



Tutte le direttive da rispettare per l'organizzazione di eventi durante la pandemia

Nel rispetto delle misure di carattere generale e dei protocolli adottati per lo svolgimento di eventi e riti (religiosi o civili), le seguenti indicazioni integrative costituiscono indirizzi specifici per i banchetti nell'ambito delle cerimonie (matrimoni, comunioni, ecc.) ed eventi analoghi (fiere, congressi).

Allo stato attuale, l'accesso a feste conseguenti a cerimonie civili e religiose è **consentito esclusivamente** ai soggetti muniti di una delle certificazioni verdi COVID-19 (green pass).

Sono **esonerati dall'obbligo** del possesso di una certificazione verde COVID-19 i soggetti minori di 12 anni e i soggetti esenti sulla base di idonea certificazione medica rilasciata secondo i criteri definiti dal Ministero della Salute.

- Predisporre una **adeguata informazione sulle misure di prevenzione** da rispettare durante l'evento.
- Mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di 14 giorni, nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali.
- Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso alla sede dell'evento in modo ordinato, al fine di evitare code e assembramenti di persone. Se possibile **organizzare percorsi separati** per l'entrata e per l'uscita.
- **Disporre i tavoli** in modo da assicurare il mantenimento di almeno un metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estendibile ad **almeno 2 m** in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di **almeno 1 m** di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione.
- Laddove possibile, **privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni** (giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno un metro.
- Assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo.
- Gli ospiti devono sempre indossare correttamente dispositivi di protezione delle vie respiratorie (mascherina chirurgica o dispositivo che conferisce superiore protezione come gli FFP2), sia negli ambienti chiusi (quando non sono seduti al tavolo), sia all'aperto in caso di code e assembramenti di persone. I lavoratori dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie (mascherina chirurgica o dispositivo che conferisce superiore protezione come gli FFP2 o in base all'esposizione a rischi specifici).





- È possibile organizzare una **modalità a buffet** prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La **modalità self-service** può essere consentita 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 (segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.
- **È obbligatorio mantenere aperte**, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale 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 escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria, ad eccezione dei casi di assoluta e immodificabile impossibilità di adeguamento degli impianti, per i quali devono essere previste misure alternative di contenimento del contagio. 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 per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, **va aumentata la capacità filtrante**, 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.