

Ecco le linee guida approvate dalla Conferenza delle Regioni su sale giochi, scommesse e Bingo

RIAPERTURE, CI SIAMO!

Dal termoscanner ai dispenser: ecco tutte le misure da adottare

La Conferenza delle Regioni ha approvato in settimana le linee guida per la riapertura di sale giochi, slot, bingo e scommesse.

Ecco il documento integrale con quelle relative al settore del gioco.

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 (es. 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 disposizione delle apparecchiature (gio-

chi, 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.

■ 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.

■ Dopo l'utilizzo da parte di ogni singolo soggetto, è necessario assicurare pulizia e disinfezione delle superfici dei giochi a contatto con le mani (pulsantiere, maniglie, ecc).

■ Le apparecchiature che non possono essere pulite e disinfettate non devono essere usate. Non possono altresì 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 adeguata. 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.