

LINEE GUIDA PER LO SVOLGIMENTO

EVENTI DI DEGUSTAZIONE

- 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/o 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. Delle predette indicazioni si può dare notizia anche attraverso il sito web dell'azienda.
- Necessario distanziamento sociale di almeno 1 metro 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.
- 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 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.

- 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 personalmente e raccolti al termine di ogni sessione di degustazione in appositi contenitori per procedere alla loro sterilizzazione
- E' consigliabile l'uso di un secchiello di smaltimento vino per singolo cliente. Laddove non possibile, evidenziare, nelle indicazioni di svolgimento della degustazione, la necessita 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).