



REGIONE  
PUGLIA

CORONAVIRUS

---

# Riaprire in sicurezza

Regole generali per la riapertura  
di attività ristorative, esercizi commerciali,  
servizi alla persona e studi professionali

**Ordinanza del Presidente**  
della Regione Puglia n.237 del 17 maggio 2020

# CORONAVIRUS

## Attività ristorative, esercizi commerciali, servizi alla persona e studi professionali



### REGOLE GENERALI



#### 1. Comunicazione

Informa la clientela sulle **misure di prevenzione** con cartelli multilingua



#### 2. Distanziamento interpersonale

Organizza gli spazi e limita gli accessi affinché sia possibile mantenere la **distanza interpersonale minima di un metro**



#### 3. Temperatura corporea

- Vieta l'ingresso al personale con **febbre superiore a 37,5° C**
- Puoi rilevare la temperatura corporea della clientela e impedire l'ingresso a chi ha **febbre superiore a 37,5 °C**



#### 4. Igiene delle mani

Posiziona **prodotti igienizzanti per clientela e personale** in più punti del locale e promuovine l'uso



# CORONAVIRUS

## Attività ristorative, esercizi commerciali, servizi alla persona e studi professionali



### REGOLE GENERALI



#### 5. Igiene del locale

Assicura un'adeguata pulizia di **servizi igienici** e **aree comuni**



#### 6. Ricambio dell'aria

Favorisci il ricambio d'aria negli **ambienti interni**. Se disponi di un **impianto di condizionamento**, escludi la funzione di ricircolo dell'aria



#### 7. Cassa

Isola la cassa con **barriere fisiche**, es. schermi, oppure fornisci al personale **mascherina** e **gel igienizzante** per le mani



#### 8. Pagamenti

Incoraggia il pagamento con **bancomat**, **carte prepagate** e **carte di credito**



# CORONAVIRUS

## Attività ristorative



### REGOLE PER BAR, RISTORANTI, PUB E PASTICCERIE



#### 1. Comunicazione

- Fa' consultare il **menù** online sul cellulare
- In alternativa plastifica i menù o stampali su carta usa e getta



#### 2. Prenotazione

- Privilegia l'accesso su prenotazione, soprattutto se disponi di **posti a sedere**
- Conserva per 14 giorni l'**elenco delle persone che hanno prenotato**



#### 3. Igiene del locale

- Disinfetta le superfici al termine di ogni **servizio al tavolo**
- Evita il più possibile il riuso di **utensili** e **contenitori** non igienizzati, come posate, saliere, oliere e menù plastificati



# CORONAVIRUS

## Attività ristorative



### REGOLE PER BAR, RISTORANTI, PUB E PASTICCERIE



#### 4. Come comportarsi

- Non possono essere presenti più **clienti** di quanti siano i posti a sedere
- Disponi **tavoli e posti a sedere** per garantire la distanza interpersonale di almeno 1 metro. Puoi ridurre le distanze con l'uso di **barriere fisiche**
- Al **banco**, assicura la distanza interpersonale di almeno 1 metro
- Usa, se possibile, gli **spazi esterni**: giardini, terrazze, tavoli su suolo pubblico
- La **consumazione a buffet** è vietata



#### 5. Il personale in servizio deve

- Indossare la **mascherina**
- Lavarsi le **mani** con gel disinfettante prima di ogni servizio al tavolo



#### 6. La clientela deve

Indossare la **mascherina** quando non è seduta al tavolo

