

#### **Strutture Ricettive**

Verifica di applicazione dei Protocolli di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza

La finalità del presente questionario è di valutare se la propria organizzazione ha provveduto all'adempimento di quanto previsto dal "Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto in data 14 marzo 2020 ed integrato in data 24 aprile 2020 su invito del Presidente del Consiglio dei Ministri, del Ministro dell'Economia, del Ministro del Lavoro e delle Politiche sociali, del Ministro dello Sviluppo Economico e del Ministro della Salute e dal "Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande e attività da asporto e consumo sul posto in Valle d'Aosta" sottoscritto in data 15 maggio 2020 – Ordinanza n. 207 del 17 maggio 2020 del Presidente della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

| Data /         |                         |
|----------------|-------------------------|
| Azienda        |                         |
| Il compilatore | Firma per presa visione |
| Nome e Cognome | Il Datore di Lavoro     |





### 1 - INFORMAZIONE

#### CLIENTI

A seguito dell'emergenza sanitaria COVID-19 ed in funzione della **responsabilizzazione individuale** da parte dei clienti, il Datore di Lavoro **ha garantito l'informazione ai clienti** circa le disposizioni di accesso e comportamento delle Autorità tramite:

|   | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|---|----|----|------------------|
| La consegna e/o affissione all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali appositi depliants informativi comprensibili anche per i clienti di altra nazionalità contenenti:  • l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio MMG o PLS;  • l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti;  • la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere, e di doverlo dichiarare tempestivamente, laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, etc);  • l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento di corretto comportamento |    |    |                  |
| Modalità di comunicazione delle suddette informazioni:  cartelli informativi o schermi nella hall e negli spazi comuni sito internet della struttura ricettiva televisioni in camera posta elettronica sistemi di messaggistica social network Altro:   |    | _  |                  |





#### DIPENDENTI

A seguito dell'emergenza sanitaria COVID-19 il Datore di Lavoro ha informato i lavoratori/collaboratori circa le disposizioni delle Autorità tramite:

|   | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|---|----|----|------------------|
| La consegna e/o affissione all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali appositi <i>depliants</i> informativi   |    |    |                  |
| La Struttura rileva la <b>temperatura corporea</b> impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5°C  |    |    |                  |
| La comunicazione dell'obbligo di <b>rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi¹ influenzali</b> e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria   |    |    |                  |
| La comunicazione di <b>non poter fare ingresso o di poter permanere in Azienda</b> e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le <b>condizioni di pericolo</b> (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS <sup>2</sup> o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc.) in cui i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio |    |    |                  |
| La comunicazione dell'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del Datore di Lavoro nel fare accesso in Azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene)   |    |    |                  |
| La comunicazione dell'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il proprio Datore di Lavoro della <b>presenza di qualsiasi sintomo influenzale</b> durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti  |    |    |                  |





<sup>1</sup> sintomi più comuni sono febbre, stanchezza e tosse secca. Alcuni pazienti possono presentare indolenzimento e dolori muscolari, congestione nasale, naso che cola, mal di gola o diarrea. Questi sintomi sono generalmente lievi e iniziano gradualmente. Nei casi più gravi, l'infezione può causare polmonite, sindrome respiratoria acuta grave, insufficienza renale come riportato alla data di redazione della presente informativa sul sito: <a href="http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/dettaglioFaqNuovoCoronavirus.jsp?lingua=italiano&id=228#2">http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/dettaglioFaqNuovoCoronavirus.jsp?lingua=italiano&id=228#2</a>

<sup>2</sup>Qualora si richieda il rilascio di una dichiarazione attestante la non provenienza dalle zone a rischio epidemiologico e l'assenza di contatti, negli ultimi 14 giorni, con soggetti risultati positivi al COVID-19, si ricorda di prestare attenzione alla disciplina sul trattamento dei dati personali, poiché l'acquisizione della dichiarazione costituisce un trattamento dati. A tal fine, si applicano le indicazioni di cui alla successiva nota n. 3 e, nello specifico, si suggerisce di raccogliere solo i dati necessari, adeguati e pertinenti rispetto alla prevenzione del contagio da COVID-19. Ad esempio, se si richiede una dichiarazione sui contatti con persone risultate positive al COVID-19, occorre astenersi dal richiedere informazioni aggiuntive in merito alla persona risultata positiva. Oppure, s si richiede una dichiarazione sulla provenienza da zone a rischio epidemiologico, è necessario astenersi dal richiedere informazioni aggiuntive in merito alle specificità dei luoghi.

| Modalità di comunicazione delle suddette informazioni:   |        |      |                  |
|--|--------|------|------------------|
| ☐ cartelli informativi o schermi nella hall e negli spazi comuni ☐ informativa scritta ☐ posta elettronica ☐ Altro:  |        |      |                  |
| ☐ Aitro.   |        |      |                  |
| 2 – ORGANIZZAZIONE DEGLI SPAZI E I   | DEI LO | DCAI | .1               |
|  | SI     | NO   | NON<br>ATTUABILE |
| L'Azienda ha riorganizzato gli spazi per evitare assembramenti ed assicurare le misure di distanziamento interpersonale dei dipendenti, addetti e della clientela (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale) |        |      |                  |
| Modalità di comunicazione delle suddette informazioni:   |        |      |                  |
| <ul> <li>□ cartelli informativi</li> <li>□ differenziazione dei percorsi all'interno della struttura</li> <li>□ delimitazioni degli spazi (adesivi sul pavimento, nastri segnaperco</li> <li>□ privilegiando gli spazi all'aperto</li> </ul>   | rso)   |      |                  |
| 3 – MISURE RELATIVE AI DIPEND  | ENTI   |      |                  |
| DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE -  | - DPI  |      |                  |
|  | SI     | NO   | NON<br>ATTUABILE |
| L'Azienda ha previsto la <b>dotazione di specifici dispositivi di protezione individuale</b> (DPI) in base al tipo di mansione svolta  |        |      |                  |
| L'Azienda ha erogato la <b>formazione/addestramento</b> per il corretto utilizzo dei <b>DPI</b> per contribuire a prevenire ogni possibile forma di diffusione di contagio   |        |      |                  |





GRANGE ANTONELLA Sicurezza & Ambiente

Via J. B. De Tillier, 3 – 11100 AOSTA (AO) Via G. Solimano, 30 – 16038 SANTA MARGHERITA LIGURE (GE)

| L'Azienda ha informato i lavoratori sulla <b>periodica igiene delle mani</b>    |   |  |
|---|---|--|
| attraverso l'utilizzo di acqua e sapone o attraverso l'utilizzo di gel alcolici | Ш |  |

#### MODALITÀ DI INGRESSO IN AZIENDA PER I LAVORATORI

|  | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|--|----|----|------------------|
| L'Azienda provvede a <b>misurare la temperatura corporea</b> <sup>3</sup> del proprio personale in ingresso  |    |    |                  |
| Se affermativa la precedente : Se la temperatura risulterà superiore ai 37,5° non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. In questo caso, l'Azienda ha previsto il momentaneo isolamento, la fornitura di mascherine e la comunicazione al lavoratore di non recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede ma di dover contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni? |    |    |                  |
| L'Azienda ha previsto la <b>procedura di ingresso di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID-19</b> secondo la quale deve avvenire previa presentazione della certificazione medica di avvenuta guarigione  |    |    |                  |





<sup>3</sup>La rilevazione in tempo reale della temperatura corporea costituisce un trattamento di dati personali e, pertanto, deve avvenire ai sensi della disciplina privacy vigente. A tal fine si suggerisce di: 1) rilevare la temperatura e non registrare il dato acquisito. È possibile identificare l'interessato a registrare il superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali; 2) fornire l'informativa sul trattamento dei dati personali. Si ricorda che l'informativa può omettere le informazioni di cui l'interessato è già in possesso e può essere fornita anche oralmente. Quanto ai contenuti dell'informativa, con riferimento alla finalità del trattamento potrà essere indicata la prevenzione dal contagio da COVIS-19 e con riferimento alla base giuridica può essere indicata l'implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. 1, n. 7, lett. d) del DPCM 11 marzo 2020 e con riferimento alla durata dell'eventuale conservazione dei dati si può far riferimento al termine dello stato d'emergenza; 3) definire le misure di sicurezza e organizzative adeguate a proteggere i dati. In particolare, sotto il profilo organizzativo, occorre individuare i soggetti preposti al trattamento e fornire loro le istruzioni necessarie. A tal fine, si ricorda che i dati possono essere trattai esclusivamente per finalità di prevenzione dal contagio da COVID-19 e non devono essere diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (es. in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19); 4) in caso di isolamento momentaneo dovuto al superamento della soglia di temperatura, assicurare modalità tali da garantire la riservatezza e la dignità del lavoratore. Tali garanzie devono essere assicurate anche nel caso in cui il lavoratore comunichi all'ufficio responsabile del personale di aver avuto, al di fuori del contesto aziendale, contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 e nel caso di allontanamento del lavoratore che durante l'attività lavorativa sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria e dei suoi colleghi.

## • SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE DEI DIPENDENTI

|  | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|--|----|----|------------------|
| In caso di urgenza e necessità di effettuare <b>riunioni</b> , l'Azienda ha previsto la partecipazione ridotta dei dipendenti allo stretto indispensabile, il distanziamento interpersonale e un'adeguata pulizia/ areazione dei locali prima e dopo lo svolgimento della stessa |    |    |                  |
| L'Azienda è a conoscenza dei <b>corsi di formazione</b> che possono essere erogati in modalità <i>e-learning</i> e <b>video conferenza</b>   |    |    |                  |
| L'Azienda è a conoscenza che il mancato <b>aggiornamento della formazione</b> in materia di sicurezza e salute dei propri lavoratori, causato dall'emergenza in corso, non ostacola lo svolgimento delle attività lavorative   |    |    |                  |
| L'Azienda ha messo a disposizione <b>servizi igienici dedicati</b> ai dipendenti (non obbligatorio)  |    |    |                  |

# 4 – MODALITÀ DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Al fine di ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno:

|   | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|---|----|----|------------------|
| Sono state individuate <b>modalità di ingresso, transito e uscita</b> mediante <b>percorsi e tempistiche predefinite</b> al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno dell'Azienda  |    |    |                  |
| L'Azienda è al corrente dell'obbligo dei fornitori dell'utilizzo di idonea mascherina e di guanti   |    |    |                  |
| L'Azienda è al corrente che durante le attività di carico e scarico degli alimenti, i trasportatori devono osservare rigorosamente la distanza di 1 metro e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale interno |    |    |                  |

6 Chek list di Autocontrollo COVID-19\_Rev 05\_11/08/2020





web:  $\underline{www.grangesicurezzaeambiente.com\,\_}-\,\text{tel.}\,\,0165\,\,35661$ 

# 5 – PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE GENERALE – LOCALI TECNICI – SPAZI COMUNI – EVENTI

|   | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|---|----|----|------------------|
| L'Azienda ha previsto la stesura di un <b>programma di pulizia e disinfezione</b> contenente aree di intervento, modalità , prodotti e frequenza SUGGERIMENTO: attività da svolgere tramite personale interno   |    |    |                  |
| L'Azienda garantisce la frequenza minima di pulizia e disinfezione di almeno due volte al giorno SUGGERIMENTO: la sanificazione può essere programmata quale misura straordinaria, previa valutazione di situazioni che, tenuto conto di una specifica condizione di rischio, la rendano opportuna  |    |    |                  |
| Il Datore di Lavoro ha provveduto ad effettuare una ricognizione degli spazi e delle superfici di ambienti ed attrezzature a maggior rischio di contatto per le quali prevedere frequenze e modalità di igienizzazione specifica (es. maniglie, tavoli, tastiere dei terminali POS, muri, superfici dei servizi igienici e sanitari, armadi, frigoriferi) SUGGERIMENTO: frequenza minima due volte al giorno, maggiore per servizi igienici e altri luoghi o spazi comuni (da implementare in base all'affluenza) |    |    |                  |
| Durante le ore di apertura al pubblico, l'Azienda provvede alla pulizia e disinfezione con maggior frequenza e con prodotti specifici dei <b>servizi igienici</b> e gli altri <b>luoghi o spazi comuni</b>  |    |    |                  |
| L'Azienda ricorre alla <b>areazione</b> gli ambienti sia durante sia dopo l'uso<br>dei prodotti per la pulizia e disinfezione aprendo le finestre o<br>aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC   |    |    |                  |
| <u>SE RISTORAZIONE:</u><br>L'Azienda provvede al <b>lavaggio della biancheria da sala e da cucina</b> ,<br>delle tende e dei materiali di tessuto con acqua calda a 60-90° C  |    |    |                  |
| Il Datore di Lavoro è al corrente che nel caso di <b>presenza di una persona con COVID19 confermato</b> è prevista l'interruzione dell'attività per il tempo strettamente necessario ad eseguire la sanificazione degli ambienti secondo le procedure indicate nella <b>circolare n. 5443 del Ministero della Salute del 22 febbraio 2020</b>   |    |    |                  |
| Se i locali sono dotati di finestre: queste ultime vengono mantenute sempre aperte  |    |    |                  |





| <u>Se i locali sono privi di finestre</u> : gli estrattori d'aria sono mantenuti in funzione per l'intero orario di apertura  |  |  |
|---|--|--|
| Al fine di garantire un <b>ricambio d'aria regolare</b> e sufficiente nei locali di lavoro, il Datore di Lavoro favorisce l'areazione naturale mantenendo la porta di ingresso aperta |  |  |
| Se in presenza di impianti di ventilazione, il Datore di Lavoro ne ha verificato l'efficacia SUGGERIMENTO: verifica tramite il fornitore dell'impianto                                |  |  |
| Per gli impianti di aerazione e trattamento aria è <b>eliminata la funzione di ricircolo</b> (ove possibile)  |  |  |
| È garantita la <b>pulizia dei filtri</b> degli impianti di aerazione  |  |  |
|   |  |  |

# 6 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

|  | SI                   | NO                             | NON<br>ATTUABILE          |
|--|----------------------|--------------------------------|---------------------------|
| L'Azienda ha verificato che gli addetti alla preparazione di alimenti<br>abbiano ricevuto un <b>addestramento</b> e/o una <b>formazione</b> in materia<br>d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente  |                      |                                |                           |
| Nel caso in cui i locali rendano difficile mantenere le misure di<br>distanziamento, l'Azienda ha messo in atto <b>misure alternative</b> per<br>proteggere i lavoratori   |                      |                                |                           |
| Misure alternative adottate:  □ postazioni di lavoro sfasate in modo che i lavoratori non si trovino □ fornitura di DPI come mascherine, cuffie per capelli, guanti mor da lavoro antisdrucciolo □ distanziamento delle stazioni di lavoro □ limitazione del numero dei lavoratori addetti contemporar preparazione di alimenti □ organizzazione del personale in gruppi/turni di lavoro per ridurre | iouso, ti<br>neament | ute puli <sup>.</sup><br>te ad | te e scarpe<br>un'area di |





## 7 - SERVIZI ACCESSORI

|  | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|--|----|----|------------------|
| Se previsti <b>intrattenimenti musicali</b> , anche dal vivo, sono state applicate le misure di prevenzione di cui alla scheda "cinema e spettacoli dal vivo" delle linee guida per la riapertura delle attività economiche, produttive e ricreative dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome allegate al DPCM 11 giugno 2010 (Allegato 9) |    |    |                  |
| L'Azienda <b>evita attività e occasioni di aggregazione</b> che non consentono il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro   |    |    |                  |





# 8 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE, BAR E EVENTI

# CON POSTI A SEDERE (*Cerimonie*) E SENZA POSTI A SEDERE (*Street food, Coffee Break, Evento Fieristico, Inaugurazioni, Presentazione di un prodotto*)

|   | RISTORANTE | BAR | CERIMONIE | EVENTI NO<br>POSTI A<br>SEDERE | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|---|------------|-----|-----------|--------------------------------|----|----|------------------|
| L'Azienda ha predisposto un'adeguata <b>informazione</b> attraverso l'installazione di appositi <b>cartelli</b> contenenti le regole di comportamento   | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| Al fine di <b>evitare assembramenti</b> di clienti all'ingresso e all'interno dei locali, sono state adottate soluzioni organizzative come la <b>separazione degli accessi</b> di entrata e di uscita   | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| Al fine di evitare assembramenti di clienti all'ingresso e all'interno dei locali, sono state adottate soluzioni organizzative tra cui il <b>contingentamento</b> del numero di persone che possono accedere attraverso l'affissione di appositi <b>cartelli</b> e forme di <b>segnalamento a terra</b> | NO         | SI  | NO        | NO                             |    |    |                  |
| L'Azienda promuove l'utilizzo di sistemi di prenotazione telefonica e digitale  | SI         | NO  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| Sono stati posti all'ingresso appositi <b>dispenser con gel igienizzanti</b> per la pulizia delle mani dei clienti  | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| Al fine di <b>evitare l'uso di appendiabiti comuni</b> , l'Azienda ha previsto un servizio guardaroba idoneo ad evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti  | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| Il datore di lavoro/il dipendente riescono a rispettare la distanza interpersonale di   | SI         | NO  | SI        | NO                             |    |    |                  |

10 Chek list di Autocontrollo COVID-19\_Rev 05\_11/08/2020





GRANGE ANTONELLA Sicurezza & Ambiente

Via J. B. De Tillier, 3 – 11100 AOSTA (AO) Via G. Solimano,30 – 16038 SANTA MARGHERITA LIGURE (GE)

web:  $\underline{www.grangesicurezzaeambiente.com\ -}-tel.\ 0165\ 35661$ 

|   | RISTORANTE | BAR | CERIMONIE | EVENTI NO<br>POSTI A<br>SEDERE | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|---|------------|-----|-----------|--------------------------------|----|----|------------------|
| almeno un metro quando accompagnano il cliente al tavolo  |            |     |           |                                |    |    |                  |
| Il servizio al banco assicura il distanziamento interpersonale di un metro  | NO         | SI  | NO        | NO                             |    |    |                  |
| Davanti al banco è stata posizionata l'idonea <b>segnaletica orizzontale</b> per favorire il distanziamento   | NO         | SI  | NO        | NO                             |    |    |                  |
| Eventuali <b>tavoli d'appoggio</b> , sono posizionati mantenendo le distanze adeguate, igienizzati dopo ogni utilizzo e possibilmente garantendo almeno 1 metro   | NO         | NO  | NO        | SI                             |    |    |                  |
| L'Azienda ha eliminato gli alimenti sfusi sul banco e in altri luoghi accessibili ai clienti prevedendo esclusivamente la messa a disposizione dei prodotti monouso di snack, popcorn, prodotti salati in genere compreso dolciumi  | NO         | SI  | NO        | SI                             |    |    |                  |
| L'Azienda ha previsto la <b>disponibilità di mascherine e disinfettanti</b> , anche a pagamento, agli ospiti che ne fanno richiesta SUGGERIMENTO: collocare cestini portarifiuti nelle aree comuni dotati di pedale o fotocellula e di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.   | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| L'Azienda ha previsto una predisposizione dei <b>tavoli</b> tale da garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro, fatta <b>eccezione</b> per le persone appartenenti al medesimo nucleo familiare, i congiunti, le persone alloggiate nella medesima camera e i gruppi organizzati provenienti da luoghi in cui la suddetta misura di sicurezza non viene prevista e di cui sia possibile effettuare la tracciatura SCONSIGLIATO: l'utilizzo di tavoli promiscui e le sedute del tipo "panche". In tal caso devono essere adottate ulteriori misure cautelative di separazione quali barriere di | SI         | SI  | SI        | NO                             |    |    |                  |





GRANGE ANTONELLA Sicurezza & Ambiente

Via J. B. De Tillier, 3 – 11100 AOSTA (AO)

Via G. Solimano,30 – 16038 SANTA MARGHERITA LIGURE (GE)

|  | RISTORANTE | BAR | CERIMONIE | EVENTI NO<br>POSTI A<br>SEDERE | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|--|------------|-----|-----------|--------------------------------|----|----|------------------|
| protezione in plexiglas o il segnalamento dei corretti posizionamenti delle singole sedute ad adeguata distanza.   |            |     |           |                                |    |    |                  |
| Il personale di sala è dotato di <b>dispositivi di protezione individuale</b> (mascherine) se operano in presenza di altri lavoratori o clienti e mantiene la distanza interpersonale di un metro CONSIGLIATO: lavaggio frequente delle mani oppure l'utilizzo di sanificanti.   | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| Il <b>servizio di somministrazione</b> è erogato dal personale, preferibilmente con <b>servizio</b> al tavolo e menu à la carte  | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| Se l'Azienda prevede servizio a <b>self service in linea</b> , la somministrazione avviene con alimenti esposti in sicurezza (vetrine refrigerate, calde, altro) che saranno distribuiti dal personale addetto SUGGERIMENTO: è consentito fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale tra le persone in fila.  | SI         | NO  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| Se l'Azienda prevede il servizio a <b>self service free flow</b> , la somministrazione avviene con alimenti esposti in sicurezza (vetrine refrigerate, calde, altro) che saranno distribuiti dal personale addetto SUGGERIMENTO: è consentito a patto che sia garantita una distribuzione in linea e fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale tra le persone in fila. | SI         | NO  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| L'Azienda prevede il servizio a <b>buffet</b> mediante somministrazione da parte di personale incaricato escludendo per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale:  | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |





GRANGE ANTONELLA Sicurezza & Ambiente

Via J. B. De Tillier, 3 – 11100 AOSTA (AO)

Via G. Solimano,30 – 16038 SANTA MARGHERITA LIGURE (GE)

|   | RISTORANTE | BAR | CERIMONIE | EVENTI NO<br>POSTI A<br>SEDERE | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|---|------------|-----|-----------|--------------------------------|----|----|------------------|
| <ul> <li>l'obbligo di utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie</li> <li>l'obbligo di disinfezione delle mani</li> <li>l'obbligo di mantenimento della distanza di sicurezza</li> <li>SUGGERIMENTO: è consentita la modalità self-service al buffet se realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose o su piatti pronti adeguatamente protetti con pellicola o specifici contenitori per alimenti monoporzione chiusi. La distribuzione dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti, volte a garantire il distanziamento interpersonale durante la fila e la disinfezione delle mani.</li> </ul> |            |     |           |                                |    |    |                  |
| L'Azienda dispone dei macchine dispensatrici di bevande SUGGERIMENTO: se il funzionamento delle macchine non è curato dagli addetti, occorre mettere a disposizione degli ospiti soluzioni idro-alcoliche con ferma indicazione di igienizzare le mani prima di utilizzarle. I pulsanti delle macchine devono essere puliti frequentemente.   | SI         | NO  | SI        | NO                             |    |    |                  |
| L'Azienda ha previsto la messa a disposizione <b>riviste</b> e <b>quotidiani</b> <u>esclusivamente</u> in postazioni o tavoli dedicati che devono essere dotati di gel igienizzante per le mani   | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| L'Azienda ha previsto l'igienizzazione dei <b>menu</b> dopo ogni utilizzo<br>SUGGERIMENTO: adozione di menù digitali su dispositivi dei clienti oppure menu<br>plastificati da igienizzare.   | SI         | SI  | SI        | NO                             |    |    |                  |
| L'Azienda garantisce il <b>cambio della biancheria da tavolo</b> ad ogni cambio cliente SUGGERIMENTO: tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in sacchi per la lavanderia specifici.   | SI         | SI  | SI        | NO                             |    |    |                  |





GRANGE ANTONELLA Sicurezza & Ambiente

Via J. B. De Tillier, 3 – 11100 AOSTA (AO)

Via G. Solimano,30 – 16038 SANTA MARGHERITA LIGURE (GE)

|   | RISTORANTE | BAR | CERIMONIE | EVENTI NO<br>POSTI A<br>SEDERE | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|---|------------|-----|-----------|--------------------------------|----|----|------------------|
| Se non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, si garantisce l'igienizzazione della superficie ad ogni cambio cliente SUGGERIMENTO: se vengono utilizzate tovaglie di carta/tessuto che coprono completamente il tavolo, non vi è obbligo di igienizzarlo ad ogni cambio cliente. Per gli open bar devono essere preferibilmente monouso. | SI         | SI  | SI        | NO                             |    |    |                  |
| Per i servizi igienici e locali <u>privi di finestre</u> , l'Azienda ha previsto il mantenimento in funzione degli estrattori d'aria per l'intero orario di apertura al pubblico  | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| Per i condimenti, pane, salse, cracker e grissini, l'Azienda ha predisposto <b>confezioni monodose</b> o in alternativa possono essere somministrati ai singoli consumatori/clienti in <b>monoporzione</b> non confezionata ma servita direttamente SUGGERIMENTO: ove previsto un self service o laddove possibile, privilegiare i prodotti monouso.                            | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| Nei <b>bagni</b> a disposizione dei clienti, l'Azienda ha messo in dotazione prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani   | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| L'Azienda ha collocato cestini portarifiuti dotati di coperchio e pedale o fotocellula e dotati di sacchetto nell'area di preparazione alimenti , di somministrazione o nelle immediate vicinanze al fine di agevolare lo <b>smaltimento dei DPI</b> utilizzati da ospiti e collaboratori   | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| L'Azienda utilizza sistemi digitali di pagamento direttamente al tavolo   | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| Se il pagamento viene effettuato alla cassa, l'Azienda ha posizionato l'adeguata segnaletica orizzontale per il distanziamento ed eventualmente collocato barriere di   | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |





#### GRANGE ANTONELLA Sicurezza & Ambiente

Via J. B. De Tillier, 3 – 11100 AOSTA (AO)

Via G. Solimano,30 – 16038 SANTA MARGHERITA LIGURE (GE)

|  | RISTORANTE | BAR | CERIMONIE | EVENTI NO<br>POSTI A<br>SEDERE | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|--|------------|-----|-----------|--------------------------------|----|----|------------------|
| protezione in plexiglas  |            |     |           |                                |    |    |                  |
| L'Azienda prevede l'uso del take away e della consegna a domicilio   | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| L'Azienda verifica il lavaggio di piatti, posate, bicchieri in lavastoviglie a temperatura adeguata e utilizzando il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici SUGGERIMENTO per eventi senza posti a sedere: sono da preferire vassoi, piatti, bicchieri, posate monouso | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| Se il lavaggio automatico non fosse possibile, l'Azienda adotta le procedure standard del <b>lavaggio manuale</b> che prevedono il lavaggio, la disinfezione e il risciacquo usando il massimo livello di precauzione e asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso        | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| GESTIONE SPAZI APERTI (  | DEHORS)    |     |           |                                |    |    |                  |
| L'Azienda garantisce il distanziamento tra i <b>tavoli</b> tale da garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro   | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| L'Azienda garantisce la corretta <b>pulizia e disinfezione</b> dei tavoli dopo l'utilizzo da parte dei clienti   | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| L'Azienda garantisce un'adeguata gestione degli ingressi e delle uscite  | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |
| L'Azienda garantisce la <b>delimitazione</b> degli spazi   | SI         | SI  | SI        | SI                             |    |    |                  |





GRANGE ANTONELLA Sicurezza & Ambiente

Via J. B. De Tillier, 3 – 11100 AOSTA (AO)

Via G. Solimano,30 – 16038 SANTA MARGHERITA LIGURE (GE)

## 9 – ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO

#### ASPORTO

|  | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|--|----|----|------------------|
| Al fine di evitare assembramenti di clienti all'ingresso e all'interno dei locali, sono state adottate soluzioni organizzative tra cui il contingentamento del numero di persone che possono accedere attraverso l'affissione di appositi cartelli e forme di segnalamento a terra  SUGGERIMENTO: ci si può dotare di un bancone per la consegna della merce all'ingresso dell'esercizio.  |    |    |                  |
| L'Azienda promuove l'utilizzo di sistemi di <b>prenotazione telefonica o on</b> line   |    |    |                  |
| L'Azienda prevede la <b>preparazione degli alimenti</b> secondo le vigenti<br>norme igienico sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti   |    |    |                  |
| L'Azienda ha predisposto idonei <b>contenitori monouso</b> accuratamente chiusi  |    |    |                  |
| L'Azienda ha fornito ai lavoratori i <b>DPI</b> (mascherine e guanti monouso) da utilizzare durante la <b>preparazione</b> degli alimenti e all'atto della <b>consegna</b>   |    |    |                  |
| L'Azienda ha previsto la consegna degli alimenti tenendo conto dell'impossibilità della consumazione all'interno dell'esercizio né in prossimità dello stesso  |    |    |                  |
| Al fine di evitare assembramenti alle casse, l'Azienda favorisce <b>sistemi</b> di pagamento elettronici   |    |    |                  |
| Nel caso in cui il pagamento avviene in <b>contante o POS portatile</b> , è prevista un'idonea disinfezione delle mani dell'operatore e del POS al termine dell'operazione   |    |    |                  |
| Nel caso in cui il pagamento avviene in <b>contanti</b> , l'Azienda ha predisposto procedure atte ad <b>evitare contatti diretti</b> predisponendo appositi contenitori sia per il cliente sia per l'esercente SUGGERIMENTO: il contante deve essere lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente e l'operatore, una volta verificato il pagamento, consegna il cibo e l'eventuale resto in un contenitore a parte. |    |    |                  |

16 Chek list di Autocontrollo COVID-19\_Rev 05\_11/08/2020





**GRANGE ANTONELLA Sicurezza & Ambiente**Via J. B. De Tillier, 3 – 11100 AOSTA (AO)

Via J. B. De Tillier, 3 – 11100 AOSTA (AO)
Via G. Solimano, 30 – 16038 SANTA MARGHERITA LIGURE (GE)
web: <u>www.grangesicurezzaeambiente.com</u> – tel. 0165 35661

## • CONSEGNA A DOMICILIO SU ORDINAZIONE

|  | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|--|----|----|------------------|
| L'Azienda prevede l'ordinazione telefonica o on line   |    |    |                  |
| L'Azienda mette a disposizione dei trasportatori i <b>DPI</b> (mascherina protettiva e guanti monouso) e la soluzione disinfettante per le mani  |    |    |                  |
| L'Azienda favorisce sistemi di pagamento elettronici on line all'atto dell'ordinazione   |    |    |                  |
| Nel caso in cui il pagamento avviene in <b>contante o POS portatile</b> , è prevista un'idonea disinfezione delle mani dell'operatore e del POS al termine dell'operazione   |    |    |                  |
| Nel caso in cui il pagamento avviene in <b>contanti</b> , l'Azienda ha predisposto procedure atte ad <b>evitare contatti diretti</b> predisponendo appositi contenitori sia per il cliente sia per l'esercente SUGGERIMENTO: il contante deve essere lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente e l'operatore, una volta verificato il pagamento, consegna il cibo e l'eventuale resto in un contenitore a parte. |    |    |                  |

17 Chek list di Autocontrollo COVID-19\_Rev 05\_11/08/2020





Via G. Solimano, 30 – 16038 SANTA MARGHERITA LIGURE (GE) web: <u>www.grangesicurezzaeambiente.com</u> – tel. 0165 35661

#### STRUTTURE RICETTIVE

Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 17 maggio 2020, Allegato 17 "Linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome del 16 maggio 2020" e "Protocollo attività ricettive, piscine ad uso natatorio, strutture termali e centri benessere" Allegato A alla deliberazione della Giunta Regionale n. 577 del 6 luglio 2020 della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

|  | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|--|----|----|------------------|
| Il Datore di Lavoro ha predisposto una adeguata <b>informazione</b> sulle misure di prevenzione, comprensibili anche per i clienti di altra nazionalità  |    |    |                  |
| La Struttura rileva la <b>temperatura corporea</b> impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5°C   |    |    |                  |
| La Struttura ha previsto la disponibilità di mascherine e disinfettanti, anche a pagamento, agli ospiti che ne fanno richiesta SUGGERIMENTO: collocare cestini portarifiuti nelle aree comuni dotati di pedale o fotocellula e di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.   |    |    |                  |
| La Struttura garantisce e promuove il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni SUGGERIMENTO: è possibile non rispettare il distanziamento interpersonale fra membri dello stesso gruppo familiare o conviventi, né fra persone che non sono soggette al distanziamento interpersonale in quanto questo ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale |    |    |                  |
| La Struttura favorisce la <b>differenziazione dei percorsi</b> al suo interno SUGGERIMENTO: affiggere dei cartelli informativi e/o delimitare gli spazi ad esempio con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso, ecc. La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche.   |    |    |                  |
| Durante il <b>servizio di prima colazione e/o ristorazione</b> la Struttura permette di non rispettare il distanziamento interpersonale per i gruppi organizzati che viaggiano insieme e che, sotto propria personale responsabilità, ne facciano espressa richiesta in fase di prenotazione   |    |    |                  |
| La postazione dedicata alla <b>reception</b> e alla <b>cassa</b> è dotata di barriere fisiche (non obbligatorio) SUGGERIMENTO: in alternativa il personale deve indossare la   |    |    |                  |

18 Chek list di Autocontrollo COVID-19 Rev 05 11/08/2020





Via J. B. De Tillier, 3 – 11100 AOSTA (AO)
Via G. Solimano, 30 – 16038 SANTA MARGHERITA LIGURE (GE)
web: <u>www.grangesicurezzaeambiente.com</u> – tel. 0165 35661

|  | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|--|----|----|------------------|
| mascherina in tutte le occasioni di contatto con gli utenti  |    |    |                  |
| La Struttura favorisce modalità di pagamento elettroniche e la gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di checkin e check-out SUGGERIMENTO: obbligo di provvedere al riconoscimento dell'ospite in presenza prima di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza  |    |    |                  |
| La Struttura mantiene l'elenco dei soggetti alloggiati per un periodo di 14 giorni SUGGERIMENTO: tale adempimento si considera assolto con la notifica dei nominativi degli alloggiati all'autorità di pubblica sicurezza. In caso di servizi accessori <u>non</u> è necessario ripetere la registrazione.   |    |    |                  |
| L'addetto al servizio di ricevimento provvede alla pulizia e alla disinfezione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate alla fine di ogni turno   |    |    |                  |
| La Struttura informa gli <b>ospiti</b> dell'obbligo dell'utilizzo della <b>mascherina</b> sempre nelle aree comuni chiuse e negli ambienti comuni all'aperto laddove non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro  |    |    |                  |
| La Struttura prevede la dotazione al proprio personale della mascherina sempre in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro SUGGERIMENTO: in ogni reparto non è obbligatorio l'impiego della mascherina da parte del lavoratore in assenza di altri lavoratori o di clienti |    |    |                  |
| La Struttura garantisce un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi<br>per l' <b>igiene delle mani</b> con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni<br>all'interno della struttura  |    |    |                  |
| La Struttura disinfetta ogni <b>oggetto</b> fornito in uso all'ospite prima e dopo ogni utilizzo   |    |    |                  |
| La Struttura ha previsto la messa a disposizione <b>riviste</b> e <b>quotidiani</b> <u>esclusivamente</u> in postazioni o tavoli dedicati che devono essere dotati di gel igienizzante per le mani   |    |    |                  |
| La Struttura prevede un utilizzo degli <b>ascensori</b> tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale pur con la mascherina <i>Eventuali deroghe sono ammesse in caso di componenti dello stesso nucleo familiare, conviventi, persone che occupano la stessa camera o</i>  |    |    |                  |





|  | SI | NO | NON<br>ATTUABILE |
|--|----|----|------------------|
| alo stesso ambiente per il pernottamento o persone che, in base alle<br>disposizioni vigenti, non sono soggetti al distanziamento<br>interpersonale in quanto questo ultimo aspetto afferisce alla<br>responsabilità individuale   |    |    |                  |
| La Struttura garantisce la <b>frequente pulizia e disinfezione</b> di tutti gli ambienti e locali con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre)   |    |    |                  |
| La Struttura ha verificato le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'ari indoor attraverso le seguenti azioni  • Garanzia della periodica aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno  • aumento della frequenza di manutenzione/sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso  • accertamento che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconveniente igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione  • attivazione dell'ingresso e estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico  • nel caso di locali privi di finestre dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro   |    |    |                  |
| <ul> <li>per gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (corridoi, zone di transito o attesa), dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stanziamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata</li> <li>se presenti specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria</li> <li>relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo</li> <li>le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone oppure con alcool etilico al 75%</li> <li>evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri</li> </ul> |    |    |                  |



