



FYCMA

ESPACIO SEGURO

**NORMATIVA COVID-19 PARA
EVENTOS CON DEGUSTACIONES EN
FYCMA. NATURA MÁLAGA 2021**

**Palacio de Ferias y
Congresos de Málaga**

FYCMA ESPACIO SEGURO. NORMATIVA COVID-19 PARA EVENTOS CON DEGUSTACIONES EN FYCMA: NATURA MÁLAGA, FERIA DE VIDA SALUDABLE Y SOSTENIBLE 2021*

*Las condiciones que se recogen a continuación son de aplicación exclusiva en Natura Málaga 2021.

El consumo de degustaciones deberá realizarse en el área específica habilitada para ello, donde se asegura el cumplimiento de las directrices sanitarias establecidas para la restauración, caso de distancia mínima interpersonal entre los usuarios, uso de separadores o limitación de espacios para evitar el paso continuo de personas. También podrá realizarse dentro del propio stand si su superficie es mayor de 24m² y previa autorización a la organización.

El espacio destinado a degustaciones contará con todas las medidas higiénico sanitarias necesarias, así como con personal de control de entrada y de limpieza para el correcto cumplimiento de la normativa COVID-19. Dispondrá de una programación específica en la que se alternarán degustaciones, catas y showcooking. Para la utilización de este espacio, el expositor deberá solicitar a la organización la reserva de un tramo horario para su uso durante los días de celebración del salón. Cabe mencionar que la limpieza realizada por parte de FYCMA se refiere a la zona general (desinfección de mesas y sillas), mientras que la limpieza de utensilios y recogida de desechos tras la degustación correrá a cargo del expositor.



Las degustaciones y/o catas serán servidas y entregadas por el expositor de forma individual (preparaciones/consumiciones individuales) a cada visitante, evitando cualquier manipulación del producto por parte de estos últimos. La distribución de estas

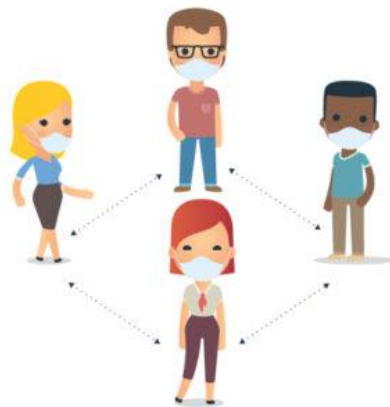
degustaciones se hará de tal forma que eviten las aglomeraciones y permitiendo mantener la distancia de seguridad interpersonal. No se servirán raciones compartidas.

Los productos expuestos no podrán ser manipulados por el cliente. Los alimentos solo pueden ser manipulados por personal formado en manipulación de alimentos y normativa COVID-19.



No se podrá utilizar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) y se debe priorizar la entrega de monodosis desechables.

Se utilizará cubertería y vajilla desechable. Desde Natura Málaga hacemos especial hincapié en el uso de material biodegradable para este fin.



En caso de no poder realizar degustaciones en condiciones de seguridad, se recomienda sustituirlas por la entrega de muestras individuales envasadas para que los clientes puedan realizar posteriormente la cata/degustación en las zonas habilitadas para ello en el patio central de FYCMA. La entrega de muestras, si se realiza, deberá efectuarse a una distancia segura y evitando el contacto físico directo. Además, se deberá recordar a los visitantes que está prohibido el consumo de alimentos en los pasillos de la feria.

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.



Estas medias 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 publicada por el Ministerio de Sanidad y la Junta de Andalucía según la evolución de la propia pandemia. Es por ello que estas medias serán revisadas desde el momento actual a la fecha de celebración de la feria para ajustarse a la situación sanitaria, pudiendo sufrir así alguna modificación.