

LA CHECK LIST DELL'OSPITALITÀ

PRIMA DI RIAPRIRE LA TUA STRUTTURA HAI CONTROLLATO SE...

1

Sei in regola con gli obblighi formativi?

Entro un breve periodo dall'assunzione devi formare il tuo personale sui rischi della mansione.



Se il tuo personale non è in regola con gli attestati

Contatta la nostra Segreteria per organizzare un corso di HACCP, Antincendio, RSPP, primo soccorso o sicurezza sul lavoro.

2

I parametri della piscina sono corretti?

Vige l'obbligo del controllo dei parametri chimico, fisico e microbiologico dell'acqua.



Non hai fatto i controlli in piscina?

Chiama la nostra Segreteria per fissare un sopralluogo con il nostro Partner tecnico.

3

Hai effettuato i campionamenti annuali contro la legionellosi?

Le linee guida prevedono 9 campionamenti obbligatori all'anno.



Non sei a posto con le campionature per la legionellosi?

Chiama la nostra Segreteria: in poco tempo organizzeremo un sopralluogo con il nostro Partner tecnico.

Federalberghi Garda Veneto

 Via San Bernardo, 137 - Garda (VR)  045 6270404  segreteria@federalberghigardaveneto.it

www.federalberghigardaveneto.it

