



Roma, 15 giugno 2021

Oggetto: Proposta nuove linee guida relative alle misure per il contenimento del rischio di contagio da Covid-19 del comparto Discoteche e locali di Pubblico Spettacolo.

#### PREMESSE:

Le linee guida qui proposte discendono e attualizzano la prassi di riferimento UNI/PdR 95.4:2020 aggiornata al 15 giugno 2021, hanno lo scopo di descrivere un protocollo sanitario da attuarsi per evitare, per quanto possibile, eventuali contagi da virus COVID-19 nell'ambito di un evento di pubblico spettacolo da svolgersi in una discoteca o sala da ballo, a prescindere che l'attività sia svolta al chiuso o all'aperto.

La 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:

ASSOINTRATTENIMENTO - ASSOCIAZIONE IMPRENDITORI INTRATTENIMENTO- Federturismo Confindustria - Via Tosarelli, 360 - CAP 40050 - Villanova di Castenaso (BO).

#### PRASSI DI RIFERIMENTO UNI/PdR 95.4:2020

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

La prassi di riferimento UNI/PdR 95.4:2020 è stata elaborata dal Tavolo "Sicurezza da COVID-19 del comparto turistico" ed 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.





# **Sommario**

Ι.	INTRODUZIONE	3
1.1.	ASPETTI GENERALI	3
1.2.	ASPETTI SPECIFICI	3
2.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
3.	TERMINI E DEFINIZIONI	4
4.	PRINCIPIO	4
5.	MISURE ORGANIZZATIVE, PREVENZIONE DEI RISCHI E PROTEZIONE DELLE PERSONE	5
5.1.	MISURE PRELIMINARI DI CARATTERE GENERALE	5
5.2.	PREPARAZIONE DEI LOCALI	5
5.2.	1. Pulizia ed igienizzazione	5
5.2.2	2. Logistica interna al locale	6
5.2.3	3. Informazioni alla clientela	6
5.2.4	4. Ricambio d'aria	6
5.2.	5. Previsioni di affluenza attesa	6
5.3.	FORMAZIONE DEL PERSONALE	7
5.4.	REGOLE PER IL PERSONALE	7
5.5.	REGOLE PER LA CLIENTELA	7
6.	MISURE DI PREVENZIONE NEL CORSO DELL'EROGAZIONE DEI SERVIZI	8
6.1.	PRENOTAZIONE	8
6.2.	PAGAMENTI	8
6.3.	ALTRE FORME DI PREVENZIONE	9





## 1. INTRODUZIONE

## 1.1. 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, personalizzabili a seconda delle esigenze logistiche e organizzative dei singoli gestori.

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 - 21/75/CR2B/COV19 - del 28 maggio 2021 e precedenti.

E' opportuno segnalare che i luoghi ove sono svolte attività di Pubblico Spettacolo sono dotati di Licenza di Pubblica Sicurezza ai sensi dell'art 68 del TULPS e di licenza di Agibilità ai sensi dell'art. 80 TULPS. Diversamente in "altri luoghi" non dotati di tali autorizzazioni di sicurezza, solidità ed igiene, non è consentita l'effettuazione di spettacoli anche dal vivo.

# 1.2. ASPETTI SPECIFICI

L'attività di intrattenimento nello specifico settore del ballo comprende un insieme di strutture e di dinamiche d'esercizio tra loro profondamente eterogenee. Esistono per esempio i locali estivi, ove è privilegiata l'attività esterna, e locali invernali, dove diversamente gli eventi si svolgono prevalentemente al chiuso. Esistono anche delle eccezioni, laddove ci sono località turistiche balneari in quanto gli eventi si possono organizzare anche 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 con capienze elevate, e vi sono locali a basso afflusso, ove la capienza solitamente e 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.

## 2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Le presenti linee guida hanno l'obiettivo di definire le procedure 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.

### **Asso Intrattenimento**





Le linee guida proposte rispondono 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.

## 3. TERMINI E DEFINIZIONI

Di seguito vengono definiti alcuni termini specifici del protocollo sanitario.

**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<sup>1</sup>.

**Pulizia (o detersione):** 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<sup>2 3</sup>.

**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)<sup>4</sup>.

**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<sup>5</sup>.

## 4. PRINCIPIO

Il presente protocollo è stato strutturato in maniera tale da definire le linee guida 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, sono identificate in modo schematico le azioni o i comportamenti 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.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Definizione tratta dal Decreto N. 82 del 17/05/2020 del Presidente della Regione Emilia Romagna.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> 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: 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.

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Definizione tratta dal Decreto N. 82 del 17/05/2020 del Presidente della Regione Emilia Romagna.

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> 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>&</sup>lt;sup>5</sup> Definizione tratta dal progetto di UNI/PdR "Maschere di comunità di comunità – Parte 1: Requisiti, designazione e marcatura". Definizione tratta dal Decreto N. 82 del 17/05/2020 del Presidente della Regione Emilia Romagna.





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

Il documento si sviluppa seguendo la seguente struttura:

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

Per quanto riguarda eventuali servizi complementari (es. ristorazione, produzioni musicali, spettacoli, ecc.) si rimanda alle specifiche linee guida stabilite dalla Conferenza Stato Regioni ad oggi in uso.

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

## 5.1. MISURE PRELIMINARI DI CARATTERE GENERALE

Le imprese di pubblico spettacolo ed intrattenimento del settore specifico del ballo quali, discoteche, sale da ballo e night club dovranno:

- 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, sito web del Ministero della Salute e sito web della Regione di appartenenza);
- eseguire una specifica valutazione del rischio di contagio da Covid-19 per la propria struttura, identificando i relativi pericoli, le procedure per la loro rimozione ed il loro contenimento mediante misure organizzative e DPI<sup>6</sup> analogamente a quanto avviene in materia di sicurezza in generale, aggiornando il relativo DVR<sup>7</sup> dell'impresa;
- identificare un responsabile all'interno della propria organizzazione per seguire la pianificazione, l'implementazione e il controllo delle misure contenitive identificate (RSPP)8;
- 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

# 5.2.1. Pulizia ed igienizzazione

Le imprese si impegnano prima di ogni apertura al pubblico:

• a procedere ad una accurata pulizia e disinfezione dei locali con particolare attenzione e premura alle superfici di contatto quali: - tavoli, banconi, porte, maniglie, passamani, sanitari, lavabi, etc.;

<sup>&</sup>lt;sup>6</sup> DPI – Dispositivi di protezione individuali

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup> DVR – Documento di Valutazione Rischi

<sup>&</sup>lt;sup>8</sup> RSPP – Responsabile del servizio Protezione e Prevenzione





- a pulire i locali con 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;
- a predisporre 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, eventuale area ristorazione, con raccomandazione di utilizzo all'accesso ed all'uscita dalle descritte zone.

# 5.2.2. Logistica interna al locale

Le imprese si impegnano prima di ogni apertura al pubblico a:

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

## 5.2.3. Informazioni alla clientela

Le imprese si impegnano prima di ogni apertura al pubblico a:

Predisporre, nella zona accoglienza e all'interno dei locali, una adeguata informazione sulle
misure di prevenzione da rispettare, 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.

## 5.2.4. Ricambio d'aria

Le imprese si impegnano prima di ogni apertura al pubblico a:

- favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni;
- verificare l'efficienza degli impianti di areazione al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna, secondo le normative vigenti, in ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti;
- escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria per gli impianti di condizionamento se tecnicamente possibile;
- rafforzare ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale.

## 5.2.5. Previsioni di affluenza attesa

Nel rispetto delle regole previste per i locali di pubblico spettacolo riguardo la capienza, che coerentemente con le regole anti-covid, già prevedono il rispetto di coefficienti di affollamento da 0,7 a 1,2 persone al metro quadrato, si consiglia:

- di effettuare una preliminare valutazione del numero di persone che parteciperanno all'evento al fine di migliorare l'organizzazione dei servizi offerti;
- di prevedere un numero di addetti alla sorveglianza adeguato alla capienza del locale, come già determinato dai protocolli provinciali per la sicurezza nelle discoteche;
- di utilizzare dispositivi conta persone per monitorare il numero degli accessi;

#### **Asso Intrattenimento**





• di promuovere la registrazione dei dati anagrafici e di contatto degli avventori.

## 5.3. FORMAZIONE DEL PERSONALE

L'organizzazione, mediante un'attenta opera didattica, forma tutto 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 al guardaroba, operatori di cassa, baristi, camerieri, inservienti, addetti alla consolle (dj- vocalist- live band), tecnici audio e luci. Tra le informazioni fornite è necessario specificare:

- 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;
- che il personale non potrà entrare o permanere nei locali 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 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 ogni qualvolta accede al locale deve:

- misurare la propria temperatura corporea, nel caso la stessa fosse superiore a 37,5° deve informare la direzione e ritornare immediatamente a casa;
- informare la direzione nel caso in cui si manifestino altri sintomi associabili al contagio da Covid-19, isolandosi e recandosi immediatamente presso la propria abitazione;

Il personale deve essere dotato di:

- maschere di comunità (chirurgiche o FFP2 senza valvola) fornitegli dall'azienda;
- guanti protettivi per le mansioni di pulizia e igienizzazione fornitigli dall'azienda e deve procedere ad una frequente igienizzazione delle mani.

I soggetti incaricati, in caso di intervento di "primo soccorso aziendale" nei confronti di un cliente o collega 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

L'accesso al locale è consentito solo ai soggetti che hanno ottenuto il c.d. GREEN PASS e acconsentono a rilasciare i propri dati personali per i fini del tracciamento sanitario.

Nel caso in cui non sia ancora attivo il sistema su base tecnologica autorizzato dal governo, il cliente deve

#### **Asso Intrattenimento**





fornire idonea autocertificazione. In ogni caso la responsabilità di quanto dichiarato con la suddetta autocertificazione, afferisce alla responsabilità civile e penale dei singoli soggetti dichiaranti.

Le seguenti modalità di accesso al locale saranno valide fino alla fine dello stato di emergenza sanitaria dichiarato dal Governo. L'accesso al locale sarà cosi consentito, mediate autocertificazione, ai soggetti che potranno dimostrare:

- Avvenuta Vaccinazione;
- Guarigione da COVID-19;
- Esito negativo di test molecolare o antigenico per l'individuazione del virus Covid-19 effettuato nelle 48 ore precedenti all'ingresso nelle struttura.

Gli avventori che arrivano al locale contemporaneamente saranno accolti con adeguate procedure atte a evitare assembramenti mediante segnaletica, avvisi e personale qualificato.

Sarà rilevata la temperatura corporea agli avventori prima dell'accesso al locale. Se la temperatura eccedesse i 37,5 gradi, il cliente non sarà ammesso all'interno della struttura e invitato a tornare a casa.

Gli avventori devono indossare la maschera di comunità solamente negli ambienti al chiuso tutte le volte che non è possibile rispettare la distanza interpersonale di 1 metro, con esclusione di coloro che sono intenti a ballare, a consumare alimenti o bevande.

L'accesso ai bagni e al servizio di guardaroba avviene con modalità contingentata anche attraverso personale qualificato appositamente addestrato per tale scopo.

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, anche mediante forme di incentivazione, la formula di accesso ai locali previa prenotazione. Tale modalità di accesso favorisce il tracciamento dei clienti. Le informazioni ricevute saranno conservate per 14 giorni dal responsabile dell'attività.

## 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

Le imprese si impegnano prima di ogni apertura al pubblico a:

- predisporre un registro, anche elettronico, per il tracciamento delle presenze con l'obbligo di conservare i dati per almeno 14 giorni;
- rispettare l' affluenza massima e la capienza dei locali cosi come stabilito dalla Commissione di Vigilanza e riportato nell' autorizzazione di Pubblica Sicurezza;
- garantire un'adeguata informazione e sensibilizzazione agli utenti sulle misure igieniche e comportamentali utili a contenere la trasmissione del SARS-CoV-2, anche facendo appello al senso di responsabilità individuale. I messaggi devono essere comprensibili ad eventuali utenti di altra nazionalità e possono essere veicolati attraverso apposita segnaletica e cartellonistica;
- posizionare tavoli e poltrone atti ad ospitare i clienti ad una distanza di almeno un metro l'uno dall'altro, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti (congiunti/nuclei familiari) non siano soggetti al distanziamento interpersonale;
- somministrare alimenti e bevande con le medesime modalità previste dalle linee guida autorizzate dalla Conferenza Stato Regioni per i settori di riferimento (bar e ristoranti), a seconda che l'attività sia svolta al chiuso o all'aperto;
- sterilizzare ogni oggetto fornito ai clienti ad es. apribottiglie, secchielli per il ghiaccio, etc.;
- sterilizzare i bicchieri e le stoviglie come da norme igieniche sanitarie convenzionali;
- proteggere con apposite barriere la postazione dedicata alla cassa.