



Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro fra il Governo e le Parti Sociali (art.2 del D.P.C.M. 17 maggio 2020 e allegati)

Manuale per la riapertura delle attività produttive Regione Veneto

ver.01 del 30/04/2020 (approvato con D.G.R. 601 del 12/05/2020)

	SI	NO	Note:
Ragione Sociale:			
Tipologia/attività dell'azienda			
Numero dipendenti totali			
Numero dipendenti presenti			
Nominativo Medico Competente:			
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione(RSPP):			
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS):			
Informazione dei lavoratori tramite la diffusione di depilants, protocolli aziendali e/o altra modalità contenenti le indicazioni preventive nazionali, regionali e aziendali:			
Informazione dei lavoratori riguardanti il divieto di accesso ai luoghi di lavoro se la temperatura misurata all'ingresso risulti maggiore di 37,5°			
Mantenimento della distanza di sicurezza delle postazioni di lavoro (DPCM 11 marzo 2020 art. 1 comma 1):			
Modalità di accesso e uscita dei lavoratori secondo le modalità previste:			



	SI	NO	Note:
Modalità, percorsi e tempistiche per l'accesso e l'uscita del personale esterno (manutentori, fornitori, clienti, ecc...):			
Previsti servizi igienici a disposizione del personale esterno che accede all'azienda:			
Dispositivi di Protezione per contenimento diffusione Covid-19:			
Corretta gestione degli spazi comuni (mensa/refettorio, spogliatoi, bagni, aree fumatori, distributori automatici):			
Presenza di idonei mezzi detergenti e igienizzanti per le mani:			
L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica di tutti locali:			
Presenza di Smart Working:			
Costituzione del Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione oppure Comitato Territoriale			
Ulteriori osservazioni			



Data: / /

VERIFICA procedure preventive Covid -19 per le strutture ricettive*

(Da allegare al Verbale N. del / /

DITTA..... Indirizzo:

ATTIVITA'***.....

1. È stata predisposta **un'adeguata informazione** sulle misure di prevenzione ai clienti, anche di altra nazionalità: **SI** **NO**

2. Sono ampiamente disponibili e accessibili **sistemi per il lavaggio delle mani** con soluzioni idroalcoliche per i clienti e per gli operatori: **SI** **NO**

3. Viene garantita frequente pulizia e disinfezione di tutti i luoghi in particolare aree comuni e superfici toccate con maggior frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.): **SI** **NO**

4. In tutte le aree comuni è garantito il rispetto del **distanziamento interpersonale di almeno 1 metro** ed è favorita la **differenziazione dei percorsi**, in particolare zona di ingresso e uscita: **SI** **NO**

5. Viene garantito che gli ospiti indossino sempre la mascherina e ugualmente il personale in presenza dei clienti: **SI** **NO**

6. È garantita l'**aerazione naturale** nei locali di lavoro o con presenza di utenti esterni: **SI** **NO**



7. Nell'impianto di ventilazione controllata con apporto di aria esterna, è stato **escluso totalmente il ricircolo dell'aria:** **SI** **NO**
-
-

8. Negli impianti con pompe di calore, fancoil o termoconvettori, che rimangono accesi per la corretta climatizzazione dei locali, **viene garantita la pulizia dei filtri dell'aria di ricircolo** secondo le indicazioni del produttore: **SI** **NO**
-
-

9. Nei locali accessori ciechi (archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc.), con aerazione forzata è garantito il **funzionamento continuo per l'intero orario di lavoro;** **SI** **NO**
-
-

Note

*Ordinanza regionale n. 48 del 17 maggio 2020 allegato 1 e 2

**Strutture alberghiere, strutture ricettive complementari e alloggi in agriturismo. Per le attività di ristorazione si applica quanto previsto nella specifica scheda.



Data: / /

VERIFICA procedure preventive Covid -19 per la Ristorazione*

(Da allegare al Verbale N. del / /)

DITTA..... Indirizzo:

ATTIVITA'***.....

1. E' stata predisposta **un'adeguata informazione** sulle misure di prevenzione ai clienti, anche di altra nazionalità: **SI** **NO**

2. Sono disponibili **prodotti igienizzanti** per i clienti e per gli operatori, in particolare all'ingresso e in prossimità dei servizi igienici: **SI** **NO**

3. I tavoli sono disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno **1 metro di separazione tra i clienti**; in mancanza della distanza ci sono adeguate **barriere fisiche** tra i tavoli: **SI** **NO**

4. Il personale di servizio a contatto con i clienti utilizza **la mascherina**: **SI** **NO**

5. La consumazione **al banco** rispetta la distanza interpersonale di **almeno 1 metro tra i clienti**: **SI** **NO**

6. Viene garantito il ricambio d'aria negli ambienti interni. Nell'impianto di condizionamento risulta **escluso totalmente il ricircolo dell'aria**: **SI** **NO**



7. Negli esercizi che dispongono di posti a sedere, il titolare mantiene l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni: **SI** **NO**

.....

.....

8. Non sono presenti all'interno degli esercizi suddetti più clienti di quanti siano i posti a sedere: **SI** **NO**

.....

.....

Note

* Ordinanza regionale n. 48 del 17 maggio 2020 allegato 1 e 2.

** Attività di bar, ristorante, trattoria, pizzeria, self service, pub, pasticceria, gelateria, rosticceria, catering.
