

Carta dell'Enoturismo *ai tempi del Covid-19*

Linee guida
per l'accoglienza in vigna e cantina



INTRODUZIONE E OBIETTIVI DEL DOCUMENTO	3
GUIDA ALLA LETTURA DEL DOCUMENTO	4
PRINCIPI DI BASE	5
MAPPA DELLE ATTIVITÀ	7
Carta dell'Enoturismo ai tempi del Covid-19	8
1. Pulizie, disinfezione e sanificazioni	8
2. Igiene delle mani e gel disinfettanti	10
3. Controllo temperature corporee	11
4. Arredi	11
5. Spazi e oggetti comuni	11
6. Segnaletica	12
7. Formazione del personale e il "paradosso della prevenzione"	12
8. Lavoratori fragili	13
9. I dispositivi di protezione individuale (DPI): una premessa doverosa	13
10. Mascherine	14
11. Altri dispositivi di protezione individuale	15
12. Rifiuti	16
13. RegISTRAZIONI e documenti	17
14. Impianti di climatizzazione ed aerazione naturale	17
15. Gestione "casi sospetti"	18
16. Fornitori esterne	19
17. Ditte esterne	19
18. Protocolli interni e documento di valutazione dei rischi (DVR)	20
19. Responsabilità del datore di lavoro	20
20. Normative nazionali e locali	20
21. Informazioni al cliente	21
22. Accoglienza e pagamenti	21
23. Degustazione vini	22
24. Visite guidate	23
25. Vendita al dettaglio di vino a altri prodotti	23
26. Lavaggio materiali tessili	24
27. Preparazione degli alimenti e bevande	25
28. Consumazione di prodotti alimentari e ristorazione	26
29. Servizio ai tavoli	26
30. Lavaggio delle stoviglie	27
31. Camere	27
32. Bagni turchi, saune, idromassaggi	27
33. Piscine	28
34. Attività fisica	28
35. Biciclette ad altre attrezzature concesse in uso	29
36. Bambini, famiglie e attività didattiche	29
37. Trasporti e trasferimenti	30
38. Libri e riviste	30

Carta dell'Enoturismo ai tempi del Covid-19

Linee guida per l'accoglienza in vigna e cantina



INTRODUZIONE E OBIETTIVI

L'emergenza sanitaria da patologia virale dovuta al nuovo coronavirus SARS-CoV-2/ Covid-19 ha reso necessario il cambiamento dei nostri comportamenti e delle regole di molte delle nostre attività lavorative, tra cui - almeno in questa prima fase di riapertura - anche quelle legate all'ospitalità. Il turismo è tra i settori più delicati in questa fase post lockdown e richiede da parte degli operatori grande cautela e attenzione nel seguire le regole per la sicurezza.

Diversi sono i decreti, le normative e linee guida esplicative emanate nelle ultime settimane tra le quali non è sempre agevole orientarsi. Per questo motivo, Unione Italiana Vini e Movimento Turismo del Vino hanno elaborato la **Carta dell'Enoturismo ai tempi del Covid-19**, un vademecum e un servizio di assistenza alle imprese impegnate nell'enoturismo per aiutarle a riaprire nelle condizioni di massima sicurezza. La sicurezza degli operatori è, oggi, la sicurezza dei clienti: un valore dell'accoglienza che sarà strategico per rilanciare le nostre attività.

La **Carta dell'Enoturismo ai tempi del Covid-19** vuole essere un supporto concreto per tutte le aziende che operano nel settore dell'Enoturismo e, più in generale, che svolgono attività connesse all'ospitalità nel settore vitivinicolo. Si tratta di un documento di **CARATTERE OPERATIVO** pensato per fornire **RISPOSTE CONCRETE** alle domande e ai dubbi che l'imprenditore o la direzione aziendale possono avere durante questa delicata fase di riapertura delle attività e nei mesi a seguire per

accogliere in azienda clienti ed ospiti con modalità di massima sicurezza sanitaria per loro e per i dipendenti dell'azienda.

La **Carta dell'Enoturismo ai tempi del Covid-19** integra in modo coerente le norme nazionali e i protocolli e linee guida di carattere generale di emanazione pubblica con il protocollo internazionale "Tranquillamente Enoturismo: Linee Guida e Buone Pratiche per un Enoturismo Covid-Free" sviluppato dalla prof.ssa Roberta Garibaldi insieme al Movimento Turismo del Vino in seguito ad un confronto con esperti e rappresentanti delle principali organizzazioni e istituzioni dell'enoturismo internazionale.

Aderire alle linee guida e mettere in pratica i nostri suggerimenti permetterà di operare in condizioni di sicurezza verso i collaboratori e gli enoturisti, tenendo al riparo l'operatore dai rischi connessi ad eventuali responsabilità di tipo legale e infortunistico.

La tenuta di un documento interno, identificabile con data, revisione e logo, contenente i principi applicabili nella Mappa delle Attività, integrate da eventuali norme a carattere locale, e la registrazione delle attività implementate, renderà evidente il rispetto delle prescrizioni previste in caso di controllo e nei confronti dei terzi in generale.



GUIDA ALLA LETTURA DEL DOCUMENTO

Per facilitare la lettura della Carta dell'Enoturismo si consigliano i seguenti passi:

- Leggere i **Principi Base** per la prevenzione della trasmissione della patologia Covid-19 riportati a pag. 5.
- Posizionarsi sulla **Mapa delle Attività** di pagina 6 e 7 e individuare gli aspetti e i servizi che caratterizzano la struttura e concentrare l'attenzione sui capitoli di interesse.

A questo punto la struttura può verificare se le misure proposte sono già in uso, oppure in caso negativo, avviare azioni per l'adeguamento.

Per l'adeguamento può procedere in autonomia, confrontandosi con i ruoli aziendali esperti di sicurezza sui luoghi di lavoro oppure richiedere l'aiuto a UIV/MTV.

Infine si ricorda agli utilizzatori che laddove compaia il verbo deve, si intende una attività obbligatoria prevista dalla normativa, mentre dove si indica può/potrebbe/dovrebbe si intende una attività consigliata.

Per soddisfare completamente le richieste legislative la struttura enoturistica dovrebbe costruire un documento interno proprio (PROTOCOLLO PREVENTIVO), identificabile con data, revisione e logo, contenente i principi applicabili nella Mapa delle Attività ed eventuali prescrizioni aggiuntive di carattere locale, comprensive di eventuali moduli obbligatori.

La dimostrazione del rispetto delle prescrizioni previste sarà visibile nel caso di controllo (ma anche più semplicemente dai clienti/utenti) sia dall'esposizione delle regole, sia dalla presenza di moduli compilativi (registro presenze, ecc.) che attestano il rispetto delle regole previste.



PRINCIPI DI BASE

I principi per la prevenzione della trasmissione della patologia virale COVID-19 sono:

- 1. DISTANZIAMENTO**
- 2. IGIENE**
- 3. EDUCAZIONE**

1. Distanziamento: la trasmissione aerea del virus avviene principalmente attraverso goccioline (droplets superiori a $5\mu\text{m} = 0,005$ millimetri), che normalmente cadono nell'arco di 1 metro. Quest'ultima è stata quindi individuata come la distanza minima da tenere in tutte le situazioni. Alcuni studi¹² indicano però come riferimento di sicurezza i 6 piedi = 1,83 metri, pertanto ove possibile si consiglia di considerare questo maggior livello di sicurezza.

Occorre inoltre aggiungere che in caso di tosse o starnuto, attività sportiva, dialoghi ad voce alta, i droplets possono essere espulsi a distanze di vari metri. La mascherina chirurgica, intercettando gran parte delle goccioline alla fonte, consente quindi di aumentare il livello di sicurezza sia in queste situazioni, che nelle condizioni eccezionali e limitate nel tempo, in cui non sia possibile il rispetto del metro di distanza.

2. Igiene: la seconda via di trasmissione del virus è quella per contatto con superfici infettate; quando cioè il virus viene inavvertitamente portato per es. dalle mani contaminate alle vie di accesso (bocca, occhi, naso). Per prevenire tale situazione è necessaria l'applicazione di misure di igiene personale (sanificazione delle mani e buone abitudini di non toccarsi il volto) ed igiene ambientale (pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti ed oggetti potenzialmente contaminati).

3. Educazione: i nuovi comportamenti devono diventare qualcosa di acquisito che faccia parte dell'educazione degli individui; a tal fine oltre ad una buona e ripetuta informazione, è fondamentale l'esempio da parte di ogni responsabile.

Carta dell'Enoturismo ai tempi del Covid-19

Linee guida per l'accoglienza in vigna e cantina



MAPPA DELLE ATTIVITÀ	DEGUSTAZIONI E VENDITA	VISITE GUIDATE	ATTIVITÀ DIDATTICHE	RISTORAZIONE	ALLOGGI	RELAX E DIVERTIMENTI
Pulizie, disinfezione e sanificazioni	X	X	X	X	X	X
Igiene delle mani e gel disinfettanti	X	X	X	X	X	X
Controllo temperature corporee	X	X	X	X	X	X
Arredi	X		X	X	X	X
Spazi e oggetti comuni	X	X	X	X	X	X
Segnaletica	X	X	X	X	X	X
Formazione del personale e il "paradosso della prevenzione"	X	X	X	X	X	X
Lavoratori fragili	X	X	X	X	X	X
I dispositivi di protezione individuale (DPI): una premessa doverosa	X	X	X	X	X	X
Mascherine	X	X	X	X	X	X
Altri dispositivi di protezione individuale	X	X	X	X	X	X
Rifiuti	X	X	X	X	X	X
Registrazioni e documenti	X	X	X	X	X	X
Impianti di climatizzazione e aerazione naturale	X	X	X	X	X	X
Gestione "casi sospetti"	X	X	X	X	X	X
Fornitori esterni	X			X	X	X
Ditte esterne	X			X	X	X
Protocolli interni e documento di valutazione dei rischi (DVR)	X			X	X	X
Responsabilità del datore di lavoro	X	X	X	X	X	X

ASPETTI TRASVERSALI

Carta dell'Enoturismo ai tempi del Covid-19

Linee guida per l'accoglienza in vigna e cantina



MAPPA DELLE ATTIVITÀ		DEGUSTAZIONI E VENDITA	VISITE GUIDATE	ATTIVITÀ DIDATTICHE	RISTORAZIONE	ALLOGGI	RELAX E DIVERTIMENTI
SERVIZI PRINCIPALI	Normative nazionali e locali	X	X	X	X	X	X
	Informazioni al cliente	X	X	X	X	X	X
	Accoglienza e pagamenti	X	X	X	X	X	X
	Degustazione vini	X	X		X		
	Visite guidate	X	X				
	Vendita al dettaglio di vino a altri prodotti	X			X	X	
	Lavaggio materiali tessili	X			X	X	X
	Preparazione degli alimenti e bevande	X	X		X		
	Consumazione di prodotti alimentari e ristorazione	X	X		X		
	Servizio ai tavoli	X			X		
	Lavaggio delle stoviglie	X			X	X	
SERVIZI SECONDARI	Camere					X	
	Bagni turchi, saune, idromassaggi						X
	Piscine						X
	Attività fisica						X
	Biciclette ad altre attrezzature concesse in uso						X
	Bambini, famiglie e attività didattiche						X
	Trasporti e trasferimenti	X	X			X	X
	Libri e riviste						X



CARTA DELL'ENOTURISMO AI TEMPI DEL COVID-19

Quanto indicato trova applicazione sia a quelle attività esclusivamente "enoturistiche" di cui al DECRETO 12 marzo 2019, che alle altre attività che associano all'enoturismo anche altri servizi già proposti (es. agriturismi con servizio alloggio e ristorazione).

ASPETTI TRASVERSALI

1. Pulizie, disinfezione e sanificazioni

Quali sono le differenze?

Sulla base di quanto riportato nel Decreto ministeriale 7 luglio 1997, n. 274, si riportano testualmente le seguenti definizioni:

- **pulizie:** procedimenti e operazioni atti a rimuovere polveri, materiale non desiderato o sporcizia da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza;
- **disinfezione:** complesso dei procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti confinati e aree di pertinenza mediante la distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni;
- **disinfestazione:** procedimenti e operazioni atti a distruggere piccoli animali, in particolare artropodi, sia perché parassiti, vettori o riserve di agenti infettivi sia perché molesti e specie vegetali non desiderate. La disinfestazione può essere integrale se rivolta a tutte le specie in-

festanti ovvero mirata se rivolta a singola specie;

- **sanificazione:** procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante l'attività di pulizia e/o di disinfezione e/o di disinfestazione (omiss...)

Chi può svolgere le attività?

Il Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro¹⁰, quando cita l'attività di sanificazione, include due tipologie:

1. procedimenti ordinari di pulizia e disinfezione di superfici limitate o locali privi di particolari problematiche (es. pulizia e sanificazione giornaliera di oggetti, locali, postazioni di lavoro)
2. procedimenti più complessi di pulizia, disinfezione e disinfestazione di interi locali in situazioni straordinarie (es. in presenza di persona con COVID-19).

Si ritiene quindi che le attività del primo tipo, possano essere svolte anche da personale interno²² formato e dotato di DPI opportuni, mentre per il secondo tipo di attività più rischiose e specialistiche, risulta necessario l'intervento di ditta esterna qualificata.

Come qualificare le ditte esterne?

In caso di intervento di ditte esterne, l'azienda



deve accertare che nella visura camerale:

- **pulizia/disinfezione:** sia riportata l'attività nell'oggetto sociale
- **sanificazione:** sia riportata l'attività nell'oggetto sociale e il riferimento alla capacità tecnico-professionale rispetto al DM 7/7/1994 n. 274.

Stabilire possibilmente dei contratti/capitolati scritti, in cui siano indicate, superfici e locali da trattare, modalità, frequenza, prodotti utilizzati. Ovviamente occorre rispettare anche gli obblighi previsti dal d. l.vo 81/2008 art. 26 (DUVRI).

A fine lavori l'azienda dovrà fornire dettagliato rapporto di intervento.

Quali prodotti usare?

Pulizia: acqua e detersivi

Disinfezione: prodotti disinfettanti comuni contenuti in alternativa²:

- ipoclorito di sodio (varechina-candeggina) 0,5% (bagni), 0,1% (altre superfici)
- alcol etilico (etanolo) 62-71%
- ammoni quaternari (es. cloruro di benzalconio) 7%
- perossido di idrogeno (acqua ossigenata) 0,5 %
- qualunque prodotto disinfettante (presidio medico chirurgico o biocida) autorizzato e con specifica virucida (v. sanificazione)

Sanificazione: presidi medico chirurgici (PMC) o biocidi, riportanti in etichetta e scheda tecnica/sicurezza i riferimenti della registrazione (PMC) o autorizzazione (biocidi) con specificata la funzione antivirale/virucida contro virus capsulati (coronavirus).

Nella sanificazione il prodotto può essere erogato anche con uso di diffusori, inoltre esistono al momento trattamenti alternativi quali¹:

- vapori di perossido di idrogeno (già approvato come sanificante)
- ozono (approvato come disinfettante, in studio come sanificante)
- cloro attivo (approvato come disinfettante, in studio come sanificante)
- radiazioni ultraviolette (trattamento fisico utile per es. su piccoli oggetti)

In ogni caso la pulizia deve precedere ogni attività di disinfezione o sanificazione di superfici.

Etichettatura: i prodotti "presidi medici chirurgici" o i "biocidi" devono riportare in etichetta e scheda di sicurezza una dicitura del tipo:

"Prodotto Biocida - Autorizzazione del Ministero della Salute o Autorizzazione UE n. /../. AUT (ai sensi del Reg. UE n. 528/2012). Oppure: Presidio Medico Chirurgico Registrazione n... del Ministero della Salute."

Quali tempi di contatto?

In caso di impiego di prodotti disinfettanti autorizzati (presidio medico chirurgico o biocida) rispettare quanto riportato dal produttore.

Vista la variabilità dei tempi di azione dei principi attivi dei prodotti², ove non specificato diversamente si consiglia sempre di far agire per almeno 10 minuti prima del risciacquo³, 1 minuto può essere sufficiente in caso di soluzioni di etanolo 62-71%^{2,22}.



Come pulire e disinfettare?

Utilizzare preferibilmente materiali a perdere. In alternativa i panni, mocho, etc.. dovranno essere sanificati per esempio con soluzione ipoclorito di sodio 0,5% per 10 minuti³ (o lavaggio a 90°C) a fine utilizzo e comunque dopo ogni cambio di locale.

Come formalizzare?

L'azienda dovrà disporre di un **Piano COVID-19 di Pulizia, Disinfezione e Sanificazione**, in cui riportare anche per attività interne: frequenze, modalità, prodotti, addetti, oggetti, etc.. Oltre a tenere traccia di ogni operazione di sanificazione e tutti i documenti di qualifica della ditta esterna. Risulta consigliabile la registrazione anche degli interventi interni di disinfezione (in alcune Regioni è obbligatorio).

- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito
- tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito o prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi
- dopo aver toccato rifiuti
- dopo le operazioni di pulizia
- dopo l'uso del bagno
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro

Il lavaggio delle mani è sostituito o affiancato in alcune situazioni con l'uso di gel sanificante a base alcolica (per es. durante i servizi al tavolo, durante le pulizie, etc..).

Si ricorda che la durata minima è di 60 secondi per il lavaggio con acqua e sapone e 30 secondo in caso di utilizzo di gel disinfettante, effettuando la sequenza di movimenti indicate dal Ministero della Salute⁷.

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_opuscoli-Poster_340_allegato.pdf

2. Igiene delle mani e gel disinfettanti

L'igiene delle mani rappresenta assieme al distanziamento, la misura preventiva fondamentale. Gli operatori del settore alimentare, incluso manipolazione, preparazione e somministrazione, devono lavarsi le mani con sapone monouso e asciugarle in maniera igienica (salviette monouso):

- prima di iniziare il lavoro
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie

In caso di acquisto di gel disinfettante, questo dovrà riportare l'autorizzazione ministeriale quale "presidio medico chirurgico"⁹. Prodotti cosiddetti "cosmetici", privi di tale autorizzazione potrebbero non garantire la dovuta igienizzazione: in caso di acquisto per carenza di opzioni, verificare sempre che la concentrazione di alcol sia 60-70%.

Nel lavaggio delle mani con acqua, ai fini del risparmio di risorse naturali e riduzione dei costi, ricordare di chiudere il rubinetto durante l'insaponamento.



3. Controllo temperature corporee

Il controllo della temperatura corporea all'ingresso con strumento senza contatto, è una prassi prevista dalla normativa, ma **non obbligatoria** nei casi in esame **anche se è raccomandabile**.

L'innalzamento della temperatura è infatti uno degli indicatori di un possibile contagio. Ovviamente al contrario, la temperatura corretta, non implica assenza di COVID-19 poiché la persona potrebbe trovarsi nei primi giorni di contagio o non presentare questo tipo di sintomo.

La verifica della temperatura è ormai accettata e percepita come strumento di ulteriore tutela da parte dell'ospite.

Per gestire correttamente la procedura di verifica della temperatura occorre:

- uno strumento calibrato e idoneo all'uso umano
- una procedura scritta che riduca il rischio per gli operatori
- una procedura scritta per la gestione ed isolamento delle persone in stato febbrile
- la disponibilità di DPI adeguati (guanti, mascherina, protezione occhi) per chi effettua la misura
- personale nominato e formato
- il rispetto delle regole delle privacy nei confronti dei soggetti in stato febbrile

4. Arredi

Ai fini di una miglior pulizia e riduzione dei relativi costi, si consiglia di ridurre gli arredi accessori non indispensabili potenzialmente fonte di contagio (es. porta riviste, soprammobili, lampade a terra non essenziali, sedute non sanificabili, tendaggi, etc...).

Ricreare ambienti essenziali. Il minimalismo può essere una forma di arredo capace di infondere maggior garanzia al cliente.

Ogni tipologia di arredo oggetto di possibile contaminazione per contatto o vicinanza, dovrà essere inserito nel piano quotidiano di pulizia/disinfezione.

5. Spazi e oggetti comuni

Corridoi, ascensori, scale, atri, locali relax, sale riunioni, zone di attesa, bagni, etc...: dovranno essere oggetto di pulizia e disinfezione quotidiana o più frequente in base al numero di ospiti. Le attività dovranno riguardare: tutti gli oggetti e superfici che possono essere contaminate: es. corrimani, interruttori, maniglie di porte e finestre, pulsantieri, pavimenti, servizi, etc...

A tal fine si consiglia di mantenere aperte le porte dei locali comuni e corridoi, ove non dotati di sistemi automatizzati.

Gli ascensori devono essere utilizzati con mascherina e rispettando il distanziamento di 1 metro



(la distanza, ma non la mascherina, è derogata in caso di occupanti della stessa camera). Si consiglia comunque di evitare l'uso dell'ascensore a più persone di diverso gruppo, anche in impianti ove possa sussistere il rispetto della distanza.

Le eventuali sedute dovranno essere tali da garantire la distanza minima di 1 metro tra le persone. Gli spazi ed arredi dovranno essere rivalutati, al fine di limitare gli assembramenti e l'avvicinamento sociale. Valutare di chiudere i locali interni comuni non indispensabili.

Collocare la segnaletica di distanziamento, le regole igieniche ed obbligare l'uso di mascherine ove previsto dalla normativa.

All'ingresso dei bagni comuni, collocare dispenser gel disinfettante all'ingresso e segnaletica con obbligo utilizzo e obbligo mascherina.

6. Segnaletica

Il gestore dovrà prestare una rinnovata attenzione alla segnaletica obbligatoria, indicata nel presente documento o necessaria in base alle norme vigenti.

In sintesi dovranno essere esposte ad es.:

- Regole di distanziamento
- Punti disinfettante
- Regole per l'accesso dei trasportatori e/o ditte esterne
- Misure igieniche personali
- Numero massimo di persone (es. sale riunioni, ristoranti, in piscina, etc..)
- Divieto di accesso a persone sintomatiche (febbre, tosse, difficoltà respiratorie, etc..) o

con contatti stretti negli ultimi 14 giorni con casi di COVID-19

La segnaletica deve essere chiara e sintetica, collocata in punti ben visibili, avere le dimensioni adeguate alla distanza da cui deve essere letta, resistere al sole ed eventi atmosferici, ed occorre evitare messaggi ridondanti.

7. Formazione del personale e il "paradosso della prevenzione"

La formazione e sensibilizzazione di tutti gli addetti, rappresenta una delle principali misure preventive.

Il responsabile della struttura dovrà comunicare i contenuti delle misure del protocollo di prevenzione COVID-19, verificarne il rispetto ed è consigliabile mantenere viva l'attenzione, con incontri periodici, anche al fine di migliorare le misure stesse in base alle informazioni di ritorno del personale. Il perdurare delle attenzioni e richiami, permette di combattere il cosiddetto "paradosso della prevenzione" (Geoffrey Rose 1985. Le strategie della medicina preventiva), sulla base del quale, quando a grossi benefici per la popolazione derivanti da misure preventive non corrispondono uguali e benefici per l'individuo, risulta naturale un graduale calo di attenzione, con effetti deleteri per la società.

L'attività dovrà essere documentata, in modo semplice, ma efficace.



8. Lavoratori fragili

Si riporta un elenco esemplificativo e non esaustivo di alcune condizioni patologiche che possono determinare una maggiore suscettibilità a contrarre l'infezione da Covid-19 o ad andare incontro a complicanze ad es:

- malattie croniche dell'apparato respiratorio (es. asma grave, displasia broncopulmonare, fibrosi cistica, broncopneumopatia cronico-ostruttiva);
- malattie dell'apparato cardiocircolatorio (es. cardiopatia ipertensiva, cardiopatie congenite e acquisite);
- diabete mellito e altre malattie metaboliche (inclusa obesità con BMI > 30);
- insufficienza renale o surrenale cronica;
- malattie degli organi emopoietici e emoglobinopatie;
- tumori;
- malattie congenite o acquisite che comportano carenza di anticorpi, immunosoppressione da farmaci o da HIV;
- patologie associate ad aumentato rischio di aspirazione delle secrezioni respiratorie (es. malattie neuromuscolari);
- epatopatie croniche;
- patologie per le quali sono programmati importanti interventi chirurgici.

I lavoratori (dipendenti, soci lavoratori, collaboratori, stagisti, etc...) dovranno fare presente tali situazioni al medico competente e al datore di lavoro, che tratteranno l'informazione nell'assoluto rispetto della normativa sulla privacy e a

totale garanzia dei diritti della persona, al fine di individuare le migliori misure di protezione della salute.

I "soggetti fragili" dovranno essere informati di quanto è necessario mettere in atto per ridurre ulteriormente il rischio connesso al COVID-19, ad es:

- sospensione lavorativa retribuita da contratto
- modifiche del posto di lavoro
- DPI aggiuntivi
- barriere fisiche
- riduzione tempistiche o rimodulazione orari
- modifiche delle modalità lavorative
- cambio temporaneo di mansione, in accordo con il contratto di lavoro

Tali misure saranno ove possibile concordate con il lavoratore e ridiscusse periodicamente per accertarne la validità.

9. I dispositivi di protezione individuale (DPI): una premessa doverosa

Occorre precisare che l'uso della mascherina e di qualunque altro dispositivo di protezione (DPI), non si sostituisce alle misure di base - distanziamento, igiene ed educazione - ma semplicemente le supporta.

Lo stesso d.lvo 81/2008 (Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro), precisa che (art. 75):

"I DPI devono essere impiegati quando i rischi non possono essere evitati o sufficientemente ridotti da misure tecniche di prevenzione, da mezzi di protezione collettiva, da misure, metodi o procedimenti di riorganizzazione del lavoro."

Il DPI non garantisce l'eliminazione, ma la riduz-



zione del rischio ed il lavoratore deve essere informato - anche attraverso dimostrazioni pratiche (addestramento) - sul corretto impiego e sui limiti degli stessi.

La consegna ed addestramento all'uso dei DPI dovrebbe essere verbalizzata e sottoscritta dai lavoratori.

10. Mascherine

Si riporta nella tabella nella pagina seguente una sintesi delle mascherine attinenti alla prevenzione del COVID-19.

Ove riportato nella colonna "scopo" che "sono DPI", significa che possono essere utilizzati dai lavoratori (o clienti) per attività che eccezionalmente non garantiscono sempre il rispetto della distanza minima di 1 metro.

Le mascherine dovrebbero essere sostituite secondo le indicazioni del produttore.

Al momento della stesura del presente documento, vista la scarsa reperibilità di questi, ne è accettato il riutilizzo, senza però definirne la frequenza o le modalità di disinfezione.

Alcuni autori riportano modalità non certificate, tramite per es. spruzzo di alcol al 90% e successiva essiccazione al sole. In ogni caso dovrà essere sostituito quando sporco o bagnato, in quanto non assolve più alla sua funzione e potrebbe causare un rischio igienico per chi lo indossa e chi gli sta vicino.

Eventuali mascherina lavabili, ove debbano avere caratteristiche dei DPI (es. utilizzate da lavo-

ratori per attività a distanza inferiore ad 1 metro), dovranno possedere le certificazioni previste per le mascherine chirurgiche di cui alla tabella precedente.

La mascherina è un oggetto potenzialmente contaminato da virus e batteri, va quindi maneggiata secondo le indicazioni ministeriali evitando sempre il contatto con la parte filtrante e riponendola in modo protetto.

Alcuni autori documentano i rischi derivanti da mascherine non correttamente utilizzate e di materiali non idonei¹³.

Utilizzare sempre "mascherine chirurgiche":

- in caso di attività a distanza inferiore o prossima a 1 metro da altri lavoratori o clienti (i quali dovranno anch'essi indossarle)
- negli spazi comuni chiusi e con presenza di altro personale o clienti
- nei luoghi ove prescritto da apposita segnaletica
- nella preparazione e servizio di alimenti e bevande (degustazioni incluse)
- negli altri casi eventualmente previsti dalla normativa locale, anche tenendo conto di quanto potrebbe essere indicato in caso di ordinanze temporanee emergenziali

(vedi tabella) >



TIPO	IMMAGINI	SCOPO	CERTIFICAZIONI APPROVAZIONI
Mascherine FFP2 o KN95		Sono DPI Proteggono sia chi le porta che soggetti vicini (purché siano prive di valvola di espulsione). Sono riservate a personale sanitario o a coloro che sono esposti a rischio elevato (es. gestione casi sospetti), ovvero ai "soggetti fragili".	UNI EN 149:2009 oppure approvate dall'INAIL ex art. 15 DL N. 18 del 17/3/2020
Mascherine chirurgiche		Sono DPI Proteggono i soggetti vicini a chi le indossa, rispetto all'emissione delle goccioline di saliva. Non avendo sostanziale capacità di filtrazione in ingresso, non possiedono reale effetto protettivo per chi le indossa. Hanno quindi efficacia solo in un contesto in cui tutti le indossano.	UNI EN 14683:2019 o DIR. 93/42/CEE o REG(UE) 2017/745 oppure approvate dall'ISS ex art. 15 DL N. 18 del 17/3/2020
Mascherine di comunità o "altre mascherine"		Non sono DPI¹⁴ Limitano la diffusione delle goccioline in ambiente non lavorativo oppure in ambiente lavorativo nei casi in cui non è necessario l'uso di DPI (es. all'aperto a distanze superiori a 1 m). Rientrano in questa categoria per esempio i dispositivi artigianali e tutte le mascherine prive di certificazione.	nessuna certificazione il produttore eventualmente riporta che è stata prodotta in deroga, ai sensi dell'art. 16, comma 2, del D.L. 18/2020

11. Altri dispositivi di protezione individuale

Ai fini della protezione da COVID-19, si possono elencare anche i seguenti.

TIPO	IMMAGINI	MATERIALI IDONEI
Guanti monouso		es. Nitrile
Occhiali / Visiera		es. PVC, Policarbonato



I guanti monouso sono di norma sostituibili con una rigorosa e costante applicazione delle regole di lavaggio e disinfezione delle mani, salvo i casi eventualmente previsti per la preparazione degli alimenti.

Le protezioni oculari, nel contesto tipico dell'enoturismo, devono essere applicate solo negli improbabili casi di vicinanza stretta per oltre 15 minuti con soggetti privi di mascherine chirurgiche, oppure nel caso di isolamento di casi sospetti.

12. Rifiuti

I rifiuti (mascherine, guanti, etc..) e il materiale contenente fluidi biologici (es. fazzoletti usa e getta) prodotto da utenze non domestiche, deve essere smaltito come segue¹⁵:

Precauzioni¹⁵:

- Utilizzare contenitori dedicati
- Identificare la posizione di ogni contenitore, nonché il contenitore stesso
- Informare (segnaletica) di NON gettare i guanti e le mascherine monouso in contenitori non dedicati a questo scopo
- Adottare contenitori o comunque soluzioni che minimizzino le possibilità di contatto diretto (es. apertura a pedale).
- Preferire contenitori aerati per ridurre lo sviluppo di microrganismi, collocarli in locali con ricambio di aria e al riparo da eventi meteorici.
- Per il prelievo del sacco di plastica contenente i rifiuti agire come segue:
 - sanificare le mani
 - indossare mascherina (meglio ffp2) e guanti usa e getta
 - spruzzare prodotti sanificanti all'interno del sacco e sul contenitore (es. 3-4 erogazioni)
 - chiudere il sacco per es. con nastro o laccio, senza far uscire aria
 - riporre il sacco nel contenitore di raccolta
 - sanificare le mani

ORIGINE	TIPO RIFIUTO	CONFERIMENTO	COME
Derivato da "casi sospetti" o "casi probabili/confermati" ¹⁶ (inclusi casi posti in quarantena)	speciali pericolosi (DPR 254/2003)	a ditta iscritta all'Albo Gestori Ambientali codice CER 180103*	sacchi chiusi ed identificati
altre situazioni	Assimilato agli urbani	nella raccolta urbana indifferenziata; in caso non sia attivato il servizio, vanno smaltiti da soggetto privato con codice CER 150203.	sacchi chiusi



- Provvedere a frequenti svuotamenti dei contenitori.
- In caso di contenitori in camera, segnalare al cliente di chiudere il proprio sacchetto a fine alloggio
- In caso di attività all'aperto, organizzare preventivamente la gestione di tali rifiuti, in modo da evitarne assolutamente la dispersione in ambiente

13. RegISTRAZIONI E DOCUMENTI

L'azienda dovrà abituarsi a tenere registrate alcune informazioni relative all'attività straordinaria connessa al COVID-19, ad esempio:

- elenco dei clienti per almeno 14 giorni (obbligatorio in caso di prenotazione, negli altri casi si consiglia comunque di tenere un registro dei visitatori).
- operazioni di disinfezione e sanificazione (consigliato e in alcune Regioni obbligatorio)
- pulizia e manutenzione impianti di climatizzazione e ventilazione (consigliato)
- consegna DPI (obbligatorio)
- informazione del personale (obbligatorio)

14. Impianti di climatizzazione ed aerazione naturale

Premesso che risulta ancora in fase di studio la via di contagio tramite aerosol (particelle che rimangono sospese a lungo negli ambienti di diametro

inferiore a 5 μm , 0,005 mm), il microclima e ricambio d'aria giocano comunque un fondamentale ruolo nell'emergenza COVID-19.

Si riportano di seguito alcuni temi fondamentali, rimandando ove necessario alle pubblicazioni tecniche richiamate^{17,18,19,24}.

Ricambio d'aria naturale

Poiché la contagiosità dipende anche dalla concentrazione del virus, il ricambio d'aria è una delle misure fondamentali da attuare.

Aerare quindi spesso i locali comuni; sono preferibili frequenti brevi ricambi, piuttosto che pochi prolungati. Valutare l'opportunità di stabilire degli orari fissi di apertura delle finestre che devono essere noti al personale.

Nel periodo estivo è altamente consigliabile mantenere le finestre sempre aperte (senza creare correnti d'aria eccessive per gli utenti ed il personale²⁴); collocare zanzariere in particolare nelle zone di preparazione e somministrazione degli alimenti.

Impianti di ventilazione meccanizzata (es. VMC)

Ove presenti impianti canalizzati di estrazione ed immissione aria, questi dovranno essere spenti solo nei casi in cui possono causare la concentrazione o il trasporto del virus, cioè in presenza di impianti di ricircolo non escludibili, oppure in presenza di canalizzazioni che miscelano l'aria prelevata da più ambienti^{17,18,19}. Si rimanda ai documenti dell'ISS^{17,24} e di AiCARR^{18,19} per alcuni schemi da confrontare con i manutentori impiantisti della struttura. Gli impianti di ventilazione dovranno comunque essere tali da evitare flussi diretti verso le persone, riducendo le velocità dell'aria



in mandata e applicando ove necessario deviatori, questo al fine di ridurre il potenziale effetto di trasporto del virus tra le persone. Tali accorgimenti dovranno essere attuati in particolare nelle sale a maggior numero di persone (es. locali ristoro). Il ricambio d'aria naturale, ove non pregiudichi il corretto funzionamento dell'impianto (es. locali a pressione positiva), è una misura migliorativa anche in questi casi.

Unità di climatizzazione invernale/estiva

Si fanno ricadere in questa categoria le unità di riscaldamento o raffrescamento, che non comportano trasporto di flussi d'aria tra più locali distinti: es. radiatori, termosifoni, sistemi radiati, ventilconvettori/fancoil, condizionatori tipo split o portatili, pompe di calore... Le unità che comportano flussi d'aria forzata dovranno essere utilizzate solo se necessario, regolando al minimo le velocità dell'aria ed evitando flussi diretti verso i clienti. Abbinare sempre al ricambio d'aria naturale.

Pulizie e manutenzioni

Come specificato dall'ISS¹⁷, dovranno essere attuate le manutenzioni e pulizie periodiche previste dal costruttore, assicurando in particolare:

- cambio periodico pacco filtri
- pulizia settimanale di prese, griglie e pacco filtri (se compatibile spruzzando sanificante)
- pulizia straordinaria delle canalizzazioni in caso di ripresa dopo lungo fermo

Si consiglia di inserire tali attività nel piano formalizzato di pulizia, registrando gli interventi.

Nelle attività utilizzare idonei DPI, sia per proteggere dai prodotti chimici che dal contatto con potenziali superfici contaminate.

Legionella²⁰

Si ritiene doveroso sottolineare anche la necessità di un'analisi del tema "legionellosi", il cui rischio nei sistemi idrici, si aggrava in casi di prolungati fermi impianto, come quelli imposti durante l'emergenza COVID-19. A tal fine si rimanda alla guida dell'Istituto Superiore della Sanità citata in bibliografia²⁰.

15. Gestione "casi sospetti"

Dovrà essere definita una procedura scritta, per la corretta gestione dei "casi sospetti", intendendo, semplificando, quelle persone (clienti o addetti), che presentano sintomi compatibili con COVID-19 (febbre, tosse, difficoltà respiratorie, etc...).

Stabilire regole per:

- isolamento in sicurezza
- allertamento autorità sanitarie
- tracciamento dei contatti stretti
- rientro al lavoro dei lavoratori risultati positivi

Il riferimento dovrà essere il protocollo condiviso¹⁰ ed eventuali successivi aggiornamenti.

Dovranno essere individuati per iscritto, nominati per accettazione e formati gli addetti alla gestione dei "casi sospetti" secondo procedura. La procedura dovrà essere oggetto di una formazione approfondita e se possibile simulazione pratica.

Gestire un possibile caso sospetto, senza l'adeguata preparazione preventiva, può comportare errori con gravi conseguenze per l'attività ed il personale.

Un eventuale "caso sospetto" o "caso probabile/confermato"¹⁶, comporta azioni di sanificazione²³



da effettuate a cura di ditta esterna qualificata. Si ricorda che, ad oggi, la positività al COVID-19 è conclamata ufficialmente solo a seguito dei tamponi rino-faringei.

16. Fornitori esterni

Occorre stabilire regole di accesso per i fornitori esterni di materiali, che dovranno essere sintetizzate al punto di ingresso.

Esempi di regolamentazione:

- Annunciarsi all'ingresso dell'azienda e seguire le istruzioni dei responsabili.
- Ove non comunicato diversamente, i trasportatori dovranno rimanere all'interno della cabina del veicolo
- Ai trasportatori è altamente sconsigliato entrare all'interno degli edifici.
- In caso venga consentita la discesa dal veicolo, dovranno mantenersi sempre a distanza minima di 1 metro da altri addetti, sanificarsi le mani (o indossare guanti nuovi monouso) ed usare mascherina.
- In particolare l'abitacolo, ma potenzialmente anche il piano di carico, sono ambienti a rischio, quindi nessun addetto dell'azienda dovrà accedere nel mezzo durante le operazioni di carico/scarico.
- Nella consegna di eventuali documenti di trasporto o pacchi, evitare i contatti diretti e rimanere alla distanza di sicurezza: preferibilmente utilizzare un supporto come scambio dei documenti (es. un tavolo o altro supporto).
- La concessione in uso di attrezzature (es.

transpallet), è assolutamente sconsigliata e nel caso dovesse essere effettuata, l'utente ha l'obbligo di sanificare le mani o indossare guanti monouso nuovi. L'attrezzatura dovrà essere successivamente sanificata.

- Utilizzare frequentemente soluzioni disinfettanti.
-

17. Ditte esterne

Fanno parte di questa categoria tutte le ditte, artigiani, professionisti che accedono all'azienda per motivi vari di lavoro es. manutenzioni, controlli, consulenze, etc.. Occorre stabilire delle regole precise di qualifica ed accesso, che si consiglia vivamente di far sottoscrivere. Il controllo della temperatura corporea rappresenta una importante misura preventiva, oltre all'obbligo di mascherina chirurgica e sanificazione all'ingresso.

Risulta necessario il controllo del rispetto dei protocolli aziendali durante le attività.

Occorre comunicare il divieto di accesso in azienda di persone:

- con febbre superiore a 37,5 °C, o altri sintomi COVID quali ad esempio difficoltà respiratorie o tosse
- che abbiano avuto contatto stretto negli ultimi 14 giorni con persone risultate positive al coronavirus
- che dopo aver contratto il COVID-19 non abbiano ricevuto certificato di avvenuta negativizzazione del tampone e visita straordinaria positiva del medico del lavoro
- appartenenti ad aziende che non attuano



quanto previsto dai protocolli di regolamentazione obbligatori

18. Protocolli interni e documento di valutazione dei rischi (DVR)

In presenza di lavoratori l'attività deve rispettare il protocollo nazionale¹⁰.

La sintesi delle misure attuate per rispondere ad ogni punto applicabile del suddetto documento dovrà essere verbalizzata, in modo semplice, ma completo, evitando documentazioni generiche valide per più attività, che oltre a non essere utili per l'azienda, comportano rischi di sanzioni.

La revisione del documento di valutazione dei rischi, salvo diverse prescrizioni regionali, non è misura indispensabile nel settore enoturistico, ma consigliata; essa se attuata correttamente consente di individuare preventivamente attraverso un metodo standardizzato (es. INAIL, OSHA), le fasi più critiche relativamente alla trasmissione del COVID-19. Il protocollo dovrà coinvolgere il medico competente e le rappresentanze dei lavoratori, ove presenti.

19. Responsabilità del datore di lavoro

Come indicato dalla Circolare INAIL n. 22 del 20/05/2020, la contrazione di COVID-19 da parte di un lavoratore è riconosciuta ad oggi come infortunio sul lavoro. Le prestazioni Inail nei casi accertati di infezioni da coronavirus in occasio-

ne di lavoro sono erogate anche per il periodo di quarantena o di permanenza domiciliare fiduciaria dell'infortunato con la conseguente astensione dal lavoro. I predetti eventi infortunistici gravano sulla gestione assicurativa e non sono computati ai fini della determinazione dell'oscillazione del tasso medio per andamento infortunistico. In merito alla conseguente responsabilità del datore di lavoro, la circolare indica che questa è ipotizzabile solo in caso di violazione della legge o di obblighi derivanti dai protocolli e dalle linee guida governative e regionali.

A tal fine una seria, responsabile e documentata applicazione dei principi contenuti in tali documenti, risulta fondamentale per potersi difendere in caso di accertamenti di organi di controllo e cause civili o penali di lavoratori o clienti.

20. Normative nazionali e locali

L'emergenza COVID-19 ha comportato un costante confronto tra gli Enti locali e lo Stato, e con gli ultimi provvedimenti sono state individuate norme e linee guida nazionali, condivise dalle Regioni e Province Autonome, che sono richiamate nel presente documento. Si raccomanda però ad ogni attività, di valutare la presenza di eventuali disposizioni regionali o comunali, che possono ulteriormente dettagliare o limitare quanto esposto a livello nazionale. Gli uffici del comune di riferimento e i relativi sportelli per le attività produttive (SUAP), dovrebbe essere la fonte ufficiale di tali provvedimenti.



SERVIZI PRINCIPALI DELL'ATTIVITÀ ENOTURISTICA

21. Informazioni al cliente

Informare l'ospite relativamente al protocollo dell'azienda, consegnando ed esponendo nei punti interessati delle chiare informative dedicate (es. all'arrivo fornire uno schema delle regole preventive e piano di disinfezione, nelle camere sintetizzare come vengono svolte le pulizie, nei punti degustazione o ristoro come vengono preparati e serviti gli alimenti). Tali documenti potranno essere inseriti nel sito internet o altre forme di comunicazione e pubblicità dell'azienda.

L'informazione deve avere un duplice obiettivo:

- comunicare le procedure aziendali (scopo preventivo)
- fornire garanzie al cliente (scopo promozionale)

Una corretta comunicazione volta ad approfondire le garanzie al cliente, potrà avere effetti positivi in termini di presenze.

In caso di **clienti stranieri**, sarà opportuno predisporre un documento informativo, almeno in lingua inglese, sulle regole principali applicabili all'interno del territorio italiano.

22. Accoglienza e pagamenti

L'accoglienza del cliente dovrà essere cordiale, rilassata e allo stesso tempo rigorosa nell'il-

lustrare le misure preventive (v. Informazioni all'ospite). Formare a tal fine tutto il personale per evitare un primo impatto negativo, oppure la sottovalutazione del protocollo anti contagio.

La postazione di cassa e accoglienza si consiglia siano dotate di separatori - in alternativa segnalare la distanza minima per esempio con delimitatori o adesivi a terra. Utilizzare sempre la mascherina chirurgica, fatte salve nuove prescrizioni meno restrittive future.

A scelta dell'azienda l'opportunità di misurazione delle temperature corporee dei clienti: una misura leggermente invasiva che però può essere interpretata come garanzia per gli stessi ospiti, oltre che il personale aziendale. Se si opta per tale scelta, comunicarlo preventivamente in modo appropriato.

Attuare la disinfezione periodica del sistema di pagamento, degli arredi e delle attrezzature coinvolte (banco ricevimento, cassa, telefono, computer, schermo, mouse, campanelli e citofoni, terminali POS, etc...).

Ridurre gli oggetti presenti nella sala e postazione di ricevimento, come descritto nel paragrafo dedicato agli "arredi".

Provvedere alla sanificazione di ogni oggetto da consegnare ai clienti (es. chiavi o tessere per apertura porte).

Evitare la presenza di materiale cartaceo tipo depliant o pubblicità.

I pagamenti dovranno avvenire nel rispetto delle regole di distanziamento.

Sul bancone sono state rilevate particelle virali



infettanti sino a 2 giorni dalla contaminazione e assenza a 4 giorni¹.

Si consiglia quindi l'uso delle forme di pagamento elettronico (meglio contactless/senza contatto), sempre applicando le dovute precauzioni igieniche al momento di contatto con le carte di pagamento ed i pos (uso gel disinfettante prima di digitare i numeri, uso gel prima e dopo il contatto con le tessere).

Eventuali zone di attesa dovranno rispettare quanto indicato al punto "spazi e oggetti comuni".

23. Degustazione vini

L'attività di degustazione vini, per l'aspetto di prevenzione COVID-19 è riconducibile a quanto previsto per i "ristoranti" ed è disciplinata anch'essa dalle linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome⁵

Dovranno quindi essere applicate le medesime precauzioni.

Inoltre si precisa che:

- nei servizi a banco dovrà essere garantita la distanza minima di 1 metro tra i clienti e gli operatori (applicare per es. delimitazioni, segnaletiche, sedute fisse, etc..). Applicare barriere di separazione ove la distanza minima non sia rispettabile.
- l'addetto alla preparazione dovrà indossare la mascherina chirurgica e seguire le misure già indicate per la "preparazione di alimenti e bevande", "igiene delle mani", "servizi ai tavoli"
- consegnare i bicchieri personalmente al

cliente

- versare il prodotto evitando il contatto con il bordo del bicchiere
- il banco/tavolo dovrà essere pulito e disinfettato più volte al giorno e comunque dopo ogni cambio cliente almeno nella porzione da lui occupata per 1 metro di sviluppo da entrambi i lati della seduta
- disinfezione periodica delle sedute e comunque dopo ogni cambio cliente
- obbligo di utilizzo della mascherina per i clienti che si alzano dal tavolo
- divieto di utilizzo di contenitori comuni per snack
- menù a parete (lavagna o schermo), oppure a perdere
- evitare contenitori riutilizzabili (es. oliere, saliere, scodelline, etc..)
- eventuali secchielli di smaltimento ("spu-tacchiere"), dovranno essere preferibilmente individuali; in caso di contenitori comuni occorre che siano fissi e non passati da un cliente all'altro, inoltre segnalare il divieto di contatto con il bicchiere durante lo svuotamento
- collocare gel igienizzate in luogo ben in vista e di passaggio obbligato e relativa segnaletica di obbligo utilizzo per i clienti prima di accedere al servizio
- privilegiare gli spazi esterni (es. vigne, cortili, etc...)
- ove possibile definire distinti percorsi di entrata ed uscita

Per evitare incroci di persone o assembramenti anche accidentali, è opportuno che il cliente venga ove applicabile accompagnato al punto di degustazione.



24. Visite guidate

La attività di accompagnamento dei clienti (per es. in vigna o in cantina) coinvolgono vari aspetti trasversali già citati in altri punti del documento (es. degustazioni, servizi ai tavoli, trasferimenti, informazioni agli ospiti, etc..), a cui si rimanda.

Nello specifico, dovranno essere rispettati alcuni principi fondamentali aggiuntivi:

- l'informazione preventiva dovrà includere anche una dichiarazione da parte del cliente di assenza di sintomi e di contatto stretto negli ultimi 14 giorni. La dichiarazione dovrà includere anche la comprensione ed accettazione delle regole aziendali e nazionali di distanziamento ed igiene personale. Dovrà essere preventivamente informato il gruppo sui DPI da utilizzare,
- ove possibile illustrare inizialmente il programma della visita, facendo notare eventuali punti in cui risulta necessaria una maggior attenzione relativamente al rischio di contaminazione; approfittare di questi momenti per illustrare anche le altre regole relative alla sicurezza del gruppo, non oggetto nel presente documento,
- il distanziamento e la disinfezione delle mani dovranno essere ricordate e promosse periodicamente a cura dell'organizzatore in modo cordiale, ma preciso,
- favorire le attività all'aperto, piuttosto che quelle che comportano ingressi in azienda, soprattutto se vi fosse presenza di lavoratori. In caso di attività in azienda, organizzare la visita in modo da evitare concentrazioni in luoghi ristretti o scarsamente aerati, oltre a flussi incrociati con

altre persone. Comunicare e fare rispettare il divieto assoluto di contatto con attrezzature, superfici ed oggetti della cantina (prescrizione già valida in tempi pre COVID),

- l'uso delle mascherine chirurgiche è senz'altro consigliato anche per quelle attività all'aperto che possono comportare anche occasionalmente una vicinanza prossima al metro, anche al fine di rendere più rilassata lo svolgimento della visita. Per ingressi in cantina o spazi chiusi - ed anche all'aperto ove la distanza possa essere potenzialmente prossima ad 1 metro - utilizzare mascherine chirurgiche e non altre tipologie non certificate (v. paragrafo dedicato). Tali DPI potranno essere a disposizione dell'azienda e fornite anche a pagamento, nel caso in cui il cliente ne sia sprovvisto (comunicargli preventivamente della necessità di questi DPI),

- per l'igiene personale si consiglia di portare con sé un contenitore di gel da distribuire ai clienti periodicamente e da utilizzare sempre all'inizio ed alla fine dell'attività,

- preferire gruppi ristretti di persone, per ovvi motivi di controllo e riduzione del possibile assembramento,

- è vivamente consigliata la misurazione preventiva della febbre (avvisare prima il cliente).

Per quanto riguarda i trasporti e trasferimenti, si veda il paragrafo dedicato.

25. Vendita al dettaglio: vino a altri prodotti

La vendita deve seguire le regole previste dalla normativa per gli esercizi commerciali a cui si ri-



manda, che in sintesi prevedono:

- costante mantenimento della distanza minima di 1 metro
- pulizia e disinfezione almeno 2 volte al giorno
- sistemi di disinfezione delle mani per i clienti all'ingresso e segnaletica di obbligo utilizzo
- uso mascherine nei luoghi chiusi (e dove eventualmente prescritto dalla normativa regionale)
- disponibilità di guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto di alimenti e bevande (si presuppone non confezionati, mentre per tutto quanto è confezionato, la sanificazione delle mani all'ingresso ed il rispetto delle misure igieniche, quali il divieto di toccarsi il volto e la mascherina, risultano sufficienti)
- informazione ai clienti in attesa di entrata (distanza, sanificazione, uso mascherine, divieti di accesso in caso di sintomi, regole di igiene personale, possibilità misurazione temperature, etc..)
- accessi regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:
 - per locali fino a quaranta metri quadrati un cliente alla volta, oltre a un massimo di due operatori;
 - per locali di dimensioni superiori a 40 metri quadrati, accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.

La pulizia e disinfezione dovranno riguardare necessariamente tutti i punti oggetto di possibile contatto o vicinanza con i clienti.

Si consiglia quindi di limitare il numero di oggetti in vendita esposti e se possibile proteggerli con chiusure trasparenti, apribili dal solo persona-

le. Potrebbe essere utile affiancare o sostituire i prodotti esposti con sistemi video o similari. Ridurre gli espositori di prodotti complementari, evitando che il cliente possa manipolare gli oggetti venduti.

Sviluppare, ove possibile, canali di vendita online da affiancare ai sistemi tradizionali.

26. Lavaggio materiali tessili

Biancherie da letto, asciugamani, vestiti sporchi, tovaglie, tovaglioli

Lavare almeno a 60-70 °C per 30 minuti con i soliti detersivi per bucato^{3,21}, oppure lavaggio a bassa temperatura con candeggina (0,5%) o altri prodotti disinfettanti certificati per l'uso¹.

La raccolta dei tessuti deve avvenire in sacchi chiusi o contenitori chiusi, manipolandoli e scuotendoli il meno possibile, evitando il contatto con il corpo, utilizzando DPI.

Tenere separata la biancheria sporca da quella pulita e non utilizzare la sporca come supporto per la pulizia.

Ove possibile collocare nella stanza contenitori dotati di sacco ove il cliente possa riporre in autonomia tutta la biancheria sporca.

Moquette

Ove non possibile trattare con i prodotti indicati per le superfici (es. candeggina 0,1%, etanolo 70%, etc..), impiegare vapore secco (il virus non sopravvive dopo 5 minuti a temperatura di 70 °C¹).



27. Preparazione degli alimenti e bevande

Una ferrea applicazione delle regole di sicurezza alimentare già esistenti per la produzione e somministrazione di alimenti (es. REG. CE 178/2002 sino al REG. UG 2017/625), è sufficiente a garantire la tutela del consumatore dal SARS-CoV-24. In particolare tali misure, devono includere^{4,22}:

- Accurata pulizia e sanificazione con opportuni prodotti specifici di superfici, attrezzature e materiali;
- Lavaggio delle mani per tutti gli operatori secondo regolamento;
- Utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.);
- Utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate e guanti ad uso alimentare durante manipolazione, preparazione, confezionamento e somministrazione degli alimenti;
- Rispetto delle regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.)
- Segregazione delle aree destinate alle materie prime, al prodotto, ai materiali di confezionamento e imballaggio e ai materiali diversi da quelli destinati alla preparazione dei cibi;
- Relativamente alle tipologie di prodotto:
 - Gli alimenti destinati a essere consumati senza cottura devono essere prodotti implementando al massimo le buone pratiche igieniche, a partire dalla produzione primaria
 - Lavare accuratamente frutta e verdura de-

stinata ad essere consumata cruda; in caso di impiego di disinfettanti a base di cloro, seguire le indicazioni del produttore

- I trattamenti termici cui sono sottoposti gli alimenti a livello di produzione industriale devono essere tenuti sotto controllo come da piani HACCP.
- I prodotti cotti e gli alimenti crudi devono essere mantenuti idoneamente segregati nelle diverse fasi della produzione.
- Dopo la cottura degli alimenti non utilizzare, per la loro manipolazione o conservazione, utensili e contenitori impiegati per le stesse operazioni su alimenti crudi, senza previo lavaggio
- Astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) o sintomatologia da infezione respiratoria e febbre (maggiore di 37,5°C) con segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale (o al servizio di continuità assistenziale) di riferimento.

Tali misure, oltre a dover essere applicate e rivedute, dovranno essere formalizzate aggiornando se necessario il piano scritto di igiene degli alimenti ed applicate a tutte le attività che comportano un contatto anche potenziale con prodotti alimentari: dalla produzione di pasti, alla degustazione del vino.



28. Consumazione di prodotti alimentari e ristorazione

Per queste attività occorre rispettare quanto previsto dalla specifica linea guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome⁵, facendo riferimento cautelativamente alla scheda dei ristoranti. Si vedano anche i riferimenti in bibliografia^{4,22}.

Si ricorda che le attività esclusivamente "enoturistiche" devono servire esclusivamente cibi freddi.

Si sintetizzano alcune regole fondamentali:

- tavoli disposti in modo da garantire una distanza di almeno 1 metro tra i clienti (eccetto persone non soggette al distanziamento, es. famigliari) - si precisa che le linee guida INAIL⁶ riportano una distanza di 2 metri, che risulta ove possibile consigliabile e migliorativa anche dell'immagine aziendale. La stessa linea guida INAIL consiglia di fissare una capienza massima dei locali ristoro garantendo una superficie di 4 mq ad utente (es. max 10 persone in una sala da 40 mq).

Utilizzare barriere fisiche correttamente dimensionate, ove la distanza minima non sia rispettabile

- obbligo uso della mascherina per i clienti che si alzano dal tavolo
- disinfezione dei tavoli e sedute dopo ogni cambio cliente
- lavaggio e disinfezione delle tovaglie e tovaglioli, dopo ogni cambio cliente (oppure usa e getta)

- riposizionare tovaglia e servizi appena prima dell'arrivo del nuovo cliente, mantenere vuoti da tovaglie e servizi i tavoli non utilizzati
- accompagnare i clienti al tavolo, tramite percorsi che garantiscano la distanza minima dagli altri commensali
- evitare assembramenti all'ingresso e favorire la prenotazione (tenere traccia delle frequenze per 14 giorni)
- menù a parete (lavagna o schermo), oppure a perdere
- evitare contenitori riutilizzabili se non igienizzati (es. oliere, saliere etc..)
- collocare all'ingresso gel igienizzate per i clienti e segnaletica di obbligo utilizzo
- privilegiare gli spazi esterni (es. vigne, cortili, etc...)

29. Servizio ai tavoli

L'attività richiede per il personale dedicato:

- uso di mascherina chirurgica
 - sanificazione delle mani prima di ogni servizio
 - sanificazione delle mani dopo di ogni contatto con piatti e posate utilizzati dai clienti (per esempio dopo aver sparecchiato)
 - evitare la manipolazione diretta denaro
 - ove indispensabile l'assaggio versando dalla bottiglia, evitare il contatto con i bicchieri
 - i guanti non sono obbligatori e non sostituiscono comunque le misure igieniche di sanificazione delle mani; inoltre possono essere controproducenti dando un senso di sicurezza non effettivo.
- Analoghe precauzioni in caso di servizio in camera.



30. Lavaggio delle stoviglie

Il lavaggio e disinfezione di posate e bicchieri è consigliabile venga effettuato tramite lavastoviglie alla temperatura di 70 °C; il lavaggio a mano, non vietato dalle norme nazionali, deve essere tale da sanificare le stoviglie: lavaggio, disinfezione, risciacquo, asciugatura con materiale a perdere.

Il lavaggio a mano si ritiene sconsigliabile, sia per il più elevato rischio di errore procedurale, che per i pericoli per il personale. In caso comunque di lavaggio a mano, provvedere a sanificazione delle stoviglie candeggina 0,1% e successivo risciacquo.

Valutare l'ipotesi di utilizzo di piatti e bicchieri usa e getta di qualità, destinabili alla raccolta differenziata dei rifiuti riciclabili.

SERVIZI SECONDARI

31. Camere

Oltre a quanto indicato per il "lavaggio materiali tessili", nelle camere è necessaria:

- la pulizia periodica secondo il piano della struttura
- una disinfezione specifica al cambio dell'ospite (v. Pulizie, disinfezione e sanificazioni con prodotti compatibili con i materiali) che dovrà riguardare: pavimenti, piastrelle ba-

gno, docce, servizi, supporti degli asciugamani, elettrodomestici (es. asciugacapelli, televisori, telecomandi...), porte armadi, telefoni, porte e maniglie, parapetti, seggiole, tavoli, interruttori, etc.. ed ogni altra superficie potenzialmente oggetto di contatto.

Si consiglia di sostituire i **frigo bar** con un servizio a richiesta; alternativamente dovranno essere ridotti al minimo gli snack e bevande, oltre a dover essere disinfettate - assieme al frigobar - ad ogni cambio cliente. Lavaggio in lavastoviglie di tutti i bicchieri, posate, piatti e ogni altro oggetto che possa essere impiegato, anche nel caso non risultasse utilizzato. Si consiglia di ridurre al minimo anche tali accessori ed eventualmente sostituirli con prodotti usa e getta smaltibili come rifiuti differenziati riciclabili (es. cellulosa).

I materassi dovranno essere dotati di coprimaterasso da cambiare e lavare ad ogni cambio di ospite come indicato per i tessuti.

Aerare la stanza durante le attività di pulizia.

Per queste attività occorre rispettare quanto previsto dalla specifica linea guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome⁵. Si ricorda che la notifica degli alloggiati all'autorità di pubblica sicurezza, ottempera agli obblighi di registrazione dei clienti negli ultimi 14 giorni.

32. Bagni turchi, saune, idromassaggi

Secondo quanto indicato dalle linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome⁵ bagni turbi e vasche idromassaggio sono consentiti "solo mediante prenotazione con



uso esclusivo, purché sia garantita aerazione, pulizia e disinfezione prima di ogni ulteriore utilizzo". Quindi non è possibile l'uso promiscuo di tali servizi da parte di più persone per cui valgono gli obblighi di distanziamento sociale.

33. Piscine

Trova applicazione quanto previsto dalle linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome⁵, a cui si rimanda per il dettaglio delle misure da attuare.

Si ricordano solo alcuni dei principali obblighi:

- densità di affollamento nelle aree solarium e verdi: almeno 7 mq di superficie di calpestio a persona.
- densità di affollamento in vasca: almeno 7 mq di superficie di acqua a persona.
- distanza sedie a sdraio, lettini: almeno 1,5 m tra persone non appartenenti allo stesso nucleo familiare o conviventi.
- "posti ombrelloni" (o altri sistemi di ombreggiamento): si ritiene applicabile quanto indicato per gli stabilimenti balneari, cioè almeno 10 metri quadri per ombrellone (es. spazio quadrato con lato di 3,2 metri, con ombrellone al centro).
- trattamenti dell'acqua: cloro attivo libero in vasca compreso tra 1,0 - 1,5 mg/l; cloro combinato \leq 0,40 mg/l; pH 6.5 - 7.5 (valori da garantire in presenza di bagnanti). La frequenza dei controlli dei parametri almeno ogni due ore.
- prima dell'apertura della vasca dovrà essere

confermata l'idoneità dell'acqua alla balneazione a seguito dell'effettuazione delle analisi di tipo chimico e microbiologico dei parametri di cui alla tabella A dell'allegato 1 all'Accordo Stato Regioni e PP.AA. 16.01.2003, effettuate da apposito laboratorio. Le analisi di laboratorio dovranno essere ripetute durante tutta l'apertura della piscina al pubblico a cadenza almeno mensile

- le vasche che non consentono il rispetto delle indicazioni delle Linee Guida citate (es. piscine gonfiabili) devono essere interdette all'uso. Pertanto si suggerisce particolare rigoroso monitoraggio nei confronti delle vasche per bambini.
- rispetto delle regole di distanziamento, igiene personale, informativa all'utente, pulizia e disinfezione delle attrezzature, indicati nelle linee guida citate.
- elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni

34. Attività fisica

Trova applicazione quanto previsto dalle linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome⁵, a cui si rimanda per il dettaglio delle misure da attuare.

Si ricordano solo alcuni dei principali obblighi:

- durante l'attività fisica all'interno o all'aperto (con particolare attenzione a quella intensa) è necessario mantenere una separazione di almeno 2 metri. Nel rispetto di tale distanza minima, durante l'attività fisica non è



obbligatorio l'uso della mascherina.

- eventuali spogliatoi e docce devono assicurare le distanze di almeno 1 metro (ad esempio prevedere postazioni d'uso alternate o separate da apposite barriere), anche regolamentando l'accesso agli stessi (es. fissando numero massimo di accessi contemporanei).
- è prevista l'adozione di misure specifiche per la gestione delle aerazioni ed impianti di climatizzazione al chiuso dettagliate nelle Linee Guida
- rispetto delle regole di distanziamento, igiene personale, informativa all'utente, pulizia e disinfezione delle attrezzature, indicati nelle linee guida citate.
- elenco delle presenze per un periodo di 14 giorni.

35. Biciclette ad altre attrezzature concesse in uso

Ogni attrezzatura concessa in uso (es. biciclette, monopattini, canoe, archi, etc..), dovrà essere pulita e sanificata prima della consegna al cliente. Informare adeguatamente i fruitori su tale pratica e la modalità di effettuazione.

Analoghe attenzioni dovranno essere prestate ad oggetti accessori, quali da esempio caschi, remi, accessori per ippica, etc..

36. Bambini, famiglie e attività didattiche

I membri delle famiglie possono derogare alle regole di distanza.

Dovrà essere posta particolare attenzione alla gestione dei bambini, sensibilizzando a tal fine anche i clienti.

Per quanto riguarda gli spazi per bambini, questi dovranno essere delimitati e all'interno delle strutture e sarà necessario rispettare le norme locali e quelle nazionali, incluse da date previste per le aperture oppure eventuali richiuse per aumento casi COVID-19.

Per le aree giochi per bambini, trova applicazione quanto previsto dalle linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Provincie autonome⁵, a cui si rimanda per il dettaglio delle misure da attuare.

Si ricordano solo alcuni dei principali obblighi:

- Prevedere informativa per genitori ed accompagnatori, segnaletica, con pittogrammi e affini, idonea ai minori, comprensibile anche ad utenti stranieri
- Invitare il personale e i genitori all'auto-monitoraggio delle condizioni di salute proprie e del proprio nucleo familiare, ed informarli circa i comportamenti da adottare in caso di comparsa di sintomi sospetti per COVID-19.
- promuovere le misure igienico-comportamentali con modalità anche ludiche
- Riorganizzare gli spazi e la dislocazione delle apparecchiature, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra



gli utenti.

- La mascherina di protezione delle vie aeree deve essere utilizzata da genitori, accompagnatori ed eventuale personale, e dai bambini e ragazzi sopra i 6 anni di età.
- Mettere a disposizione idonei dispenser di prodotti igienizzanti per la frequente igiene delle mani in tutti gli ambienti, in particolare nei punti di ingresso e di uscita.
- Garantire una approfondita pulizia delle aree e delle attrezzature, preferibilmente giornaliera o con una frequenza adeguata rispetto all'intensità di utilizzo; qualora non sia possibile una adeguata pulizia delle attrezzature, non ne potrà essere consentito l'utilizzo.

In caso di attività formative e ricreative per bambini ed adolescenti (es. fattorie didattiche, centri estivi, etc..), si rimanda alle Linee guida per la gestione in sicurezza di opportunità organizzate di socialità e gioco per bambini ed adolescenti nella fase 2 dell'emergenza covid-19¹¹

37. Trasporti e trasferimenti

Poiché le auto possono essere utilizzate da più passeggeri solo se si rispetta la distanza minima di un metro, occorre limitare i servizi navetta o i trasporti di cordialità degli ospiti.

In caso di necessità, occorre organizzare l'attività con l'uso di mascherine chirurgiche da parte di tutti i presenti sul mezzo e dovrà essere rispettata la distanza minima, che è funzione del mezzo, tenendo anche conto che i famigliari possono de-

rogare fra loro a tale distanza.

Per quanto riguarda invece il personale, valgono le stesse indicazioni ed occorre informarlo in merito alle misure da adottare nel caso di utilizzo di mezzi pubblici o condivisi, che attualmente rimangono sconsigliati.

38. Libri e riviste

Sulla carta da stampa le particelle virali risultano attive sino a 30 minuti dalla contaminazione e solo dopo 3 ore non risultano rilevabili¹.

Si consiglia quindi di eliminare libri, riviste ed altro materiale cartaceo (es. depliant divulgativi e pubblicitari) non sotto controllo (per es. nelle sale di attesa), a tutela degli ospiti e degli operatori, sostituendoli ove possibile con comunicazioni a video.

In presenza di zone di lettura o prestito libri e riviste, l'attività deve prendere a riferimento le linee guida delle Regioni⁵ per le "biblioteche".

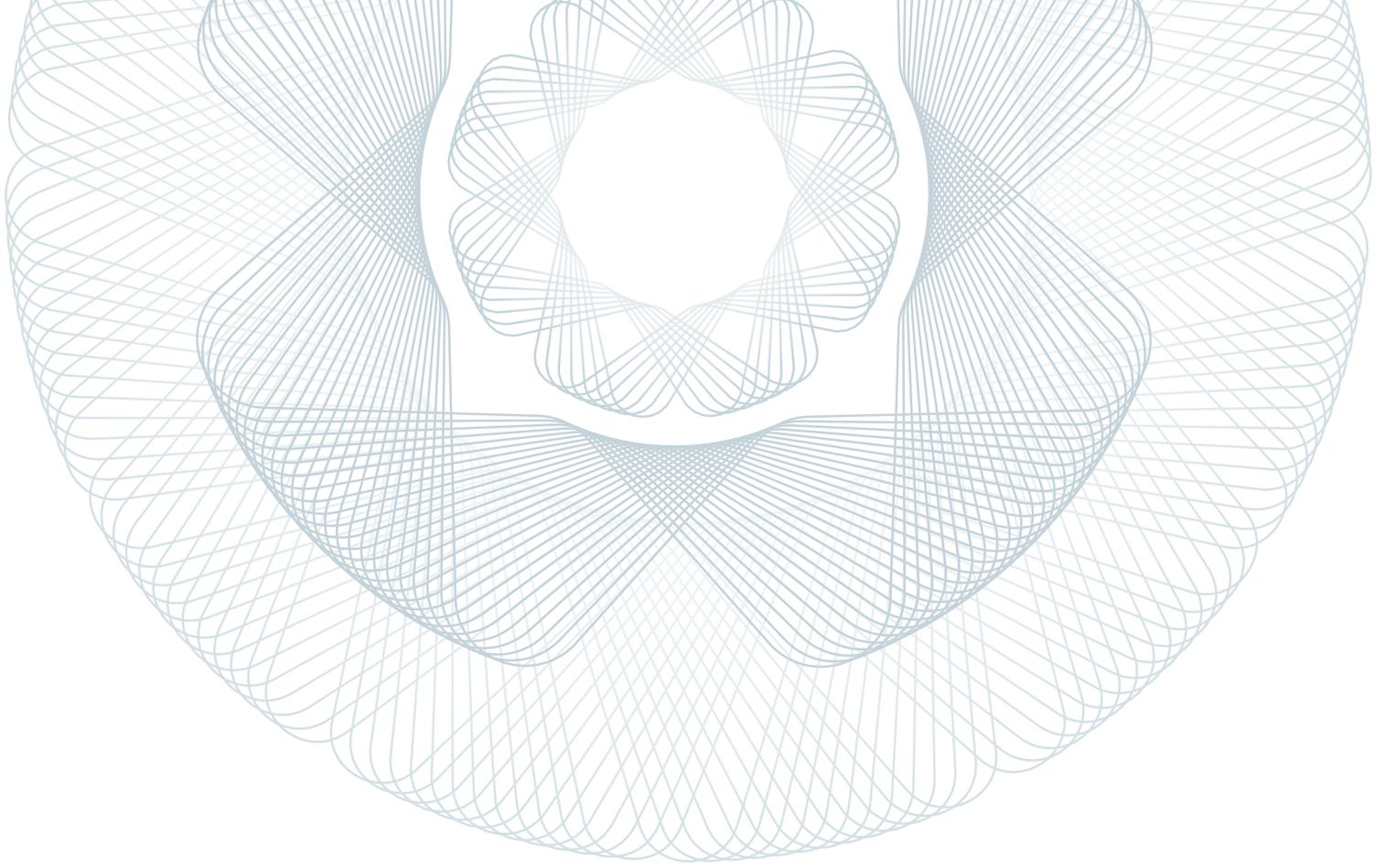
Occorre che gli ospiti si sanifichino le mani prima e dopo l'ingresso in tali aree, oltre che usare mascherine. Le eventuali sedute in zone di lettura dovranno inoltre rispettare la distanza minima.

Dovrà essere applicata adeguata segnaletica che avvisi delle regole al punto di accesso.



BIBLIOGRAFIA

1. ISS - Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento; 15/5/2020
2. ISS - Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi; 25/4/2020
3. WHO - Considerazioni operativa per la gestione del COVID-19 nel settore alberghiero; 31/03/2020
4. ISS - Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2; 19/04/2020
5. Conferenza delle Regioni e delle Province autonome - Linee di indirizzo per la riapertura delle attività economiche, produttive e ricreative; DPCM 17/05/2020
6. INAIL - Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione; maggio 2020
7. WHO - WHO Guidelines on Hand Hygiene in Health Care; 2009
8. Min. Sal - Previene le infezioni con la corretta igiene delle mani (poster); maggio 2020
9. Min. Sal - (comunicato) - Procedure di autorizzazione alla commercializzazione e alla produzione di prodotti disinfettanti in Italia (pt1/pt2) immissione in commercio disinfettanti); 06/04/2020
10. Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro; 24/4/2020 e s.s.m.
11. Presidenza del Consiglio dei Ministri - Dipartimento per le politiche della famiglia; Linee guida per la gestione in sicurezza di opportunità organizzate di socialità e gioco per bambini ed adolescenti nella fase 2 dell'emergenza covid-19; DPCM 11/06/2020 e s.s.m.
12. OSHA - Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19; marzo 2020
13. Direzione Centrale di Sanità - COVID-19 I Dispositivi di Protezione Individuale (DPI); aprile 2020
14. Circolare Min. Salute; 18.03.2020 e s.s.m.
15. ISS - Indicazioni ad interim su gestione e smaltimento di mascherine e guanti monouso provenienti da utilizzo domestico e non domestico; 18/05/2020
16. Min. Sal - Aggiornamento della definizione di caso; 09/03/2020 e s.s.m.
17. ISS - Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2; 21/04/2020
18. AiCARR - Ruolo degli impianti di climatizzazione invernale ed estiva nella riduzione della diffusione della COVID-19; aprile 2020
19. AiCARR - Posizione di AICARR sul funzionamento degli impianti di climatizzazione durante l'emergenza SARS-COV2-19
20. ISS - Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico recettive, e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzati durante la pandemia COVID-19; 03/05/2020
21. ISS - Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV-2; 08/05/2020
22. ISS - Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti; 27/05/2020
23. Min. Sal - COVID-19 Nuove indicazioni e chiarimenti; 22/02/2020 e s.s.m.
24. ISS - Indicazioni sugli impianti di ventilazione/climatizzazione in strutture comunitarie non sanitarie e in ambienti domestici in relazione alla diffusione del virus SARS-COV-2; 25/05/2020



Consulenza Organizzativa e Formazione

Accompagniamo le imprese verso l'obiettivo della riorganizzazione aziendale, formando il personale interno e adeguando i loro processi e la loro impostazione organizzativa alle più avanzate norme internazionali riconosciute in materia di sicurezza alimentare, ambiente, sostenibilità, etica, responsabilità di impresa, sicurezza sul lavoro e risk management. Il nostro team di consulenti professionisti costantemente aggiornati in materia di regolamentazione del comparto vitivinicolo - complessa ed in continua evoluzione - offre alle Aziende la massima professionalità ed un know how specializzato specifico per il settore.