

ELENCO DEI PERICOLI CONNESSI ALLA CONTAMINAZIONE DA CORONAVIRUS IN OGNI FASE DEL PROCESSO LAVORATIVO AL BAR

FASE	PERICOLO	PROBABILITA'	MOTIVAZIONE DELLA PROBABILITA'	GRAVITA'	MOTIVAZIONE DELLA GRAVITA'	P X G	MISURA PREVENTIVA	MOTIVAZIONE DEL PERICOLO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONE
RICEVIMENTO MERCI	CONTATTO FORNITORE	1	è facile evitare il contatto ed è comune l'utilizzo del DPI	1	la contaminazione può essere solo sull'involucro esterno ed eventualmente è facile da sanificare	1	AFFISSIONE DI COMUNICAZIONI DI SICUREZZA E FIRMA DI PRESA VISIONE - FORMAZIONE DEL PERSONALE. DOTAZIONE DPI - ADEGUATA DISTANZA	1 MT o COME DA DISPOSIZIONI MINISTERIALI	FOTO CONSEGNA	RESO DELLE MERCI NON IDONEE - CONFEZIONI APERTE O NON SANIFICABILI	ARCHIVIO ELENCO FORNITORI CON COMUNICAZIONE DI SICUREZZA FIRMATA PER CIASCUN FORNITORE - ARCHIVIAZIONE ANNUALE -FOTOGRAFICA	VERIFICA ANNUALE ELENCO FORNITORI E SCHEDE FIRMATE - VERIFICA SETTIMANALE E SALVATAGGIO IMMAGINI SU SUPPORTO RIGIDO O CLOUD
	MERCI CONTAMINATE	1	possono essere contaminate solo merci senza involucro protettivo	2	qualora lo fossero, si effettua la resa o se possibile la sanificazione (es. bottiglie singole, lattine, confezioni di singoli alimenti)	2	FORMAZIONE DEL PERSONALE - COPERTURA ADEGUATA DEI PRODOTTI	PRODOTTI SFUSI	FOTO PRODOTTI - VERIFICA GIORNALIERA STOCCAGGIO SANIFICANTE	APERTURA DELLE CONFEZIONI CON DPI - LAVAGGIO PRODOTTI SFUSI CON SANIFICANTE IDONEO O MEDIANTE UVC / OZONO	FOTOGRAFICA - REGISTRO DEI RESI E DELLE AZIONI CORRETTIVE	VERIFICA SETTIMANALE E SALVATAGGIO IMMAGINI SU SUPPORTO RIGIDO O CLOUD
STOCCAGGIO MERCI	CONTAMINAZIONE DIRETTA DEL PERSONALE	1	è facile evitare il contatto ed è comune l'utilizzo del DPI	1	la contaminazione può essere solo sull'involucro esterno ed eventualmente è facile da sanificare	1	FORMAZIONE DEL PERSONALE. UTILIZZO DPI COME DA NORMATIVA	MANCANZA DPI	VERIFICA GIORNALIERA ASSORTIMENTO DPI	STOCCAGGIO IN AREA SEPARATA CON APPOSIZIONE DI ADEGUATA SEGNALAZIONE SULLE MERCI	FOTOGRAFICA	VERIFICA SETTIMANALE E SALVATAGGIO IMMAGINI SU SUPPORTO RIGIDO O CLOUD
PREPARAZIONE ALIMENTI	CONTAMINAZIONE DIRETTA DEL PERSONALE	2	può avvenire solo in inosservanza delle regole	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	6	FORMAZIONE DEL PERSONALE - UTILIZZO DPI COME DA NORMATIVA	MANCANZA DPI - MANCANZA OSSERVAZIONI DI BASE CONTRO LA CONTAMINAZIONE CROCIATA	VERIFICA GIORNALIERA ASSORTIMENTO DPI - VERIFICA ADEGUATEZZA SPAZI DI LAVORO	FORMAZIONE DEL PERSONALE - REALIZZAZIONE AREA DI LAVORO SEPARATA DA POSSIBILI FONTI CONTAMINANTI. REALIZZAZIONE DI BOX TRASPARENTE PER LA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI STILE LABORATORIO CHIMICO.	FOTOGRAFICA	VERIFICA SETTIMANALE E SALVATAGGIO IMMAGINI SU SUPPORTO RIGIDO O CLOUD
DISPOSIZIONE PRODOTTI IN VETRINA	CONTAMINAZIONE DIRETTA DEL PERSONALE O DEI CLIENTI	1	può avvenire solo se non vi sono adeguate protezioni dell'area di servizio o in inosservanza delle regole	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	3	FORMAZIONE DEL PERSONALE. UTILIZZO DPI COME DA NORMATIVA - DIVIETO DI ACCESSO AGLI ALIMENTI DA PARTE DEI CLIENTI	MANCANZA DPI - SPAZI DI SERVIZIO ADEGUATI	VERIFICA GIORNALIERA ASSORTIMENTO DPI - VERIFICA ADEGUATEZZA SPAZI DI LAVORO	REALIZZAZIONE AREA DI SERVIZIO SEPARATA DA POSSIBILI FONTI CONTAMINANTI. REALIZZAZIONE DI PROTEZIONI AGGIUNTIVE DI COPERTURA DEGLI ALIMENTI. INSTALLAZIONE DI OZONO	FOTOGRAFICA	VERIFICA SETTIMANALE E SALVATAGGIO IMMAGINI SU SUPPORTO RIGIDO O CLOUD
SERVIZIO PRODOTTI ALIMENTARI	CONTATTO CON IL CLIENTE	1	può avvenire solo se non vi sono adeguate protezioni dell'area di servizio o in inosservanza delle regole	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	3	DISTANZA DI SICUREZZA - UTILIZZO DI BARRIERE RIGIDE TRASPARENTI	MANCANZA DPI - MANCANZA SEPARATORI	VERIFICA GIORNALIERA ASSORTIMENTO DPI - VERIFICA ADEGUATEZZA SPAZI DI LAVORO	DOTAZIONE PROTEZIONI ADEGUATE O SERVIZIO SFASATO PER EVITARE CONTATTO RAVVICINATO CON IL CLIENTE		
PREPARAZIONE BEVANDE MISCELANE	CONTAMINAZIONE DIRETTA DEL PERSONALE	2	può avvenire solo in inosservanza delle regole	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	6	FORMAZIONE DEL PERSONALE - UTILIZZO DPI COME DA NORMATIVA	MANCANZA DPI - MANCANZA OSSERVAZIONI DI BASE CONTRO LA CONTAMINAZIONE CROCIATA	VERIFICA GIORNALIERA ASSORTIMENTO DPI - VERIFICA ADEGUATEZZA SPAZI DI LAVORO	FORMAZIONE DEL PERSONALE		
	CONTAMINAZIONE DA GHIACCIO	1	può avvenire solo in caso di mancata sanificazione del fabbricatore e se non vi è l'osservanza delle regole anticontagio	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	3	UTILIZZO ADEGUATA STRUMENTAZIONE PER LA PRESA DEL GHIACCIO E SUA CONSERVAZIONE IN LUOGO IDONEO - SANIFICAZIONE SETTIMANALE FABBRICATORE DI GHIACCIO	MANCATA OSSERVAZIONE DELLE DISPOSIZIONI - MANCATO UTILIZZO DPI - MANCANZA DI CORRENTE	VERIFICA GIORNALIERA QUANTITA' DI GHIACCIO E DPI	FORMAZIONE DEL PERSONALE	SCHEDA SANIFICAZIONE FABBRICATORE DI GHIACCIO	VERIFICA SETTIMANALE E CONSERVAZIONE DOCUMENTAZIONE ANNUALE.

ELENCO DEI PERICOLI CONNESSI ALLA CONTAMINAZIONE DA CORONAVIRUS IN OGNI FASE DEL PROCESSO LAVORATIVO AL BAR

FASE	PERICOLO	PROBABILITA'	MOTIVAZIONE DELLA PROBABILITA'	GRAVITA'	MOTIVAZIONE DELLA GRAVITA'	P X G	MISURA PREVENTIVA	MOTIVAZIONE DEL PERICOLO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONE
	CONTAMINAZIONE CONTENITORI DI SERVIZIO	2	può avvenire in caso di mancata osservanza delle regole e in errata conservazione/stoccaggio dei contenitori	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	6	UTILIZZO DI CONTENITORI MONOUSO - STOCCAGGIO IN CONDIZIONI DI PROTEZIONE - UTILIZZO DPI	IMPOSSIBILITA' DI PROTEZIONE DA AGENTI ESTERNI O DAI CLIENTI	LAVAGGIO CON ADITTIVO SANIFICANTE - VERIFICA GIORNALIERA SCORTE ADITTIVO	RICERCA E POSIZIONAMENTO DEI CONTENITORI DI SERVIZIO IN ZONA PROTETTA	SCHEDA DI SICUREZZA DELL'ADITTIVO	
SERVIZIO BEVANDE CALDE	CONTAMINAZIONE DIRETTA DEL PERSONALE -	1	può avvenire solo in assenza di adeguate protezioni dell'area di servizio o in inosservanza delle regole	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	3	FORMAZIONE DEL PERSONALE - UTILIZZO DPI COME DA NORMATIVA	MANCANZA DPI - MANCANZA OSSERVAZIONI DI BASE CONTRO LA CONTAMINAZIONE CROCIATA	VERIFICA GIORNALIERA ASSORTIMENTO DPI - VERIFICA ADEGUATEZZA SPAZI DI LAVORO	FORMAZIONE DEL PERSONALE		
	CONTAMINAZIONE CONTENITORI DI SERVIZIO	2	può avvenire solo in caso di inosservanza delle regole e di errata conservazione/ stoccaggio dei contenitori	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	6	UTILIZZO DI CONTENITORI MONOUSO - STOCCAGGIO IN CONDIZIONI DI PROTEZIONE - UTILIZZO DPI	IMPOSSIBILITA' DI PROTEZIONE DA AGENTI ESTERNI O DAI CLIENTI	LAVAGGIO CON ADITTIVO SANIFICANTE - VERIFICA GIORNALIERA SCORTE ADITTIVO	RICERCA E POSIZIONAMENTO DEI CONTENITORI DI SERVIZIO IN ZONA PROTETTA	SCHEDA DI SICUREZZA DELL'ADITTIVO	
	CONTAMINAZIONE BATTERICA SU SUPERFICI NON PULITE CHE POSSONO PROLUNGARE LA PERMANENZA DEL VIRUS NELLE GOCCIOLINE DI SALIVA DELL'OPERATORE (LANCE VAPORE, SPUGNE, BATTIFONDI)	2	può avvenire solo in inosservanza delle regole e in errato utilizzo degli strumenti di lavoro	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	6	FORMAZIONE DEL PERSONALE - UTILIZZO DPI COME DA NORMATIVA - PULIZIA COSTANTE A OGNI UTILIZZO DELLA LANCIA VAPORE - CONSERVAZIONE DELLA SPUGNA DI PULIZIA DELLA LANCIA IN CONTENITORE CHIUSO	MANCANZA DPI - MANCANZA OSSERVAZIONI DI BASE CONTRO LA CONTAMINAZIONE CROCIATA	VERIFICA GIORNALIERA ASSORTIMENTO DPI - VERIFICA ADEGUATEZZA SPAZI DI LAVORO	FORMAZIONE DEL PERSONALE		
SERVIZIO BEVANDE FREDE	CONTAMINAZIONE DIRETTA DEL PERSONALE - CONTAMINAZIONE CROCIATA IN AMBIENTE INSALUBRE	1	può avvenire solo se non vi sono adeguate protezioni dell'area di servizio o in inosservanza delle regole	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	3	FORMAZIONE DEL PERSONALE - UTILIZZO DPI COME DA NORMATIVA - SANIFICAZIONE AMBIENTI DI STOCCAGGIO E REFRIGERAZIONE SETTIMANALE - VERIFICA CONFORMITA' RICEVIMENTO E STOCCAGGIO MERCI	MANCANZA DPI - MANCANZA OSSERVAZIONI DI BASE CONTRO LA CONTAMINAZIONE CROCIATA	VERIFICA GIORNALIERA ASSORTIMENTO DPI - VERIFICA DOCUMENTAZIONI RICEVIMENTO E STOCCAGGIO MERCI	FORMAZIONE DEL PERSONALE	SCHEDA SANIFICAZIONE SPAZI DI STOCCAGGIO AMBIENTE E DI REFRIGERAZIONE OLTRE A REGISTRAZIONI HACCP IN ESSERE	VERIFICA SETTIMANALE E CONSERVAZIONE DOCUMENTAZIONE ANNUALE.
ACCESSO CLIENTI	CONTAMINAZIONE DIRETTA DELLE SUPERFICI DI APPOGGIO E DEI COMANDI DI APERTURA	2	secondo gli ultimi studi sembra che possa avvenire se vi è una serie di concause quali: soggetto positivo che deposita il virus in ambiente favorevole (goccioline di saliva, lacrime), successivo contatto da soggetto sano entro un breve lasso di tempo ed immediato contatto delle mani su mucose o in bocca	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	6	POSIZIONAMENTO ESTERNO DI CARTELLI INFORMATIVI - POSIZIONAMENTO INTERNO DI GEL SANIFICANTE. LASCIARE LA PORTA APERTA - UTILIZZO DPI DA PARTE DEI CLIENTI	MANCANZA OSSERVAZIONE DELLE PRESCRIZIONI	PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE SUPERFICI DI CONTATTO ORARIA O SECONDO DISPOSIZIONI MINISTERIALI	FORMAZIONE DEL PERSONALE E CONTROLLO - AVVISO VERBALE AL CLIENTE -		
ACCESSO SERVIZI IGIENICI	CONTAMINAZIONE DIRETTA DELLE SUPERFICI DI APPOGGIO E DEI COMANDI DI APERTURA	2	secondo gli ultimi studi sembra che possa avvenire se vi sono una serie di concause quali: soggetto positivo che deposita il virus in ambiente favorevole (goccioline di saliva, lacrime), successivo contatto da soggetto sano entro un breve lasso di tempo ed immediato contatto delle mani su mucose o in bocca. ma se il cliente ha già ottemperato alle prescrizioni di sicurezza per l'ingresso ed è dotato di DPI la probabilità diminuisce	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	6	POSIZIONAMENTO ESTERNO DI CARTELLI INFORMATIVI - POSIZIONAMENTO ESTERNO DI GEL SANIFICANTE DA UTILIZZARE PRIMA DELL'APERTURA DELLA PORTA. LASCIARE LA PORTA APERTA - UTILIZZO DPI DA PARTE DEI CLIENTI	MANCANZA OSSERVAZIONE DELLE PRESCRIZIONI	PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE SUPERFICI DI CONTATTO ORARIA O COME DA DISPOSIZIONI MINISTERIALI	FORMAZIONE DEL PERSONALE E CONTROLLO - AVVISO VERBALE AL CLIENTE -		

ELENCO DEI PERICOLI CONNESSI ALLA CONTAMINAZIONE DA CORONAVIRUS IN OGNI FASE DEL PROCESSO LAVORATIVO AL BAR

FASE	PERICOLO	PROBABILITA'	MOTIVAZIONE DELLA PROBABILITA'	GRAVITA'	MOTIVAZIONE DELLA GRAVITA'	P X G	MISURA PREVENTIVA	MOTIVAZIONE DEL PERICOLO	MONITORAGGIO E FREQUENZA	AZIONE CORRETTIVA	REGISTRAZIONI	VERIFICA E REVISIONE
	CONTAMINAZIONE SERVIZI IGIENICI	1	secondo gli ultimi studi sembra che possa avvenire se vi sono una serie di concause quali: soggetto positivo che deposita il virus in ambiente favorevole (goccioline di saliva, lacrime), successivo contatto da soggetto sano entro un breve lasso di tempo ed immediato contatto delle mani su mucose o in bocca. ma se il cliente ha già ottemperato alle prescrizioni di sicurezza per l'ingresso ed è dotato di DPI la probabilità diminuisce	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	3	POSIZIONAMENTO ESTERNO DI CARTELLI INFORMATIVI - POSIZIONAMENTO INTERNO DI GEL SANIFICANTE DA UTILIZZARE PRIMA DELL'APERTURA DELLA PORTA. - UTILIZZO DPI DA PARTE DEI CLIENTI - INSTALLAZIONE DI SITEMA DI SANIFICAZIONE AMBIENTALE UVC TEMPORIZZATO TRA UN CLIENTE E L'ALTRO. UTILIZZO DI SISTEMI DI GESTIONE DELLE STRUMENTAZIONI IGIENICHE CON COMANDI NON MANUALI MA A PEDALE O ELETTRONICI. ILLUMINAZIONE CON SENSORE DI PRESENZA	MANCANZA DELLE DISPOSIZIONI MINISTERIALI. MANCANZA OSSERVAZIONE DELLE PRESCRIZIONI O DI DISPOSITIVI CHE AGEVOLINO L'ASSENZA DI UTILIZZO MANUALE.	PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE SUPERICI DI CONTATTO SECONDO DISPOSIZIONI MINISTERIALI	FORMAZIONE DEL PERSONALE E CONTROLLO -	SCHEDE DI PULIZIA FIRMATE	
SERVIZIO AL BANCO	CONTAMINAZIONE DIRETTA DEL PERSONALE O DEI CLIENTI	2	può avvenire solo se non vi sono adeguate protezioni dell'area di servizio o in inosservanza delle regole, SPECIE DA PARTE DEI CLIENTI TRA LORO	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	6	FORMAZIONE DEL PERSONALE. UTILIZZO DPI COME DA NORMATIVA - UTILIZZO DI BARRIERE DI PROTEZIONE - SPAZIO INTERPERSONALE COME DA DM	MANCANZA DPI - SPAZI DI SERVIZIO INADEGUATI	VERIFICA GIORNALIERA ASSORTIMENTO DPI - VERIFICA ADEGUATEZZA SPAZI DI LAVORO	REALIZZAZIONE AREA DI SERVIZIO SEPARATA DAL BANCO. INSTALLAZIONE DI OZONO		
SERVIZIO AL TAVOLO	CONTAMINAZIONE DIRETTA DEL PERSONALE O DEI CLIENTI	2	può avvenire solo se non vi sono adeguate protezioni da parte dei camerieri o in inosservanza delle regole, SPECIE DA PARTE DEI CLIENTI TRA LORO	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	6	FORMAZIONE DEL PERSONALE. UTILIZZO DPI COME DA NORMATIVA - SPAZIO INTERPERSONALE COME DA DM	MANCANZA DPI - SPAZI DI SERVIZIO INADEGUATI	VERIFICA GIORNALIERA ASSORTIMENTO DPI - VERIFICA ADEGUATEZZA SPAZI DI LAVORO	REALIZZAZIONE AREA DI SERVIZIO CON SEPARATORI IN CASO DI MANCANZA DI SPAZI ADEGUATI INSTALLAZIONE DI OZONO		
SERVIZIO ASPORTO	CONTAMINAZIONE DIRETTA DEL PERSONALE	1	può avvenire solo in inosservanza delle regole e in errata conservazione/ stoccaggio dei contenitori /	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	3	FORMAZIONE DEL PERSONALE - UTILIZZO DPI COME DA NORMATIVA - STOCCAGGIO IN AREA DEDICATA LONTANO DA POSSIBILI CONTAMINAZIONI	MANCANZA DPI - MANCANZA OSSERVAZIONI DI BASE CONTRO LA CONTAMINAZIONE CROCIATA	VERIFICA GIORNALIERA ASSORTIMENTO DPI - VERIFICA ADEGUATEZZA STOCCAGGIO - VERIFICA GESTIONE ACCETTAZIONE E CONSERVAZIONE MERCE	FORMAZIONE DEL PERSONALE		
	CONTAMINAZIONE CROCIATA IN AMBIENTE INSALUBRE - CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	2	può avvenire solo in inosservanza delle regole e in errata conservazione/ stoccaggio dei contenitori	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	6	UTILIZZO DI CONTENITORI MONOUSO - STOCCAGGIO IN CONDIZIONI DI PROTEZIONE - UTILIZZO DPI	IMPOSSIBILITA' DI PROTEZIONE DA AGENTI ESTERNI O DAI CLIENTI	LAVAGGIO CON ADITTIVO SANIFICANTE - VERIFICA GIORNALIERA SCORTE ADITTIVO	RICERCA E POSIZIONAMENTO DEI CONTENITORI DI SERVIZIO IN ZONA PROTETTA	SCHEDE DI SICUREZZA DELL'ADITTIVO	
UTILIZZO DEL DENARO CONTANTE O PAGAMENTI CONTACTLESS	CONTAMINAZIONE DIRETTA DEL PERSONALE O DEI CLIENTI	3	può avvenire solo se non vi sono adeguate protezioni ma la rapidità dell'operazione spesso non consente, qualora non vi sia un addetto cassa, di utilizzare un paio di guanti per ogni pagamento.	3	in caso di contaminazione si verifica facilmente il contagio, salvo la positività dell'addetto	9	FORMAZIONE DEL PERSONALE. UTILIZZO DPI COME DA NORMATIVA - UTILIZZO DI CASSE AUTOMATICHE E PAGAMENTI ELETTRONICI ON LINE	MANCANZA DPI - MANCANZA PAGAMENTI CONTACTLESS O ON LINE	VERIFICA GIORNALIERA ASSORTIMENTO DPI -	GESTIONE DEL CONTANTE IN MODO AUTOMATICO		