione dei clienti e del personale prodotti igienizzanti, soprattutto in prossimità di ingressi, banconi, vetrine, schermi touch, tastiere e sistemi di pagamento.
3. Utilizzare schermi protettivi o distanze adeguate in prossimità della cassa e dei punti di consegna del prodotto;
4. Limitare gli ingressi ad una persona per volta ed in funzione degli spazi disponibili in caso di locali di dimensioni superiori i 40mq, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
5. Informare i clienti e far rispettare loro una distanza interpersonale pari ad almeno 1 metro anche fuori dal locale, definendo a terra, ove possibile, le distanze da mantenere.
6. Informare la clientela sulla presenza di allergeni nei menù, o su cartelli, o dépliant, o supporti elettronici
7. Il cibo preparato viene chiuso in appositi contenitori tramite adesivi, graffette, per assicurarne la protezione.
8. Consegnare il prodotto in totale sicurezza, ovvero in assenza di contatto diretto e rispettando le suddette distanze interpersonali. È preferibile il pagamento con sistema "elettronico".
9. La consegna del cibo preparato avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno 1 metro e l'assenza di contatto diretto
10. Vietare il consumo di prodotti all'"interno" e all'esterno "in prossimità" dei locali.
11. Vigilare e sensibilizzare la clientela affinché non si formino assembramenti in prossimità dei locali.





## **PIZZERIE/ROSTICCERIE**

### **Indicazioni al PERSONALE:**

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



**AGRO  
ALIMENTARE**

sempre in sicurezza

1. In presenza di febbre (37.5°) il personale rimane al proprio domicilio;
2. 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.
3. Areare debitamente i locali con aereazione naturale e ricambio d'aria facendo attenzione alle correnti di aria in presenza di vetrine ventilate.
4. 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.
5. Utilizzare schermi protettivi o distanze adeguate in prossimità della cassa e dei punti di consegna del prodotto;
6. Consegnare il prodotto in totale sicurezza, ovvero in assenza di contatto diretto e rispettando le suddette distanze interpersonali. È preferibile il pagamento con sistema "elettronico".
7. Lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (se non sono disponibili, è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con una concentrazione di alcool di almeno il 60%) dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti.
8. Utilizzare correttamente i guanti al fine di evitare la contaminazione degli alimenti
9. Pulire le superfici di lavoro con disinfettanti contenenti alcol(etanolo) al 75% o a base cloro all'1% (candeggina)
10. Il personale che consegna deve essere munito di mascherina e guanti monouso
11. Garantire la separazione fisica tra cibi crudi e cibi pronti al consumo
12. Divieto di utilizzo di ascensori e di entrare nelle abitazioni
13. Pulire i contenitori ISO box con apposito detergente disinfettante
14. Per la consegna a domicilio uso di automezzi autorizzati, coibentati e refrigerati





Ministero della Salute

# Come lavarsi le mani con acqua e sapone?

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



Durata drff' micra procedure 40-60 second)



Baciale con l'acqua

mani



appla una quantita di sapone sumo nlo per coprire tutta b superficie dele man



Inuioru le man palm oonlo palm o



il palm o dlo sopra cono sili s'ol intrecciando le dita tra loro \* wcevrna



palm o cono palm o mtrecciando le dita tra loro



do«so ilfie d'U cono il palm o opposto tenendo le dita vtrette tra loro



Inuone rotanorale del pollice amstro stretta nel palm o d'vstro e wcevrna



Inuone rotanorale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palm o amstro e viceversa



Risoacqua le man con l'acqua

asauga acairaUmerfe con una saKietta monouso

usa la satoetta per cfudere

I' I M f l i

una volta asautte, le tue

man SQM ncura

WORLD ALLIANCE PATIENT SAFETY



Wbrld Health Organisation }

WHO acknowledges the Hospital Universitari de Girona (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.

October 2006, version 1.



All reasonable precautions have been taken by the World Health Organisation 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. It is no more than the World Health Organisation's habit to be held for damages arising from its use.

## USO DELLA MASCHERINA

Per prevenire il rischio di infezione da nuovo coronavirus e prioritario curare l'igiene delle mani e delle secrezioni respiratorie. L'uso della mascherina aiuta a limitare la diffusione del virus ma deve essere adottata in aggiunta ad altre misure di igiene respiratoria e delle mani.



### **Come devo mettere e togliere la mascherina?**

prima di indossare la mascherina, lavarsi le mani con acqua e sapone o con una soluzione alcolica coprire bocca e naso con la mascherina assicurandosi che aderisca bene al volto

evitare di toccare la mascherina mentre la si indossa, se si tocca, lavarsi le mani

quando diventa umida, sostituirla con una nuova e non riutilizzarla; infatti sono maschere mono-uso

togliere la mascherina prendendola dall'elastico e non toccare la parte anteriore della mascherina; gettarla immediatamente in un sacchetto chiuso e lavarsi le mani.



#COVID19

# LE RACCOMANDAZIONI DA SEGUIRE



Lava spesso le mani con acqua e sapone o, in assenza, frizionale con un gel a base alcolica



Non toccarti occhi, naso e bocca con le mani. Se non puoi evitarlo, lavati comunque le mani prima e dopo il contatto



Quando stamutisci copri bocca e naso con fazzoletti monouso. Se non ne hai, usa la piega del gomito



Pulisci le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol



Copri mento, bocca e naso possibilmente con una mascherina in tutti i luoghi affollati e ad ogni contatto sociale con distanza minore di un metro



Utilizza guanti monouso per scegliere i prodotti sugli scaffali e i banchi degli esercizi commerciali



Evita abbracci e strette di mano



Evita sempre contatti ravvicinati mantenendo la distanza di almeno un metro



Non usare bottiglie e bicchieri toccati da altri



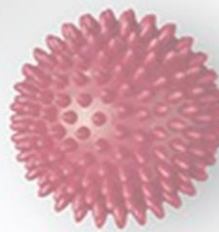
#RESTIAMOADISTANZA



Ministero della Salute



[www.salute.gov.it/nuovocoronavirus](http://www.salute.gov.it/nuovocoronavirus)



**Imprese del COMMERCIO  
DI GENERI ALIMENTARI  
ACQUISTA in SICUREZZA**

**noi ti assicuriamo:**

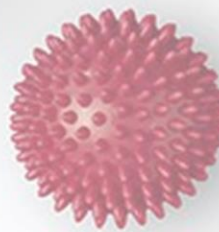


**AGRO  
ALIMENTARE**

**sempre in sicurezza**

1. In presenza di febbre (37.5°) il personale rimane al proprio domicilio;
2. Mettere a disposizione dei clienti e del personale prodotti igienizzanti, soprattutto in prossimità di ingressi, banconi, vetrine, schermi touch, tastiere e sistemi di pagamento.
3. Utilizzare schermi protettivi o distanze adeguate in prossimità della cassa e dei punti di consegna del prodotto;
4. Assicurare il mantenimento di un metro di distanza interpersonale in tutte le attività
5. Garantire l'igiene ambientale con una frequenza di almeno due volte al giorno
6. Mantenere un'adeguata aerazione naturale e il ricambio d'aria
7. Utilizzare le mascherine negli ambienti chiusi e dove non sia possibile il distanziamento sociale
8. Usare guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, in particolare in caso di alimenti e bevande
9. Accessi regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità: • attraverso ampliamenti delle fasce orarie ; per locali fino a 40 metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori ; per locali di dimensioni superiori a 40 metri quadrati, l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita
10. Dare adeguata comunicazione alla clientela per garantire il distanziamento in attesa di entrare
11. Vietare il consumo di prodotti all'"interno" e all'esterno "in prossimità" dei locali.
12. Vigilare e sensibilizzare la clientela affinché non si formino assembramenti in prossimità dei locali.





## Imprese del **COMMERCIO**

### **DI GENERI ALIMENTARI**

#### **Indicazioni al PERSONALE:**

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



**AGRO  
ALIMENTARE**

sempre in sicurezza

1. In presenza di febbre (37.5°) il personale rimane al proprio domicilio;
2. 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.
3. Areare debitamente i locali con aereazione naturale e ricambio d'aria facendo attenzione alle correnti di aria in presenza di vetrine ventilate.
4. 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.
5. Utilizzare schermi protettivi o distanze adeguate in prossimità della cassa e dei punti di consegna del prodotto;
6. Consegnare il prodotto in totale sicurezza, ovvero in assenza di contatto diretto e rispettando le suddette distanze interpersonali. È preferibile il pagamento con sistema "elettronico".
7. Lavare frequentemente e in modo accurato le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi (se non sono disponibili, è possibile utilizzare anche un disinfettante per mani con una concentrazione di alcool di almeno il 60%) dopo aver toccato oggetti e superfici potenzialmente infetti.
8. Utilizzare correttamente i guanti al fine di evitare la contaminazione degli alimenti
9. Pulire le superfici di lavoro con disinfettanti contenenti alcol(etanolo) al 75% o a base cloro all'1% (candeggina)
10. Il personale che consegna deve essere munito di mascherina e guanti monouso
11. Per la consegna a domicilio uso di automezzi autorizzati, coibentati e refrigerati

