

Linee guida Conferenza Regioni e Province autonome 2 dicembre 2021¹

CHECK LIST

MISURE DI PREVENZIONE PER LE DISCOTECHE

<p>Informazione Predisporre un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, con indicazioni sulla capienza massima degli spazi, 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 cliente stesso</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Numero massimo di presenza contemporanee Definire il numero massimo di presenze contemporanee di persone, in base alle disposizioni nazionali vigenti: allo stato attuale, la capienza consentita non può essere superiore al 75% di quella massima autorizzata all'aperto e al 50% di quella massima autorizzata al chiuso².</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Organizzazione spazi Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare code e assembramenti di persone in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Prenotazioni e tracciamento Privilegiare, se possibile, sistemi di prenotazione, pagamento <i>tickets</i> e compilazione di modulistica preferibilmente on-line al fine di evitare code e prevedibili assembramenti alle biglietterie.</p> <p>L'elenco delle persone presenti deve essere conservato per un periodo di almeno 14 giorni rendendolo disponibile su richiesta alle strutture sanitarie in caso di necessità di svolgere attività di contact tracing, nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali.</p> <p>Deve essere promosso l'utilizzo di tecnologie digitali al fine di automatizzare la gestione degli ingressi e degli elenchi nominativi.</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Postazione reception, cassa e modalità di pagamento La postazione dedicata alla cassa, laddove deve essere dotata di barriere fisiche (es. schermi). In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Prodotti igienizzanti Rendere obbligatoriamente disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani in più punti, prevedendo l'obbligo di utilizzo da parte degli utenti in particolare prima dell'accesso e all'uscita di ogni area dedicata al ballo, alla ristorazione, ai servizi igienici, ecc.</p>	<input type="checkbox"/>

¹Linee guida adottate con Ordinanza del Ministero della Salute del 2.12.2021.

² Cfr. art. 5, comma 1-bis del D.L. "Riaperture", così come modificato dal D.L. n. 139/2021.

<p><u>Distanziamento nell'attività del ballo</u> Con riferimento all'attività del ballo la distanza interpersonale dovrà essere di almeno 2 metri, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggette al distanziamento interpersonale</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Obbligo della mascherina</u> Per l'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie (mascherina chirurgica o dispositivo che conferisce superiore protezione come gli FFP2), si fa riferimento alle disposizioni nazionali vigenti; in ogni caso va mantenuta in tutte le situazioni di possibile assembramento, anche all'aperto, ad eccezione del momento del ballo.</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Consumazione e somministrazione di bevande</u> Nel rispetto delle indicazioni generali contenute nella scheda dedicata alla ristorazione, nel caso delle discoteche non è consentita la consumazione di bevande al banco di eventuali cocktail bar. Inoltre, la distribuzione 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 ordinaria e, se del caso, contingentata.</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Disposizione dei tavoli</u> I tavoli e le sedute devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, a eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Pulizia e disinfezione degli ambienti e degli oggetti</u> Ogni oggetto fornito agli utenti (es. apribottiglie, secchielli per il ghiaccio, etc.), dovrà essere disinfettato prima della consegna. Garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti, con particolare attenzione alle superfici toccate con maggiore frequenza e ai servizi igienici, a fine giornata.</p>	<input type="checkbox"/>
<p><u>Ricambio d'aria</u> È obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale 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, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria, ad eccezione dei casi di assoluta e immodificabile impossibilità di adeguamento degli impianti, per i quali devono essere previste misure alternative di contenimento del contagio. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, a impianto fermo, dei filtri dell'aria per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante, 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</p>	<input type="checkbox"/>