



**TALIA CORSI**  
FORMAZIONE PROFESSIONALE CONTINUA

**Aggiornamento dei Lavoratori  
sulle Procedure COVID-19 – Bar e  
Ristoranti**

# Aggiornamento dei Lavoratori sulle Procedure COVID-19 – Bar e Ristoranti



Il corso prevede una certificazione in base alle disposizioni espresse nel Testo Unico D. Lgs. 81/2008 e rafforzate in sede di Conferenza Stato-Regioni.

**DURATA:** 1 ora

**MODALITÀ:** e-learning

## OBIETTIVI

Il corso ha l'obiettivo di informare e formare tutte le tipologie di lavoratori rispetto al Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, sottoscritto dal Presidente del Consiglio dei Ministri, dal MEF, MLPS, MSE e dal MdS. L'informazione sul protocollo, trattata in questo corso, prevede di dare un'informativa specifica sul rischio Covid-19, sui DPI da utilizzare nei bar e ristoranti, sulle procedure di sanificazione e sulle responsabilità dei lavoratori.

## DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti i lavoratori, dirigenti, preposti ed RLS dipendenti di ogni tipologia di servizio di acconciatori, barbieri ed estetisti.

# PROGRAMMA

## Capitolo 1

- premessa circa il Covid-19, definizione, modalità di trasmissione, livello di contagio attuale
- introduzione al D.Lgs.81/08 con individuazione di tutte le figure all'interno dell'azienda che compongono il SPP, con cenni a preposti e dirigenti
- individuazione dei ruoli e delle responsabilità
- l'importanza della informazione, formazione ed addestramento con relative definizioni

## Capitolo 2

- definizione ed individuazione dei fattori di rischio
- valutazione dei rischi
- DPI, strumentazioni per la mitigazione del rischio e segnaletica
- sanificazione ambienti di lavoro

## Capitolo 3

- qual è la classe di rischio e quali sono i comportamenti corretti per tutelare la propria e altrui salute negli ambienti di lavoro come bar e ristoranti.