

CHECK LIST DI AUTOVALUTAZIONE PER LA FASE 2

Il Servizio di Prevenzione e Protezione ha messo a punto una check list per verificare il livello di adempimento dell'azienda rispetto a quanto previsto dal Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro" dello scorso 14 marzo e succ mod. In **grassetto/giallo** i punti che devono avere un collegamento documentale.

Intervento	Esito	Note
Gestione ingressi e orari		
1	Ci sono controlli all'ingresso dell'azienda su chi entra?	SI NO
2	La temperatura viene presa ai lavoratori all'ingresso?	SI NO
3	Viene eseguita nel rispetto della Privacy ?	SI NO
4	Ci sono imprese esterne che entrano in azienda?	SI NO
5	Se sì quali?	
6	Sono stati previsti ingressi e uscite diversificati per clienti?	SI NO
7	Sono stati previsti ingressi e uscite diversificati per fornitori?	SI NO
8	Sono stati previsti ingressi e uscite diversificati per lavoratori?	SI NO
9	Sono stati previsti ingressi e uscite diversificati per trasportatori?	SI NO
10	Sono stati diversificati gli orari di entrata e uscita dei lavoratori per evitare assembramenti?	SI NO
11	Sono stati resi noti ai terzi gli orari di apertura e chiusura uffici e ricevimento?	SI NO
12	E' stata redatta e validata una procedura scritta per la gestione degli accessi ?	SI NO
Misure di distanziamento sociale		
13	Sono stati previsti servizi igienici diversificati per clienti?	SI NO

14	Sono stati previsti servizi igienici diversificati per fornitori?	SI	NO	
15	Sono stati previsti servizi igienici diversificati per lavoratori?	SI	NO	
16	Sono stati previsti servizi igienici diversificati per trasportatori?	SI	NO	
17	Ci sono procedure per la gestione delle pause, degli spazi comuni, dell'accesso ai servizi igienici per evitare assembramenti?	SI	NO	
18	C'è la vigilanza sul rispetto della distanza interpersonale di sicurezza di 1 metro?	SI	NO	
19	C'è la vigilanza per evitare assembramenti negli spazi comuni e aree svago?	SI	NO	

Informazione

20	Sono state istituite necessarie informazioni da affiggere per lavoratori?	SI	NO	
21	Sono state affisse in punti visibili le necessarie informazioni per lavoratori?	SI	NO	
22	Per clienti?	SI	NO	
23	Per i trasportatori?	SI	NO	
24	Per i fornitori esterni?	SI	NO	
25	Per gli ospiti?	SI	NO	
26	Le informazioni vengono distribuite ad personam con uno stampato o dépliant?	SI	NO	
27	E' stato affisso il Decalogo del Ministero della Salute?	SI	NO	
28	Le aziende esterne sono state istruite per rispettare le procedure di sicurezza COVID-19 per esterni ?	SI	NO	

Gestione dell'emergenza contagi

29	L'azienda ha predisposto delle procedure di sicurezza in ottemperanza dei protocolli emessi dalle Autorità Sanitarie?	SI	NO	
30	E' stato integrato il Piano di Emergenza con	SI	NO	

	procedure per gestire una persona con sintomi influenzali o temperatura superiore ai 37,5°C?			
31	Gli addetti al Primo Soccorso sono stati informati e formati per l'intervento in Emergenza nei confronti di una persona che abbia sintomi influenzali o temperatura superiore ai 37,5°C?	SI	NO	
32	Le Casette di Primo Soccorso sono dotate di DPI anti-contagio idonei e in numero adeguato ?	SI	NO	
33	Le cassette di Primo soccorso vengono controllate giornalmente?	SI	NO	
34	E' stato nominato un servizio di vigilanza sul rispetto delle norme e disposizioni aziendali anti COVID-19?	SI	NO	
35	I lavoratori sono informati sulle procedure di emergenza in caso di presenza di lavoratori con temperatura superiore ai 37,5°C?	SI	NO	

Misure tecniche e segnaletica

36	Sono state introdotte modifiche tecnico-funzionali (es. dispenser, barriere, ventilazione)?	SI	NO	
37	Se si quali?			
38	Si è proceduto a distanziare le postazioni di lavoro di 1 metro?	SI	NO	
39	Nel caso di apertura al pubblico si è proceduto a distanziare le persone in coda con segnaletica a terra con distanziamenti pari 1 metro?	SI	NO	
40	Sono stati affissi dépliant con l'invito e obbligo di rispettare la distanza di sicurezza di 1 metro?	SI	NO	
41	E' stata tracciata nei luoghi produttivi apposita segnaletica per far rispettare la distanza di sicurezza di 1 metro?	SI	NO	
42	E' stata tracciata negli spazi comuni antistanti servizi igienici e luoghi di svago apposita segnaletica per far rispettare la distanza di sicurezza di 1 metro?	SI	NO	

Misure Gestionali

43	E' stato previsto lo smart working?	SI	NO	
44	Se si per quali reparti?			
45	Sono stati attivati gli ammortizzatori sociali?	SI	NO	

46	Se si quali?			
47	Sono state introdotte nuove turnazioni sul lavoro?	SI	NO	
48	È stata ridotta la presenza del personale a quello strettamente necessario?	SI	NO	
49	Sono stati chiusi quei reparti non strettamente necessari?	SI	NO	
50	Sono stati modificati gli orari lavorativi?	SI	NO	

DPI

51	I lavoratori sono stati informati, formati e addestrati sull'utilizzo dei DPI?	SI	NO	
52	E' stata formalizzata una procedura sull'utilizzo dei DPI ?	SI	NO	
53	Vengono distribuiti idonei DPI ai lavoratori?	SI	NO	
54	Mascherine FFP2?	SI	NO	
55	Mascherine FFP3?	SI	NO	
56	Mascherine Chirurgiche?	SI	NO	
57	Guanti in nitrile?	SI	NO	
58	Visiera?	SI	NO	
59	Occhiali di protezione?	SI	NO	
60	I DPI sono marcati CE?	SI	NO	
61	I DPI vengono sostituiti giornalmente?	SI	NO	
62	Viene rispettata la raccolta differenziata dei rifiuti?	SI	NO	

Pulizia e Sanificazione

63	E' prevista la sanificazione periodica dei luoghi di lavoro?	SI	NO	
64	E' prevista la sanificazione periodica degli spazi comuni aree svago?	SI	NO	
65	E' prevista la sanificazione periodica dei servizi igienici?	SI	NO	
66	Le postazioni di lavoro vengono pulite giornalmente a fine turno?	SI	NO	
67	Attrezzature e strumenti vengono puliti regolarmente a fine turno?	SI	NO	
68	Esistono procedure di sanificazione per attrezzature e impianti?	SI	NO	
69	E' stata individuata una lista di attrezzature o parti di esse che vanno sanificate?	SI	NO	
70	Esistono disposizioni di sanificazione per attrezzature e impianti?	SI	NO	
71	L'azienda ha messo a disposizione dei lavoratori prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani?	SI	NO	
72	L'azienda ha messo a disposizione nelle aree comuni, negli ingressi, nelle aree svago dispenser con prodotti igienizzanti?	SI	NO	
73	La sanificazione degli ambienti viene eseguita da azienda idonea e specializzata?	SI	NO	
74	Qual è la periodicità degli interventi di sanificazione?			

Comitato Interno

75	L'azienda ha nominato il MC?	SI	NO	
76	L'azienda collabora con il MC per la gestione COVID-19?	SI	NO	
77	L'azienda collabora con il RLS nella gestione COVID-19?	SI	NO	
78	E' stato nominato il Comitato Interno per la valutazione delle azioni intraprese per il contenimento e contrasto all'epidemia COVID-19?	SI	NO	
79	I lavoratori conoscono i componenti del Comitato Interno?	SI	NO	

80	I lavoratori conoscono lo scopo del Comitato Interno?	SI	NO	
81	L'azienda ha individuato un COVID Manager?	SI	NO	

Riferimenti documentali:

Il documento di riferimento per ogni azienda è il "**Protocollo aziendale per il contenimento della diffusione del COVID-19**".

Vanno a integrare questo documento le seguenti procedure, informative, verbali (tra parentesi i collegamenti alla check list):

- ✓ (3) **Informativa Privacy e Procedura per la gestione del superamento della soglia di temperatura corporea**
- ✓ (12) **Procedura per la gestione del personale**
- ✓ (17) **Procedura per la gestione degli spazi comuni**
- ✓ (20) **Fascicoli Informativi**
- ✓ (28) **Procedura per la gestione degli accessi degli esterni**
- ✓ (29) **Procedura per la gestione dell'emergenza "caso sospetto"**
- ✓ (30) **Integrazione del Piano di Emergenza**
- ✓ (40) **Fascicoli Informativi di cui al punto (20)**
- ✓ (52) **Procedura per l'uso e la gestione dei DPI**
- ✓ (78) **Verbale di costituzione del Comitato Interno**

Per assistenza e maggiori informazioni contattare Ripartenzainsicurezza di M&P Project all'indirizzo e-mail: info@ripartenzainsicurezza.com