

**IN ATTESA delle LINEE GUIDA E DISPOSIZIONI della
REGIONE DEL VENETO**

Dal **15 giugno 2021** in **zona bianca e gialla** sarà consentito lo svolgimento, in presenza, di fiere e sagre, nel rispetto di protocolli e linee guida Nazionali, della Regione del Veneto e di settore possono ripartire le sagre e le fiere

SAGRE E FIERE LOCALI Le presenti indicazioni si applicano a sagre, fiere e altri eventi e manifestazioni locali assimilabili. Per eventuali ulteriori servizi erogati all'interno di tali contesti (**riportate a seguire...**es. ristorazione) attenersi alla relativa scheda tematica specifica.

- Predisporre una **adeguata informazione sulle misure di prevenzione**, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità, sia mediante l'ausilio di **apposita segnaletica e cartellonistica** e/o sistemi audio-video, sia ricorrendo a eventuale **personale addetto**, incaricato di **monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione** facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.
- **Riorganizzare gli spazi**, anche mediante segnaletica a terra, per consentire **l'accesso in modo ordinato** e, se del caso, contingentato, al fine di **evitare assembramenti di persone** e di assicurare il mantenimento di **almeno 1 metro di separazione** tra gli utenti, ad eccezione dei componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- **Potrà essere rilevata la temperatura corporea**, impedendo l'accesso in caso di temperatura >37,5 °C.
- La postazione dedicata alla **reception e alla cassa** può essere dotata di **barriere fisiche** (es. schermi); in alternativa il personale deve **indossare la mascherina** e avere a disposizione gel **igienizzante per le mani**. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.
- Rendere **disponibili prodotti per l'igiene delle mani** per gli utenti e per il personale in più punti delle aree (es. entrata, uscita, servizi igienici, etc.), e **promuoverne l'utilizzo frequente**, soprattutto nei punti di ingresso e di pagamento.
- Nel caso di acquisti con scelta in autonomia e **manipolazione del prodotto da parte del cliente**, dovrà essere resa **obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce**.
- **Se presenti, eventuali posti a sedere** dovranno prevedere un **distanziamento minimo tale da garantire il mantenimento della distanza interpersonale di almeno un metro** (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio).
- In considerazione del contesto, **tutti i visitatori devono indossare la mascherina** a protezione delle vie aeree (per i bambini valgono le norme generali).
- Garantire 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**.
- Negli ambienti interni, 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**

ESTRATTO LINEE GUIDA PER RISTORAZIONE E CERIMONIE

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie (anche se collocati nell'ambito delle attività ricettive, all'interno di stabilimenti balneari e nei centri commerciali), nonché per l'attività di catering (in tal caso, se la somministrazione di alimenti avviene all'interno di una organizzazione aziendale terza, sarà necessario inoltre rispettare le misure di prevenzione disposte da tale organizzazione). Le misure di seguito riportate, se rispettate, possono consentire lo svolgimento sia del servizio del pranzo, che della cena.

- Negli esercizi che **somministrano pasti, privilegiare l'accesso tramite prenotazione** e mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni. È comunque consentito l'accesso, anche in **assenza di prenotazioni, qualora gli spazi lo consentano**, nel rispetto delle misure di prevenzione previste. In tali attività non possono essere continuativamente presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere;
- In tutti gli esercizi:
 - **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.
 - i **clienti dovranno indossare la mascherina a protezione** delle vie respiratorie in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo;
 - favorire la consultazione online del menu tramite soluzioni digitali, oppure predisporre menu in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere;
 - al termine di ogni servizio al tavolo, assicurare pulizia e disinfezione delle superfici.
- ...
- Per la **consumazione al banco assicurare** il mantenimento della distanza interpersonale di almeno **1 metro** tra i clienti (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- ...
- È possibile organizzare una **modalità a buffet** mediante somministrazione da parte di **personale incaricato**, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti 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 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 4 metro durante la fila per l'accesso al buffet.
- ...
- Sono consentite le **attività ludiche** che prevedono l'utilizzo di **materiali** di cui non sia possibile garantire una **puntuale e accurata disinfezione** (quali ad esempio carte da gioco), purché siano rigorosamente rispettate le seguenti indicazioni: obbligo di utilizzo di mascherina; igienizzazione frequente delle mani e della superficie di gioco; rispetto della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra giocatori dello stesso tavolo e di almeno 1 metro tra tavoli adiacenti (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio). Nel caso di utilizzo di carte da gioco è consigliata inoltre una frequente sostituzione dei mazzi di carte usati con nuovi mazzi.