

INTRATTENIMENTO DANZANTE ALL'APERTO

Le presenti linee guida si applicano alle attività di intrattenimento danzante all'aperto, disciplinate dall'art. 1 comma 1 lett. e), f) ed l) del DM 19.08.1996.

■ L'azienda, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque entri in azienda circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, apposito materiale informativo, prevedendo inoltre sezioni informative sul tema COVID-19. In particolare, le disposizioni riguardano:

- preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da altri Stati a rischio;
- obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il medico di famiglia e/o l'Autorità sanitaria;
- impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nell'accedere in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti igienicamente corretti).

■ Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura >37,5 °C. In alternativa è bene sia fornita l'informazione al cliente che, in caso di febbre e/o sintomi respiratori, sarà invitato a rivolgersi al proprio medico;

■ l'azienda si impegna ad assicurare la disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle attrezzature e di ogni postazione di lavoro, prestando attenzione agli spazi comuni, con idonei prodotti detergenti o igienizzanti a base di soluzioni idroalcoliche o di cloro;

■ tutti gli ambienti devono essere arieggiati giornalmente;

■ predisposizione di igienizzazione settimanale di impianti di riscaldamento/raffrescamento; la pulizia settimanale verrà effettuata in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo.

■ Spegnimento della funzione di ricircolo dell'aria per gli impianti di ventilazione;

■ applicazione del codice di affollamento di 0,7 persone al metro quadro rispetto a quello previsto per legge ovvero di 1,2 persone per metro quadro, rifacendosi all'art 1 lett. F ed L del DM 19/08/96; in caso nei successivi quindici giorni dalla riapertura dei locali di intrattenimento danzante art. 1 lett F ed L del DM 19/08/96 la curva epidemiologica della Regione Puglia non presenti variazioni peggiorative, il codice di affollamento tornerà ad essere quello previsto dalle normative vigenti ovvero di 1,2 persone per metro quadro;

■ rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale in più postazioni della struttura;

■ Privilegiare l'accesso alle strutture tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 gg;

■ 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.

■ Utilizzo di dispositivi di protezione personale, quali mascherine, in luoghi ove aumenti il rischio di assembramento, al chiuso: ad es. bancone bar, fila alla cassa, etc;

■ Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso al locale 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. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.

■ tavoli e poltrone saranno posizionati almeno a 1 metro di distanza l'uno dall'altro o comunque in modo da consentire adeguato distanziamento;

■ sarà prevista corretta igienizzazioni dei tavoli e delle sedute dopo l'utilizzo da parte dei

clienti;

- regolamentazione dell'accesso alla pista facilitato da apposito personale;
- i servizi igienici a disposizione dei clienti saranno dotati di prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani e di apposita segnaletica orizzontale e/o verticale per il contingentamento di ingresso e uscita;
- somministrazione di alimenti e le bevande attraverso materiale monouso;
- per il servizio al banco bar sarà assicurato il distanziamento interpersonale di un metro, attraverso il posizionamento di idonea segnaletica orizzontale e/o verticale;
- adozione di menu digitali inviati direttamente su dispositivi dei clienti o, in alternativa, si prevedrà corretta igienizzazione dei menu dopo ogni uso, o predisposizione di menù cartacei usa e getta.

