

Con responsabilità. Insieme.



CERIMONIE

**PROTOCOLLI DI SICUREZZA:
ECCO LE REGOLE DA SEGUIRE**

MAGGIO 2021

PANORAMICA PRINCIPALI MISURE

In sintesi...

- **FORMAZIONE, INFORMAZIONE**
- **MATERIALE INFORMATIVO SULLE MISURE DI IGIENE (LOCANDINE, CARTELLI...)**
- **AVVISARE IL CLIENTE CHE NON PUÒ ENTRARE SE A RISCHIO (FEBBRE, INFLUENZA, ETC.)**
- **UTILIZZO DI MASCHERINE DA PARTE DI CLIENTI**
- **EVITARE ASSEMBRAMENTI E FAVORIRE IL RISPETTO DELLA DISTANZA DI SICUREZZA**
- **PULIRE LE SUPERFICI CON DISINFETTANTI A BASE DI CLORO E ALCOL**
- **UTILIZZO OBBLIGATORIO DI DISPENSER DI GEL IGIENIZZANTE**

ATTENZIONE: CONSULTA I PROTOCOLLI E LA NORMATIVA AGGIORNATA SUL SITO DELLA REGIONE MARCHE CLICCANDO QUI

2

CERIMONIE:
ECCO LE REGOLE DA SEGUIRE.



1. Indicazioni generali

PREMESSA

- **Nel rispetto delle misure di carattere generale sopra riportate e dei protocolli adottati per lo svolgimento dei riti (religiosi e civili), le seguenti indicazioni integrative costituiscono indirizzi specifici per i banchetti nell'ambito delle cerimonie (es. matrimoni) ed eventi analoghi (es. congressi).**
- **Si applicano per quanto compatibili tutte le disposizioni delle linee guida relative alla Somministrazione di alimenti e bevande.**

FORMAZIONE E INFORMAZIONE DEL PERSONALE

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione da rispettare durante l'evento;
- formare il proprio personale tramite momenti formativi interni (a cui partecipa anche il titolare e i familiari coadiuvanti) che includano:
 - le linee guida
 - le eventuali procedure aziendali organizzative interne
- formazione sul corretto uso della mascherina (vedi materiale OMS, ISS, Ministero salute...) e di altri dispositivi di protezione, privilegiando modalità di formazione a distanza (es. e-learning);

- informare il cliente mediante materiale informativo che non può presentarsi in caso di comparsa di sintomatologia febbrile e/o simi influenzale (tosse, congiuntivite...) o se negli ultimi 14 giorni abbia avuto contatti con soggetti positivi al COVID-19 o sia rientrato da zone a rischio (indicazioni OMS);
- il materiale informativo sulle misure di igiene (locandine, cartelli ...) è posto in ingresso e in altre postazioni del locale facilmente accessibili/visibili per informare sulle modalità organizzative adottate per prevenire il contagio.

PROCEDURE SPECIFICHE

- Mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di 14 giorni.
- Riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso alla sede dell'evento in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- Disporre i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estendibile ad almeno

2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno 1 metro 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. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione.

- Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- Assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo.
- Gli ospiti dovranno indossare la mascherina negli ambienti interni (quando non sono seduti al tavolo) e negli ambienti esterni (qualora non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro). Il personale di servizio a contatto con gli ospiti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti.
- È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e perso-



1. Indicazioni generali

nale, 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 monodose. 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 dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. 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, 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.

- Nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.

ESIBIZIONI MUSICALI

- Per eventuali esibizioni musicali da parte di professionisti, si rimanda alle indicazioni contenute nel decreto 203/2020, sono fatti salvi eventuali ed ulteriori modifiche ed integrazioni che potranno essere approvati dalla Conferenza delle regioni, o dallo Stato in materia di intrattenimento musicale. In ogni caso devono essere evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro.



Per informazioni

CLICCA PER CONSULTARE IL PROTOCOLLO E LA NORMATIVA AGGIORNATE:

<https://www.regione.marche.it/riaperture2021>

PER INFORMAZIONI:

Segreteria:

Elisabetta Pasqualucci - tel. **0718063691** | mail elisabetta.pasqualucci@regione.marche.it

Alessandra Frigio - tel. **0718063652** | mail alessandra.frigio@regione.marche.it

Dirigente di riferimento Covid attività produttive:

Pietro Talarico | mail funzione.intercom@regione.marche.it

Dirigente del Servizio:

Silvano Bertini

www.regione.marche.it

 [regione marche](https://www.facebook.com/regione.marche)  <https://twitter.com/RegioneMarcheIT>  https://t.me/regione_marche

**REGIONE
MARCHE** 