

## Linee guida relative alle misure per il contenimento del rischio di contagio da COVID-19 del comparto turistico - Discoteche e locali di pubblico spettacolo

*Guidelines on measures to contain COVID-19 risk contagion in the tourism sector - Discos and public entertainment venues*

La prassi di riferimento ha l'obiettivo di definire delle linee guida sulle soluzioni da attuare nelle discoteche e nei locali di pubblico spettacolo, per garantire la sicurezza dei lavoratori e dei consumatori, nella prevenzione del contagio da COVID-19.

Il documento fornisce indicazioni che possono contribuire a ridurre il rischio del contagio e finalizzate all'erogazione del servizio in modo sicuro, sia per i lavoratori/fornitori che per i consumatori/clienti/fruitori.

La prassi di riferimento si propone di rispondere alle esigenze di sicurezza e igiene dei luoghi di lavoro e a quelle di fruizione delle strutture e dei servizi da parte dei clienti, definendo requisiti in termini di organizzazione delle strutture/servizi, di formazione degli addetti e, infine, di comunicazione ai clienti.

Pubblicata il 13 ottobre 2020

ICS 03.200.01





© UNI  
Via Sannio 2 – 20137 Milano  
Telefono 02 700241  
[www.uni.com](http://www.uni.com) – [uni@uni.com](mailto:uni@uni.com)

Tutti i diritti sono riservati.

I contenuti possono essere riprodotti o diffusi (anche integralmente) a condizione che ne venga data comunicazione all'editore e sia citata la fonte.

Documento distribuito gratuitamente da UNI.

**PREMESSA**

La presente prassi di riferimento UNI/PdR 95.4:2020 non è una norma nazionale, ma è un documento pubblicato da UNI, come previsto dal Regolamento UE n. 1025/2012, che raccoglie prescrizioni relative a prassi condivise all'interno dei seguenti soggetti firmatari di un accordo di collaborazione con UNI:

***FEDERTURISMO***

*Viale Pasteur, 10 (Palazzo Confindustria)  
00144 Roma*

***ASSOINTRATTENIMENTO - ASSOCIAZIONE IMPRENDITORI INTRATTENIMENTO***

*Via Tosarelli, 360  
40050 Villanova di Castenaso (BO)*

La presente prassi di riferimento è stata elaborata dal Tavolo “Sicurezza da COVID-19 del comparto turistico - Discoteche e locali di pubblico spettacolo” condotto da UNI, costituito dai seguenti esperti:

*Massimo Nicoli - Project Leader (Assointrattenimento)*

*Luciano Zanchi Assointrattenimento)*

*Matteo Maini (Assointrattenimento)*

La presente prassi di riferimento è stata ratificata dal Presidente dell'UNI il 12 ottobre 2020.

Le prassi di riferimento, adottate esclusivamente in ambito nazionale, rientrano fra i “prodotti della normazione europea”, come previsti dal Regolamento UE n.1025/2012, e sono documenti che introducono prescrizioni tecniche, elaborati sulla base di un rapido processo ristretto ai soli autori, sotto la conduzione operativa di UNI. Le prassi di riferimento sono disponibili per un periodo non superiore a 5 anni, tempo massimo dalla loro pubblicazione entro il quale possono essere trasformate in un documento normativo (UNI, UNI/TS, UNI/TR) oppure devono essere ritirate.

Chiunque ritenesse, a seguito dell'applicazione della presente prassi di riferimento, di poter fornire suggerimenti per un suo miglioramento è pregato di inviare i propri contributi all'UNI, Ente Nazionale Italiano di Unificazione, che li terrà in considerazione.

## SOMMARIO

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| INTRODUZIONE .....                                                              | 3  |
| 1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE .....                                           | 5  |
| 2 RIFERIMENTI NORMATIVI E LEGISLATIVI.....                                      | 5  |
| 3 TERMINI E DEFINIZIONI .....                                                   | 5  |
| 4 PRINCIPIO .....                                                               | 7  |
| 5 MISURE ORGANIZZATIVE, PREVENZIONE DEI RISCHI E PROTEZIONE DELLE PERSONE ..... | 7  |
| 5.1 MISURE PRELIMINARI DI CARATTERE GENERALE .....                              | 7  |
| 5.2 PREPARAZIONE DEI LOCALI.....                                                | 7  |
| 5.3 FORMAZIONE DEL PERSONALE .....                                              | 8  |
| 5.4 REGOLE PER IL PERSONALE .....                                               | 9  |
| 5.5 REGOLE PER LA CLIENTELA .....                                               | 9  |
| 6 MISURE DI PREVENZIONE NEL CORSO DELL'EROGAZIONE DEI SERVIZI.....              | 10 |
| 6.1 PRENOTAZIONE .....                                                          | 10 |
| 6.2 PAGAMENTI .....                                                             | 10 |
| 6.3 ALTRE FORME DI PREVENZIONE .....                                            | 10 |
| BIBLIOGRAFIA.....                                                               | 12 |

## INTRODUZIONE

### 01. ASPETTI GENERALI

Il presente documento contempla una serie di raccomandazioni e suggerimenti - di carattere generale - studiati per ridurre e prevenire il rischio di contagio da COVID-19 all'interno delle discoteche e dei locali di pubblico spettacolo.

Le possibili soluzioni e le misure indicate, come detto, sono di carattere generale e pertanto possono essere personalizzate e adeguate alle effettive esigenze dei singoli locali a seconda delle loro peculiari caratteristiche strutturali e organizzative.

Ciascuno degli strumenti presentati contribuisce, a nostro avviso, a ridurre il rischio complessivo di trasmissione COVID-19 nell'utilizzo delle strutture adibite a pubblico spettacolo, attraverso un approccio probabilistico. Deve essere cura di ciascun gestore adottare le misure che ritiene adeguate ed economicamente sostenibili per la propria struttura, in base ad una valutazione del rischio specifica e tenendo presente che l'applicazione di più misure in parallelo nella medesima area contribuisce ad abbassare il rischio complessivo in maniera molto più efficace, già a partire da due misure tra loro indipendenti.

Il contenuto riflette le conoscenze scientifiche sul virus COVID-19 alla data di produzione del documento. Si precisa che i principali riferimenti si ispirano alle attuali raccomandazioni dell'O.M.S. e del Ministero della Sanità.

Inoltre questo documento rispecchia e integra i contenuti delle Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative redatti dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome - 20/127/CR7ter-a/COV19 – del 9 giugno 2020 così come recepiti dal DPCM 11 giugno 2020 e del 14 luglio 2020.

In particolare per quanto attiene, genericamente, il nostro settore, il citato DPCM, all'art. 1, lettera m), indica che: *"gli spettacoli aperti al pubblico in sale teatrali, sale da concerto, sale cinematografiche e in altri spazi anche all'aperto sono svolti con posti a sedere preassegnati e distanziati e a condizione che sia comunque assicurato il rispetto della distanza interpersonale di almeno un metro sia per il personale, sia per gli spettatori che non siano abitualmente conviventi, con il numero massimo di 1000 spettatori per spettacoli all'aperto e di 200 spettatori per spettacoli in luoghi chiusi, per ogni singola sala. Le attività devono svolgersi nel rispetto dei contenuti di protocolli o linee guida idonei a prevenire o ridurre il rischio di contagio nel settore di riferimento o in ambiti analoghi, adottati dalle regioni o dalla Conferenza delle regioni e delle province autonome nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli o nelle linee guida nazionali e comunque in coerenza con i criteri di cui all'allegato 10. Restano sospesi gli eventi che implicino assembramenti in spazi chiusi o all'aperto quando non è possibile assicurare il rispetto delle condizioni di cui alla presente lettera. Restano comunque sospese le attività che abbiano luogo in sale da ballo e discoteche e locali assimilati, all'aperto o al chiuso, e, sino al 31 luglio 2020, le fiere e i congressi. Le regioni e le province autonome, in relazione all'andamento della situazione epidemiologica nei propri territori, possono stabilire una diversa data di ripresa delle attività, nonché un diverso numero massimo di spettatori in considerazione delle dimensioni e delle caratteristiche dei luoghi."*

Devono, inoltre, essere prese in considerazione le migliori pratiche, ivi riportate, che tengono conto degli aspetti ambientali generati dalle misure suddette, al fine di favorire il rilancio del turismo con criteri di sostenibilità che qualifichino il comparto, imprescindibilmente connesso alla valorizzazione e conservazione dell'ambiente.

## **0.2 ASPETTI SPECIFICI**

L'attività dell'intrattenimento comprende un insieme di strutture e di dinamiche d'esercizio tra loro profondamente eterogenee, per esempio locali estivi, ove è privilegiata l'attività esterna, e locali invernali, dove diversamente gli eventi si svolgono prevalentemente al chiuso.

La diversità si rileva anche in ordine alla tipologia di attività e alla capienza specifica di ogni singola struttura: vi sono strutture all'aperto che di fatto sono giardini spesso anche di grande estensione e locali a basso afflusso (night club, lap dance), ove la capienza solitamente è di gran lunga inferiore a 200 presenze contemporanee. Tali caratteristiche devono pertanto essere considerate al fine di operare una più specifica e appropriata attuazione delle raccomandazioni e delle indicazioni di carattere generale oggetto del presente documento.

## **0.3 PREVENZIONE E RESPONSABILITÀ**

L'epidemia COVID-19, sotto il profilo normativo, ha introdotto una pluralità di norme e di nuove prescrizioni che possono essere riassunte nelle linee guida redatte dalla Conferenza delle Regioni e delle Provincie Autonome, così come recepite dal DPCM 11 giugno 2020 e del 14 luglio 2020.

L'impianto normativo di queste prescrizioni è diretto ad imporre a tutti i gestori l'attuazione di misure di organizzazione e prevenzione finalizzate ad arginare e contenere la diffusione del COVID-19.

## 1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente prassi di riferimento ha l'obiettivo di definire delle linee guida sulle soluzioni da attuare nel comparto del turismo relativo all'intrattenimento, in particolare in tutti i locali di pubblico spettacolo dotati di autorizzazione di Pubblica Sicurezza di cui all'art. 68 del T.U.L.P.S., per garantire la sicurezza dei lavoratori e dei consumatori, nella prevenzione del contagio da COVID-19.

Il documento fornisce indicazioni che possono contribuire a ridurre il rischio del contagio e finalizzate all'erogazione del servizio in modo sicuro, sia per i lavoratori/fornitori che per i consumatori/clienti/fruitori e sostenibile per l'ambiente.

La prassi di riferimento si propone di rispondere alle esigenze di sicurezza e igiene dei luoghi di lavoro e a quelle di fruizione delle strutture e dei servizi da parte dei clienti, definendo requisiti in termini di organizzazione delle strutture/servizi, di formazione degli addetti e, infine, di comunicazione ai clienti.

## 2 RIFERIMENTI NORMATIVI E LEGISLATIVI

La presente prassi di riferimento rimanda, mediante riferimenti datati e non, a disposizioni contenute in altre pubblicazioni. Tali riferimenti normativi e legislativi sono citati nei punti appropriati del testo e sono di seguito elencati. Per quanto riguarda i riferimenti datati, successive modifiche o revisioni apportate a dette pubblicazioni valgono unicamente se introdotte nel presente documento come aggiornamento o revisione. Per i riferimenti non datati vale l'ultima edizione della pubblicazione alla quale si fa riferimento.

Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati)

Art. 68 T.U.L.P.S

Art. 80 T.U.L.S

Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 7 luglio 1997, n. 274, e successive modificazioni

Legge 2 aprile 2007, n. 40 - Art.10 comma 3

Decreto del Presidente Del Consiglio Dei Ministri, 26 aprile 2020 Decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6

Decreto N. 82 del 17/05/2020 del Presidente della Regione Emilia Romagna

Decreto Del Presidente Del Consiglio Dei Ministri 14 luglio 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19

## 3 TERMINI E DEFINIZIONI

Ai fini del presente documento valgono i termini e le definizioni seguenti:

**3.1 disinfezione:** Processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida. Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS.

NOTA Definizione tratta dal Decreto N. 82 del 17/05/2020 del Presidente della Regione Emilia Romagna.

**3.2 maschere di comunità:** Maschera di comunità che copre la bocca, il naso e il mento, dotata di un sistema di posizionamento e ritenzione sul volto, destinata al contenimento della diffusione di una pandemia.

NOTA Definizione tratta dal progetto di UNI/PdR "Maschere di comunità di comunità – Parte 1: Requisiti, designazione e marcatura"

**3.3 pulizia (o deterzione):** Rimozione dello sporco visibile (es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detergenti o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

NOTA 1 Pulizia e disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività. In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente<sup>1</sup>: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

NOTA 2 Definizione tratta dal Decreto N. 82 del 17/05/2020 del Presidente della Regione Emilia Romagna.

**3.4 sanificazione:** Complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore).

NOTA 1 La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione, caratterizzate oltre che dai precedenti requisiti, anche dal più stringente requisito di capacità tecnico - professionale<sup>2</sup>.

NOTA 2 Definizione tratta dal Decreto N. 82 del 17/05/2020 del Presidente della Regione Emilia Romagna.

<sup>1</sup> Legge 2 aprile 2007, n. 40 - Art.10 comma 3.

<sup>2</sup> Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 7 luglio 1997, n. 274, e successive modificazioni.



## 4 PRINCIPIO

La prassi di riferimento è stata strutturata in maniera tale da definire delle linee guida sulle soluzioni da attuare all'interno dei locali di intrattenimento (discoteche e locali muniti di autorizzazione di pubblico spettacolo) per garantire la sicurezza dei lavoratori e dei consumatori, nella prevenzione del contagio da COVID-19. In particolare, la presente UNI/PdR identifica in modo schematico ogni azione o comportamento da mettere in atto al fine di garantire il massimo rispetto delle ottemperanze in materia di salute e sicurezza al fine di preservare la salute degli utenti dei locali di intrattenimento e dei loro lavoratori.

Si presentano misure e possibili soluzioni di carattere generale, che possono essere personalizzate a seconda delle condizioni ambientali e logistiche di ogni locale.

Il documento si sviluppa seguendo la seguente struttura:

- misure organizzative, prevenzione dei rischi e protezione delle persone (5);
- misure di prevenzione nel corso dell'erogazione dei servizi (6).

Per quanto riguarda eventuali servizi complementari (es. ristorazione, produzioni musicali, spettacoli, ecc.) si rimanda alle specifiche linee guida.

## 5 MISURE ORGANIZZATIVE, PREVENZIONE DEI RISCHI E PROTEZIONE DELLE PERSONE

### 5.1 MISURE PRELIMINARI DI CARATTERE GENERALE

È necessario:

- mantenersi in costante aggiornamento sull'evoluzione della situazione epidemica e sulle misure di contenimento raccomandate dalle Autorità attraverso i canali ufficiali predisposti (ad esempio sito web della Protezione Civile);
- eseguire una specifica valutazione del rischio di contagio per la propria struttura, identificando i relativi pericoli, le procedure per la loro rimozione ed il loro contenimento mediante misure organizzative e DPI (analogamente a quanto avviene in materia di sicurezza in generale);
- identificare un responsabile all'interno della propria organizzazione per seguire pianificazione, implementazione e controllo delle misure contenitive identificate (RSPP);
- adottare una specifica procedura in caso di manifestazione sintomatica da parte di pubblico e/o lavoratori (soggetti con febbre, problemi respiratori, etc.), identificando chiaramente «chi fa cosa» e quali sono le autorità da contattare.

### 5.2 PREPARAZIONE DEI LOCALI

Prima di ogni manifestazione e apertura dell'attività, si deve procedere all'accurata pulizia e disinfezione dei locali con particolare attenzione e premura alle superfici di contatto quali: tavoli, banconi, porte, maniglie, passamani, sanitari, lavabi, etc.

Per la pulizia e la detersione dei locali, prima della sanificazione, si raccomanda l'impiego di prodotti a ridotto impatto ambientale quali i prodotti in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE<sup>3</sup> o altro marchio conforme alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.

Nella “zona accoglienza” e all'interno dei locali - negli spazi maggiormente visibili e fruibili, sui percorsi e nei servizi igienici – deve essere affissa apposita cartellonistica atta ad informare la clientela in ordine alle procedure da adottare.

Devono essere predisposti punti di sanificazione a disposizione della clientela con presenza di gel disinfettanti per le mani nelle seguenti zone: ingresso, bagni, banconi bar, guardaroba, area ballo, area ristorazione, con obbligo da parte degli utenti di utilizzo all'accesso ed all'uscita delle descritte zone.

Deve essere favorito il ricambio d'aria negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, deve 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.

In apposita area, devono essere predisposti appositi contenitori per lo smaltimento di eventuali dispositivi di protezione personale dei clienti (per esempio maschere di comunità e guanti usa-getta).

Devono essere riorganizzati gli spazi, per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone. Se possibile, si devono organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.

### **5.3 FORMAZIONE DEL PERSONALE**

Si deve effettuare una preliminare previsione di un numero di addetti alla sorveglianza del rispetto del distanziamento interpersonale adeguato rispetto alla capienza del locale. A tal fine si promuove l'utilizzo di conta persone per monitorare gli accessi.

L'organizzazione, mediante un'attenta opera didattica, forma il proprio personale in ordine alle disposizioni delle Autorità, avendo cura di fornire tutte le informazioni specifiche per ogni singola mansione: addetti accoglienza, servizio sicurezza, addetti guardaroba, operatori di cassa, baristi, camerieri, inservienti, addetti consolle (dj- vocalist- live band).

Tra le informazioni fornite è incluso:

---

<sup>3</sup> Categorie di prodotti con marchio di qualità ecologica Ecolabel UE:

- multiuso, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale di superfici dure quali pareti, pavimenti e altre superfici fisse;
- per finestre, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale di finestre, vetro e altre superfici lucide;
- per servizi sanitari, che comprendono i prodotti detergenti destinati alle operazioni abituali di rimozione (anche per strofinamento) della sporcizia e/o dei depositi nei servizi sanitari quali lavanderie, gabinetti, bagni e docce.

- l'obbligo di rimanere a casa con temperatura corporea superiore ai 37,5°. In presenza di febbre o altri sintomi influenzali obbligo di rimanere al proprio domicilio e di chiamare il proprio medico di famiglia o la competente autorità sanitaria;
- la consapevolezza e conseguente accettazione di non poter entrare o permanere nei locali (dovendolo dichiarare tempestivamente) nell'ipotesi in cui, anche successivamente all'ingresso, insorgano circostanze di potenziale pericolo: sintomi di influenza, malessere, innalzamento della temperatura corporea, provenienza da zone a rischio e/o contatti con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, ecc.;
- l'impegno al rispetto di tutte le disposizioni delle Autorità e della direzione del locale. In particolare: l'obbligo di mantenere la distanza di sicurezza, l'osservanza delle regole d'idonea pulizia ed igienizzazione delle mani e il mantenimento di comportamenti corretti sul piano dell'igiene.

Prima dell'apertura dei locali, si consiglia di operare un briefing generale con tutto il personale al fine di ribadire e confermare le esatte procedure che ogni soggetto, in relazione alla propria mansione, deve adottare nel corso della manifestazione.

#### **5.4 REGOLE PER IL PERSONALE**

Il personale deve essere dotato di maschere di comunità (o FFP2 senza valvola) e di guanti protettivi e deve procedere ad una frequente igienizzazione delle mani.

Ogni qualvolta accede al locale, ciascun dipendente è soggetto alla misurazione della temperatura corporea che è segnata ad ogni servizio su un apposito registro e conservata per 14 giorni dalla data del servizio. Se la temperatura eccede i 37.5° il dipendente deve rientrare alla propria abitazione e segnalarsi al personale medico.

I soggetti incaricati, in caso di intervento di "primo soccorso aziendale" nei confronti di un cliente o personale che mostra sintomi sospetti sopravvenuti dopo l'accesso alla struttura, devono indossare maschera tipo FFP2 e guanti in lattice ed, eventualmente, apposita visiera.

#### **5.5 REGOLE PER LA CLIENTELA**

Al solo fine di definire la capienza massima del locale, ovvero esclusivamente per determinare il numero massimo di avventori che possono contemporaneamente entrare nel locale, si devono garantire spazi di almeno 1 metro tra gli utenti e almeno 2 metri tra gli utenti che accedono alla pista da ballo.

L'accesso al locale è consentito solo ai soggetti muniti di maschera di comunità (o equivalente anche auto-prodotta, come stabilito dal D.P.C.M. 26/04/2020 art. 3 c. 3).

Gli avventori che arrivano nel locale contemporaneamente devono rimanere distanziati tra loro, in modalità simile a quanto avviene per le code di accesso ai supermercati. Il distanziamento tra gli avventori è indicato mediante segnaletica orizzontale.

Sono posti nella pubblicità della serata, all'ingresso e in punti ben visibili all'interno del locale cartelli (o altri sistemi ad esempio audio/video) che indicano i comportamenti da seguire e le procedure da adottare. La predisposizione di questa adeguata informazione sulle misure di prevenzione, integrata anche dall'aiuto fornito dal personale addetto, è attuata in modo che si renda comprensibile anche

per i clienti di altra nazionalità, facendo comunque sempre riferimento al senso di responsabilità dello stesso cliente.

Ogni avventore, prima dell'accesso al locale, è soggetto alla presa di temperatura. Se la temperatura eccede i 37.5 gradi, lo stesso non è ammesso all'ingresso.

Gli avventori devono indossare la maschera di comunità negli ambienti al chiuso e all'esterno tutte le volte che non è possibile rispettare la distanza interpersonale di 1 metro.

L'accesso ai bagni avviene con modalità contingentata, a seconda dei servizi igienici presenti, e con accesso simile all'accesso ai supermercati.

L'avventore che infrange le regole di accesso, di contenimento e comportamento predisposte dalla direzione è immediatamente allontanato dal locale.

## **6 MISURE DI PREVENZIONE NEL CORSO DELL'EROGAZIONE DEI SERVIZI**

### **6.1 PRENOTAZIONE**

Ove possibile, si consiglia di implementare, nell'organizzazione degli eventi e delle serate, anche mediante forme di incentivazione, la formula di accesso ai locali previa prenotazione.

Le prenotazioni si eseguono online (sito web del locale/social network) o mediante appositi numeri telefonici. Si suggerisce di fornire, in sede di prenotazione, le seguenti indicazioni:

- raccomandazioni circa l'uso di maschere di comunità e/o equivalenti (come stabilito dal D.P.C.M. del 26.04.2020 art. 3 c. 3);
- informazioni circa la possibilità di reperire le maschere di comunità presso il locale preferibilmente lavabili e riutilizzabili ed eventualmente a pagamento e con logo per promuovere il marketing del locale;
- avvertimento che nell'ipotesi di soggetti che presentano evidenti sintomi febbrili e/o di insufficienza respiratoria agli stessi è impedito l'accesso al locale.

### **6.2 PAGAMENTI**

È opportuno privilegiare forme di pagamento elettronico (pre-pagamento online) e touch-less (soluzioni mobile-pay).

### **6.3 ALTRE FORME DI PREVENZIONE**

L'affluenza massima è parametrata alle capienze dei locali stabiliti dalla Commissione di vigilanza come da autorizzazione di Pubblica Sicurezza già in nostro possesso.

Ove possibile, le "piste" e le zone adibite al ballo sono dotate di idonea segnaletica orizzontale al fine di garantire il corretto distanziamento interpersonale tra la clientela.

I tavoli e le poltrone atti ad ospitare i clienti sono posizionati ad una distanza di almeno un metro uno dall'altro, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti (congiunti/nuclei familiari) non siano soggetti al distanziamento interpersonale.

Tale distanza è ridotta ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

Nel rispetto delle linee guida previste per il settore 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 devono accedere al banco in modalità ordinata e, se del caso, contingentata.

Ogni oggetto fornito agli utenti (es. apribottiglie, secchielli per il ghiaccio, etc.), deve essere disinfettato prima della consegna.

I bicchieri e stoviglie riutilizzabili sono utilizzati sempre previa sterilizzazione degli stessi come da norme igieniche-sanitarie convenzionali.

È assicurata la disponibilità di maschere di comunità preferibilmente lavabili e riutilizzabili per i clienti che ne sono sprovvisti.

Ove risulti possibile e non costituisca motivo di intralcio per l'afflusso degli avventori, nel rispetto del Regolamento CE, Parlamento Europeo 27/04/2016, è opportuno mantenere un registro delle presenze per una durata di 14 giorni.

La postazione dedicata alla cassa, laddove non già dotata di barriere fisiche (es. schermi), deve essere eventualmente adeguata. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.

Nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.

## BIBLIOGRAFIA

- [1] Decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, Ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19
- [2] Regolamento CE 852/2004, Igiene prodotti alimentari
- [3] D.M. 6 ottobre 2009, Personale addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e spettacolo
- [4] Legge 15 luglio 2009, n. 94, Disposizioni in materia di sicurezza pubblica
- [5] Accordo quadro nazionale sottoscritto con il Ministero dell'interno in data 21 giugno 2016
- [6] Protocollo discoteche sottoscritto con il Ministero dell'Interno in data 12 luglio 2019





Membro italiano ISO e CEN  
[www.uni.com](http://www.uni.com)  
[www.youtube.com/normeuni](http://www.youtube.com/normeuni)  
[www.twitter.com/normeuni](http://www.twitter.com/normeuni)  
[www.twitter.com/formazioneuni](http://www.twitter.com/formazioneuni)  
[www.linkedin.com/company/normeuni](http://www.linkedin.com/company/normeuni)

**Sede di Milano**

Via Sannio, 2 - 20137 Milano  
tel +39 02700241, Fax +39  
0270024375, [uni@uni.com](mailto:uni@uni.com)

**Sede di Roma**

Via del Collegio Capranica, 4 - 00186 Roma  
tel +39 0669923074, Fax +39 066991604,  
[uni.roma@uni.com](mailto:uni.roma@uni.com)