

EMERGENZA COVID-19

CHECK- LIST A CURA DEL PREPOSTO DI CANTIERE EDILE

Committente: _____

Impresa affidataria: _____

Impresa esecutrice: _____

Lavori: _____

Ubicazione cantiere: _____

Verifica rispetto dei protocolli di sicurezza

<u>Punti di verifica</u>	N.A.	NO	SI
Viene verbalizzata la consegna gli appositi depliant informativi a chiunque accede all'interno del cantiere/azienda?			
Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro viene sottoposto al controllo della temperatura corporea?			
Se tale temperatura risulta superiore ai 37,5° l'impresa ha attivato una procedura interna con la quale le persone vengono isolate, dotate di mascherina e viene contattato il medico curante?			
Gli autisti dei mezzi di trasporto per forniture rimangono a bordo dei propri mezzi, negando l'accesso al cantiere o seguendo percorsi prestabiliti?			
Anche lo scambio della documentazione delle merci consegnate in cantiere (bolle, fatture...) avviene tramite l'utilizzo di guanti monouso?			
Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore si attiene alla rigorosa distanza di un metro?			
Per fornitori/trasportatori e/o altro personale esterno sono installati servizi igienici dedicati, prevedere il divieto di utilizzo di quelli del personale dipendente e viene garantita una adeguata pulizia giornaliera?			
Viene effettuata ogni giorno, a fine turno, la pulizia e sanificazione dei locali, spogliatoi, bagni utilizzati durante la giornata lavorativa?			
Viene effettuata ogni giorno, a fine turno, la pulizia e sanificazione delle auto di servizio, dei mezzi, delle attrezzature e strumenti utilizzati durante la giornata lavorativa?			
E' stato rispettato il protocollo di sanificazione redatto in base l'indicazione definita dal medico competente/ R.S.P.P. / RLS-RLST, con previsione di periodicità?			
Viene rispettato il divieto di uso promiscuo dell'attrezzatura di lavoro?			
Nel caso di utilizzo comune di attrezzatura questa viene sanificata e pulita prima di essere passata al collega?			
Vengono messi a disposizione dei lavoratori idonei mezzi detergenti per le mani e			

soluzione igienizzante per mani. E' raccomandata la frequente pulizia delle mani ?			
Vengono lavate le mani in maniera frequente durante la giornata lavorativa e/o viene utilizzata frequentemente soluzione igienizzante per mani?			
Vengono indossate in maniera costante e continuativa le mascherine FFP2 o FFP3, i guanti in lattice, le tute monouso di protezione da rischio chimico e le visiere/occhiali in policarbonato da tutti i lavoratori presenti in cantiere che operano a stretto contatto con i colleghi a distanza < 1 ml?			
Le procedure per la svestizione e smaltimento dei dpi vengono rispettate?			
L'accesso agli spazi comuni, uffici, comprese le mense gli spogliatoi e altri baraccamenti e locali eventualmente presenti in cantiere è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi e con il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano?			
Gli spostamenti all'interno del sito di cantiere sono limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni ricevute dalla propria impresa?			
Si favoriscono orari di ingresso/uscita, nonché di pausa, scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni? Dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita da questi locali e viene garantita la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni?			
Nel caso in cui una persona presente in cantiere sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale dell'impresa, si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria e a quello degli altri presenti dai locali, l'impresa procede immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute. Il sistema aziendale è pronto per detta procedura?			
Nel caso di presenza di una persona con Covid-19 l'azienda procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione?			

Data

Il Preposto

EMERGENZA COVID-19

CHECK- LIST A CURA DEL PREPOSTO IN UFFICIO

Ufficio: _____

Settore: _____

Verifica rispetto dei protocolli di sicurezza

<u>Punti di verifica</u>	N.A.	NO	SI
Viene verbalizzata la consegna agli appositi deplianti informativi a chiunque accede all'interno dell'azienda?			
Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro viene sottoposto al controllo della temperatura corporea?			
Se tale temperatura risulta superiore ai 37,5° l'impresa ha attivato una procedura interna con la quale le persone vengono isolate, dotate di mascherina e viene contattato il medico curante?			
Viene vietata la libera circolazione negli ambienti di personale esterno all'ufficio?			
Anche lo scambio della documentazione in ufficio avviene tramite l'utilizzo di guanti monouso?			
Per il personale esterno sono previsti servizi igienici dedicati, prevedere il divieto di utilizzo di quelli del personale dipendente e viene garantita una adeguata pulizia giornaliera?			
Viene effettuata ogni giorno, a fine turno, la pulizia e sanificazione dei locali, spogliatoi, bagni utilizzati durante la giornata lavorativa?			
Viene effettuata ogni giorno, a fine turno, la pulizia e sanificazione di monitor, tastiere, mouse e strumenti utilizzati durante la giornata lavorativa?			
E' garantita la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack?			
E' stato rispettato il protocollo di sanificazione redatto in base all'indicazione definita dal medico competente/ R.S.P.P. / RLS-RLST, con previsione di periodicità?			
Viene rispettato il divieto di uso promiscuo dell'attrezzatura di lavoro?			
Nel caso di utilizzo comune di attrezzatura questa viene sanificata e pulita prima di essere passata al collega?			
Vengono lavate le mani in maniera frequente durante la giornata lavorativa e/o viene utilizzata frequentemente soluzione igienizzante per mani?			
Vengono indossate in maniera costante e continuativa le mascherine FFP2 o FFP3, i guanti in lattice, le tute monouso di protezione da rischio chimico e le visiere/occhiali in policarbonato da tutti i lavoratori presenti in ufficio che operano a stretto contatto con i colleghi a distanza < 1 ml?			

Vengono messi a disposizione dei lavoratori idonei mezzi detergenti per le mani. E' raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone?			
Le procedure per la svestizione e smaltimento dei dpi vengono rispettate?			
L'accesso agli spazi comuni, uffici, comprese le mense gli spogliatoi e altri baraccamenti e locali eventualmente presenti in azienda è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi e con il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano ?			
Gli spostamenti all'interno dell'ufficio sono limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni ricevute dalla propria impresa?			
Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa)?			
Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale dell'impresa, si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria e a quello degli altri presenti dai locali, l'impresa procede immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute. L'impresa è pronta a detta procedura?			
Nel caso di presenza di una persona con Covid-19 l'azienda procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione?			

Data

Il Preposto

EMERGENZA COVID-19

CHECK- LIST A CURA DEL PREPOSTO PRODUZIONE/MAGAZZINO

Reparto produttivo: _____

Turno : _____

Linea : _____

Verifica rispetto dei protocolli di sicurezza

<u>Punti di verifica</u>	N.A.	NO	SI
Viene verbalizzata la consegna gli appositi deplianti informativi a chiunque accede all'interno dell'azienda?			
Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro viene sottoposto al controllo della temperatura corporea?			
Se tale temperatura risulta superiore ai 37,5° l'impresa ha attivato una procedura interna con la quale le persone vengono isolate, dotate di mascherina e viene contattato il medico curante?			
Se tale temperatura risulta superiore ai 37,5° le persone vengono isolate, dotate di mascherina e viene contattato il medico curante?			
Gli autisti dei mezzi di trasporto per forniture rimangono a bordo dei propri mezzi, negando l'accesso ai locali o seguendo percorsi prestabiliti?			
Anche lo scambio della documentazione delle merci consegnate in azienda (bolle, fatture...) avviene tramite l'utilizzo di guanti monouso?			
Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore si attiene alla rigorosa distanza di un metro?			
Per fornitori/trasportatori e/o altro personale esterno sono installati servizi igienici dedicati, prevedere il divieto di utilizzo di quelli del personale dipendente e viene garantita una adeguata pulizia giornaliera?			
Viene effettuata ogni giorno, a fine turno, la pulizia e sanificazione dei locali, spogliatoi, bagni utilizzati durante la giornata lavorativa?			
Viene effettuata ogni giorno, a fine turno, la pulizia e sanificazione delle auto di servizio, dei mezzi, delle attrezzature e strumenti utilizzati durante la giornata lavorativa?			
E' garantita la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack?			
E' stato rispettato il protocollo di sanificazione redatto in base l'indicazione definita dal medico competente/ R.S.P.P. / RLS-RLST, con previsione di periodicità?			
Viene rispettato il divieto di uso promiscuo dell'attrezzatura di lavoro?			
Nel caso di utilizzo comune di attrezzatura questa viene sanificata e pulita prima di essere passata al collega?			

Vengono messi a disposizione dei lavoratori idonei mezzi detergenti per le mani e soluzione igienizzante per mani. E' raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone?			
Vengono lavate le mani in maniera frequente durante la giornata lavorativa e/o viene utilizzata frequentemente soluzione igienizzante per mani?			
Vengono indossate in maniera costante e continuativa le mascherine FFP2 o FFP3, i guanti in lattice, le tute monouso di protezione da rischio chimico e le visiere/occhiali in policarbonato da tutti i lavoratori presenti in azienda che operano a stretto contatto con i colleghi a distanza < 1 ml?			
Le procedure per la svestizione e smaltimento dei dpi vengono rispettate?			
L'accesso agli spazi comuni, uffici, comprese le mense gli spogliatoi e altri baraccamenti e locali eventualmente presenti in azienda è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi e con il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano ?			
Gli spostamenti all'interno del sito sono limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni ricevute dalla propria impresa?			
Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa)?			
Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente all'ufficio del personale dell'impresa, si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria e a quello degli altri presenti dai locali, l'impresa procede immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute. Il sistema aziendale è pronto per detta procedura ?			
Nel caso di presenza di una persona con Covid-19 l'azienda procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione?			

Data

Il Preposto

EMERGENZA COVID-19

CHECK- LIST A CURA DEL PREPOSTO SQUADRA DI PULIZIA

LUOGO PULIZIA: _____

DEFINIZIONI

- Per pulizia si intende la rimozione meccanica dello sporco da superfici ed oggetti. Di norma viene eseguita con l'impiego di acqua e detersivi diluiti nella giusta proporzione indicata dal produttore del detersivo.
- Per sanificazione si intende la metodica che si avvale dell'uso di detersivi per ridurre il numero di contaminanti batterici presenti su oggetti e superfici consentendo di mantenere livelli igienici di sicurezza.

Verifica rispetto dei protocolli di sanificazione

<u>OPERAZIONI PRELIMINARI</u>				
<u>fase</u>	<u>Punto di verifica</u>	N.A.	NO	SI
1	Il locale dove sono attivate le procedure di pulizia deve essere sempre sufficientemente areato			
2	La pulizia dei locali e degli arredi dovrà essere effettuata sempre in assenza di personale non addetto alla pulizia			
<u>ATTREZZATURE</u>				
<u>fase</u>	<u>Punto di verifica</u>	N.A.	NO	SI
1	Per spolveratura e spazzatura : Panni spugna di vario colore e teli monouso perché utilizzabili in luoghi diversi (ad esempio WC e banchi); scope tradizionali e trapezoidali; aste di prolunga			
2	Per i lavaggi: lavavetri; sistema MOP. L'utilizzo di quest'ultima attrezzatura non può essere promiscuo: il MOP dei bagni non solo non potrà essere usato per gli altri locali, ma dovrà essere sottoposto ad una pulizia e successiva detersione più accurate degli altri.			
3	DPI (Dispositivi Protezione Individuale): camici da lavoro (da utilizzare durante le operazioni di pulizia), guanti, scarpe antiscivolo, calzari di gomma, mascherina FFP2 e visiera in policarbonato.			
4	I prodotti ad azione detergente e disinfettante devono essere impiegati sempre nel rispetto delle concentrazioni indicate dal produttore.			
5	Il materiale utilizzato per la pulizia dovrà essere regolarmente pulito ed igienizzato dopo l'uso. Se tale operazione venisse meno le spugne, i teli, gli stracci potrebbero divenire veicoli di infezioni.			

6	Nel caso occorra travasare i prodotti (ad esempio quando la fornitura è in confezioni molto grandi), i nuovi contenitori devono essere chiaramente etichettati, indicando il nome del prodotto ed i rischi associati. Dopo l'uso, richiudere sempre accuratamente le confezioni del detergente e del disinfettante			
<u>SPOLVERATURA</u>				
<u>fase</u>	<u>Punto di verifica</u>	N.A.	NO	SI
1	Inumidire il telo/panno-spugna con l'apposito detergente. Piegare il telo in quattro (non raccoglierlo casualmente). Passarlo sulla superficie eseguendo movimenti paralleli ed a S. Girare spesso il telo. Una volta utilizzate tutte le facce del telo, gettarlo se monouso. Se si usa un panno riutilizzabile, lavarlo accuratamente in soluzione detergente e sciacquarlo. Cambiare spesso la soluzione detergente			
<u>SCOPATURA</u>				
<u>fase</u>	<u>Punto di verifica</u>	N.A.	NO	SI
1	Non utilizzare la scopa tradizionale perché la polvere viene sollevata e torna a depositarsi. Avvolgere la frangia dell'aliante con l'apposita garza inumidita. Si procede sempre avanzando, per non perdere lo sporco, eseguendo movimenti ad S. Sostituire spesso la garza. Al termine delle operazioni di pulizia si devono lavare ed asciugare sia le frange sia le garze. Ripetere l'immersione del MOP nella soluzione detergente.			
<u>DETERSIONE PAVIMENTI</u>				
<u>fase</u>	<u>Punto di verifica</u>	N.A.	NO	SI
1	E' consigliato il sistema MOP perché: permette all'operatore di mantenere una posizione eretta; consente di evitare il contatto con l'acqua sporca; diminuisce la possibilità di allergie, rendendo superfluo il contatto delle mani con il detergente. Immergere la frangia nell'apposito secchio con acqua e detergente. Iniziare dalla parte opposta della porta. Disporre a ventaglio le frange sul pavimento ed arretrare con movimenti ad S. Lavare nell'altro secchio il MOP e strizzare. Ripetere l'immersione del MOP nella soluzione detergente			
<u>RISCIAQUO</u>				
<u>fase</u>	<u>Punto di verifica</u>	N.A.	NO	SI
1	Il risciacquo deve avvenire rispettando le seguenti regole: secchio e straccio puliti e diversi da quelli utilizzati per il lavaggio; l'acqua deve essere abbondante; in ambienti ampi (palestre, corridoi) è opportuno cambiare più frequentemente l'acqua.			

<u>DISINFEZIONI</u>				
fase	Punto di verifica	N.A.	NO	SI
1	I prodotti che si ritengono più idonei per efficacia battericida-virucida, sia per facilità d'uso sia per il basso costo sono i composti del CLORO o ALCOL con concentrazione prevista dalla normativa			
2	Dopo pulizia con detergente sono stati sanificati tramite soluzioni battericida-virucida tutti i punti di principale contatto quali maniglie, computer, mouse, tastiere, schermi, scrivanie, punti di appoggio, fotocopiatrici, stampanti.			
3	Concentrazione. Dovrà essere quella indicata sulle istruzioni di uso presenti sulla confezione e sulla scheda tecnica.			
4	Tempo di contatto. Va tenuto conto che il non rispetto dei tempi può inficiare il risultato del processo di disinfezione, dal momento che i tempi non sufficientemente lunghi possono dare luogo ad una minore azione, mentre i tempi troppo lunghi non aumentano l'attività di disinfezione.			
5	Dopo l'applicazione del disinfettante occorre asportarne i residui con un risciacquo finale.			
6	Viene effettuata la pulizia a fine turno e la sanificazione periodica di tastiere, schermi touch, mouse con adeguati detergenti, sia negli uffici, sia nei reparti produttivi.			
7	Si è provveduto ad effettuare una ricognizione degli spazi e delle superfici di ambienti ed attrezzature a maggior rischio di contatto per le quali si effettua una pulizia e sanificazione specifica (es. maniglie, scrivanie, tavoli della mensa, attrezzature in uso a più lavoratori, ecc.)			
8	Per l'utilizzo comune a più operatori di mezzi (ad es. attrezzature di lavoro quali, mezzi di sollevamento, carrelli elevatori, automezzi pesanti, carroponti, gru di banchina, ect.) viene effettuata la corretta sanificazione ed aereazione a fineturno			
9	Vengono verificate e mantenuti in efficienza tutti i locali igienici dotati di acqua corrente se necessario calda, i mezzi detergenti e i mezzi per asciugarsi per garantire le misure igieniche stabilite dal DECALOGO del MINISTERO DELLA SALUTE e ISS			

Data

Il Preposto
