

REGOLE DI CONDOTTA PER I VISITATORI DELLA NOSTRA CANTINA E IMPIANTO DI PRODUZIONE

OBBLIGHI:

Prima di iniziare la visita guidata della nostra azienda, è necessario compilare e firmare il registro visitatori. Per i gruppi organizzati e le scolaresche, sarà richiesta solo la firma del capogruppo e/o dell'insegnante. È inoltre obbligatorio informare i dipendenti dell'azienda in merito alla presenza di visitatori con specifiche allergie ai prodotti o con patologie respiratorie croniche (come bronchite, asma, ecc.) o problemi cardiovascolari. Nella pagina seguente è riportato un elenco dei prodotti utilizzati in azienda che potrebbero causare reazioni allergiche o irritare le vie respiratorie. Infine, è necessario essere accompagnati da almeno un dipendente della nostra azienda.

I visitatori, in particolare i gruppi organizzati e le scolaresche, devono sempre seguire la GUIDA aziendale e rispettarne le indicazioni o gli avvertimenti. Inoltre, non è consentito muoversi autonomamente all'interno della struttura o intraprendere iniziative personali. Nelle aree di produzione, è vietato maneggiare i prodotti confezionati o avvicinarsi a serbatoi (pieni o vuoti) e macchinari senza l'esplicita autorizzazione della GUIDA. I visitatori possono accedere solo alle aree in cui non vi siano pericoli per la salute e la sicurezza o rischi di contaminazione alimentare durante la lavorazione.

I visitatori possono rimanere nei nostri locali solo per il tempo strettamente necessario allo svolgimento delle attività previste.

Si prega di utilizzare i servizi igienici e le aree ristoro messe a disposizione, lasciandole pulite e in ordine.

Scattare fotografie o registrare video durante la visita è consentito solo previa autorizzazione esplicita della GUIDA aziendale.

DIVIETI:

All'interno della nostra azienda è vietato:

- Fumare, mangiare o bere nei reparti e nei magazzini. Allo stesso modo, si prega di astenersi dal consumare gomme da masticare o caramelle.
- Abbandonare oggetti o rifiuti di qualsiasi tipo. Se necessario, chiedere alla GUIDA dove poter smaltire i rifiuti in modo adeguato.
- Muoversi autonomamente negli spazi aziendali e/o intraprendere iniziative personali. È vietato maneggiare i prodotti confezionati nelle aree di produzione o avvicinarsi a serbatoi (pieni o vuoti) e macchinari senza autorizzazione della GUIDA.
- Mettere in pericolo in qualsiasi modo la salute dei lavoratori o la sicurezza degli alimenti trattati e conservati nella nostra azienda.

Nota: Firmando il registro delle presenze, si dichiara di accettare e rispettare integralmente le regole sopra indicate.

PRODOTTI POTENZIALMENTE ALLERGENICI

- Anidride solforosa (può produrre gas irritanti)
- Metabisolfito di potassio (può produrre gas irritanti)
- Albumina d'uovo (polveri fini)
- Caseinato di potassio (polveri fini)
- Enzimi pectolitici (polveri fini)
- Insetti (api, vespe, zanzare, ecc.)

PRODOTTI POTENZIALMENTE IRRITANTI

- Tannino in polvere (polveri fini)
- Lieviti (formulazione in polvere)
- Pareti cellulari di lievito (formulazione in polvere)
- Cloro, detersivi alcalini e loro derivati (possono produrre gas irritanti)
- Perossido di idrogeno e acido peracetico (possono produrre gas irritanti)



RULES OF CONDUCT FOR VISITORS TO OUR WINERY AND PRODUCTION PLANT

OBLIGATIONS:

- Before starting the guided tour of our company, you must fill in and sign the visitor register. For organized groups and school groups, only the signature of the group leader and/or teacher will be requested. It is also mandatory to notify the company employees regarding the presence of visitors with specific allergies to products or chronic respiratory conditions (such as bronchitis, asthma, etc.) or cardiovascular issues. The following page contains a list of products used in the company that could trigger allergic reactions or irritate the respiratory tract. Finally, you must be accompanied by at least one employee of our company.
- Visitors, especially organized groups and school groups, must always follow the company GUIDE(s) and respect their instructions or warnings. Furthermore, wandering around the company premises independently and taking personal initiatives is not permitted. In the production areas, handling packaged products or approaching tanks (full or empty) and machinery is only allowed with the express authorization of the GUIDE. Visitors may only access areas where there are no health and safety hazards or where there is no risk of food contamination during processing.
- Visitors may remain on our premises only for the duration strictly necessary to complete the planned activities.
- Please use the bathrooms and refreshment areas provided, leaving them clean and tidy.
- Photography or video recording during the visit is only allowed with explicit authorization from the company GUIDE.

PROHIBITIONS: In our company, the following are prohibited:

- Smoking, eating, or drinking in the departments and warehouses. Similarly, please refrain from consuming chewing gum or sweets.
- Leaving objects or waste of any kind behind. If necessary, ask the GUIDE where waste can be disposed of properly.
- Wandering around the company spaces independently and/or taking personal initiatives. Handling packaged products in the production areas or approaching tanks (full or empty) and machinery is prohibited unless authorized by the GUIDE.
- Endangering the health of workers or the safety of food handled and stored in our company in any way.

Note: By signing the attendance register, you declare that you accept and will fully observe the above requirements.

POTENTIAL ALLERGENIC PRODUCTS

- Sulfur dioxide (may produce irritating gases)
- Potassium metabisulfite (may produce irritating gases)
- Egg albumin (fine powders)
- Potassium caseinate (fine powders)
- Pectolytic enzymes (fine powders)
- Insects (bees, wasps, mosquitoes, etc.)

POTENTIALLY IRRITATING PRODUCTS

- Powdered tannin (fine powders)
- Yeasts (powdery formulation)
- Yeast hulls (powdery formulation)
- Chlorine, alkaline detergents, and their derivatives (may produce irritating gases)
- Hydrogen peroxide and peracetic acid (may produce irritating gases)