

## COVID-19

### PROTOCOLLO contenente PROCEDURE DI SICUREZZA PER LA GESTIONE DELLA RACCOLTA E COMMERCIALIZZAZIONE DEL TARTUFO

In Piemonte sono previsti annualmente circa 26 eventi che comprendono fiere legate al Tartufo e riconosciute a livello Nazionale e Internazionale. Alcune di queste hanno durata di un giorno mentre altre, come la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, hanno durata più lunga, fino a 9 settimane.

Il Tartufo Bianco d'Alba necessita un'analisi olfattiva precedente all'acquisto. In questo periodo di pandemia da Covid-19, la gestione di questa fase, sia da parte del venditore, sia da parte del cliente, necessita di particolari attenzioni connesse al possibile contagio da Virus SARS-CoV-2. Per far fronte a questa nuova esigenza, senza privare il cliente dell'esperienza data dall'analisi olfattiva del tartufo, si è valutata una procedura specifica, sotto riportata.

**La procedura prevede che il "Trifolao"** (cercatore di tartufo), a seguito del ritrovamento del fungo, indossando la mascherina chirurgica e i guanti, spazzoli il tartufo per eliminare la terra in eccesso e lo riponga in una cassetta con un telo di cotone a protezione. Per la conservazione del tartufo, prima dell'esposizione o vendita, lo stesso sarà immerso in un barattolo di vetro con coperchio tipo Bormioli avvolto nella carta, e conservato in frigo, a temperatura idonea (0°C -6°C).

Preventivamente al contatto con il tartufo ed il materiale di imballo, il "trifolao" provvederà ad igienizzarsi le mani con soluzioni idroalcoliche oppure ad indossare guanti monouso.

Al fine di preservare possibili contaminazioni delle superfici degli imballi utilizzati, saranno prese in considerazione le indicazioni del Ministero della Salute per quanto concerne la loro disinfezione e possibile sopravvivenza del virus. **Gli imballi riutilizzabili (cotone, vetro e tappo in silicone) saranno detersi e disinfettati e conservati in contenitori chiusi, a loro volta preventivamente sanificati. I materiali monouso rispetteranno i tempi di quarantena preventivamente al loro impiego.**

**Durante l'esposizione i tartufi** vengono riposti in una teca chiusa, adagiati su un telo di cotone. Il cliente, dotato di mascherina, indica il tartufo a cui è interessato ed indosserà guanti usa e getta forniti dal venditore.

Al fine di consentire l'analisi sensoriale del tartufo, **il venditore**, dotato anch'egli di mascherina e dopo avere utilizzato soluzione igienizzante o guanti monouso, pone il tartufo nell'apposito bicchiere (di vetro o biodegradabile) con tappo in silicone microforato che verrà consegnato al cliente permettendogli così di procedere con l'analisi olfattiva senza togliersi la mascherina. Premendo il tappo del bicchiere, un apposito stantuffo permette di far fuoriuscire l'aroma del tartufo.

Così facendo non vi sarà alcun contatto, né rischio di diffusione del virus dovuta ad incauta manipolazione del tartufo o dell'imballo.

**La scelta del bicchiere, in vetro riutilizzabile oppure in materiale biodegradabile monouso, sarà a discrezione dell'organizzatore dell'evento.** Il bicchiere in vetro viene lavato meccanicamente in lavabicchieri o lavastoviglie ad alte temperature e prodotti igienizzanti idonei. Il lavaggio ad alte temperature del contenitore in vetro, oltre a rimuovere eventuali particelle virali presenti. Il tartufo non acquistato viene riposto dal venditore all'interno della teca espositiva chiusa. Anche in questa fase il venditore indosserà i guanti e la mascherina, avendo cura di movimentare delicatamente il prodotto.

I prodotti monouso quali guanti “usa e getta”, bicchieri biodegradabili, tappi in silicone microforati e i prodotti in vetro rotti o non più utilizzabili verranno raccolti negli appositi contenitori e smaltiti come da indicazioni del Consorzio smaltimento rifiuti di riferimento, nel rispetto delle indicazioni del Ministero della Salute e dell'ISS

Tutti i materiali da imballo ed i guanti sono riconosciuti idonei al contatto con alimenti.

**Saranno resi disponibili gel disinfettanti per i clienti e predisposta una cartellonistica con informazioni** (in diverse lingue in caso di eventi internazionali) che richiamino agli obblighi di disinfezione delle mani, di mantenimento della mascherina e di distanziamento fisico.

Si rammenterà al cliente il lavaggio frequente delle mani, la disinfezione delle stesche, l'uso della mascherina ed il distanziamento sociale, poiché, tali comportamenti costituiscono il punto cardine di una corretta prevenzione dal Virus, per la tutela della propria salute e di quella della collettività.

La postazione del venditore, l'attrezzatura ed il materiale utilizzato viene frequentemente deterso e disinfettato. La normale pulizia ordinaria con acqua e sapone riduce la quantità di virus presente sulle superfici e oggetti, riducendo il rischio di esposizione. Nel rispetto delle indicazioni del Ministero della Salute e dell'ISS la pulizia delle superfici sarà eseguita frequentemente, e completata con prodotti ad azione disinfettante e virucida. I disinfettanti, utilizzati dopo pulizia, contribuiscono a ridurre ulteriormente il rischio di infezione.

Viene organizzato un corso di formazione on line o in presenza da erogare mediante webinar con registrazione dei partecipanti per i venditori e per lo staff, al fine di rendere edotti tutti i lavoratori circa le misure igieniche e di prevenzione anti-contagio da adottare. Le procedure di sicurezza riguardanti i cercatori verranno diffuse tramite Tutorial da diffondere con il supporto delle associazioni dei cercatori.