

Linee Guida al protocollo no-COVID per la ripartenza:

Il protocollo di FEU rappresenta una tra le proposte poste alle istituzioni per soluzioni immediate finalizzate a **riprendere le attività nel minor tempo possibile ed evitare future nuove chiusure**. Al fine di evitare ulteriori perdite in termini economici e di posti di lavoro.

Il protocollo deve garantire il più possibile di **lavorare in sicurezza**, tutelando il personale, gli sposi e tutti gli invitati

Il **protocollo deve essere scalabile** e quindi prevede norme più o meno stringenti in base all'indice di rischio della regione in cui si deve svolgere l'evento. Eventi in Zona Bianca, gialla, arancione, rossa dovranno essere gestiti diversamente.

La base di partenza per le zone a rischio contagio sono le norme stabilite dagli allegati al DPCM del 14/01/2021 in breve:

- Rilevazione della temperatura
- Tracciamento dell'anagrafica degli ospiti
- Disponibilità di prodotti igienizzanti
- Obbligo delle mascherine
- Distanziamento
- Sanificazione delle aree

Al fine di riprendere le attività il prima possibile **FEU** ritiene necessario adottare alcune norme più stringenti:

COVID Manager: Dovrà essere individuato un preposto che faccia rispettare le norme contenute nel protocollo. Ogni fornitore dovrà attenersi alle norme previste.

Capienza: La capienza dei locali al chiuso sarà stabilita in base alle dimensioni degli stessi con un rapporto di 1/3 della superficie.

Ingresso: Potranno accedere agli spazi gli ospiti che saranno in possesso di un certificato negativo al test rapido da SARS-COV2-19 effettuato non oltre le 48h dall'evento o certificato di vaccinazione. L'accesso agli spazi sarà gestito da apposito personale al fine di evitare assembramenti e sarà regolato in funzione degli spazi effettivamente disponibili.

Informazione: Gli ospiti e fornitori dovranno ricevere preventivamente per via telematica tutte le informazioni relative allo svolgimento dell'evento con particolare attenzione alle norme per il contenimento del contagio.

Segnaletica: Si prevede la disposizione di segnaletica, ove possibile anche a pavimento, per mitigare il rischio di contatto ravvicinato delle persone

Percorsi: Si raccomanda la suddivisione dei percorsi tra ospiti e fornitori/staff

Catering: Le aree di preparazione delle pietanze devono essere preventivamente organizzate al fine di garantire spazi adeguati e il distanziamento, oltre che le norme in materia igienico sanitaria. Il servizio al tavolo dovrà prevedere la disposizione dei posti con distanziamento affinché si rispettino le norme vigenti.

Isolamento di emergenza: è necessaria l'individuazione di uno spazio destinato in via esclusiva all'isolamento di persone di cui si sospetta il contagio da Covid-19. Tale area deve essere delimitata o chiusa al fine di garantire la separazione rispetto alle aree di passaggio di altre persone. Dovrà essere reso disponibile un kit da utilizzare per coloro che debbano avere contatti ravvicinati con la persona potenzialmente infetta.