

INFORMATIVA SULLE REGOLE IGENICO SANITARIE DA ADOTTARE PER I GESTORI DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, CATERING, SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Si ricorda che, ogni somministratore, nell'ambito del proprio spazio espositivo locato, quale soggetto che ha la disponibilità giuridica dell'area e quindi titolare della posizione di garanzia primaria nei confronti dei soggetti che si trovano all'interno del suddetto spazio, dovrà rispettare le norme di regolamentazione per il contrasto e il contenimento della diffusione del COVID-19, secondo le linee guida contenute nel documento di riferimento e si impegna a rispettare tutte le disposizioni di Grossetofiere di cui viene ricordato:

- L'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre oltre i 37,5°, tosse, rinite, congiuntivite o altri sintomi influenzali.
- La consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso nel quartiere fieristico nel caso in cui persistono condizioni di pericolo (sintomi influenzali, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti).
- Provvedere in autonomia a garantire la pulizia interna dei propri stand. Durante i giorni di manifestazione è necessario prevedere regole di accesso, in modo da evitare assembramenti ed assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i visitatori.
- Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con prodotti igienizzanti, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e degli operatori.
- In tutte le occasioni di interazione, i visitatori devono sempre indossare la mascherina, così come gli operatori.
- Eventuali sedute dedicate dovranno essere predisposte in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i visitatori.
- La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro.
- E' possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i visitatori di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso 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 modalità monoporzione.
- 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 delle aree.
- Il personale di servizio a contatto con i visitatori deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima di ogni servizio al tavolo).
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, ecc) per i quali è consigliato l'utilizzo delle porzioni monodose.

Data _____

TIMBRO E FIRMA PER ACCETTAZIONE

MISURE SAFE BUSINESS – COVID 19

GROSSETOFIERE S.p.A.

Salute e sicurezza: strumenti per la prevenzione del rischio Coronavirus per la fiera del Madonnino e Game FAIR 10,11,12 settembre 2021.

Principali punti di intervento:

- Gestione della salute e della sicurezza
- Distanza sociale
- Gestione degli assembramenti

PRINCIPI IGIENICO SANITARI OBBLIGATORI ADOTTATI DA GROSSETOFIERE

Distanziamento sociale

Tutte le attività svolte nella fiera garantiranno il rispetto della regola secondo cui le persone siano ad una distanza di almeno 1 mt. l'una dall'altra.

Utilizzo DPI (Dispositivi di protezione individuali)

Mascherine obbligatorie per tutti (personale, operatori, fornitori, visitatori), disponibilità di gel disinfettante facilmente accessibile per la disinfezione delle mani.

Controllo Sanitario agli ingressi

Saranno applicate le modalità di controllo sanitario quale misurazione della temperatura e controllo sul corretto utilizzo delle mascherine.

Pulizia e sanificazione

- **prima dell'inizio della fiera:** pulizia e sanificazione con prodotti riconosciuti dal Ministero degli ambienti luogo di svolgimento,
- **durante la fiera:** pulizia giornaliera e frequente igienizzazione di tutti gli ambienti del quartiere utilizzati, con particolare riguardo a quelli di contatto con il pubblico. Pulizia con cadenza oraria dei servizi igienici,
- **prima e durante la fiera:** Grossetofiere ha predisposto un piano speciale per le pulizie e sanificazioni che coinvolge in maniera indiretta anche le aziende espositrici in particolare provvederà a:
 - ✓ Distribuzione di colonnine gel nelle aree comuni e agli ingressi,
 - ✓ Presidio con personale specializzato munito di carrello accessorato per pulizie/igienizzazione,
 - ✓ Igienizzazione a cadenza orario dei servizi igienici.

PIANO DI EMERGENZA

Il piano di emergenza è necessario alla gestione in sicurezza nel caso in cui una persona manifesti febbre superiore ai 37,5° o manifesti i sintomi propri da Covid 19.

Grossetofiere metterà a disposizione un luogo idoneo (*isolation room*), al chiuso, facilmente accessibile e ben areato, per l'isolamento e assistenza, a cura del personale appositamente formato e dotato di DPI, da utilizzarsi per il contatto con il soggetto potenzialmente contagiato.

Nel piano di emergenza di Grossetofiere è prevista la figura di un *Covid Manger* che coordinerà tutte le operazioni e provvederà a far applicare tutte le misure necessarie in proposito.

MODALITA' DI ACCREDITO ALLA FIERA

Per garantire il distanziamento sociale ed il divieto di assembramento Grossetofiere è intervenuto sulle modalità di accredito/accesso alle manifestazioni.

- **Distanziamento e gestione dei flussi:** presso gli ingressi con segnaletica di distanziamento. Lo staff di controllo di Grossetofiere, ben identificabile all'interno del quartiere fieristico garantirà il rispetto del distanziamento interpersonale di 1 mt, negli spazi di accesso e in tutte le aree di maggiore affluenza.
- **Informativa sulle regole igienico sanitarie:** comunicate all'espositore prima dell'accettazione dell'iscrizione, dove il partecipante si impegna al rispetto delle regole durante lo svolgimento della fiera.
- **Snellimento delle modalità di accesso:** mediante la divulgazione, promozione ed invito all'acquisto dei biglietti online, obbligatorietà dell'indicazione anagrafica, pagamento alla cassa mediante carta di credito/bancomat.
- **Gestione sanitaria:** misurazione agli ingressi della temperatura corporea e verrà verificato il corretto uso della mascherina. All'ingresso le persone con temperatura superiore a 37,5°C saranno gestite secondo il Piano di Emergenza Covid 19.

ALLESTIMENTI

Le aziende allestitriche saranno preventivamente informate sulle modalità di accesso all'area fieristica e dovranno seguire le misure igienico sanitarie adottate da Grossetofiere:

- Controllo agli accessi di tutti i soggetti fisici, mediante le procedure messe in atto da Grossetofiere, con verifica del corretto uso delle mascherine.
- Rilevazione della temperatura corporea a tutti i soggetti che accedono al quartiere fieristico, con divieto di ingresso a tutti coloro che presentano un valore superiore a 37,5°
- Presenza all'interno dei bagni e delle aree comuni di gel disinfettante.
- Formazione del personale di controllo affinché supervisionando le attività di allestimento intervenga nei casi di assembramento e/o in tutte le situazioni in cui vengono meno le regole di distanziamento sociale.
- L'ultimo giorno Grossetofiere attiverà la pulizia delle aree comuni per eliminare tutti i materiali derivanti dalla fase di costruzione degli stand.
- Terminata la fase degli allestimenti, Grossetofiere attiverà la fase di sanificazione a quartiere chiuso.

INGRESSO PEDONALE, VISITATORI, ESPOSITORI

All'accesso:

1. Saranno predisposti orari differenziati di entrata, anticipando il più possibile l'ingresso degli espositori.
2. Saranno differenziati agli ingressi le aree di entrata e di uscita.
3. Sarà predisposta la cartellonistica indicante la normativa sanitaria e la distanza da mantenere.

4. Sarà presente personale predisposto alla gestione di eventuali assembramenti, non consentiti con invito a mantenere la distanza.
5. Sarà rilevata la temperatura corporea. In caso di temperatura corporea superiore a 37,5°, il visitatore sarà accompagnato nell'apposita area predisposta, l'espositore non potrà accedere alla Fiera.
6. Saranno ritirati i dati anagrafici di tutti coloro che entrano nel quartiere fieristico che saranno conservati per almeno 14 giorni e resi disponibili all'azienda sanitaria locale qualora richiesti.
7. Sarà verificato che tutti indossino la mascherina (in caso l'utente fosse sprovvisto potrà ritirarla nell'apposito desk).
8. Saranno predisposti e resi ben visibili punti di distribuzione gel sanificante ad ogni ingresso.

INGRESSO ALLESTITORI, FORNITORI

All'accesso:

1. Saranno ritirati i dati anagrafici di tutti coloro che entrano nel quartiere fieristico che saranno conservati per almeno 14 giorni e resi disponibili all'azienda sanitaria locale qualora richiesti.
2. Sarà rilevata la temperatura corporea. In caso di temperatura corporea superiore a 37,5°, non sarà consentito l'accesso all'interno del quartiere fieristico.
3. Sarà verificato che tutti indossino la mascherina (in caso l'utente fosse sprovvisto potrà ritirarla nell'apposito desk).

RISTORAZIONE E SOMMINISTRAZIONE

Sarà posta particolare attenzione a:

- Modalità di somministrazione con utilizzo di barriere, uso continuativo di mascherine per tutto il personale compreso quello destinato alla cucina, protezione dei cibi.
- Rispettare le regole di distanziamento.
- Dove sarà possibile organizzare posti a sedere, dovrà essere sempre rispettata la distanza di almeno un metro fra i commensali.
- Igiene continua degli spazi comuni.
- Verranno applicate le norme attive per la ristorazione.

PERSONALE STAFF

A tutto il personale dello staff, indipendentemente dal ruolo verrà garantito:

- Corso informativo sulla gestione della prevenzione infezione da COVID 19, nella quale siano esplicitate sia le misure da adottare sul piano personale, sia quelle in atto per tutti i soggetti in fiera, sia le procedure in caso di rilievo di temperatura non idonea agli ingressi, o perplessità sullo stato di salute di qualche soggetto,
- Mascherina FFP2 in quantitativo adeguato all'impegno,
- Guanti monouso per eventuali operazioni che lo richiedano,
- Gel disinfettante spray personale,
- Abbigliamento identificativo.

AGGIORNAMENTO PROTOCOLLO

Il presente protocollo sarà soggetto ad opportuna revisione qualora ne sussistano motivazioni indotte da nuove disposizioni normative o qualora l'andamento della pandemia Covid19 lo richiedesse.