

## ***Istruzione operativa per la gestione in sicurezza delle visite e delle degustazioni durante l'emergenza Covid 19***

### **COMUNICAZIONI PRIMA DELLA VISITA**

Informiamo i gentili Visitatori che:

- È fondamentale la loro collaborazione nel rispetto delle norme di distanziamento e igiene a tutela non solo di sé stessi, ma anche di tutte le persone presenti in cantina siano essi enoturisti, che dipendenti della cantina stessa.
- È sconsigliato programmare la visita, qualora:
  - avessero manifestato nei 15 giorni precedenti alla visita, i sintomi tipici del covid 19 (i sintomi sono: febbre, tosse, diarrea, mancanza di respiro, perdita di olfatto);
  - negli ultimi 15 giorni fossero venuti a contatto con persone alle quali è stata confermata la diagnosi di covid-19.
- Prima di iniziare la visita:
  - verrà verificata la temperatura corporea, e che se essa fosse pari o superiore ai 37.5°, non sarà possibile effettuare la visita stessa;
  - Verrà richiesta l'igienizzazione delle mani con apposito prodotto;
- Durante la visita è necessario indossare la mascherina protettiva, e che la distanza interpersonale minima di 1 metro dovrà essere mantenuta sempre;
- E' caldamente raccomandata la prenotazione delle visite.

### **UNA VOLTA IN CANTINA (o al negozio)**

Chi segue la visita dovrà accertarsi che:

- Venga misurata ad ogni visitatore la temperatura prima di entrare nella cantina, (o al negozio se non si passasse in cantina), attraverso utilizzo di scanner.
- Vengano registrati i dati personali, se necessario in base alle raccomandazioni in vigore. Esempio: origine, luoghi visitati negli ultimi 14 giorni, contatto con determinate persone, ecc. Se previsto chiedere informazioni sui possibili sintomi precedenti.
- Vengano utilizzate le protezioni da parte di tutti i visitatori (mascherine), fornendo soluzioni a coloro che ne hanno bisogno.
- Siano disponibili e vengano utilizzati gli elementi di igiene e disinfezione quali gel igienizzanti e spray.
- Siano ben chiare ai visitatori le indicazioni a cui attenersi durante la visita (distanze, mascherine, non toccare nulla ecc)
- Sia evitato il contatto fisico nel saluto e in tutte le fasi della visita guidata

### **DEGUSTAZIONI**

Prima della degustazione, l'addetto dovrà ricordare ai visitatori:

- La necessità di igienizzarsi le mani con l'apposito gel
- Divieto assoluto di scambio della postazione assegnata
- Divieto assoluto di condivisione delle degustazioni di vino

- Divieto assoluto di condivisione dei cibi in abbinamento ai vini

E l'addetto dovrà, a sua volta:

- Indossare sempre la mascherina durante la visita, e mantenere almeno un metro di distanza dagli ospiti, distanza minima indispensabile da mantenere, anche durante la degustazione (se possibile, anche maggiore);
- Prima di iniziare la degustazione igienizzarsi le mani con apposito prodotto in presenza dei visitatori
- Evitare il contatto tra bottiglia e calice al momento della mescita
- Evitare l'uso di salvagocce
- Evitare di toccare la bocca della bottiglia con le mani al momento dell'apertura, utilizzare sempre dei guanti usa e getta
- Far utilizzare solo sputacchiere individuali monouso
- La somministrazione di cibi in abbinamento alla degustazione dovrà essere individuale, e con prodotti possibilmente monoporzionata confezionata, e seguendo la normativa specifica in materia;
- Prima e dopo ogni degustazione, pulire e disinfettare tutte le superfici con le quali il visitatore è potenzialmente venuto a contatto.
- I visitatori dovranno essere indirizzati, in caso di necessità, all'uso dei servizi in sala assaggi. Il bagno, in caso di una sola visita, dovrà essere posto fuori servizio, informando l'addetta dell'impresa di pulizie, perché provveda a pulirlo il giorno seguente; mentre se ci dovessero essere più visite, andrà igienizzato fra una visita e l'altra, spruzzando l'apposito prodotto sanificante, su tutte le superfici di possibile contatto (maniglie, interruttori, rubinetti, tasto dello sciacquone, tavoletta ed impugnatura dello scopino del wc)
- ove possibile, organizzare le degustazioni all'aperto

## **LA VISITA GUIDATA**

Si raccomanda a chi organizza la visita:

- di favorire visite private o in piccoli gruppi
- Si seguirà, per quanto possibile, un percorso a senso unico di percorrenza
- Di sfalsare gli orari e i percorsi, per mantenere la distanza tra i gruppi di visita
- Di dare priorità agli spazi esterni e aperti, cercando di stare lì il più a lungo possibile.
- Di evitare il contatto dei turisti con tutti gli altri collaboratori della cantina non coinvolti nella realizzazione della visita guidata, facendo mantenere le misure di distanziamento e di far rispettare il divieto di toccare qualsivoglia strumentazione della cantina.
- Di prevedere il tempo necessario per la pulizia e l'igienizzazione degli spazi tra una visita guidata e l'altra.

## **WINE SHOP**

E' stata predisposta un'apposita istruzione operativa per gli addetti del wineshop

## **DEGUSTAZIONI**

Alcune misure adottate per migliorare la sicurezza durante le degustazioni:

- offriamo ai visitatori soluzioni idroalcoliche all'ingresso del ristorante e principio del servizio.
- Distanza tra i tavoli: rispettare pienamente le capacità e le distanze tra i tavoli forniti dal governo e dalle autorità competenti.
- Utilizzare, preferibilmente, tovaglie in materiali riutilizzabili usa e getta o individuali, anziché in tessuto.
- Utilizziamo stoviglie monouso, ed i bicchieri sono opportunamente igienizzati
- Servire i piatti che accompagnano le degustazioni di vini singolarmente, e se possibile, con monoporzionati confezionati
- Utilizzare elementi di protezione personale (PPE) da parte di tutto il personale di servizio
- Alla fine delle degustazioni, igienizziamo tutte le possibili superfici comuni di contatto