

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

Oggetto: Linee guida per la riapertura delle attività Economiche, produttive e ricreative della Conferenza delle Regioni e Province autonome del 11 giugno 2020 – DPCM 11 Giugno 2020 - Misure per la gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 in materia di Cerimonie, Sagre e fiere locali, Strutture termali e Centri benessere, Congressi e grandi Eventi Fieristici, sale slot, sale giochi, sale bingo e sale scommesse, Discoteche

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE SOGGETTO ATTUATORE

VISTO il documento istruttorio riportato in calce al presente decreto predisposto dal Dirigente della P.F. Credito, Cooperative, Commercio e Tutela dei consumatori, dal quale si rileva la necessità di adottare il presente atto;

RITENUTO, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di emanare il presente decreto;

VISTO il parere favorevole del Dirigente del Servizio Attività Produttive, Lavoro e Istruzione sotto il profilo di legittimità e della regolarità tecnica e l'attestazione dello stesso che dal decreto non deriva né può derivare alcun impegno di spesa a carico della Regione;

VISTA LA L.R. n.27/09 "Testo unico in materia di Commercio";

VISTA LA L.R. n.17 del 20 novembre 2007 "disciplina dell'attività di acconciatore e estetista"

VISTA L.R. n.38 del 18 novembre 2013 "disciplina dell'attività di tatuaggio e piercing"

VISTO il documento "Operational considerations for COVID-19 management in the accommodation sector" redatto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità il 30 aprile 2020;

VISTO il documento "COVID-19 and food safety: guidance for food businesses" redatto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità il 7 aprile 2020;

VISTO il decreto legislativo 2 gennaio 2018, n. 1, ed in particolare gli articoli 25, 26 e 27;

VISTA la delibera del Consiglio dei ministri del 31 gennaio 2020, con la quale è stato dichiarato, per sei mesi, lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili;

VISTO il decreto del Capo del Dipartimento della protezione civile rep. n. 414 del 7 febbraio 2020 recante: "Nomina del soggetto attuatore del Ministero della salute per la gestione delle attività connesse alla gestione dell'emergenza relativa al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili";

VISTO il decreto del Capo del Dipartimento della protezione civile rep. n. 532 del 18 febbraio 2020 recante: "Integrazione compiti e funzioni del Soggetto attuatore, nominato con decreto del Capo del Dipartimento della protezione civile rep. n. 414 del 7 febbraio 2020, per la gestione delle attività connesse alla gestione dell'emergenza relativa al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili";



VISTO il Decreto del Capo Dipartimento protezione civile n. 628 del 27 febbraio 2020 con il quale viene nominato il Presidente della Regione Marche Soggetto Attuatore degli interventi emergenziali;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 23 febbraio 2020, recante "Disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19." che adotta misure urgenti di contenimento del contagio;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 25 febbraio 2020, recante "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19";

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 1° marzo 2020, recante "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19";

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 4 marzo 2020 recante "Ulteriori disposizioni attuative del decreto legge 23 febbraio 2020 n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID - 19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

VISTO il decreto-legge 17 marzo 2020, n. 18, recante "Misure di potenziamento del Servizio sanitario nazionale e di sostegno economico per famiglie, lavoratori e imprese connesse all'emergenza epidemiologica da CORONAVIRUS-19" che, tra l'altro, all'art. 4, prevede misure per potenziare la capacità di intervento del Sistema Sanitario;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 10 aprile 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 26 aprile 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale

VISTA la Circolare del Ministero della Salute 22 febbraio 2020 n. 5443;

VISTO il Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, sottoscritto dalle parti sociali il 14 marzo 2020 su invito del Presidente del Consiglio dei ministri, del Ministro dell'economia, del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, del Ministro dello sviluppo economico e del Ministro della salute, come integrato dalle stesse parti sociali il 24 aprile 2020;

VISTO il Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione, INAIL, aprile 2020;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;



VISTO il Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche ed integrazioni (testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro);

VISTA LA DGR 565/2020 - protocolli operativi per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza covid-19 per le attività di Commercio su aree pubbliche, commercio in sede fissa, Somministrazione di alimenti e bevande , attività di Tatuatori, attività di sgombero, attività di acconciatori, estetisti e centri benessere;

VISTO il Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da Sars- CoV nel settore della ristorazione dell'INAIL e dell'ISS del 12/05/2020;

DPCM 17.5.2020. Disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19. (20A02717) (GU Serie Generale n.126 del 17-05-2020)

VISTA LA DGR 569/2020 "DGR.565/2020 – Conferma protocolli ed integrazione facoltativa – Attività di Somministrazione di Alimenti e bevande e Servizi alla persona a seguito dei documenti tecnici su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione e dei servizi alla persona – INAIL e ISS del 12/05/2020 e del 13/05/2020;

VISTE le linee guida per la riapertura delle attività Economiche, produttive e ricreative approvate dalla Conferenza delle Regioni e Province autonome nella seduta dell'11 giugno 2020 – 20/83/CR01/COV19;

VISTO il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 11 giugno 2020 recante "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, e del decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33, recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19"

VISTE le Linee guida di cui all'Allegato 8 al DPCM 11 giugno 2020, pubblicate sulla pagina internet del Governo italiano <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/06/11/20A03194/sg>

VISTO l'articolo 25 dello Statuto della Regione;

• DECRETA

- Di recepire le linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni e Province autonome nella seduta dell'11 giugno 2020 – 20/83/CR01/COV19 - di cui all'Allegato 8 al DPCM 11 giugno 2020, pubblicate sulla pagina internet del Governo italiano <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/06/11/20A03194/sg> **per le sole attività di cui al punto 2) che allegate al presente atto ne formano parte integrante e sostanziale;**



- Le date di aperture delle attività sono stabilite come di seguito:
 1. Cerimonie: apertura attività dal **16 giugno 2020**
 2. Sagre e fiere locali: apertura attività dal **16 giugno 2020**
 3. sale slot, sale giochi, sale bingo e sale scommesse, apertura attività dal 16 giugno 2020
 4. Strutture termali e Centri benessere, apertura attività dal **19 giugno 2020**
 5. Congressi e grandi Eventi Fieristici, **19 giugno 2020**
 6. Discoteche aperture attività dal **19 giugno 2020**

- In attesa di rivisitazione delle linee guida regionali approvate con le DGR 565/2020 e 569/2020:
 - **Di sostituire al punto d) “ATTIVITA’ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE”** - Riepilogo delle principali procedure di cui all’Allegato B - Misure integrative per la prevenzione del contagio da virus SARS-CoV-2 nel Settore Commercio in sede fissa di cui alla DGR 565/2020 **la seguente disposizione:**

“Gli impianti di ventilazione meccanica controllata, consentendo il ricambio dell’aria con l’esterno, devono restare attivi nelle 24 ore per tutti i giorni della settimana. Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra, inumiditi con acqua e sapone o con alcool etilico maggiore al 70%; Eliminare la funzione di ricircolo dell’aria condizionata, che favorisce la diffusione in aria di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.)”;

con la seguente nuova disposizione inserita nelle linee guida approvata dalla Conferenza delle Regioni e Province autonome nella seduta del 11/06/2020:

“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”

 - **Nei locali di Somministrazione di alimenti e bevande quali bar, ristoranti ecc.** , nel rispetto delle disposizioni di legge e dei regolamenti e dei protocolli di sicurezza è consentito organizzare intrattenimenti musicali, limitati all’ascolto, durante i quali i clienti assistono in posizione seduta assicurando il distanziamento interpersonale.

- le linee guida di cui al presente decreto vanno integrate, per le attività complementari o in funzione di uno specifico contesto, con i protocolli specifici regionali approvati

Il presente decreto è trasmesso alle Prefetture, ai Sindaci dei Comuni marchigiani, alla Camera di Commercio delle Marche e alle segreterie regionali dei sindacati CGIL, CISL, UIL e alle Associazioni di Categoria e alle Associazioni dei Consumatori e alle Associazioni



ative.

Il Presidente della Giunta
(Luca Ceriscioli)

Documento informatico firmato digitalmente

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

L'Organizzazione Mondiale della Sanità il 30 gennaio 2020 ha dichiarato l'epidemia da COVID-19 un'emergenza di sanità pubblica di rilevanza internazionale. Con la Delibera del Consiglio dei ministri del 31 gennaio 2020, è stato dichiarato, per sei mesi, lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili. In Italia tutte le attività produttive e commerciali sono state chiuse al fine di fronteggiare e bloccare l'epidemia da COVID-19. Tuttavia allo scopo di contrastare la gravissima crisi del settore del commercio e dei pubblici esercizi e dell'artigianato, a seguito della pandemia da Covid-19, per organizzare la ripresa delle attività e promuovere il rilancio dell'intero comparto produttivo, l'Assessorato alle Attività produttive in sinergia con le parti sociali e con il servizio Sanità ha elaborato una serie di Misure integrative per la prevenzione del contagio da virus SARS-CoV-2, che possano consentire la riapertura di una serie di attività in condizioni di sicurezza per i dipendenti e per i clienti.

L'obiettivo di questi protocolli è quello di fornire ulteriori indicazioni operative finalizzate a rafforzare, negli ambienti di lavoro non sanitari, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 rispetto alle misure previste dall'Allegato 6 del DPCM 26 aprile 2020, con l'obiettivo di considerare le specificità nello svolgimento di talune attività economiche nei rapporti di lavoro interni e con il pubblico.

I protocolli contengono misure che seguono la logica della precauzione e integra le prescrizioni del legislatore (in particolare il protocollo di cui all'Allegato 6 del DPCM 26/4/2020) e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Le imprese li adottano all'interno dei propri luoghi di lavoro, con la duplice finalità di protezione sia per i lavoratori sia per i frequentatori esterni in quanto il profilo di rischio è principalmente correlato alla prossimità interpersonale tra lavoratori e tra lavoratori e clienti. Le misure di sicurezza anti-contagio si aggiungono pertanto a quelle già adottate ai fini della tutela della salute e sicurezza dei lavoratori (D. Lgs. 81/08 e smi.) e a quelle previste da specifiche normative di settore (Igiene e sicurezza alimentare).

La giunta regionale:

- con la DGR 565 dell'11/05/2020 ha approvato "PROTOCOLLI PER LA PREVENZIONE, GESTIONE, CONTRASTO E CONTROLLO DELL'EMERGENZA COVID-19 NELLE ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE, COMMERCIO IN SEDE FISSA, SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE, SGOMBERO, TATUATORI E ACCONCIATORI, ESTETISTI E CENTRO BENESSERE:
- "DGR.565/2020 – CONFERMA PROTOCOLLI ED INTEGRAZIONE FACOLTATIVA - ATTIVITA' SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE - E SERVIZI ALLA PERSONA A SEGUITO DEI DOCUMENTI TECNICI SU IPOTESI DI RIMODULAZIONE DELLE MISURE CONTENITIVE DEL CONTAGIO DA SARS-COV-2 NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE E DEI SERVIZI ALLE PERSONE - INAIL E ISS DEL 12/05/2020 E DEL 13/05/2020."



Questi protocolli approvati con la sopra citata deliberazione rappresentano delle indicazioni dettagliate e operative per la prevenzione, gestione, contrasto e controllo dell'emergenza COVID-19 nei settori produttivi e commerciali al fine di indicare ai titolari delle attività le modalità più idonee a prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

In data 11 giugno '20 la Conferenza delle regioni e province autonome ha approvato un nuovo documento "Linee guida per la riapertura delle attività Economiche, Produttive e Ricreative" modificando ed integrando quanto approvato il 16 maggio 2020 con il parere favorevole anche della regione Marche.

Nelle linee guida si evidenzia come tutte le schede tecniche contengono indirizzi operativi specifici validi per i singoli settori di attività, finalizzati a fornire uno strumento sintetico e immediato di applicazione delle misure di prevenzione e contenimento di carattere generale, per sostenere un modello di ripresa delle attività economiche e produttive compatibile con la tutela della salute di utenti e lavoratori.

In particolare, in ogni scheda sono integrate le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, tra le quali: norme comportamentali, distanziamento sociale e contact tracing.

Le indicazioni in esse contenute si pongono inoltre in continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 aprile 2020, nonché con i criteri guida generali di cui ai documenti tecnici prodotti da INAIL e Istituto Superiore di Sanità con il principale obiettivo di ridurre il rischio di contagio per i singoli e per la collettività in tutti i settori produttivi ed economici.

Il DPCM 11 giugno '20 richiama proprio le linee guida della Conferenza delle regioni e province autonome (Allegato 8 e pubblicate sulla pagina internet del Governo italiano <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/06/11/20A03194/sg>)

Considerato che la regione Marche ha approvato con propri atti molti dei protocolli di sicurezza inseriti nelle linee guida della Conferenza delle regioni e province autonome del 11 giugno 2020 ritiene di recepire **esclusivamente le seguenti Misure per la gestione dell'emergenza** epidemiologica da COVID-19 in materia di Cerimonie, Sagre e fiere locali, Strutture termali e Centri benessere, Congressi e grandi Eventi Fieristici, sale slot,, sale giochi, sale bingo e sale scommesse e Discoteche e di stabilire le date di aperture delle attività come di seguito:

1. Cerimonie: apertura attività dal 16 giugno 2020
2. Sagre e fiere locali: apertura attività dal 16 giugno 2020
3. Sale slot,sale giochi, sale bingo e sale scommesse apertura attività dal 16 giugno 2020
4. Strutture termali e Centri benessere, apertura attività dal 19 giugno 2020



Congressi e grandi Eventi Fieristici, 19 giugno 2020

6. Discoteche aperture attività dal 19 giugno 2020

Preso atto che:

- il DPCM del 12 giugno “stabilisce che determinate attività sono consentite a condizione che le regioni e le province autonome abbiano preventivamente accertato la compatibilità dello svolgimento delle suddette attività con l’andamento della situazione epidemiologica nei propri territori e che individuano i protocolli o le linee guida applicabili a prevenire o ridurre il rischio di contagio nel settore di riferimento o in settori analoghi;
- l’osservatorio epidemiologico della regione Marche in data 15 giugno ’20 ha rilevato un rischio basso nelle due settimane di analisi, un miglioramento epidemiologico nell’ultima settimana di rilevazione con una riduzione del -13,3% dei nuovi casi di SARS-CoV-2.
- la regione Marche recepisce le linee guida delle attività produttive su citate approvate dalla Conferenza delle regioni e province autonome

Pertanto si ritiene che:

- le attività di cui al presente decreto possono essere esercitate in base al cronoprogramma previsto nel decretato.

Inoltre si è ritenuto:

- adeguare il protocollo relativo al commercio in sede fissa di cui alla DGR 565/2020 non solo alle linee guida della conferenza delle Regioni e province autonome dell’11 giugno 2020 ma anche ai protocolli regionali SAB ed estetisti come di seguito:

Di sostituire al punto d) “ATTIVITA’ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE”

- Riepilogo delle principali procedure di cui all’Allegato B - Misure integrative per la prevenzione del contagio da virus SARS-CoV-2 nel Settore Commercio in sede fissa di cui alla DGR 565/2020 la seguente disposizione:

“Gli impianti di ventilazione meccanica controllata, consentendo il ricambio dell’aria con l’esterno, devono restare attivi nelle 24 ore per tutti i giorni della settimana. Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra, inumiditi con acqua e sapone o con alcool etilico maggiore al 70%; Eliminare la funzione di ricircolo dell’aria condizionata, che favorisce la diffusione in aria di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.);”;

con la seguente nuova disposizione approvata dalla Conferenza delle Regioni e Province autonome nella seduta del 09/06/2020:



“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”

- **Adeguare il protocollo Somministrazione Alimenti e Bevande inserendo:**

Nei locali di Somministrazione di alimenti e bevande quali bar, ristoranti ecc. nel rispetto delle disposizioni di legge e dei regolamenti e dei protocolli di sicurezza è consentito organizzare intrattenimenti musicali, limitati all’ascolto, durante i quali i clienti assistono in posizione seduta assicurando il distanziamento interpersonale.

Il sottoscritto, in relazione alla presente deliberazione, dichiara, ai sensi dell’art. 47 D.P.R. 445/2000, di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell’art. 6 bis della L. 241/1990 e degli artt. 6 e 7 del D.P.R. 62/2013 e della DGR 64/2014.

In riferimento a quanto sopra esposto propone l’adozione del presente atto.

Il responsabile del procedimento
(*Pietro Talarico*)

Documento informatico firmato digitalmente

PARERE DEL DIRIGENTE DELLA P.F. CREDITO, COOPERATIVE, COMMERCIO E
TUTELA DEI CONSUMTORI .

Il sottoscritto, considerata la motivazione espressa nell’atto in relazione al presente provvedimento rileva la necessità di proporre l’adozione del presente atto e dichiara ai sensi dell’art. 47 DPR 445/2000, di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell’art. 6bis della L. 241/1990 e degli artt. 6 e 7 del DPR 62/2013 e della DGR 64/2014

Il Dirigente
(Pietro Talarico)

PROPOSTA E PARERE DEL DIRIGENTE DEL SERVIZIO ATTIVITA’ PRODUTTIVE,
LAVORO E ISTRUZIONE



Il sottoscritto, considerata la motivazione espressa nell'atto, esprime parere favorevole sotto il profilo della legittimità e della regolarità tecnica del presente decreto.
Si attesta inoltre che dal presente decreto non deriva né può derivare alcun impegno di spesa a carico della Regione.

Il dirigente
(*Silvano Bertini*)

Documento informatico firmato digitalmente

ALLEGATI

CERIMONIE

Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate e dei protocolli adottati per lo svolgimento dei riti (religiosi e civili), le seguenti indicazioni integrative costituiscono indirizzi specifici per i banchetti nell'ambito delle cerimonie (es. matrimoni) ed eventi analoghi (es. congressi).

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento.
- Mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di 14 giorni.
- Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso alla sede dell'evento in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli ospiti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- Assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo.
- Gli ospiti dovranno indossare la mascherina negli ambienti interni (quando non sono seduti al tavolo) e negli ambienti esterni (qualora non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro). Il personale di servizio a contatto con gli ospiti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti.
- È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.
- Per eventuali esibizioni musicali da parte di professionisti, si rimanda alle indicazioni contenute nella scheda specifica. In ogni caso devono essere evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro.

SAGRE E FIERE LOCALI



Le presenti indicazioni si applicano a sagre, fiere e altri eventi e manifestazioni locali assimilabili.

- 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.
- Riorganizzare gli spazi, anche mediante segnaletica a terra, per consentire l'accesso in modo ordinato e, se del caso, contingentato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione dei componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Negli spazi espositivi specificatamente dedicati alle manifestazioni fieristiche (sia ambienti chiusi, sia aperti), la postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in ogni caso, favorire modalità di pagamento elettronico e gestione delle prenotazioni online, e se possibile mantenere un registro delle presenze per una durata di 14 giorni.
- È necessario rendere disponibili prodotti disinfettanti per i clienti e per il personale in più punti dell'impianto, in particolare nei punti di ingresso e di pagamento.
- Nel caso di acquisti con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del cliente, dovrà essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce. In alternativa, dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente.
- Se presenti, eventuali posti a sedere dovranno prevedere un distanziamento minimo tra le sedute di almeno un metro o tale da garantire il mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro.
- In considerazione del contesto, tutti i visitatori devono indossare la mascherina a protezione delle vie aeree (per i bambini valgono le norme generali); tale obbligo si applica anche agli operatori addetti alle attività a contatto con il pubblico.
- Garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti, attrezzature e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.).
- 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.
- Per eventuali ulteriori servizi erogati all'interno di tali contesti (es. bar, ristorazione) attenersi alla relativa scheda tematica specifica.

STRUTTURE TERMALI E CENTRI BENESSERE

Le presenti indicazioni si applicano alle strutture termali e ai centri benessere, anche inseriti all'interno di strutture ricettive, e alle diverse attività praticabili in tali strutture (collettive e individuali) quali: fangoterapia, fango- balneoterapia, balneoterapia (vasca singola o piscina), irrigazioni vaginali, cicli di cura della sordità rinogena (insufflazioni), prestazioni idrotermali rivolte a pazienti affetti da vasculopatie periferiche, cure inalatorie (inalazioni, nebulizzazioni, aerosol, humages), terapia idropinica, cicli di cura della riabilitazione neuromotoria e della rieducazione motoria del motuleso e della riabilitazione della funzione respiratoria, prestazioni di antroterapia (grotte e stufe), trattamenti accessori (massoterapia, idromassaggio, sauna, turco).



Prima della riapertura dei centri e dell'erogazione delle prestazioni termali, è necessario eseguire adeguate opere di prevenzione e controllo del rischio di contaminazione del sistema idrico (es. contaminazione da Legionella).

Le presenti indicazioni vanno integrate, in funzione dello specifico contesto, con quelle relative alle piscine, alle strutture ricettive e ai servizi alla persona.

INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

- Garantire un'adeguata informazione e sensibilizzazione degli utenti sulle misure igieniche e comportamentali utili a contenere la trasmissione del SARS-CoV-2, anche facendo appello al senso di responsabilità individuale, e coinvolgendo, se presenti, il Direttore Sanitario e/o il Medico Termalista. I messaggi devono essere comprensibili ad eventuali utenti di altra nazionalità e possono essere veicolati attraverso apposita segnaletica e cartellonistica, consegna di informative, promozione e rinforzo del rispetto delle misure igieniche da parte del personale addetto.
- Prima dell'accesso alle strutture termali o centri benessere, potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C. Per i pazienti, la misurazione viene effettuata nel corso della visita medica di accettazione.
- Redigere un programma il più possibile pianificato delle attività per prevenire eventuali condizioni di aggregazioni e regolamentare i flussi negli spazi comuni, di attesa e nelle varie aree del centro per favorire il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno 1 metro (ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale). Se possibile prevedere percorsi divisi per l'ingresso e l'uscita.
- Privilegiare l'accesso alle strutture e ai singoli servizi tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.
- Dotare l'impianto/struttura di dispenser con prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani dei frequentatori/clienti/ospiti in punti ben visibili all'entrata e in aree strategiche per favorirne il loro utilizzo, prevedendo l'obbligo di frizionarsi le mani all'ingresso. Eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo di uso promiscuo.
- La postazione dedicata alla cassa e alla reception può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione prodotti igienizzanti per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, eventualmente in fase di prenotazione. L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature check-in e check-out ove possibile.
- Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina nelle aree comuni al chiuso, mentre il personale è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.
- Organizzare gli spazi e le attività nelle aree spogliatoi e docce in modo da assicurare le distanze di almeno 1 metro (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere). In tutti gli spogliatoi o negli spazi dedicati al cambio, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti dentro la borsa personale, anche qualora depositati negli appositi armadietti; si raccomanda di non consentire l'uso promiscuo degli armadietti e di mettere a disposizione sacchetti per riporre i propri effetti personali.
- Per i servizi termali che lo richiedono in base alle normative vigenti, in sede di visita medica di ammissione alle cure, porre particolare attenzione ad eventuale sintomatologia sospetta per COVID-19. Per le visite mediche e le visite specialistiche eventualmente effettuate all'interno delle strutture termali si rimanda alle indicazioni per l'erogazione in sicurezza delle prestazioni sanitarie.
- Regolamentare la disposizione delle attrezzature (sedie a sdraio, lettino) attraverso percorsi dedicati in modo da garantire la distanza di almeno 1,5 metri tra le attrezzature e favorire un distanziamento interpersonale di almeno 1 metro tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi. Le attrezzature vanno disinfettate ad ogni cambio di persona o nucleo familiare. In ogni caso, la infezione deve essere garantita ad ogni fine giornata.



- Evitare l'uso promiscuo di oggetti e biancheria: l'utente dovrà accedere al servizio munito di tutto l'occorrente, preferibilmente fornito dalla stessa struttura. Per tutte le attività nei diversi contesti prevedere sempre l'utilizzo del telo personale per le sedute.
- Dovrà essere perseguito il maggiore distanziamento possibile tra eventuali ombrelloni previsti per il solarium e per le distese dedicate e, comunque, nel rispetto del limite minimo di distanza tra ombrelloni della stessa fila e tra file che garantisca una superficie minima ad ombrellone di 10 mq a paletto. In caso di utilizzo di altri sistemi di ombreggio andranno comunque garantite aree di distanziamento equivalenti a quelle garantite dal posizionamento degli ombrelloni.
- Si rammentano le consuete norme di sicurezza igienica in acqua di piscina e nel centro benessere, così come prima di ogni trattamento alla persona: prima di entrare provvedere ad una accurata doccia saponata su tutto il corpo.
- Regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici, attrezzature (sdraio, sedie, lettini, incluse attrezzature galleggianti), con particolare attenzione ad oggetti e superfici toccate con più frequenza (es. maniglie, interruttori, corrimano, etc.).
- Provvedere ad adeguata formazione del personale della struttura.
- Per le attività di ristorazione si rimanda alla scheda tematica specifica. Non è consentito comunque il consumo di alimenti negli ambienti termali o del centro benessere che non consentano un servizio corrispondente a quello previsto per le attività di ristorazione.
- 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.



TRATTAMENTI ALLA PERSONA (es. fango-balneoterapia, massoterapia)

- L'operatore e il cliente, per tutto il tempo in cui, per l'espletamento della prestazione, devono mantenere una distanza inferiore a 1 metro devono indossare, compatibilmente con lo specifico servizio, una mascherina a protezione delle vie aeree (fatti salvi, per l'operatore, eventuali dispositivi di protezione individuale aggiuntivi associati a rischi specifici propri della mansione). In particolare per i servizi che richiedono una distanza ravvicinata, l'operatore deve indossare la visiera protettiva e mascherina FFP2 senza valvola.
- L'operatore deve procedere ad una frequente igiene delle mani e comunque sempre prima e dopo ogni servizio reso al cliente; per ogni servizio deve utilizzare camici/grembiuli possibilmente monouso. I guanti devono essere diversificati fra quelli utilizzati nel trattamento da quelli usualmente utilizzati nel contesto ambientale.
- E' consentito praticare massaggi senza guanti, purchè l'operatore prima e dopo ogni cliente proceda al lavaggio e alla disinfezione delle mani e dell'avambraccio e comunque, durante il massaggio, non si tocchi mai viso, naso, bocca e occhi. Tale raccomandazione vale anche in caso di utilizzo di guanti monouso.
- Per tutti i trattamenti personali e comunque per la fangoterapia è raccomandato l'uso di teli monouso. I lettini, così come le superfici ed eventuali oggetti non monouso, devono essere puliti e disinfettati al termine del trattamento.
- La stanza/ambiente adibito al trattamento deve essere ad uso singolo o comunque del nucleo familiare o di conviventi che accedono al servizio (ad eccezione dei trattamenti inalatori, di cui ai punti seguenti). Le stanze/ambienti ad uso collettivo devono comunque essere di dimensioni tali da garantire il mantenimento costante della distanza interpersonale di almeno 1 metro sia tra i clienti che tra il personale durante tutte le attività erogate.
- Tra un trattamento e l'altro, areare i locali, garantire pulizia e disinfezione di superfici e ambienti, con particolare attenzione a quelle toccate con maggiore frequenza (es. maniglie, interruttori, corrimano, etc.).
- Il cliente deve utilizzare mascherina a protezione delle vie aeree durante il trattamento (tranne nella doccia di annessamento e nel caso di applicazione del fango sul viso) e provvedere a corretta igiene delle mani prima di accedere e al termine del trattamento.

PISCINE TERMALI

- Prevedere piano di contingentamento degli accessi alle piscine con particolare attenzione agli ambienti interni e agli spazi chiusi. Prevedere, dove possibile, percorsi obbligati di accesso e uscita dalle piscine e dalle aree verdi per favorire il distanziamento.
- La densità di affollamento in vasca è calcolata con un indice di 7 mq di superficie di acqua a persona per le piscine dove le dimensioni e le regole dell'impianto consentono l'attività natatoria; qualora non sia consentita l'attività natatoria, è sufficiente calcolare un indice di 4 mq di superficie di acqua a persona. Il gestore pertanto è tenuto, in ragione delle aree a disposizione, a calcolare e a gestire le entrate dei frequentatori nell'impianto.
- Favorire le piscine esterne per le attività collettive (es. acquabike, acquagym) e limitare l'utilizzo di spazi interni. Durante le attività collettive, limitare il numero di partecipanti al fine di garantire il distanziamento interpersonale di almeno 2 metri, con particolare attenzione a quelle che prevedono attività fisica più intensa. Negli ambienti interni, attendere almeno 1 ora tra un'attività collettiva e la seguente, arieggiando adeguatamente il locale.
- Le vasche o le zone idromassaggio che non possono rispettare le superfici di acqua per persona come al punto precedente dovranno essere utilizzate da un solo bagnante, fatta eccezione per appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi, persone che occupano la stessa camera o che in base alle posizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce



alla responsabilità individuale.

- L'attività di idrokinesiterapia deve essere effettuata quanto più possibile in vasche dedicate, che permettano all'operatore di indicare i movimenti al paziente rimanendo fuori dall'acqua, ad eccezione dei casi in cui la presenza dell'operatore in acqua sia indispensabile (es. assistenza ad un paziente disabile). In tal caso, se possibile, l'operatore e il cliente devono indossare la mascherina per la protezione delle vie respiratorie. Al termine di ogni seduta, eventuali strumenti devono essere disinfettati.
- Ove previsto, mantenere la concentrazione di disinfettante nell'acqua, nei limiti raccomandati e nel rispetto delle norme e degli standard internazionali, preferibilmente nei limiti superiori della portata. In alternativa, attivare i trattamenti fisici ai limiti superiori della portata o il massimo ricambio dell'acqua in vasca sulla base della portata massima della captazione.

CENTRI BENESSERE

- Prevedere il contingentamento degli accessi nei locali per mantenere il distanziamento interpersonale di almeno 2 metri in tutti gli ambienti chiusi, salvo gli appartenenti allo stesso nucleo familiare, conviventi, persone che occupano la stessa camera o che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- Inibire l'accesso ad ambienti altamente caldo-umidi (es. bagno turco) e alla sauna. Potrà essere consentito l'accesso a tali strutture solo mediante prenotazione con uso esclusivo, purché sia garantita aerazione, pulizia e disinfezione prima di ogni ulteriore utilizzo.
- Per i clienti, uso della mascherina obbligatorio nelle zone interne di attesa e comunque secondo le indicazioni espresse dalla struttura.

TRATTAMENTI INALATORI

- Relativamente alle terapie inalatorie ricomprese nei LEA, finalizzate al trattamento di patologie otorinolaringoiatriche e respiratorie e che siano individuali, gli stabilimenti dovranno garantire, oltre ad un'anamnesi molto accurata e specifica relativamente alla presenza di sintomi COVID-19 correlati ed eventuali contatti noti con casi di COVID-19, le seguenti misure:
 - tutte le terapie siano effettuate nel rispetto delle distanze interpersonali (da garantire anche con l'occupazione alterna delle postazioni).
 - le postazioni vengano sanificate accuratamente tra l'erogazione della prestazione a un paziente e il successivo, definendo protocolli di verifica dell'efficacia della sanificazione.
 - i locali devono essere dotati di efficiente ricambio d'aria, come previsto dalla vigente normativa e dalle indicazioni in materia dell'ISS, al fine di garantire sia la circolazione dell'aria che gli opportuni ricambi.
- Sono inibiti i trattamenti inalatori in forma collettiva, l'antroterapia in stufa o grotta, le inalazioni a getto di vapore, a meno che lo stabilimento disponga di postazioni singole isolate e si provveda alla sanificazione completa dell'ambiente fra un paziente e il successivo.

CONGRESSI E GRANDI EVENTI FIERISTICI

Le presenti indicazioni si applicano a: convegni, congressi, grandi eventi fieristici, convention aziendali ed eventi ad essi assimilabili.



licazioni vanno integrate, in funzione dello specifico contesto, con quelle relative alla ristorazione (con riferimento alle modalità di somministrazione a buffet).

- Il numero massimo dei partecipanti all'evento dovrà essere valutato dagli organizzatori in base alla capienza degli spazi individuati, per poter ridurre l'affollamento e assicurare il distanziamento interpersonale.
- Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone 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 siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- 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.
- Promuovere l'utilizzo di tecnologie digitali al fine di automatizzare i processi organizzativi e partecipativi (es. sistema di prenotazione, pagamento tickets, compilazione di modulistica, stampa di sistemi di riconoscimento, sistema di registrazione degli ingressi, effettuazione di test valutativi e di gradimento, consegna attestati di partecipazione) al fine di evitare prevedibili assembramenti, e nel rispetto della privacy mantenere un registro delle presenze per una durata di 14 giorni. La postazione dedicata alla segreteria e accoglienza, laddove non già dotata di barriere fisiche (es. schermi), dovrà essere eventualmente adeguata. Consentire l'accesso solo agli utenti correttamente registrati.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- 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 (es. biglietteria, sale, aule, servizi igienici, etc.), e promuoverne l'utilizzo frequente.
- Nelle sale convegno, garantire l'occupazione dei posti a sedere in modo da favorire il distanziamento minimo di almeno 1 metro; tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet. Il tavolo dei relatori e il podio per le presentazioni dovranno essere riorganizzati in modo da consentire una distanza di sicurezza che consenta a relatori/moderatori di intervenire senza l'uso della mascherina.
- I dispositivi e le attrezzature a disposizione di relatori, moderatori e uditori (es. microfoni, tastiere, mouse, puntatori laser, etc) devono essere disinfettati prima dell'utilizzo iniziale verificando che siano disconnessi dal collegamento elettrico. Successivamente devono essere protetti da possibili contaminazioni da una pellicola per uso alimentare o clinico da sostituire possibilmente ad ogni utilizzatore.
- Tutti gli uditori e il personale addetto all'assistenza (es. personale dedicato all'accettazione, personale tecnico, tutor d'aula), considerata la condivisione prolungata del medesimo ambiente, dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie per tutta la durata delle attività e procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni igienizzanti.
- Nelle aree poster, riorganizzare gli spazi in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale, valutando il contingentamento degli accessi, e promuovere la fruizione in remoto del materiale da parte dei partecipanti. Eventuali materiali informativi e scientifici potranno essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self-service (cui il visitatore accede previa igienizzazione delle mani) o ricorrendo a sistemi digitali.
- Nelle aree espositive, riorganizzare gli spazi tra le aree dei singoli espositori in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale, valutando il contingentamento degli accessi ai singoli stand. Eventuali materiali informativi, promozionali, gadget potranno essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self- service (cui il visitatore accede previa igienizzazione delle mani) o ricorrendo a sistemi digitali.



ovrà essere garantita la regolare pulizia e disinfezione degli ambienti, in ogni caso al termine di ogni

attività di un gruppo di utenti, con particolare attenzione alle superfici più frequentemente toccate, ai servizi igienici e alle parti comuni (es. aree ristoro, tastiere dei distributori automatici di bevande e snack).

- 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.

SALE SLOT, SALE GIOCHI, SALE BINGO E SALE SCOMMESSE

Le presenti indicazioni si applicano a sale slot, sale giochi, sale bingo e sale scommesse; per quanto riguarda attività complementari (e. ristorazione) si fa riferimento ai protocolli specifici.

- 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.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Riorganizzare gli spazi e la dislocazione delle apparecchiature (giochi, terminali ed apparecchi VLT/AWP, tavoli del bingo, ecc.) per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone 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 siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. In caso di presenza di minori che necessitano di accompagnamento consentire l'accesso a un solo accompagnatore per bambino. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- Il gestore è tenuto, in ragione delle aree a disposizione, a calcolare e a gestire le entrate dei clienti in tutte le aree (comprese le aree distributori di bevande e/o snack, aree fumatori, ecc.) per evitare assembramenti, come indicato al punto precedente.
- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- Il personale di servizio deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igienizzazione delle mani.
- La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.
- Dotare il locale di dispenser con soluzioni igienizzanti per l'igiene delle mani dei clienti in punti ben visibili all'entrata, prevedendo l'obbligo di frizionarsi le mani già in entrata. Altresì prevedere la collocazione di dispenser in vari punti del locale in modo da favorire da parte dei frequentatori l'igiene delle mani prima dell'utilizzo di ogni gioco/attrezzatura.
- I clienti 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.
- Periodicamente (almeno ogni ora), è necessario assicurare pulizia e disinfezione delle superfici dei giochi a contatto con le mani (pulsantiera, maniglie, ecc).



apparecchiature che non possono essere pulite e disinfettate non devono essere usate. Non possono essere usati i giochi a uso collettivo in cui non sia possibile il distanziamento interpersonale di

almeno 1 metro.

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.







DISCOTECHE

Le presenti indicazioni si applicano alle discoteche e ad altri locali assimilabili destinati all'intrattenimento (in particolare 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 o sistema 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.
- 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 almeno 2 metri tra gli utenti che accedono alla pista da ballo. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- 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.
- 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.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura $> 37,5$ °C.
- 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.
- 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.
- Con riferimento all'attività del ballo, tale attività in questa fase può essere consentita esclusivamente negli spazi esterni (es. giardini, terrazze, etc.).
- 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.
- 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.
- 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.
- Ogni oggetto fornito agli utenti (es. apribottiglie, secchielli per il ghiaccio, etc.), dovrà essere disinfettato prima della consegna.
- 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 naturale. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la circolazione 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.

- 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).
- Garantire la regolare e frequente pulizia e disinfezione delle superfici, con particolare riguardo per le superfici maggiormente toccate dagli utenti e i servizi igienici.

