

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