Con referencia al DPCM 11/06/20 (Decreto del Primer Ministro) y las pautas para la reapertura de las actividades comerciales elaboradas por la Conferencia Estado-Regiones publicadas en la misma fecha, damos a continuación las instrucciones para la realizacion de grandes eventos feriales. Lo anterior se ha complementado en relación con el contexto específico con instrucciones que rigen los servicios de alimentos (especialmente en lo que respecta a los servicios de buffet), instrucciones para instalar y quitar stands, e instrucciones para espacios de exhibición individuales que son similares a las tiendas locales o salas de exhibición.

Consideraciones Generales

Entrada al recinto ferial

El acceso al al recinto ferial está condicionado a la implementación de controles de temperatura en todas las entradas de peatones y vehículos. Se deben usar máscarillas dentro del centro, si no es posible mantener un distanciamiento social de 1 m. Las entradas peatonales y vehiculares se han definido con especial atención a la gestión del tráfico.

Accesos y tickets

Las tecnologías digitales se utilizarán para automatizar la organización y la participación, con incentivos para los sistemas de preinscripción para evitar aglomeraciones, y se mantendrá un registro de participantes durante 14 días (de conformidad con el RGPD). En los guardarropas, la ropa personal y otros artículos se guardarán en bolsas de ropa específicas.

Puntos de atracción

Los puntos de atracción se distribuirán de manera uniforme en toda el área del recinto ferial para distribuir a los participantes de manera uniforme y evitar la aglomeración localizada.

Información

Se proporcionará información adecuada sobre las medidas preventivas, utilizando señalización especial, avisos fijos y sistemas digitales, y mediante advertencias por parte de personal especializado encargado de supervisar y promover el cumplimiento de dichas medidas y apelar al sentido de responsabilidad de los propios participantes.

Limpieza e hygiene

Las actividades de limpieza se intensificarán al proporcionar asistentes de baño dedicados a desinfectar con frecuencia todas las superficies de contacto principales (manijas, pasamanos, controles de botón y paneles táctiles, etc.). Se instalarán dispensadores de gel desinfectante en los baños y las áreas de restauración y en las areas relax.
Si bien el uso de sistemas de recirculación de aire no está permitido en los pasillos, se garantiza una ventilación adecuada de los interiores; También se garantiza la verificación y el reemplazo de los filtros y la limpieza del sistema de control de clima y manejo de aire.

Montaje y desmontaje

Stands: no se proporcionan instrucciones específicas sobre los materiales de los stands; sería mejor, deberían ser fácilmente lavables.
En las áreas de exhibición, los espacios entre las áreas individuales de los expositores deben ser reorganizados para promover el distanciamiento social en relación con el acceso a los stands mismos; Siempre que sea posible, los flujos de visitantes entrantes y salientes deben estar separados.
Cualquier material informativo y promocional o gadget pueden estar disponibles, de preferencia en puestos de exhibición de autoservicio (a los que el visitante puede acceder después de desinfectar sus manos) o utilizando sistemas digitales.
La instalación, siempre que sea posible, debe comenzar con el ensamblaje de las paredes que

bordean otros stands, creando así una barrera física que elimina y / o reduce las interferencias y también impone el distanciamiento social.

Durante la Exposición

Tenga en cuenta que cada expositor, dentro de su propio stand alquilado, está legalmente a cargo de su área y, por lo tanto, es el garante principal de las personas que se encuentran dentro de él, y por lo tanto debe observar todas las medidas de seguridad para combatir y limitar la propagación del COVID-19, como establecido en las directrices proporcionadas en la documentación de referencia. Los propios expositores deben garantizar la limpieza interior de sus stands (Fiera Milano puede proporcionar servicios de limpieza y desinfección, especificando los métodos empleados y los tipos de productos utilizados).
Durante el evento, se deben implementar reglas de acceso para evitar aglomeraciones y asegurar el mantenimiento de al menos 1 m de distancia entre los visitantes. Los expositores deben garantizar una amplia disponibilidad y acceso a sistemas para limpiar las manos con productos desinfectantes, y promover el uso frecuente de los mismos por parte de los visitantes y su personal.
Si los productos en exhibición deben ser manejados por los visitantes y el personal, primero deben desinfectarse las manos. Esto es obligatorio Alternativamente, los guantes desechables pueden estar disponibles para uso obligatorio. En todas las interacciones interpersonales, los visitantes siempre deben usar mascarillas, al igual que el personal.
El área de recepción puede estar equipada con barreras físicas (por ejemplo, pantallas); de lo contrario, el personal debe usar mascarillas y tener acceso a productos de limpieza para manos.

Cantina / catering dentro de stands

Cualquier silla debe estar dispuesta para garantizar la observación de una distancia de al menos 1 m entre los visitantes. Esta distancia solo puede reducirse si se instalan barreras físicas entre las mesas para evitar el contagio por gotitas.
Se permite comer y beber en el mostrador solo si se puede garantizar el distanciamiento social de al menos 1 m. El personal puede proporcionar un buffet con servicio, pero se deben tomar medidas para garantizar que los visitantes no toquen los productos expuestos, y la observancia del distanciamiento social y el uso de mascarillas para proteger el tracto respiratorio es, en cualquier caso, obligatorio.
Se puede permitir un sistema de autoservicio para los buffets que usan solo productos envasados en una sola porción. En particular, la distribución de alimentos y bebidas debe organizarse de tal manera que evite el hacinamiento, incluso reorganizando los espacios en relación con el tamaño del área;
Se pueden emplear otras medidas apropiadas (como señalización en el suelo, barreras, etc.) para garantizar el distanciamiento social de al menos 1 m cuando los visitantes hacen cola en el mostrador del buffet. El personal de servicio en contacto con los visitantes debe usar mascarillas y frecuentemente lavarse las manos con productos desinfectantes (antes de servir cada mesa). Una vez que se ha utilizado una mesa, se deben aplicar todas las medidas habituales de limpieza y desinfección de superficies, y se debe evitar el uso de vajillas y recipientes reutilizables que no puedan desinfectarse (saleros, vinagreras, etc.) en lugar de paquetes de una sola porción.