

10 GIUGNO 2020 - PROTOCOLLO SANITARIO DISCOTECHES

Primi chiarimenti OPERATIVI di ASSOINTRATTENIMENTO

Le presenti indicazioni si applicano alle discoteche e ad altri locali assimilabili destinati all'intrattenimento (in particolar modo serale e notturno). Per eventuali servizi complementari (es. ristorazione, produzioni musicali, spettacoli, etc.) attenersi alle specifiche schede tematiche.

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica e/o sistemi audio-video, sia ricorrendo a eventuale personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso. (posizionare agli ingressi e in tutte le aree della locale apposita cartellonistica in italiano e in inglese e utilizzare, dopo averli formati, gli addetti alla sicurezza per ogni ulteriore informazione al pubblico)

- Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone. Al solo fine di definire la capienza massima del locale, **garantire almeno 1 metro tra gli utenti e di almeno 2 metri tra gli utenti che accedono alla pista da ballo**. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita. (La parola capienza, nel settore intrattenimento viene tecnicamente utilizzata per definire, in numeri, la capacità di massimo affollamento di un locale di pubblico spettacolo.

Tale numero viene definito dalla Commissione di Vigilanza incaricata alla verifica di Igiene, Sicurezza e Solidità dei locali che ospiteranno serate di Pubblico Spettacolo. La stessa è composta da: Prefettura, ex genio civile, Comune, Azienda Sanitaria Locale, Questura o Polizia Locale, Vigili del Fuoco, associazioni di categoria, Sindacati.

I pilastri su cui si basa il numero "capienza" sono 3: Igiene (numero dei bagni a disposizione di clienti e personale, ecc.)- Sicurezza: uscite per lo sfollamento dei luoghi e presidi antincendio – estensione dei locali: con un parametro massimo di affollamento oggi indicato in 1,2 persone al metro quadrato.

Il ruolo di controllo di tale commissione è dunque quello di VERIFICA dei requisiti dei nostri locali in merito alla capacità degli stessi di evacuare in emergenza o di soddisfare i requisiti igienici e sanitari di una concentrazione di una moltitudine di persone.

Per definire tale numero sono dunque verificati i 3 parametri sopra accennati utilizzando quello più riduttivo: ad esempio se un locale di 1000 metri quadrati ha uscite di sicurezza utili ad evacuare 600 persone, il numero di capienza che sarà assegnato non sarà parametrato ai 1000 metri quadrati utili (con capienza 1200 persone) ma alle 600 persone in grado di evacuare in sicurezza. Così sarà per ogni ulteriore incapacità in altri aspetti soggetti a controllo. La capienza è quindi il numero di persone che un locale è capace di contenere in massima sicurezza e nel rispetto di TUTTE le normative.

Appare in tutta la sua chiarezza che il numero di clienti che possiamo ospitare con le norme anti COVID-19, è quello di 1 persona ogni 2 metri quadrati in pista e di una per metro quadrato nelle altre aree.

Tale numero (valido solo per le procedure anti-contagio) **non ha nulla a che vedere con la capienza** ma viene definito dividendo per 2 l'estensione in metri quadrati della pista e per 1 la completa estensione dei nostri locali (pista esclusa) ove il pubblico può accedere. E' evidente che ci adegueremo al numero minore che risulterà con il raffronto tra numeri commissione e numeri anti-covid).

- Prevedere un numero di addetti alla sorveglianza del rispetto del distanziamento interpersonale adeguato rispetto alla capienza del locale, come sopra stabilita. A tal fine si promuove l'utilizzo di contapersone per monitorare gli accessi. (sono già state predisposte le opportune norme, CHE GIÀ RISPETTIAMO, nei protocolli provinciali per la sicurezza nelle discoteche: sarà necessario formare la sicurezza per questo ulteriore specifica attività a loro delegata)
- Garantire, **se possibile**, un sistema di prenotazione, pagamento tickets e compilazione di modulistica preferibilmente on line al fine di evitare prevedibili assembramenti, e nel rispetto della privacy mantenere **se possibile** un registro delle presenze per una durata di 14 giorni. (in caso di prenotazioni on line sarà certamente possibile mantenere traccia dei clienti. Se paganti al botteghino d'ingresso tale pratica sarà invece molto difficile. Ogni organizzazione provvederà a fare tutto quanto POSSIBILE, per il rispetto di tale indicazione)
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C. (in questo caso ci viene data la possibilità, altrimenti impraticabile per la privacy, di rilevare la temperatura ai soggetti in entrata. Si consiglia, soprattutto nella prima fase di apertura, di procedere a questa pratica)
- La postazione dedicata alla cassa, laddove non già dotata di barriere fisiche (es. schermi), dovrà essere eventualmente adeguata. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche. (si ritiene possibile in sostituzione della barriera fisica anche l'utilizzo di Visiera e mascherina)
- Nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.
- È necessario rendere disponibili prodotti per l'igiene delle mani per gli utenti e per il personale in più punti delle aree, prevedendo l'obbligo di utilizzo da parte degli utenti prima dell'accesso ed all'uscita di ogni area dedicata al ballo, alla ristorazione, ai servizi igienici, ecc. (si consiglia di approntare un servizio di pulizia/igienizzazione bagni a intervalli regolari per tutta la durata della manifestazione)
- Con riferimento all'attività del ballo, tale attività in questa fase può essere consentita esclusivamente negli spazi esterni (es. giardini, terrazze, etc.). (si ritiene che siano assimilabili ai giardini anche gli spazi pergolati con almeno un lato completamente aperto)
- Gli utenti dovranno indossare la mascherina negli ambienti al chiuso e all'esterno tutte le volte che non è possibile rispettare la distanza interpersonale di 1 metro. Il personale di servizio deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igienizzazione delle mani. (per i locali al chiuso del tipo lap dance e night club vale la prescrizione in caso di impossibilità di rispetto della distanza interpersonale)
- Nel rispetto delle indicazioni generali contenute nella scheda dedicata alla ristorazione, nel caso delle discoteche **non è consentita la consumazione di bevande al banco. Inoltre, la somministrazione delle bevande può avvenire esclusivamente qualora sia possibile assicurare il mantenimento rigoroso della distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, che dovranno accedere al banco in modalità ordinata e, se del caso, contingentata.** (E' consigliabile indicare, a terra o sul bancone, la distanza di un metro tra un simbolo e quello successivo in modo che gli stessi clienti si rendano consapevoli degli spazi da utilizzare. Come sempre succede, presa la bevanda il cliente si dovrà allontanare dal bancone e recarsi in altro spazio. Si consiglia inoltre, soprattutto durante la prima fase di aperture di assicurare la presenza nei pressi del bancone bar di un addetto alla sicurezza che aiuterà i clienti ad adeguarsi a questi nuovi comportamenti)

- I tavoli e le sedute devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet. [\(nulla da chiarire\)](#)
- Ogni oggetto fornito agli utenti (es. apribottiglie, secchielli per il ghiaccio, etc.), dovrà essere disinfettato prima della consegna. [\(nulla da chiarire\)](#)
- Favorire il ricambio d'aria **negli ambienti interni**. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, **dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti** al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti **di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria**. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e **va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati**. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria. [\(queste pratiche dovranno essere segnalate sul manuale di autocontrollo in relazione a quelle già effettuate prima della riapertura e a quelle che ciclicamente si riterrà di adottare in relazione alle specifiche necessità di ogni locale\)](#)
- Nel caso di attività complementari che prevedono la condivisione di oggetti (es. giochi da tavolo, biliardo), adottare modalità organizzative tali da ridurre il numero di persone che manipolano gli stessi oggetti e obbligare comunque all'uso della mascherina e alla disinfezione delle mani prima di ogni nuovo gioco. In ogni caso, i piani di lavoro, i tavoli da gioco e ogni oggetto fornito in uso agli utenti devono essere disinfettati prima e dopo ciascun turno di utilizzo. È vietato l'utilizzo di strumenti di gioco per i quali non è possibile una disinfezione ad ogni turno (es. carte da gioco) e il mantenimento della distanza personale di almeno 1 metro (es. calciobalilla). [\(nulla da chiarire\)](#)
- Garantire la regolare e frequente pulizia e disinfezione delle superfici, con particolare riguardo per le superfici maggiormente toccate dagli utenti e i servizi igienici. [\(queste pratiche dovranno essere segnalate sul manuale di autocontrollo comprese le procedure che si adottano per la disinfezione delle porte, maniglie, corrimano, e di tutte le superfici maggiormente soggette a condivisione\)](#)