

# Progetto CR<sup>2</sup>

ELABORAZIONE PROTOCOLLI DI GESTIONE EMERGENZA COVID-19



**VALUTAZIONE  
RISCHIO  
LAVORATORI**

**Attribuzione di una classe di rischio all'attività da definirsi in relazione alla tipologia di mansione per operatore in raffronto con le evidenze sanitarie raccolte.**

**DEFINIZIONE DEL LIVELLO DI  
RISCHIO POTENZIALE DI  
CONTAMINAZIONE INTERNO  
ALL'AMBITO OPERATIVO**

**Rischio  
Basso**

**Rischio  
medio**

**Rischio  
Alto**

**VALUTAZIONE  
RISCHIO  
FRUTTORI**

**Attribuzione di una classe di rischio all'attività da definirsi in relazione alla tipologia di attività ed all'interazione con potenziale clientela in raffronto con le evidenze sanitarie raccolte**

**DEFINIZIONE DEL LIVELLO DI  
RISCHIO POTENZIALE DI  
CONTAMINAZIONE INTERNO  
ALL'AMBITO OPERATIVO PER  
CLIENTI E FRUTTORI  
OCCASIONALI**

**Rischio  
Basso**

**Rischio  
medio**

**Rischio  
Alto**

**ELABORAZIONE DEL PROTOCOLLO AZIENDALE**

**>>>> ESAMINARE <<<<**

**1 - Tipologia attività e verifica protocolli pre-esistenti**

**2 - Analisi del luogo di lavoro / attività**

**3 - ricerca e contestualizzazione protocolli prestabiliti dalla legge in base alla tipologia di attività**

**>>>> SVILUPPARE <<<<**

**TEAM CR2  
TECNICO  
SANITARIO**

**Valutazione rischio contagio lavoratori e fruitori**

**TEAM AZIENDALE**

**REDAZIONE DEL PROTOCOLLO AZIENDALE DEDICATO**

**>>>> ATTUARE <<<<**

**A  
INFORMAZIONE E FORMAZIONE SPECIFICA DEI LAVORATORI**

**B  
INFORMAZIONE DI COLLABORATORI - FORNITORI E FRUITORI**

**C  
PROCEDURE DI REGOLAMENTAZIONE E COORDINAMENTO**

**D  
PULIZIA, IGIENIZZAZIONE SANIFICAZIONE**

**E  
PROCEDURE E CONTROLLI SANITARI**

**TEAM CR2  
TECNICO  
SANITARIO**

**VERIFICA SUL CAMPO DEL PROGETTO**

**TEAM AZIENDALE**

**RIDUZIONE DEL RISCHIO**