

*Ispettorato territoriale del lavoro di Milano-Lodi***SCHEDA DI RILEVAZIONE ATTIVITA' - SETTORE RISTORAZIONE**

Ragione sociale _____ P.IVA _____

Unità Locale _____ N. operatori presenti _____

MISURE DI PREVENZIONE		
PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID		
	SI	NO
Sono predisposte adeguate informazioni sulle misure di prevenzione comprensibili anche per i clienti di altra nazionalità?		
E' rilevata la temperatura corporea del personale durante l'accesso al locale?		
E' rilevata la temperatura dei clienti che accedono al locale per effettuare consumazioni al tavolo?		
Sono disponibili prodotti igienizzanti per le mani per i clienti in più punti del locale e in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici?		
Sono presenti utensili e contenitori riutilizzabili non disinfettati come saliere od oliere?		
Se l'esercizio dispone di posti a sedere, è privilegiato l'accesso tramite prenotazione?		
Viene tenuta registrazione delle prenotazioni per 14 gg. Al fine del tracciamento di possibile contagio?		
E' prevista una distanza di almeno un metro tra i clienti che consumano al banco?		
I tavoli sono predisposti in modo da assicurare almeno 1 metro di distanza tra i clienti seduti?		
E' privilegiato l'utilizzo di spazi esterni?		
E' consentita la somministrazione a buffet in modalità self service con prodotti non confezionati in monodose?		
Il menù è indicato su lavagna, su fogli monouso o consentendo la consultazione tramite cellulare del cliente?		
Sono presenti barriere divisorie ai tavoli e alla cassa?		
I clienti indossano la mascherina quando non sono seduti al tavolo?		
	SI	NO
E' favorito il pagamento in forma elettronica?		

**Ispettorato territoriale del lavoro di Milano-Lodi**

Il personale indossa le mascherine e procede all'igienizzazione delle mani prima di ogni servizio al tavolo?		
Al termine di ogni servizio il tavolo viene pulito e disinfettato?		
Vengono disinfettate frequentemente le superfici comuni? (maniglie, corrimani, pos,ecc.)		
Vengono puliti giornalmente i locali comuni come spogliatoi e servizi igienici?*		
Vengono mantenute aperte costantemente le finestre di spogliatoi e servizi igienici?*		
In caso di areazione forzata in spogliatoi e servizi igienici, viene lasciata costantemente in funzione? *		
Viene costantemente garantito un ricambio d'aria regolare e sufficiente nei locali di lavoro, favorendo l'aerazione naturale, anche lasciando aperta la porta di ingresso?		
Qualora possibile, è stata eliminata la funzione di ricircolo dell'aria negli impianti di raffrescamento/riscaldamento?		
Sono posizionati nel locale raccoglitori chiusi per i rifiuti?*		

*Riferimento a norme INAIL

Bibliografia:

DPCM 11/06/2020 e relativo allegato 9 – paragrafo relativo a ristorazione
Linee di indirizzo per la riapertura delle attività economiche e produttive – Regione Lombardia-
Nuovo coronavirus SARS-CoV-2
Documento tecnico su ipotesi di modulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2
nel settore della cura della persona servizi dei parrucchieri e di altri trattamenti estetici