



**FYCMA**

**ESPACIO SEGURO**

**NORMATIVA COVID-19 PARA  
EVENTOS CON DEGUSTACIONES EN  
FYCMA. SALÓN H&T 2021**

**Palacio de Ferias y  
Congresos de Málaga**

## **FYCMA ESPACIO SEGURO. NORMATIVA COVID-19 PARA EVENTOS CON DEGUSTACIONES EN FYCMA: H&T, SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA 2021\***

\*Las condiciones que se recogen a continuación son de aplicación exclusiva en Salón H&T 2021.

El consumo de degustaciones deberá realizarse en áreas específicas habilitadas para ello y donde se asegure el cumplimiento de las directrices sanitarias establecidas para la restauración, caso de distancia mínima interpersonal entre los usuarios de las mesas o uso de separadores y limitación de espacios para evitar el paso continuo de personas. También podrá realizarse dentro del propio stand si el expositor cuenta con suficiente espacio para garantizar las medidas ya mencionadas. En aquellas zonas donde se pueda entrar en contacto con otros stands o con un pasillo de tránsito, deberá aplicarse la distancia que la norma vigente en ese momento dicte para espacios de restauración en interior.

FYCMA facilitará varios espacios destinados a degustaciones en el propio evento que contarán con todas las medidas higiénico sanitarias necesarias y personal de control de entrada para el correcto cumplimiento de la normativa COVID-19. Estos espacios serán comunes para todas las empresas, pudiéndose utilizar sin reserva y por orden estricto de llegada. Su uso estará limitado al tiempo exacto de la realización de la degustación para cada empresa. La limpieza en la zona general corresponde a FYCMA, si bien la particular tras el uso de las instalaciones correrá a cargo del expositor.



Los aperitivos o acompañamientos deberán servirse de forma individual (preparaciones/consumiciones individuales) o bien colocarse en platos individuales antes de la llegada de los visitantes para evitar así contacto innecesario. Estas degustaciones se dispondrán de tal forma que eviten las aglomeraciones y permitiendo mantener la distancia de seguridad interpersonal en todo momento. No se servirán raciones compartidas.

Los alimentos solo pueden ser manipulados por personal formado en manipulación de alimentos y normativa COVID-19.

Debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos visitantes/clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y asegurando la limpieza de las superficies de la mesa o sillas que entren en contacto con los usuarios. También sería viable la utilización de mantelería de un solo uso. En la política medioambiental de FYCMA, como entidad y edificio sostenible, se prioriza la limpieza correcta de la superficie y no la generación de residuos o desechables.

No pueden utilizarse productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) y se debe priorizar monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de personal formado bajo petición del cliente.

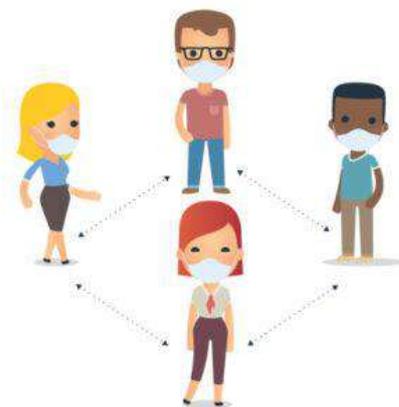
Los productos expuestos, en su caso, en mostrador, deberán estar convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el personal del stand. No se admite el autoservicio en mostrador por parte del visitante.



Los productos sin embalar se colocarán fuera del alcance del público para evitar su manipulación directa. Si no es posible, se ubicarán detrás de mamparas o señalética evitando una posible manipulación.

Si es posible, se utilizará también cubertería y vajilla desechable o, en su defecto, se garantizará su desinfección a temperaturas superiores a 60°C (copas, cubertería, platos) y no podrá ser compartida. FYCMA facilitará un servicio a disposición del cliente para su propia gestión y lavado de menaje y cristalería, su uso debe hacerse de forma responsable y solidaria con el resto de participantes.

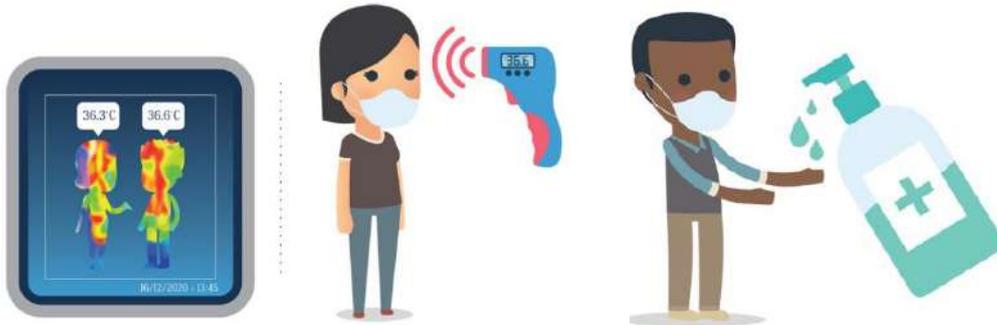
No estará permitido que las botellas estén a disposición del visitante.



En caso de no poder realizar degustaciones en condiciones de seguridad, se recomienda sustituirlas por la entrega de muestras individuales para que los clientes puedan realizar posteriormente la cata/degustación una vez abandonadas las instalaciones de FYCMA. La entrega de muestras, en el caso de realizarse, debe efectuarse a una distancia segura y evitando el contacto físico directo.

La ingestión de alimentos y bebidas solo estará permitida en aquellas zonas acondicionadas para ello y que ya han sido mencionadas anteriormente.

Se informará mediante cartelería y señalética sobre las medidas higiénico-sanitarias y la necesidad de cooperar en su cumplimiento para salvaguardar la seguridad y bienestar de todos los usuarios.



Se hace hincapié en que estas normas están redactadas de acuerdo con la normativa relacionada con la restauración y la actividad de ferias y congresos -UNE 0066 parte 5 y parte 19, respectivamente-, y a la normativa actualizada que es publicada por el Ministerio de Sanidad y la Junta de Andalucía dada la evolución de la propia pandemia. Es por ello que los aforos permitidos, las distancias establecidas o los horarios de actividad, entre otras cuestiones, pueden sufrir modificaciones desde el momento actual a la fecha de celebración.