

Con riferimento al DPCM attualmente in vigore e alle linee guida per la riapertura delle attività economiche redatte dalla conferenza stato regioni in analogia data, si riportano di seguito le indicazioni di riferimento per lo svolgimento dei grandi eventi fieristici.

Tali indicazioni sono state altresì integrate in funzione dello specifico contesto, con quelle relative alla ristorazione (con particolare riferimento alle modalità di somministrazione a buffet), con quelle relative alle attività di allestimento e smobilitazione e quelle che fanno riferimento ai singoli spazi espositivi equiparabili ai negozi di prossimità e/o showroom.

Indicazioni di carattere generale

Modalità di ingresso al quartiere

L'accesso al quartiere avverrà solo previo controllo della temperatura corporea a tutti i varchi di accesso pedonali e veicolari. Sarà reso obbligatorio l'utilizzo delle mascherine all'interno del quartiere, qualora non fosse possibile garantire il distanziamento interpersonale di un 1 m.

I varchi di accesso pedonali e veicolari dedicati sono stati definiti ponendo particolare attenzione alla corretta gestione dei flussi.

Accessi e Biglietteria

Verrà promosso l'utilizzo di tecnologie digitali al fine di automatizzare i processi organizzativi e partecipativi con l'incentivazione di sistemi preregistrazione, al fine di evitare possibili assembramenti e, nel rispetto della privacy sarà conservato un registro delle presenze per una durata di 14 giorni. Nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali saranno riposti in appositi sacchetti porta abiti.

I poli di attrazione

saranno distribuiti in modo omogeneo su tutta l'area di manifestazione con l'obiettivo di distribuire l'affluenza ed evitare le concentrazioni.

Informativa

Sarà predisposta una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, mediante l'ausilio sia di apposita segnaletica e cartellonistica fissa e sistemi di tipo digitale sia ricorrendo all'impiego di personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo doveroso riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.

Pulizia e Igiene

Sarà intensificata l'attività di pulizia attraverso l'implementazione di presidi fissi dei servizi igienici, e di frequente detersione di tutte le superfici di maggior contatto (maniglie, corrimano, pulsantiere, etc.). Sono stati predisposti distributori di gel disinfettante presso i servizi igienici e le aree di ristoro e relax. Nei padiglioni sono state escluse le funzioni di ricircolo dell'aria, viene garantita un'adeguata areazione e ricambio dell'aria negli ambienti; è altresì garantito il controllo e la sostituzione dei filtri e la pulizia delle macchine di trattamento aria degli impianti di climatizzazione.

Mobilitazione e Smobilitazione

Allestimenti: non ci sono particolari prescrizioni su materiali di allestimento, si suggerisce però di preferire quelli facilmente lavabili.

Nelle aree espositive, è necessario 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; ove possibile è da preferire una separazione dei flussi in ingresso e uscita.

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.

Le attività, ove possibile, dovranno iniziare con il montaggio delle pareti di confine con gli altri stand, creando di fatto e fin dall'inizio una barriera fisica atta ad eliminare e/o ridurre ulteriormente le interferenze garantendo, allo stesso tempo, il distanziamento sociale.

Svolgimento Manifestazione

Si ricorda che, ogni Espositore, 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.

Gli Espositori dovranno provvedere in autonomia a garantire la pulizia interna dei propri stand (Fiera Milano potrà fornire il servizio di pulizia e sanificazione dichiarando la modalità di esecuzione dello stesso e la tipologia di prodotto utilizzato).

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.

Nel caso di manipolazione dei prodotti esposti da parte dei visitatori/operatori, dovrà essere resa obbligatoria la preliminare disinfezione delle mani. In alternativa, dovranno essere messi a disposizione guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente.

In tutte le occasioni di interazione, i visitatori devono sempre indossare la mascherina, così come gli operatori. La postazione dedicata all'accoglienza può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione prodotti igienizzanti per l'igiene delle mani.

Servizi di ristorazione/catering all'interno degli stand

Eventuali sedute dedicate dovranno essere predisposte in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i visitatori, tale distanza può essere eventualmente ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro, è 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; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante l'accodamento per l'accesso al buffet.

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.

----- - - - -----

With reference to current DPCM (Prime Ministerial Decree) and the guidelines for the re-opening of the business activities drawn up by the State-Regions Conference published on the same date, we give below the instructions for holding large exhibitions.

The above have been supplemented in relation to the specific context with instructions governing food services (especially as regards buffet services), instructions for installing and removing stands, and instructions for individual exhibition spaces which are similar to local shops or showrooms.

General considerations

Entering the exhibition centre

Access to the centre is conditional on the implementation of temperature controls at all pedestrian and vehicular entrances. Face masks must be worn inside the centre, if it is not possible to maintain social distancing of 1 m.

The pedestrian and vehicular entrances have been defined with special attention to traffic management.

Accesses and ticketing

Digital technologies will be used to automate organisation and participation, with incentives for pre-registration systems to prevent crowding, and a register of participants will be maintained for 14 days (compliant with GDPR). In the cloakrooms, personal clothing and other items will be kept in specific clothes bags.

Points of attraction

Points of attraction will be distributed uniformly over the entire area of the exhibition centre to distribute participants evenly and prevent localised crowding.

Information

Adequate information about the preventive measures will be made available, using both special signage, fixed notices and digital systems, and through warning by specialised staff charged with

monitoring and promoting observance of said measures and appealing to the sense of responsibility of the participants themselves.

Cleanliness and hygiene

Cleaning activities will be intensified by providing dedicated washroom attendants and frequently sanitising all major contact surfaces (handles, handrails, push-button controls and touch panels, and so on). Disinfectant gel dispensers will be installed at the washrooms and food serving and relaxation areas.

While the use of air recirculation systems is not permitted in the halls, adequate ventilation of the interiors is assured; the checking and replacement of filters and cleaning of air handling and climate control system is also guaranteed.

Setting up and dismantling time

Stands: no specific instructions regarding the materials of stands are provided; it would be better, they should be easily washable.

In the exhibition areas, the spaces between individual exhibitors' areas must be reorganised to promote social distancing in relation to access to the stands themselves; wherever possible, incoming and outgoing flows of visitors should be separate.

Any informative and promotional materials and gadgets can be made available, for preference in self-service display stands (which the visitor can access after sanitising their hands) or using digital systems. Installation, where possible, should start with assembly of the walls bordering on other stands, thus immediately creating a physical barrier which eliminates and/or reduces interferences and also enforces social distancing.

Exhibition time

Note that each exhibitor, within his own rented exhibition space, is legally in charge of his area and is hence the primary guarantor for the persons inside it, and must therefore observe all regulatory measures to combat and limit the spread of COVID-19, as laid out in the guidelines provided in the reference documentation.

Exhibitors must themselves assure the interior cleanliness of their stands (Fiera Milano may provide cleaning and sanitisation services, specifying the methods employed and types of product used).

During the event, rules of access must be implemented to prevent crowding and assure maintenance of at least 1 m of distance between visitors.

The exhibitors must guarantee ample availability of and access to systems for cleaning the hands with sanitising products, and promote the frequent use thereof by both visitors and his staff.

If the products on display are to be handled by visitors and staff, they must first disinfect their hands.

This is obligatory. Alternatively, disposable gloves may be made available for obligatory use.

In all interpersonal interactions, visitors must always wear masks, as must staff. The reception area may be equipped with physical barriers (e.g. screens); if not, staff must wear face masks and have access to hand cleaning products.

Canteen/catering inside stands

Any dedicated chairs must be arranged to ensure observance of a distance of at least 1 m between visitors. This distance may only be reduced if physical barriers are installed between tables to prevent droplet-borne contagion.

Eating and drinking at the counter is permitted only if social distancing of at least 1 m can be guaranteed. A buffet can be provided with serving by staff, but measures must be taken to ensure that visitors do not touch the displayed goods, and observance of social distancing and use of face masks to protect the respiratory tract is in any case obligatory. A self-service system may be permitted for buffets using only single-portion packaged products. In particular, the distribution of food and drink must be organised in such a way as to prevent crowding, even by reorganising the spaces in relation to the size of the area; other appropriate measures (such as floor signage, barriers, etc.) may be employed to ensure social distancing of at least 1 m when visitors are queuing at the buffet counter.

Service staff in contact with visitors must wear face masks and frequently clean their hands with sanitising products (before serving each table). After a table has been used, all usual surface cleaning and disinfection measures must be applied, and reusable tableware and containers which cannot be disinfected (salt shakers, cruets, etc.) should be avoided in preference for single-portion packages.