

Una Ghirlanda di libri

PROTOCOLLO GESTIONE COVID-19

Ai fini del contenimento dell'emergenza sanitaria causata dalla diffusione del nuovo coronavirus SAR-CoV-2 è necessario il rispetto di comportamenti e linee guida da parte di tutti i cittadini.

Nello specifico per le attività economiche, produttive e ricreative sono state pubblicate delle linee guida il 9 giugno 2020 e successive modifiche a cui si rimanda e che sono da rispettare da quanti organizzano e/o si occupano di attività simili.

Nel caso di affidamento degli spazi della Villa Casati Stampa la Società San Paolo pretende il rispetto di tali regole da parte degli utilizzatori degli spazi.

La Villa è concessa in quanto edificio vuoto con utenze attive a seguito di un sopralluogo.

Ciò premesso, gli organizzatori della manifestazione UNA GHIRLANDA DI LIBRI che si terrà i giorni 25 e 26 settembre si sono uniformati a quanto richiesto.

Nello specifico riguardo gli eventi, riunioni, mostre, dibattiti o simili si dovrà:

- Garantire un'adeguata informazione e sensibilizzazione degli utenti sulle misure igieniche e comportamentali utili a contenere la trasmissione del SARS-CoV-2, **anche facendo appello al senso di responsabilità individuale**. I messaggi devono essere comprensibili ad eventuali utenti di altra nazionalità e potranno essere veicolati attraverso apposita segnaletica e cartellonistica, invio di informative agli iscritti, promozione e rinforzo del rispetto delle misure igieniche da parte del personale addetto.
- Riorganizzare gli spazi, i percorsi e il programma di attività in modo da assicurare il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro. Sono fatte salve le eccezioni previste dalle normative vigenti, la cui applicazione afferisce alla responsabilità dei singoli. Potrà essere valutata una diminuzione della capienza massima dei locali.

- Privilegiare, laddove possibile, lo svolgimento di attività all'aria aperta, garantendo comunque il rispetto della distanza di sicurezza interpersonale.
- Privilegiare attività a piccoli gruppi di persone, garantendo sempre il rispetto della distanza interpersonale anche durante le attività di tipo ludico. Per le attività che prevedono la condivisione di oggetti (es. giochi da tavolo, biliardo, bocce), adottare modalità organizzative tali da ridurre il numero di persone che manipolano gli stessi oggetti, ad esempio predisponendo turni di gioco e squadre a composizione fissa, e obbligare comunque all'uso della mascherina e alla disinfezione delle mani prima di ogni nuovo gioco. In ogni caso, i piani di lavoro, i tavoli da gioco e ogni oggetto fornito in uso agli utenti devono essere disinfettati prima e dopo ciascun turno di utilizzo. È vietato l'utilizzo di strumenti di gioco per i quali non è possibile una disinfezione ad ogni turno (es. carte da gioco).
- L'utilizzo di mascherine a protezione delle vie respiratorie è obbligatorio in tutti i locali chiusi accessibili al pubblico e comunque in tutte le occasioni in cui non sia possibile garantire continuamente il mantenimento della distanza di sicurezza interpersonale, fatte salve le eccezioni previste dalle disposizioni vigenti al momento dello svolgimento della fiera.
- È necessario mettere a disposizione degli utenti e degli addetti distributori di soluzioni disinfettanti per le mani da dislocare in più punti, in particolare vicino agli ingressi delle stanze.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea all'ingresso, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Mantenere un registro delle presenze giornaliere da conservare per una durata di 15 giorni, garantendo il rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali.
- Le postazioni dedicate al ricevimento degli utenti possono essere dotate di barriere fisiche (es. schermi).
- La disposizione dei posti a sedere dovrà garantire il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro, sia frontalmente che lateralmente.
- Garantire la frequente pulizia di tutti gli ambienti e con regolare disinfezione delle superfici toccate con maggiore frequenza (es. banchi, tavoli, piani d'appoggio, corrimano, interruttori della luce, pulsanti, maniglie di porte e finestre, attrezzature, giochi, servizi igienici, docce, spogliatoi ecc.).
- Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni.
- Per quanto riguarda le misure organizzative e di prevenzione specifiche per le varie tipologie di attività (es. somministrazione di alimenti e bevande, attività motoria e sportiva, attività formative,

conferenze, dibattiti, spettacoli) si rimanda alle schede tematiche pertinenti contenute nelle linee guida specifiche.

Nello specifico riguardo la possibile somministrazione di alimenti, catering, buffet ecc. si dovrà:

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i visitatori di altra nazionalità
- 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.
- Assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo.
- Rilevare la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura $> 37,5$ °C
- Rendere disponibili prodotti per l'igienizzazione delle mani per i visitatori e per il personale anche in più punti dei locali, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno
- Eliminare la disponibilità di materiale informativo di uso promiscuo
- Nel caso di eventi con posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.
- Se non si dispone di posti a sedere, consentire l'ingresso ad un numero limitato di persone per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra le sedute
- Se possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro
- I tavoli saranno disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i commensali, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.
- 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 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 metro durante la fila per l'accesso al buffet.
- Il personale di servizio a contatto con i clienti utilizzerà la mascherina e procederà ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima di ogni servizio al tavolo).
- Favorire il **ricambio d'aria** negli ambienti interni. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti.
- Al termine di ogni servizio al tavolo saranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, ecc). Per i menù sarà favorita la consultazione online sul proprio cellulare, o predisposto un menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartaceo a perdere.

Ciò premesso si rimanda alla planimetria unica per l'uso degli spazi in sicurezza e la gestione delle emergenze. Nella planimetria sono riportate le posizioni indicative degli arredi, la capienza massima degli ambienti calcolata tenendo conto del distanziamento sociale, oltre i percorsi di esodo e le dotazioni minime in base alle norme generali di prevenzione incendi.

Cinisello Balsamo, 5 settembre 2021