



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
REGIONE VALLE D'AOSTA

COVID-19

MESURES D'HYGIÈNE ET SANITAIRES

MESURES DE SYSTÈME ET D'ORGANISATION

- 1 Les activités ont lieu uniquement sur réservation, après rendez-vous en ligne ou par téléphone. Pour atteindre ce but, une bonne gestion des horaires est nécessaire afin d'éviter les chevauchements de clients, même en allongeant la plage horaire d'ouverture s'il est possible.
- 2 En cas de symptômes respiratoires ou de fièvre supérieure à 37,5°C, le client doit rester à la maison.
- 3 Le client doit être informé au moment de la réservation pour ce qui concerne les mesures d'hygiène personnelle.
- 4 Limitez le nombre de personnes présentes dans le local au minimum nécessaire.
- 5 Chaque client doit accéder à la salle tout seul. Pour les clients qui nécessitent une assistance (mineurs, handicapés, etc.), la présence d'un accompagnateur est autorisée si l'on a établi lors de la réservation.
- 6 Réorganisez les espaces intérieurs (salle d'attente, postes de travail).
- 7 On peut utiliser des barrières séparatrices entre zones ou postes de travail, pour atténuer le risque de contagion (en particulier pour les zones de lavage).
- 8 Identifier nettement les zones de passage, celles de travail et celles d'attente.



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
REGIONE VALLE D'AOSTA

COVID-19

MESURES D'HYGIÈNE ET SANITAIRES

MESURES DE SYSTÈME ET D'ORGANISATION

- 9 Le client est obligé de mettre le masque dès l'entrée du local, à l'exception du temps nécessaire pour l'effectuation des services qui le inhibent. En ce cas là, le travailleur est obligé à utiliser un masque FFP2.
- 10 Prévoir une distance d'au moins 1,5 mètres entre les points de traitement (en utilisant, par exemple, postes de travail alternées); les travailleurs et les clients doivent toujours utiliser les masques chirurgicaux. Quand les masques chirurgicaux sont difficiles à trouver, les clients peuvent utiliser des masques filtrants ("tout public").
- 11 Pendant le service/traitement, donner au client une cape ou un tablier à usage unique, et utiliser des serviettes à usage unique. Si les serviettes sont réutilisables, elles doivent être lavées à 60°C pour 30 minutes. Après l'usage, elles doivent être conservées dans un récipient, dans un sac en plastique imperméable et refermable qui peut assurer d'éviter les contact, jusqu'au moment d'un nouvel usage.
- 12 Éliminer les magazines, les journaux et tout le matériel qui peut se partager dans le local.
- 13 Au moment de l'entrée dans le local, donner au client un sac dans lequel mettre tous ses effets personnels, qui seront retournés à la fin du service/traitement.
- 14 Privilégier les paiements électroniques.