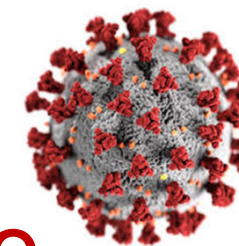




CAMERA DI COMMERCIO  
FOGGIA

# Gestione dell'emergenza da COVID-19

## Ordinanza Regione Puglia n. 226/2020



### Misure di contrasto alla diffusione per Saloni di acconciatura



Il documento non sostituisce l'Ordinanza della Regione Puglia n. 226 del 07/05/2020, ma ha lo scopo di informare le imprese, in maniera esemplificativa, circa le misure adottate dalla Regione. **Le disposizioni hanno efficacia dal 18/05/2020 e operano sino al 01/06/2020.**

**Camera in ascolto**

filo diretto con le imprese per  
l'emergenza Covid-19

per info: 0881 797311 – [www.fg.camcom.gov.it](http://www.fg.camcom.gov.it)  
[emergenzaaeconomica@fg.camcom.it](mailto:emergenzaaeconomica@fg.camcom.it)



# 1. Condizioni richieste per l'apertura

**Saloni di  
acconciatura  
(ATECO 96.02.01)**

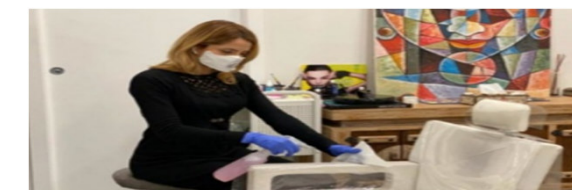
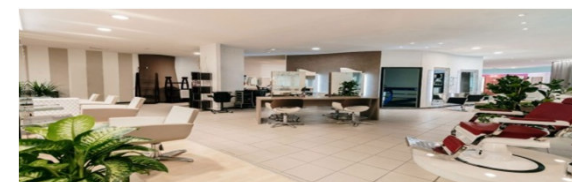
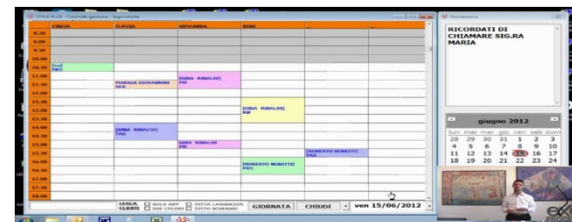
Svolgere il servizio per appuntamento.

Assicurare il distanziamento fisico.

Assicurare l'igiene delle mani e della persona.

Assicurare la pulizia e la sanificazione.

Assicurare l'uso di DPI se il distanziamento non è possibile.



**Camera in ascolto**

filo diretto con le imprese per  
l'emergenza Covid-19

per info: 0881 797311 – [www.fg.camcom.gov.it](http://www.fg.camcom.gov.it)  
[emergenzaaeconomica@fg.camcom.it](mailto:emergenzaaeconomica@fg.camcom.it)



## 2. Le misure di dettaglio: prima di iniziare

**i titolari  
devono:**

**Prima di recarsi sul posto di lavoro**, procedere ad una completa detersione del corpo, compresi i capelli.



**Ad ogni inizio turno**, controllare agli operatori la temperatura corporea. Se **superiore a 37,5°C non è consentito l'accesso** ai luoghi di lavoro ma il rientro al domicilio. In questo caso lo stesso si deve rivolgere alle autorità sanitarie per seguirne le indicazioni.



**Ad inizio ogni turno**, assicurare che gli operatori indossino una divisa pulita che dovrà essere cambiata ad ogni turno.



Assicurare che, **ad inizio turno**, l'operatore proceda al lavaggio delle mani (acqua calda e sapone) e disinfezione (gel idroalcolico).



**Prima di riaprire**, fare la manutenzione degli impianti di condizionamento, secondo le indicazioni dei produttori.





### 3. L'igiene del personale durante il lavoro

**il titolare  
deve  
assicurare il  
rispetto  
delle  
seguenti  
regole:**



Il divieto di consumare pasti nel locale.

Utilizzo costante di mascherina chirurgica da parte degli operatori; in caso di trattamenti con contatto del cliente o con distanza minore di 1 metro, indossare anche occhiali e/o visiera protettiva.

Tutti gli operatori indossano una mascherina tipo FFP2 senza filtro se l'attività non consente di far indossare al cliente una mascherina chirurgica (es. taglio della barba); le mascherine con filtro non devono essere mai utilizzate.

Prima di indossare la mascherina FFP2, l'operatore deve avere cura di detergersi accuratamente le mani; analoga operazione deve essere effettuata alla fine dell'utilizzo.

La mascherina va sostituita ad ogni turno di lavoro; gli occhiali e la visiera possono, invece, essere riutilizzati avendo cura di detergerli e sanitarli prima e dopo l'utilizzo.



### 3. L'igiene del personale durante il lavoro

**il titolare  
deve  
assicurare il  
rispetto  
delle  
seguenti  
regole:**



Fra un cliente e l'altro, ogni operatore deve sempre praticare la disinfezione delle mani con gel idroalcolico.

Apporre, vicino al lavabo, un cartello con le istruzioni sul corretto lavaggio delle mani, (linee guida OMS e Min. Salute).

L'operatore non deve portarsi mai le mani sul volto, con particolare riferimento a bocca e occhi senza prima averle lavate e disinfettate.

Se possibile, utilizzare materiali monouso; qualsiasi altro materiale deve essere correttamente disinfettato e/o sterilizzato.



## 4. Pulizia e sanificazione degli ambienti



### **Pulizia e sanificazione:**

Assicurare l'igienizzazione dei servizi e delle postazioni per ogni nuovo cliente.

Le superfici devono essere prima pulite con acqua e detergenti comuni; poi disinfettate con prodotti a base di cloro (es. l'ipoclorito di sodio 0,1%) o a base alcolica (alcol etilico al 70%).

Per i servizi igienici (gabinetto, doccia, lavandini) si possono utilizzare disinfettanti a base di cloro attivo fino allo 0,5%.

Tutti i dispositivi elettronici (es. touchscreen, tastiere, bancomat, cornetta del telefono) possono essere disinfettati utilizzando salviette o spray contenenti alcol etilico al 70% e poi asciugati.



## 5. Le misure verso il cliente



p) Il titolare deve mantenere la lista giornaliera dei clienti da esibire a richiesta da parte delle autorità sanitarie in caso di attività di contact tracing (per i casi previsti da Min. Salute).

Vicino l'entrata del locale, deve essere disponibile un dispenser automatico contactless di gel idro-alcoolico per l'igiene delle mani all'ingresso e all'uscita dal locale di ogni cliente.

Il cliente deve riporre giacche e soprabiti in armadio o attaccapanni posto in prossimità dell'entrata.

Non devono esserci nel locale riviste o libri ad uso dei clienti.

fornire al cliente, all'ingresso del locale, una mascherina chirurgica da indossare obbligatoriamente durante tutte le attività che lo permettano. Se il cliente indossa una propria mascherina, dovrà essere invitato a sostituirla con quella nuova fornita dall'operatore. Le mascherine usate, se non portate via dal cliente, sono raccolte in un apposito contenitore e smaltite con la raccolta indifferenziata dei rifiuti.



CAMERA DI COMMERCIO  
FOGGIA

*Se ripartono le imprese riparte l'Italia;  
per farlo riparti in sicurezza.  
La tua Camera di Commercio è in ascolto,  
per raccontare, ancora una volta,  
la tua impresa.*



*Per informazioni, approfondimenti e supporto,  
contattaci*

**Camera in ascolto**

filo diretto con le imprese per  
l'emergenza Covid-19

per info: 0881 797311 – [www.fg.camcom.gov.it](http://www.fg.camcom.gov.it)  
[emergenzaaeconomica@fg.camcom.it](mailto:emergenzaaeconomica@fg.camcom.it)