



כ"ו בסיון, התש"פ
18 יוני 2020
אסמכתא: 269665820

- טיוטה -

הנדון: הוראות מנהל לעניין תקנה _____ לתקנות שעת חירום (נגיף קורונה החדש- הגבלת פעילות, ה'תש"פ- 2020- אירועי תרבות עם קהל

בהתאם לתקנה _____ לתקנות שעת חירום (נגיף קורונה החדש- הגבלת פעילות), התש"פ-2020 (להלן: התקנות)..... ובהתאם להוראות המנהל.

בתוקף סמכותי לפי סעיף 20(1) לפקודת בריאות העם, 1940 ובהתאם לתקנות, להלן הוראות להפעלת אירועי תרבות עם קהל.

נציין שמתווים אלו נכתבו יחד עם משרד התרבות והספורט, משרד האוצר, משרד הכלכלה ואיגודים וארגונים רלוונטיים.

1. ניהול ובקרה

- א. על כל מוסד תרבות שבו יתקיימו הופעות יש למנות ממונה על ענייני קורונה שיהיה אחראי על שמירת הכללים המפורטים להלן.
- ב. יש לוודא כי בדלפק ההזמנות או הקבלה, ככל שקיים, ישנה מחיצה למניעת העברת רסס בין נותן שירות ללקוח.
- ג. ניתן למכור כרטיסים עד 75% בהתאם לתפוסת האולם ורישיון העסק.
- ד. יש להתקין שלט בכניסה למתחם ההופעה, במקום בולט לעין, לעניין מספר האנשים המותר במקום.
- ה. יש להפעיל סדרנים שיסייעו בנייתוב האנשים למקומם וימנעו התקהלויות.
- ו. במקום לעריכת הופעות בו מצויים מושבים מסומנים, ידרוש המחזיק או המפעיל של המקום, בעת מכירת הכרטיסים, מילוי פרטי המזמין כולל מספר הטלפון. המחזיק או המפעיל של המקום, ישמור את פרטי הקשר, לפי מספרי המושבים, של הנוכחים במופע לתקופה של 20 ימים, ויימסרם לבקשת נציג משרד הבריאות, במקרה שיתברר כי שהה חולה קורונה במופע, בהתאם להנחיות משרד הבריאות.
- ז. יש לקנות כרטיסים מראש. בכל כרטיס יופיעו הפרטים הבאים: תאריך, שעת כניסה לשער, מס' שער כניסה, מס' כיסא, מס' שורה, שעת יציאה ומס' שער היציאה. כמו כן, יש לספק



למזמינים בעת רכישת הכרטיסים את תכנית המתחם: חלוקת האזורים והכניסות, שעת הכניסה והיציאה מכל אזור. יש לתזמן את הכניסה והיציאה של הקבוצות בהפרישי זמן של 15 דקות. חלוקת אנשים שבאים כקבוצה ירכשו את הכרטיסים יחד, והכרטיסים יסומנו כסדרה.

2. הנחיות לעניין קבלת אורחים

- א. בעת המתנה בתור יש לשמור על מרחק של לפחות 2 מטרים בין אנשים שלא באו יחד להופעה.
- ב. יש לבצע מדידת חום, ככל שהדבר מתאפשר, באמצעי שאינו פולשני לנכנסים למקום, ולמנוע כניסת אדם עם חום גוף של 38 מעלות צלזיוס ומעלה.
- ג. יש לעטות מסכה במשך כל האירוע, למעט המופיעים.
- ד. כאשר המקום מספק אוזניות שמע לאנשים עם מוגבלות, על האוזניות להיות חד פעמיות.

3. הנחיות לגבי מקום ותפוסה

- א. מגבלת האנשים במתחם ההופעות לא תעלה על 250 איש אלא באישור מנכ"ל תרבות וספורט ובתיאום משרד הבריאות. במקרים אלו מגבלת האנשים במתחם ההופעות לא תעלה על 500 איש.
- ב. סדר ההושבה באולם – יישמר לפחות כיסא ריק אחד, משני הכיוונים, של כל אדם או קבוצת אנשים שרכשו יחד כרטיסים, דרך אותו מזמין.
- ג. יש לפתוח את כלל הכניסות האפשריות למתחם ההופעות. עבור מתחם המקיים אירוע מעל 250 איש יש לוודא 2 כניסות לפחות.
- ד. יש לידע ולווסת את זמני היציאה באמצעות מערכת כריזה.
- ה. במופעים בישיבה סביב שולחנות יש לשמור על 1.5 מטר בין פלטות השולחנות.
- ו. לא יותרו בשלב זה מופעים בעמידה או ריקודים. כמו כן, לא תותר תנועת אנשים לכיוון הבמה. יש לתגבר את האירוע עם סדרנים על מנת לוודא קיום נהלים אלו.
- ז. ממונה הקורונה ייקבע ויישם מנגנון להגבלת מספר הנכנסים למקום בהתאם לאמור לעיל.
- ח. ניתן להפעיל מזנון אוכל מרכזי, ובלבד שהגשת המזון לצלחת האורח תיעשה על ידי איש צוות. כמו כן, ניתן להגיש מזון ארוז.

4. מאחורי הקלעים

- א. יש לבצע חיטוי של הכלים והציוד שהיה בשימוש, יש להשתמש ככל הניתן בנייר ניגוב חד פעמי, ואם מגבות בד אז להחליף בין משתמש למשתמש.
- ב. על המאפרת, מלבישה/ה מסרק/ת לעטות מגן פנים וכפפות, ולהחליף כפפות בין אדם לאדם.



5. שמירה על היגיינה

- א. יש להקפיד על שמירת כללי היגיינה במתחם ההופעות, כולל חיטוי משטחים פנימיים, לכל הפחות פעמיים ביום וכן בסיום יום הפעילות. המשטחים כוללים בין היתר: ידידות, דלתות, מעקים, דלפק, מחיצה, מתגים, לחצני מעלית, מושבים.
- ב. יתבצע ניקיון וחיטוי מוגבר של מתחמי השירותים באופן תדיר.
- ג. יש להציב מתקנים עם חומר לחיטוי ידיים במקומות נגישים וזמינים.
- ד. עם סגירת המקום בסוף יום יש לבצע ניקיון קפדני של המקום.

6. עבודה במטבח

- 1) יש לוודא כי המרחב בכלל האזורים התפעוליים, מאפשרים ככל הניתן, שמירת מרחק של 1 מטר לפחות בין העובדים.
- 2) העובדים במטבח יעטו מסיכות בכל עת, ויקפידו על רחיצת ידיים באופן תדיר. זאת למעט עובדי מטבח הנחשפים לחום גבוה בעבודתם (פס חם, לרבות תנורים).
- 3) תתבצע הפרדה ככל הניתן בין עובדים הנוגעים באוכל, לבין עובדים העוסקים בניקיון. במידה והדבר לא אפשרי, תהיה הקפדה יתרה על רחיצת ידיים והיגיינה במעבר העובד לעיסוק באוכל.
- 4) שטיפת כלים תיעשה ככל הניתן במדיח כלים בהתאם להוראות היצרן, ולאחר מכן חיטוי על ידי מים חמים בחום של 82 מעלות למשך 10 שניות לפחות. בשטיפה ידנית, הרחיצה תבוצע במים ודטרגנט, ולאחר מכן חיטוי באמצעות טמפרטורה של 77 מעלות למשך 30 שניות לפחות או חיטוי באמצעות חומרים כימיים בריכוז של 100 מג"ל לפחות.