

TABELLA RIEPILOGATIVA DECRETO - LEGGE 20 MARZO 2020 N.52
SUCCESSIVE MODIFICHE (MISURE URGENTI DI CONTENIMENTO E GESTIONE DELL'EMERGENZA
DA COVID-19 / CORONAVIRUS)

DOCUMENTO IN CORSO DI AGGIORNAMENTO CONTINUO IN RELAZIONE ALL'EVOLUZIONE
DELL'EMERGENZA ED ALLE ESPERIENZE APPLICATIVE

RAGIONE SOCIALE AZIENDA COE

INDIRIZZO DATORE DI LAVORO

PERSONA REFERENTE IN QUALITÀ DI

FUNZIONARI PRESENTI AL SOPRALLUOGO

Articoli	SI	NO	EVIDENZE
Art.2 punto 7 Sono presenti distributori automatici di alimenti, bevande, ecc. mantenuti in funzione			<input type="checkbox"/> è garantita l'applicazione di tutti i presidi di sanificazione di cui all'Allegato n. 1 del presente decreto - legge <input type="checkbox"/> è garantito il mantenimento della distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro fra gli utilizzatori. <input type="checkbox"/> si provvede ad igienizzare il distributore successivamente ad ogni utilizzo da parte del lavoratore mediante - - personale incaricato della igienizzazione
Art. 6 (Misure specifiche relative ai settori produttivi, professionali, artigianali, di commercio all'ingrosso e dei servizi in genere)			
1 a) Sospensione delle attività che comportano un rapporto diretto con il pubblico e			<input type="checkbox"/> Elenco attività sospese: - - -
quelle non strettamente necessarie alla produzione del prodotto o all'erogazione del servizio.			<input type="checkbox"/> Elenco attività sospese: - -
1 b) Attuazione delle modalità di lavoro dal domicilio			<input type="checkbox"/> Elenco attività dove attuato il lavoro a domicilio: - -

Articoli	SI	NO	EVIDENZE
<p>1 c) Il datore di lavoro ha organizzato i processi aziendali al fine di ridurre di almeno il 50% la presenza dei lavoratori all'interno dell'azienda (Tale disposizione non si applica alle aziende con un solo dipendente. Tale disposizione non si applica altresì alle aziende del settore chimico-farmaceutico, a quelle che producono materiale e presidi sanitari utili all'emergenza e a quelle inserite nella filiera che forniscono beni e servizi per le tipologie di cui all'Allegato n. 2 del presente decreto – legge, fatta salva l'applicazione;)</p>			<p><input type="checkbox"/> Percentuale di riduzione dei lavoratori:</p> <p>-</p> <p>-</p> <p><input type="checkbox"/> Elenco attività dove attuato il lavoro almeno al 50%</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
<p>1 d) Il datore di lavoro informa i propri dipendenti sulle norme di sicurezza da adottare tramite</p>			<p><input type="checkbox"/> Sono state spiegate / consegnate ai dipendenti guide informative riguardanti:</p> <p><input type="checkbox"/> Obbligo di rimanere al domicilio con febbre > 37.5° o altri sintomi influenzali, e informare il datore di lavoro del sopraggiungere di tali sintomi durante il lavoro rimanendo a distanza dal personale presente, ecc.</p> <p><input type="checkbox"/> L'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro (in particolare distanze di sicurezza, regole di igiene delle mani, (dove occorre uso di mascherine e di guanti) e comportamenti corretti</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> Altre modalità di informazione</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> Guide affisse agli ingressi (si veda planimetria esistente allegata con indicazione delle posizioni)</p> <p><input type="checkbox"/> Guide affisse nei luoghi maggiormente visibili (si veda planimetria esistente allegata con indicazione delle posizioni)</p>
<p>Il datore di lavoro dota i dipendenti degli adeguati presidi per evitare il contagio</p>			<p>Presidi forniti:</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>

Articoli	SI	NO	EVIDENZE
Verifica <u>in fase di ingresso</u> nel luogo di lavoro e <u>durante i turni lavorativi</u> della presenza di sintomi in capo ai singoli dipendenti			<p>Il datore di lavoro è tenuto a dare prova di aver effettuato tutti i controlli in oggetto. In particolare mediante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> controllo temperatura <input type="checkbox"/> verifica se il lavoratore manifesta raffreddore o tosse <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Personale incaricato per turno (dotato in via preliminare di tutti i DPI necessari alla sua incolumità) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Raccoglie autocertificazioni sottoscritte da parte dei lavoratori, come da modello di cui all'Allegato 3 al presente decreto – legge (<input type="checkbox"/> lavoratori già informati mediante la diramazione di apposita circolare aziendale sul comportamento da assumere per la verifica del proprio stato di salute),
Adozione di limitazioni degli spostamenti all'interno dei siti aziendali			<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> attuazione di accessi scaglionati (ingressi, spogliatoi, sale mense, previsti il numero massimo di ingressi per volta, ove possibile orari prestabiliti) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sono contingentati gli accessi agli spazi comuni.			<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> accesso ai locali ristoro-mensa, spogliatoi, ecc. in numero ridotto di lavoratori al fine di evitare assembramenti e garantire il mantenimento della distanza di 1 m tra le persone (allegata planimetria esistente con individuazione dei locali, numero max. di persone presenti contemporaneamente, sistema ventilazione, tempo permanenza, posizione di cartelli di richiamo a tali limitazioni) <input type="checkbox"/> è garantita la ventilazione continua dei locali mediante <input type="checkbox"/> è garantita la permanenza per tempi ridotti (indicare i limiti massimi)..... <input type="checkbox"/> è garantita la sanificazione degli spogliatoi, sanificazione periodica e pulizia giornaliera dei locali mensa - ristoro, servizi igienici, tastiere distributori automatici di bevande e alimenti, ecc. - allegato programma di pulizia dei locali (locali interessati, attrezzature, macchine, ecc., modalità, orari, tempistiche, prodotti utilizzati, personale incaricato della pulizia, ecc.; <u>si veda anche la circolare esplicativa del 26/03/20, Prot.n.2017 - allegata</u>). <input type="checkbox"/> è garantito il consumo dei cibi esclusivamente nei locali specifici e solo successivamente alla sanificazione di tutte le superfici con cui si è venuti a contatto, da farsi dopo ogni utilizzo dell'area interessata. <input type="checkbox"/> è garantita la sanificazione di tutte le superfici con cui si è venuti a contatto nei bagni, da farsi dopo ogni utilizzo.

Articoli	SI	NO	EVIDENZE
2 il datore di lavoro ha richiesto apposita deroga alle disposizioni di cui al comma 1 lettera c) (riduzione di almeno il 50% la presenza dei lavoratori all'interno dell'azienda)			
Allegato 1 Rispetto dell'applicazione dei presidi di sanificazione previsti all'Allegato 1			
- Lavarsi spesso le mani (utilizzo di guanti) ed evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri			
- Messa a disposizione di soluzioni idroalcoliche per il lavaggio delle mani in tutti i luoghi di lavoro (compresi ingressi – uscite)			<input type="checkbox"/> (si veda planimetria esistente allegata con indicazione delle posizioni) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
- Mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro (segnaletica, planimetria, ecc.) o fornitura – utilizzo di idonei DPI			<input type="checkbox"/> allegata planimetria esistente – relazione con individuazione delle postazioni – zone di lavoro – particolari attività, ecc. dove non sono rispettabili le distanze di 1 m, postazioni – aree con delimitazioni mediante segnaletica a pavimento, cartellonistica, barriere, ecc. per il rispetto del metro di distanza, <input type="checkbox"/> allegato elenco DPI forniti per zone dove non si rispetta la distanza di 1 m <input type="checkbox"/> Evidenza della esecuzione dei controlli per la verifica del rispetto della distanza di sicurezza di 1 m o utilizzo DPI previsti e forniti (tipologia corrispondente alle indicazioni dell'autorità sanitaria).
- Pulizia delle superfici con disinfettanti a base di cloro attivo almeno 0,5% o alcol almeno 70% (pulizia giornaliera, sanificazione periodica dei locali, ambienti di lavoro, postazioni di lavoro, aree comuni..)			<input type="checkbox"/> Programma di pulizia dei locali (locali interessati, attrezzature, macchine, ecc., modalità, orari, tempistiche, prodotti utilizzati, personale incaricato della pulizia, ecc.; <u>si veda anche la circolare esplicativa del 26/03/20, Prot.n.2017 - allegata</u>). Eventuale programma di igienizzazione, sanificazione: <input type="checkbox"/> Evidenza delle sanificazioni (modulistica con data orari e firme di chi opera) <input type="checkbox"/> è stato vietato l'utilizzo promiscuo di macchine – attrezzature (compresi computer, telefoni, attrezzi, penne, pinzatrici, ecc.) tranne che con guanti o previa sanificazione tenendo conto del tempo di contatto per l'azione virucida e garantendo le distanze di sicurezza.
- pulizia a fine turno e sanificazione periodica delle tastiere, schermi touch, mouse, con adeguati detergenti sia negli uffici che nei reparti			<input type="checkbox"/> Programma di pulizia (modalità, tempistiche, prodotti utilizzati, personale incaricato della pulizia, ecc.)

Articoli	SI	NO	EVIDENZE
<p>- Gestione di una persona sintomatica in azienda</p>			<p><input type="checkbox"/> è previsto l'isolamento del dipendente con mascherina chirurgica nel locale (vedasi anche la planimetria allegata)</p> <p><input type="checkbox"/> si contatta l'apposito numero 0549/994001</p> <p><input type="checkbox"/> si applicano immediatamente i presidi di sanificazione nelle aree interessate e si chiude momentaneamente l'accesso al personale e a chiunque altro.</p> <p><input type="checkbox"/> personale incaricato delle operazioni (munito di idonei DPI e di prodotti specifici):</p> <p>(il datore di lavoro è tenuto a dare prova di aver effettuato tutti i controlli di cui sopra. Al fine della verifica dei sintomi in capo ai lavoratori in fase di ingresso nel luogo di lavoro, già informati mediante la diramazione di apposita circolare aziendale sul comportamento da assumere per la verifica del proprio stato di salute, possono considerarsi valide anche autocertificazioni sottoscritte da parte dei lavoratori, come da modello di cui all'Allegato 3 al presente decreto - legge. In caso di riscontro di sintomatologia da infezione respiratoria e febbre (maggiore di 37,5°), il datore di lavoro è tenuto ad isolare il dipendente, a contattare l'apposito numero 0549-994001 istituito presso l'ISS e ad applicare tutti i presidi di sanificazione previsti dall'Allegato n.1 del presente decreto – legge)</p> <p><input type="checkbox"/> Procedura allegata</p>

<u>Precisazioni Integrative:</u>			
Modalità di accesso dei fornitori esterni			<p><input type="checkbox"/> procedura di ingresso, transito, uscita, (controlli accessi, modalità, percorsi, tempi, personale interno incaricato del controllo) per ridurre le occasioni di contatto con personale interno coinvolto (compresa planimetria esistente con individuazione e limitazione delle aree interessate, percorsi, possibili punti di contatto, postazioni – aree con delimitazioni mediante segnaletica a pavimento, cartellonistica, barriere, ecc. per il rispetto del metro di distanza e circoscrivere le aree da sottoporre a sanitizzazione).</p> <p><input type="checkbox"/> i fornitori esterni – personale esterno sono stati informati delle suddette procedure di ingresso, transito., uscita, anche con chiare informative, indicazioni agli ingressi, aree accessibili.</p> <p><input type="checkbox"/> gli autisti dei mezzi di trasporto rimangono sui mezzi o comunque non accedono agli uffici (ed annunciano il loro arrivo precedentemente a qualunque accesso in azienda)</p> <p><input type="checkbox"/> è garantito l'utilizzo di maschere, guanti da parte dei lavoratori e magazzinieri (e autisti) durante le operazioni di scarico, carico, compilazione bolle, ecc.</p> <p><input type="checkbox"/> Individuati servizi igienici dedicati per esterni (non usati dal personale)</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>

Data

FIRMA PERSONA REFERENTE

FUNZIONARI PRESENTI AL SOPRALLUOGO

.....
.....