

PROTOCOLLO SANITARIO COVID FREE

PREMESSA

Questo documento è emerso per illustrare le procedure sanitarie che saranno utilizzate da Comunicazione&venti durante le fasi dell'emergenza legata alla pandemia COVID 19 in modo da ridurre al minimo il rischio di trasmissione. Le presenti indicazioni si applicano a convegni, congressi, convention aziendali ed eventi ad essi assimilabili.

Il Documento resterà in vigore fino a data da definirsi e verrà applicato a tutte le situazioni RES e ibride in accordo con gli **specifici protocolli regionali**, ai Decreti ed Iniziative del Governo Italiano e alle linee guida del WHO attraverso i Documenti su Eventi aggregativi di massa (Key planning recommendations for Mass Gatherings in the context of COVID-19).

Le presenti indicazioni **vengono integrate** in funzione della **presenza di ulteriori attività complementari** nello specifico contesto, con le relative misure e protocolli da parte di terzi. In particolare, si fa riferimento alle indicazioni relative alla somministrazione di alimenti e bevande (con particolare riferimento alle modalità di somministrazione a buffet). Per quanto concerne i meeting, riunioni, conferenze all'interno delle strutture ricettive alberghiere occorre fare riferimento alle specifiche misure del protocollo regionale sulle strutture ricettive alberghiere.

La filosofia alla base dell'emissione di questo documento è quella di rassicurare i clienti finali sul fatto che scegliere noi per l'organizzazione dei propri eventi faciliterà la gestione delle procedure di risk assessment ad essi relativi, ora più stringenti, convincendoli in un momento di incertezza a scegliere fornitori preparati e coscienti dell'importanza di un corretto comportamento a tutela dei partecipanti ai meeting.

MISURE DI CARATTERE GENERALE

Allo stato attuale, l'accesso a convegni e congressi è consentito esclusivamente ai soggetti muniti di una delle "certificazioni verdi COVID-19". Sono esonerati dall'obbligo del possesso di una certificazione verde COVID-19 i soggetti minori di 12 anni e i soggetti esenti sulla base di idonea certificazione medica rilasciata secondo i criteri definiti dal Ministero della Salute.

- Il numero massimo dei partecipanti all'evento dovrà essere valutato dagli organizzatori in base alla capienza degli spazi individuati, per poter ridurre assembramenti di persone, dopo confronto con le autorità sanitarie locali. Nel caso in cui l'evento sia frazionato su più sedi/padiglioni, fisicamente separati tra loro, è necessario individuare il numero massimo dei partecipanti per ogni sede/padiglione dell'evento. Conseguentemente devono essere utilizzati sistemi di misurazione degli accessi nonché di limitazione e scaglionamento degli accessi anche attraverso sistemi di prenotazione del giorno e dell'orario di ingresso, finalizzati a evitare assembramenti.
- Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare code e assembramenti di persone. 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 normativa in materia di protezione dei dati personali 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.
- 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.
- 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 (mascherina chirurgica o dispositivo che conferisce superiore protezione come gli FFP2) per tutta la durata delle attività e procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni igienizzanti.
- Nelle aree poster/aree espositive, 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.
- Dovrà 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).
- Mantenere aperte, il più possibile, porte, finestre e vetrate al fine di 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 escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria, ad eccezione dei casi di assoluta e immodificabile impossibilità di adeguamento degli impianti, per i quali devono essere previste misure alternative di contenimento del contagio. 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 per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se

comunicazion&venti

tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante, 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 quanto concerne le **attività di catering o banqueting** si sottolineano in particolare le seguenti misure:

- La distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti ed assicurino il distanziamento interpersonale di almeno un metro, anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere in particolare 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 banco di distribuzione degli alimenti.
- È vietata la modalità di somministrazione buffet a self-service con alimenti esposti, a meno che non siano in confezioni monodose.
- È possibile organizzare una modalità di distribuzione di alimenti a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto, che comunque dovrà essere adeguatamente protetto, prevedendo in ogni caso, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie quando si accede alla distribuzione degli alimenti.
- In ogni caso 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.
- Ove possibile è preferibile un servizio di somministrazione ai tavoli da parte del personale preposto
- I tavoli, ove presenti, devono essere distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro, fatta eccezione per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani.

Forlì 3 Dicembre 2021

Comunicazione&venti di Francesco Billi & C. s.n.c.
Via Punta di Ferro, 2/L - 47122 Forlì (FC)
Tel. 0543.720901 - Fax 0543.031586
info@comunicazioneventi.it - www.comunicazioneventi.it
P.IVA 03110010405 - Reg. Imp. 04085040405 - R.E.A. FO 326586

