

MISURE ANTI CONTAGIO

LINEE GUIDA PER IL PERSONALE

1. Potrà essere rilevata la temperatura corporea. Divieto d'accesso in caso di temperatura $> 37,5$ °C.
2. È necessario rendere disponibili **prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale**, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.
3. Negli esercizi che dispongono di posti a sedere **privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni**. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
4. Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, **consentire l'ingresso ad un numero limitato di clienti per volta**, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di **almeno 1 metro di separazione tra i clienti**.
5. Laddove possibile, **privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni** (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
6. I tavoli devono essere disposti in modo che le **sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro** di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. **Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche** tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
7. **La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti**, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
8. **La consumazione a buffet non è consentita.**
9. Il personale di servizio a contatto con i clienti **deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani** con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).
10. **Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.**
11. **La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani**. In ogni caso, **favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.**
12. I clienti dovranno **indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.**
13. Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di **disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati** (saliere, oliere, ecc). Per i menù **favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.**



CNA
FIRENZE
Metropolitana

Confederazione Nazionale Artigianato Piccola e Media Impresa

