

## Linee guida regionali per congressi, convegni ed eventi assimilabili

Le presenti indicazioni si applicano a: convegni, congressi, convention aziendali ed eventi ad essi assimilabili.

Le presenti indicazioni **vanno integrate**, in funzione **della presenza di ulteriori attività complementari** nello specifico contesto, con le misure previste per dette attività **dagli specifici protocolli regionali**, per quanto compatibili. 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.

### MISURE DI CARATTERE GENERALE

- Il **numero massimo** dei partecipanti all'evento dovrà essere valutato dagli organizzatori in base alla capienza degli spazi individuati, per poter ridurre l'affollamento e assicurare il distanziamento interpersonale.
- Riorganizzare gli spazi, 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 aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- Predisporre una adeguata **informazione** sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i partecipanti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica, sia ricorrendo a sistemi audio, video ed al personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del partecipante 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. 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.
- Potrà essere rilevata la **temperatura** corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Nei guardaroba, gli **indumenti e oggetti personali** devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.
- 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.
- 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).

- 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 adeguati. 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.

## **SALE CONVEGNO**

- Nelle sale convegno, garantire l'occupazione dei posti a sedere in modo da favorire il **distanziamento** minimo di almeno 1 metro; tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet. 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 per tutta la durata delle attività e procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni igienizzanti.

## **AREE POSTER**

- Nelle aree poster, 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.

## **AREE ESPOSITIVE**

- Nelle aree espositive, riorganizzare gli spazi tra le aree dei singoli espositori in modo da favorire il rispetto del distanziamento interpersonale, valutando il contingentamento degli accessi ai singoli stand. Eventuali materiali informativi, promozionali, gadget potranno essere resi disponibili preferibilmente in espositori con modalità self-service (cui il visitatore accede previa igienizzazione delle mani) o ricorrendo a sistemi digitali.

## CATERING E BANQUETING

Per tutto ciò che riguarda preparazione e somministrazione alimenti e bevande trovano applicazione le misure previste nelle *“Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2”*, documento predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica, allegato al *“Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITA’ DA ASPORTO E CONSUMO SUL POSTO* in Emilia-Romagna” (allegato N. 2 all’Ordinanza del Presidente della Regione n. 82 del 17.05.2020).

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.