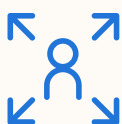


# riepilogo del protocollo di sicurezza delle migliori prassi



**rimodellamento/adattamento del posto di lavoro**  
garantire maggiore spazio tra dipendenti/funzioni/postazioni di lavoro

**miglioramento del filtraggio e della ventilazione dell'aria**  
rimozione più efficiente di particelle pericolose dall'ambiente

**incremento di maniglie/interfacce touch-free**  
riduzione di maniglie e di interfacce fisiche e introduzione del controllo del movimento



**segnali visivi di distanziamento sociale/disinfezione**  
garantire rapidi controlli/promemoria per mantenere il distanziamento e l'igiene

**distribuzione di turni e pause pranzo**  
riorganizzazione dei turni dei dipendenti e delle pause per evitare la formazione di lunghe code e affollamenti

**spazio tra i tavoli della mensa e servizio alimentare**  
servire cibo preconfezionato in contenitori riutilizzabili/monouso



**zone dedicate all'igiene con punti di controllo**  
separazione in zone degli spazi di lavoro con disinfezione obbligatoria tra di esse

**alta visibilità della pulizia degli spazi di lavoro**  
mostrare attività di pulizia e confermare la pulizia degli spazi di lavoro

**kit di lavoro puliti**  
fornire a ciascun dipendente un kit di prodotti essenziali per l'igiene della persona, ad es. gel a base alcolica, salviettine igienizzanti

**designazione di una persona addetta alla vigilanza del team**  
nominare un membro del team per garantire il rispetto dei nuovi standard