

Firenze, 29 maggio 2020

ATUTTE LE AZIENDE AGRICOLE
ASSOCIATE

Dir-MAB/fr

- Loro Indirizzi -

Prot. 456/20 A/1 – Circolare n. 25/20

Oggetto: *realizzazione eventi di degustazione in regime di emergenza sanitaria – comunicazione.-*

Riceviamo da Federdoc un documento elaborato secondo le disposizioni nazionali, da noi integrato in base alle specifiche disposizioni sanitarie stabilite dalla Regione Toscana, in materia di organizzazione di eventi di degustazione, presso Consorzi o presso unità aziendali in regime di emergenza sanitaria da COVID-19.

Le indicazioni di seguito riportate, riteniamo possano essere un valido supporto per fornire una prima serie di informazioni e spunti, da adottare in questa fase della ripresa delle attività aziendali di promozione, presentazione e vendita del vino che, ovviamente, possono essere ulteriormente implementate a livello di singola impresa nonché per effetto di eventuali nuove disposizioni sanitarie.

Di seguito riportiamo il testo elaborato:

- tutto il personale addetto alla degustazione e/o alla vendita dovrà essere formato, dal titolare dell'azienda, sulle misure di prevenzione obbligatorie e su quelle volontarie eventualmente implementate dalla singola azienda;
- esposizione del materiale informativo sulle regole da seguire all'interno e all'esterno dei locali. Tali indicazioni devono essere visibili, all'ingresso dell'azienda e nei rispettivi locali, sia per il pubblico sia per il personale dipendente. Delle predette indicazioni si può dare notizia anche attraverso il sito web dell'azienda;
- necessario distanziamento sociale, di almeno 1 metro (prudenzialmente la distanza potrebbe salire a due metri), durante l'attività di degustazione ed, eventuale indicazione, del percorso che devono seguire i clienti, per l'accesso e la permanenza nei locali, attraverso segnaletica temporanea, apposta nei locali dell'azienda;
- regolazione dell'accesso ai locali della degustazione, al fine di evitare assembramenti e attese negli spazi comuni, e mediante la possibilità, di preventiva prenotazione della degustazione (stima/calcolo della massima affluenza, sulla base della distanza sociale e superfici libere dei locali: esempio: superficie libera destinata ai clienti e quindi escluso i banchi, percorsi del personale aziendali mq. 100. Distanza interpersonale di 2 metri lineari prudenziali di diametro: massima affluenza 7,9 persone);
- l'ingresso e la permanenza in azienda sono consentiti solo indossando la mascherina;
- posizionare all'ingresso del locale di degustazione dispenser per detergere le mani e/o guanti monouso;

- possibilità di individuazione di un responsabile (oppure un preposto, figura riconosciuta ai fini del D.lgs 81/08) per la prevenzione, che avrà il compito di informare personale e clienti, sulle misure di prevenzione, controllare la temperatura corporea dei dipendenti e dei clienti che non deve superare i 37,5°C. In caso di impossibilità di misurazione della temperatura corporea, all'ingresso, potrà essere predisposta un'autocertificazione da far compilare e sottoscrivere sia dal personale sia dai clienti. Tali autocertificazioni andranno conservate per almeno 30 giorni dall'azienda;
- prediligere, l'organizzazione della degustazione in locali opportunamente ventilati o, se possibile, all'aperto;
- redazione di un programma di pulizia e disinfezione che definisca, aree di intervento, modalità, prodotti e frequenza. Secondo le indicazioni Regionali negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno. In particolare, negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti, è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere dei terminali POS. Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza (possono essere messe a disposizione dei clienti spray igienizzanti da utilizzare prima e dopo l'uso);
- i bagni a disposizione dei clienti, devono essere dotati di prodotti igienizzanti, per la disinfezione delle mani, i servizi igienici dovranno essere dotati di materiali (asciugamani) usa e getta e di un numero adeguato di cestini per i rifiuti.
- lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale, utilizzati dai clienti, dovrà avvenire in cestini portarifiuti dedicati. Tali cestini dovranno essere dotati di un sacchetto, per permettere di svuotarlo, senza entrare in contatto con il contenuto;
- i bicchieri utilizzati per la degustazione, devono essere consegnati al cliente da personale che indossa guanti escludendo che lo stesso possa approvvigionarsi autonomamente e raccolti, al termine di ogni sessione di degustazione, in appositi contenitori per procedere alla loro sterilizzazione;
- è consigliabile l'uso di un secchiello di smaltimento vino per singolo cliente. Laddove non possibile, evidenziare, nelle indicazioni di svolgimento della degustazione, la necessità di evitare il contatto tra il singolo bicchiere ed il secchiello messo a disposizione, per lo smaltimento del vino in eccesso;
- qualora, durante la degustazione siano offerti alimenti, questi devono essere somministrati ai clienti in confezioni monoporzione, ove questo non sia possibile è consentita la somministrazione al singolo cliente purché servita direttamente. (L'azienda che procede alla preparazione di alimenti dovrà seguire uno specifico protocollo che prevede anche la sanificazione delle stoviglie).

Nell'augurarci che questa breve nota possa essere utile, alle aziende associate in indirizzo, nel rimanere a disposizione, con l'occasione si porgono i migliori saluti.

Marco Alessandro Bani
Direttore