

Erica Tartari

Da: Erica Tartari <e.tartari@ascomvittorio.it>
Inviato: giovedì 21 ottobre 2021 18:36
A: 'amministrazione@hotelristoranteprimavera.it'
Cc: 'Giovanni Benincà'
Oggetto: R: Nomina medico - Scheda DPI personale interno
Allegati: Modulo delega green pass per ristoranti giugno 2021.docx; 1 - Procedura verifica green pass.docx; 1 - Protocollo Covid alberghi con rif. a somministrazione.docx; 2 - Dichiarazione dipendente ricevimento info.doc; 3 - Opuscolo allegato dic. dipendente ricevimento info.doc; 4 - Dichiarazione soggetti ipersuscettibili.doc; 5 - Lista condizioni di ipersuscettibilità.pdf; 6 - Informativa obbligo green pass 15102021.doc; Avviso fornitori - CTS.DOC; Integrazione consegna a domicilio.doc; Ristoranti - Obbligo green pass clienti 06082021.jpg; Come lavarsi le mani.jpg; 10 comportamenti.png; Ristoranti - Numero persone 21062021.png; 7 - Designazione RLS.DOC; 8 - Designazione resp. primo socc. e antin..doc; 13 - Contenuto cassetta primo soccorso.pdf; 9 - Lavoratrici madre.doc; 10 - Consegna DPI.DOC; 12 - Registro attrezzatura.doc; Requisiti Benincà.pdf; Verbale elezione RLS.DOC; Registro presidi antincendio.doc; 2 - Lettera di incarico RSPP.PDF; Verbale controllo 21102021.doc

Ciao Serena,

è da ieri mattina che ho la mail imbastita per inviarti quanto ci siamo dette ieri.. ho atteso solo perché ho cercato di organizzarti la check list nel modo più semplice ed efficace. I file a supporto della check sono qui allegati (ti ho messo anche i cartelli COVID se necessari in quanto non ho visto la capienza di persone che possono mangiare presso il Vs. ristorante). Premetto: non ho concluso la parte corsi per cui domani ti mando quello.

DPI

Cameriere e simili: guanti, mascherina, occhiali

Cuochi ed aiuto: guanti, guanti ustione, guanti taglio, calzature, mascherina, occhiali

Lavapiatti: guanti, calzature, mascherina, occhiali

Add. Pulizie: guanti, mascherina, occhiali.

CORSI

Le date dei corsi:

- SICUREZZA BASSO RISCHIO (8 ore):
 - o 15 e 22 novembre ore 14.30-18.30 c/o Ascom
 - o 29/11 e 06/12 ore 14.30-18.30 c/o Ascom
- ANTINCENDIO BASE MEDIO RISCHIO (8 ore): in programma per marzo 2022
- PRIMO SOCCORSO GRUPPO B-C (12 ore): in programma per marzo 2022.

Per quanto concerne la privacy avete bisogno di consulenza o siete già sul pezzo?

Di seguito, invece, ti scrivo circa la mail sotto:

- Nomina medico competente: esatto, ogni volta che, anche lo stesso studio, incarica un medico diverso deve farVi firmare la nomina;
- Foto scale: grazie, messa in archivio e già comunicato tutto a Giovanni (che comunque ci sta leggendo in cc);
- Gestione sicurezza: sì, assolutamente sarà integrato tutto nel modo corretto per singola categoria.

Rimango a disposizione e Ti auguro buona serata,

A presto,

P.S.: sotto in firma trovi il mio num di cell, ciao

Erica Tartari
345 2678480

Sicurezza – Formazione – Qualità – Ambiente



GDPR 2016/679

Nota di riservatezza: il presente messaggio, corredato dei relativi allegati contiene informazioni da considerarsi strettamente riservate, ed è destinato esclusivamente al destinatario sopra indicato, il quale è l'unico autorizzato ad usarlo, copiarlo e, sotto la propria responsabilità, diffonderlo. Chiunque ricevesse questo messaggio per errore o comunque lo leggesse senza esserne legittimato è avvertito che trattenerlo, copiarlo, divulgarlo, distribuirlo a persone diverse dal destinatario è severamente proibito, ed è pregato di rinviarlo immediatamente al mittente distuggendo l'originale.

Da: amministrazione@hotelristoranteprimavera.it [mailto:amministrazione@hotelristoranteprimavera.it]

Inviato: giovedì 21 ottobre 2021 14:24

A: 'Erica Tartari' <e.tartari@ascomvittoriov.it>

Oggetto: Nomina medico - Scheda DPI personale interno

Ciao Erica,

Ti invio in allegato la nomina del medico competente: l'ho trovata tra le varie carte ed è datata 15/06/18, secondo me non è corretta perché la relazione del 30/06/20 è stata fatta da tal Dr.ssa Serena Puliafito, ma per sicurezza te la mando.

Nel foglio Gestione Sicurezza ci sono gli addetti Cucina, Albergo, Pulizie e Manutenzioni, che sia da mettere Lavapiatti ?

Schede DPI lavapiatti, scusa, ma mi sono dimenticata di segnare i DPI ☹️, me li puoi indicare e dal foglio gestione sicurezza non saprei dove inserirli.

La e-mail allo studio paghe è stata inviata quando ricevo notizie ti avviso!

Ciao

Serena

PS: ti mando una foto delle scale interne



Hotel Ristorante Primavera S.r.l.
Via Roma 104
31010 Godega di Sant'Urbano, Treviso
Tel. +39.0438.38122
Fax +39.0438.433901
<http://www.hotelristoranteprimavera.it>
mail: info@hotelristoranteprimavera.it

Il ristorante rispetta i seguenti orari:

Dal Lunedì al Sabato dalle 19.00 alle 22.00

Sabato e Domenica dalle 12.00 alle 14.00

Domenica sera CHIUSO

Lunedì sera il ristorante è ad uso esclusivo dei clienti dell'Hotel

Il contenuto di questa e-mail in conformità al Regolamento sulla privacy UE 2016/679, è strettamente riservato al destinatario. In caso di erronea ricezione o mancato recapito si prega voler avvisare il mittente e cancellare il messaggio. È vietato l'utilizzo del presente messaggio, di ogni dato contenuto e di ogni documento ad esso allegato così come la relativa divulgazione e/o inoltro a terzi senza la nostra espressa autorizzazione.

Il mittente non assume alcuna responsabilità in merito al diverso utilizzo dei dati contenuti nel presente messaggio, alla segretezza e riservatezza delle informazioni e dei relativi eventuali allegati.

Regolamento UE 2016/679 del Parlamento Europeo