

A seguito della presa visione del documento

PROTOCOLLO PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL NUOVO CORONAVIRUS

redatto da Alessandro Pavesi e Roberto Leporati in data 21/08/21, Golosaria oltre a sottoscrivere in tutte le sue parti il documento stesso, conferma per quanto strettamente legato alle attività dell'evento, di provvedere a quanto segue:

1) Obiettivo

L'obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è quello di fornire indicazioni organizzative ed operative finalizzate ad incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di Covid-19. In un'ottica prevenzionistica, il presente protocollo contiene, quindi, misure che seguono il principio della precauzione e attuano compiutamente le prescrizioni del legislatore e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

2) Informativa

Golosaria provvederà ad informare tutti i dipendenti, i fornitori, gli espositori, i fornitori, i visitatori e chiunque abbia facoltà di accesso in merito alle disposizioni impartite dalle Autorità. Darà comunicazione delle norme contenute in questo documento attraverso tutti i sistemi informativi in essere attraverso invii di mail (espositori, personale coinvolto e fornitori), sia sul sito ufficiale della manifestazione sia affiggendo appositi cartelli informativi delle norme in essere all'ingresso e nei luoghi di maggior pedonalità.

3) Modalità di ingresso e controlli

Sono stati definiti varchi di accesso pedonali e veicolari dedicati ai visitatori e agli allestitori, espositori e personale tecnico funzionale all'evento, dividendo i flussi e garantendo, durante le previste fasi di controllo della temperatura corporea e della verifica dei titoli abilitanti

l'accesso – Green Pass -, il rispetto del distanziamento sociale di almeno 1 m. Tale adempimento viene assicurato e monitorato costantemente da personale dedicato.

In particolare è stato previsto per **gli allestitori, gli espositori , i fornitori e il personale funzionale all'evento** quanto segue:

Ai varchi di ingresso lato via Gattamelata- Gate 13 - con accesso al padiglione Sud dalla 6° porta area Cucina di Strada:

- ! Controllo quotidiano del Green Pass o Certificato test molecolare o antigenico rapido con esito negativo entro le 48h precedenti o Certificato di guarigione dall'infezione Covid-19 entro i 6 mesi precedenti
- ! Controllo quotidiano della temperatura.

In particolare è stato previsto per **i visitatori** quanto segue:

Al varco di ingresso Gate 4, piano terra, in viale Eginardo:

- ! Controllo quotidiano del Green Pass o Certificato test molecolare o antigenico rapido con esito negativo entro le 48h precedenti o Certificato di guarigione dall'infezione Covid-19 entro i 6 mesi precedenti.

Al piano superiore con accesso alla biglietteria

- ! Controllo quotidiano della temperatura
- ! Controllo con metal detector ai fini della sicurezza generale
- ! I visitatori sprovvisti di biglietto on line accederanno alle biglietterie adeguatamente compartimentate con barriere in plexiglass
- ! I materiali commerciali, promozionali e gadget verranno distribuiti attraverso apposite aperture create nelle barriere in plexiglass
- ! Presso gli accessi del quartiere fieristico e congressuale, saranno disponibili degli hub tamponi dove sarà possibile effettuare in loco un test antigenico rapido (ingresso in via Colleoni)

Durante lo svolgimento dell'evento saranno messi in atto i seguenti controlli:

- ! Controllo in entrata e in uscita dei flussi dei visitatori per contenere il numero delle persone autorizzate all'interno della fiera. Il controllo avverrà:
 - o Tramite rilevamento dei biglietti in entrata (automatico)
 - o Tramite rilevamento delle persone in uscita (manuali)
- ! Controllo all'interno dell'evento su:
 - o Utilizzo delle mascherine

- Distanziamento
 - Assembramenti nelle aree convegni
 - Assembramenti per le attività di ristoro nell'area Cucine di Strada
- ! Predisposizione di entrate e di uscite separate per le aree di wine tasting e di show cooking con personale addetto al controllo

4) Sanificazione e Pulizia

- ! viene garantita l'installazione di erogatori di gel disinfettante per la pulizia delle mani agli ingressi, nei punti di passaggio, nei bagni e nei punti ristoro.
- ! viene garantita, prima dell'inizio di ogni evento, la pulizia e la sanificazione degli ambienti utilizzati dalla manifestazione e dei locali accessori.
- ! presso tutti i servizi igienici delle aree espositive, durante i momenti di manifestazione, viene garantita la presenza continuativa di personale dedicato alla igienizzazione dei medesimi.
- ! gli uffici saranno sanificati alla fine dell'attività giornaliera.

5) Agorà, Area Show Cooking, Area Wine Tasting, Enoteca 'L'Emozione del Vino'

- ! Presso Agorà sarà proiettato un video prima dell'inizio di ogni evento con l'indicazione delle norme da rispettare
- ! Le sedute previste nei vari ambienti verranno adeguatamente distanziate e segnalate
- ! Avvisi sulle regole in essere saranno affissi anche all'ingresso della sala ospiti, e degli uffici utilizzati dal personale funzionale all'evento

Tutte le attività di allestimento e smobilitazione saranno regolate dalle misure previste nel PROTOCOLLO PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL NUOVO CORONAVIRUS di Fiera Milano Congressi.



COMUNICA SRL
 VIA ROBERTO ARDIGÒ 13/B - 15121 ALESSANDRIA
 TEL. 0131261670 - FAX 0131261678
 www.comunicaedizioni.it - info@comunicaedizioni.it

Delegato per la Sicurezza Ing. Marco Beneggi