

Fase 2 nei ristoranti: regole di sicurezza

Scritto da Administrator

Venerdì 15 Maggio 2020 12:40 - Ultimo aggiornamento Venerdì 15 Maggio 2020 12:44

[Mascherine e guanti per tutto il personale, 4 metri quadri per ogni clienti, 2 metri di distanza fra i tavoli, menù esposti o usa e getta, pulizia contenitori: regole tecniche INAIL per la riapertura dei ristoranti.](#)