



**CONF@RTIGIANATO**  
ASSOCIAZIONE ARTIGIANI E PICCOLE IMPRESE  
BIELLA

 Camera di Commercio  
Biella e Vercelli

 CNA Biella  
Associazione Provinciale

Palazzo La Marmora - Palazzo Ferrero

**BIELLA 23-24-25 ottobre 2020**



## **EPIDEMIA COVID-19 (malattia da coronavirus)**

### **“PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTICONTAGIO”**

*ai sensi del D.P.C.M. 11 marzo 2020, 26 aprile 2020 e Decreto-legge 16 maggio 2020, n. 33*

### **“PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE PER IL CONTRASTO E IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS COVID-19 NEGLI AMBIENTI DI LAVORO**

*” in attuazione al “Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro” del 24 aprile 2020.*

**DOCUMENTO TECNICO SU IPOTESI DI RIMODULAZIONE DELLE MISURE CONTENITIVE DEL CONTAGIO DA SARS-COV-2 NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE  
maggio 2020 – INAIL -ISS**

**LINEE DI INDIRIZZO PER LA RIAPERTURA DELLE ATTIVITÀ ECONOMICHE, PRODUTTIVE E RICREATIVE Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome**

**DECRETO PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE PIEMONTE n. 57 del 17 maggio 2020 – “Disposizioni attuative per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Ordinanza ai sensi dell'art. 32, comma 3, della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in materia di igiene e sanità pubblica.**

Rev.	Data	Descrizione modifica
00	22/10/2020	Emissione - Protocollo aggiornato al <b>DPCM del 13/10/2020</b>

## **INDICE**

PREMESSA.....	3
1) INFORMAZIONE.....	4
2) ORGANIZZAZIONE DEGLI SPAZI.....	4
3) RILEVAZIONE TEMPERATURA CORPOREA.....	6
4) PRODOTTI DISINFETTANTI.....	6
Vengono posizionati dispenser con prodotti disinfettanti per le mani nelle seguenti postazioni:.....	6
5) ACQUISTI / PRELIEVI.....	6
6) PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI.....	6
7) POSTAZIONI A SEDERE.....	7
8) OBBLIGO MASCHERINE.....	7
9) PULIZIA AREE.....	7
10) RICAMBI ARIA.....	8
11) ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE ALL'INTERNO DELL'EVENTO FIERISTICO.....	9

## **PREMESSA**

Il presente documento costituisce adempimento alle indicazioni sviluppate a livello nazionale come Linea Guida per Organizzare Sagre e Fiere, in particolare con il protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 aprile 2020, nonché con i criteri guida generali prodotti da INAIL e Istituto Superiore di Sanità con il principale obiettivo di ridurre il rischio di contagio per i singoli e per la collettività in tutti i settori produttivi ed economici.

I capitoli del presente documento sono sviluppati in analogia con quelli del Protocollo condiviso del 24/04/2020 e con l'applicazione delle Linee guida realizzate dall'Inail in collaborazione con l'Istituto superiore di sanità e approvate dal Comitato tecnico scientifico per l'emergenza.

La manifestazione **"FATTI AD ARTE"** si svolge in Biella nelle date 23, 24 e 25 ottobre 2020 presso due sedi - PALAZZO LA MARMORA e PALAZZO FERRERO - che sono state suddivise in aree espositive distinte:

### **PALAZZO LAMARMORA**

AREA SALE (SALA DEL CAMINO – SALA DEI CASTELLI - SALOTTO VERDE – SALA DELL'ALCOVA – SALA DEI PROVERBI)

AREA SERRA

AREA SALA COLONNE

AREA SCUDERIE (dove sarà presente punto ristoro)

AREA MOSTRA (ubicata al primo piano) SALA DEL BILIARDO

### **PALAZZO FERRERO**

AREA SALA "A" - SALA DELLO STEMMA FERRERO

AREA SALA B" - SALA DELLE ALLEGORIE

Presso gli ingressi, le reception e per ogni AREA è presente un Addetto alla Vigilanza di Area che deve essere facilmente identificabile tramite badge con cordino rosso; per un totale massimo di circa addetti 10 nel periodo di maggiore intensità di visita.

## **INFORMAZIONE**

Viene predisposta una adeguata **informazione** sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità (lingua italiana e inglese), sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica (e/o sistemi audio-video ove possibile), sia ricorrendo al personale Addetto alla Vigilanza di Area, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso. La segnaletica deve essere affissa:

Agli ingressi delle due sedi;

In prossimità delle reception;

All'ingresso delle singole aree espositive (suddivise come indicato in premessa);

In prossimità dei servizi igienici.

Cartellonistica presente (vedi allegati):

Norme generali

Obbligo mascherina

Obbligo distanziamento

Modalità lavaggio mani - Solo servizi igienici

Identificazione dispenser gel per mani – Ove posizionati

Identificazione del percorso

## **ORGANIZZAZIONE DEGLI SPAZI**

Gli spazi interni sono stati organizzati mediante:

Identificazione di percorsi separati per l'entrata e per l'uscita;

Identificazione di percorsi a SENSO UNICO di transito interno che non permetta quindi l'incrocio di persone; tali percorsi sono identificati con cartellonistica verticale e orizzontale segnalata a terra ove necessario ; per l'accesso e l'uscita tramite rampa scale alla mostra ubicata al primo piano di Palazzo Lamarmora sono tenute separate con delimitatori , le vie di salita e di discesa;

Per ogni area è stato definito il numero massimo di persone presenti all'interno al fine di evitare assembramenti e di assicurare il mantenimento di almeno 2 metri di separazione tra gli utenti.

Il numero massimo di persone ammesse, calcolato con il criterio di 2 visitatori per ogni tavolo espositore sono i seguenti

Palazzo Ferrero	Sup sala	Tavoli Espositori e Staff	Visitatori max
<b>Sala dello Stemma Ferrero</b>	<b>207,5mq</b>	8	16
<b>Sala delle Allegorie</b>	<b>73,9mq</b>	4	8

Palazzo Lamarmora	Sup sala	Tavoli Espositori e Staff	Visitatori max
<b>Mostra Cirio Sala del Biliardo</b>	/	1	7
<b>Sala del Camino</b>	/	3	6
<b>Sala dei Castelli</b>	/	2	4
<b>Salotto verde</b>	/	2	4
<b>Sala dell'Alcova</b>	/	2	4
<b>Mostra Crepax Sala dei Proverbi</b>	/	1	5
<b>Serra</b>	/	5	10
<b>Sala delle colonne</b>	/	4	8

All'accesso di ogni locale viene riportato il numero massimo di visitatori che possono accedere contemporaneamente.

Il personale Addetto Vigilanza di Area, munito di badge con cordino rosso e di radio trasmettitore, controllerà l'affluenza alle sale verificando il numero di persone massime presenti e favorendone il deflusso.

### **RILEVAZIONE TEMPERATURA CORPOREA**

In prossimità dei due punti reception viene effettuata la registrazione degli accessi (riportando NOME COGNOME E NUMERO DI TELEFONO/MAIL) oltre al controllo della temperatura corporea; in caso di valore **uguale o superiore a 37.5°C** il visitatore non può accedere.

### **PRODOTTI DISINFETTANTI**

Vengono posizionati dispenser con prodotti disinfettanti per le mani nelle seguenti postazioni:

In prossimità delle reception;

All'ingresso di ogni singola area (come suddivise in premessa);

Nei servizi igienici in cui sono inoltre messi a disposizione dispenser di sapone liquido e salviette monouso per asciugatura delle mani.

Totale indicativo circa 14-16 dispenser.

### **ACQUISTI / PRELIEVI**

Nel caso di contatto con oggetti in esposizione, con scelta in autonomia e manipolazione del prodotto da parte del visitatore, deve essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce. In alternativa, dovranno essere messi a disposizione guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente.

### **PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI**

I servizi igienici sono stati dotati di dispenser per la distribuzione del sapone e di salviettine usa e getta, con bidoni a pedale chiusi. Sono presenti cartelli informativi sulle precauzioni igieniche da adottare. Viene affisso il decalogo ministeriale sulle 10 regole fondamentali da seguire per contenere il contagio, che vengono brevemente richiamate:

Lavati spesso le mani con acqua e sapone o con gel a base alcolica.

Evita il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute.

Non toccarti occhi, naso e bocca con le mani.

Copri bocca e naso con fazzoletti monouso quando starnutisci o tossisci. Se non hai un fazzoletto usa la piega del gomito.

Non prendere farmaci antivirali né antibiotici senza la prescrizione del medico.

Pulisci le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol.

Usa la mascherina solo se sospetti di essere malato o se assisti persone malate.

I prodotti MADE IN CHINA e i pacchi ricevuti dalla Cina non sono pericolosi.

Gli animali da compagnia non diffondono il nuovo coronavirus.

In caso di dubbi non recarti al pronto soccorso, chiama il tuo medico di famiglia e segui le sue indicazioni.

## **POSTAZIONI A SEDERE**

Ove presenti eventuali posti a sedere, es. per evento SLOW FOOD o per sedute di cortesia, si prevede un **distanziamento minimo tra le sedute di almeno 1,5 metri** in modo tale da garantire il mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro.

## **OBBLIGO MASCHERINE**

In considerazione del contesto, tutti i visitatori devono **indossare costantemente la mascherina a protezione delle vie aeree** (per i bambini valgono le norme generali); tale obbligo si applica anche agli operatori addetti alle attività a contatto con il pubblico.

## **PULIZIA AREE**

Viene garantita la **frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti**, attrezzature e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.) ed i servizi igienici

## **RICAMBI ARIA**

Viene favorito il ricambio d'aria negli ambienti interni mediante la costante apertura di porte e finestre. 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.



## **ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE ALL'INTERNO DELL'EVENTO FIERISTICO**

Le attività di punto ristoro/bar a supporto dell'evento fieristico, dislocate in corrispondenza dei locali scuderia di Palazzo Lamarmora, SONO gestite nel pieno rispetto delle norme di cui al DPCM e In particolare il servizio **DEVE** tenere conto dei seguenti requisiti:

Nella zona ristoro potranno sostare al massimo 5 persone in contemporanea

L'organizzazione del punto di somministrazione dovrà essere tale da non richiedere continui transiti in sala di personale per la consegna ed il prelievo di derrate alimentari, contenitori vuoti o pieni, bevande, ecc. Le zone di stoccaggio alimenti, fatto salvo il rispetto delle norme sanitarie e del protocollo HACCP, in ogni caso dovranno essere non accessibili ai visitatori.

La zona di somministrazione deve essere costituita da un piano realizzato con materiali che possano essere sottoposti a detersione continua con carta a perdere e prodotti sanificanti

Il piano che funge da passa vivande deve essere opportunamente protetto da barriera parafuoco, a tutta altezza, che permetta la completa separazione tra il lato di somministrazione dove operano i camerieri e quello degli avventori

Non possono essere serviti alimenti a buffet

Il personale di servizio, per le attività a contatto con i clienti, deve anch'esso utilizzare la mascherina e procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche

Si deve garantire la somministrazione di alimenti e bevande ricorrendo esclusivamente a piatti, bicchieri, posate e tovaglioli monouso

Il ricambio d'aria deve essere favorito durante tutto l'orario di funzionamento ed eventuale funzione di ricircolo aria di impianti di condizionamento viene disabilitata, oppure si deve spegnere l'impianto.

All'ingresso dell'area viene posizionato un dispenser di gel igienizzante

Il tempo di permanenza massimo all'interno dell'area di sosta non può eccedere i 10 minuti a gruppo

Per la consumazione dei cibi e delle bevande sono posizionati dei tavoli o tavolini, con o senza sedie, purché sia del tutto evitato che persone prive di mascherina si muovano liberamente all'interno del locale

L'obbligo di consumare cibi e bevande al tavolo senza muoversi deve essere tassativo e puntualmente richiamato da cartellonistica posta in prossimità dell'ingresso zona ristoro. Deve essere presente un bidone raccogli rifiuti, con coperchio a pedale.

Completata la consumazione, non possono essere ammesse altre persone in sala fino a che non si sia provveduto all'allontanamento integrale dei rifiuti prodotti ed ad una completa sanificazione dei piani mediante carta a perdere e prodotto sanificante (a cura del personale di sala addetto alla ristorazione).

All'ingresso dell'area ristoro viene inoltre messa a disposizione una coppia di paline con catenella, in modo tale che raggiunta la capienza massima e/o in caso di attività di pulizia in corso, non sia consentito l'ingresso di altre persone e vengano evitati assembramenti difficilmente controllabili

L'apertura e la chiusura dell'area è in carico alla persona addetta alla vigilanza di area

Biella 22 ottobre 2020