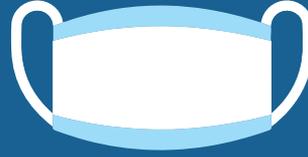


Lavarsi le mani, indossare la mascherina, mantenere la distanza



## Ristorazione

Ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie, catering

- Informare sulle misure di prevenzione (anche in inglese)
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso se superiore a 37,5 °C
- Mettere a disposizione prodotti per igienizzare le mani (in particolare all'entrata e vicino ai servizi igienici)
- Privilegiare l'accesso con prenotazione, per i posti a sedere
- Mantenere l'elenco delle prenotazioni per 14 giorni
- Assicurare la distanza di almeno 1 metro tra le sedute e al banco
- Se possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, etc), sempre rispettando la distanza di almeno 1 metro
- I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare almeno 1 metro di distanza tra i clienti (tranne persone conviventi e non soggette al distanziamento). La distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i tavoli
- La modalità self-service è consentita esclusivamente con prodotti monodose, con distanziamento di almeno 1 metro
- Il personale a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e igienizzare spesso le mani (prima di ogni servizio al tavolo)
- La cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi)
- I clienti devono usare la mascherina quando non sono seduti al tavolo
- Al termine di ogni servizio al tavolo le superfici devono essere pulite e disinfettate
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni
- Escludere totalmente, quando possibile, la funzione di ricircolo negli impianti di condizionamento