



Coronavirus: minimizzare i rischi invece di chiudere dei settori d'attività

Le restrizioni dovute al COVID-19 che colpiscono attività economiche e sociali dovrebbero orientarsi in primo luogo a quei settori in cui il rischio d'infezione è maggiore. In altre parole, per quanto concerne gli spazi interni, le imprese che possono provare che presso di loro la qualità dell'aria è buona non dovrebbero essere costrette a chiudere nemmeno se il numero di casi aumentasse – e ciò indipendentemente dal settore d'attività. La catena di ristoranti tedesca tibits, ad esempio, misura già la qualità dell'aria a titolo preventivo e colleziona così dati e preziose esperienze.

Dal momento che sempre più persone sono vaccinate e dispongono di un certificato COVID, possiamo restare a braccia incrociate considerando che la pandemia di COVID-19 è terminata e che ritroveremo ben presto tutte le libertà?

Purtroppo no. Dobbiamo continuare a prepararci a tutti i possibili scenari. A fine giugno, il Consiglio federale ha presentato un [piano per i prossimi mesi](#) che va nella giusta direzione, ma al quale mancano ancora importanti elementi.

Il Consiglio federale ha sottolineato che non vi saranno più restrizioni economiche e sociali rigide una volta che tutti coloro che lo desiderano saranno vaccinati. economiessuisse attende dal Consiglio federale che in autunno esso mantenga questa parola. Ciò presuppone però due cose: che la vaccinazione sia efficace anche contro le varianti e che la copertura vaccinale della popolazione svizzera sia sufficiente. Cosa accadrà se ciò non sarà il caso? Il Consiglio federale vieterebbe nuovamente talune attività in caso di mutazione resistente al vaccino? La

Confederazione e i Cantoni devono prepararsi a questo scenario nonché ad altri possibili sviluppi. Occorre un piano federale che preveda vari scenari – che, speriamo, non si realizzino mai. Ma è comunque preferibile essere tutti preparati, piuttosto che presi alla sprovvista come lo scorso autunno.

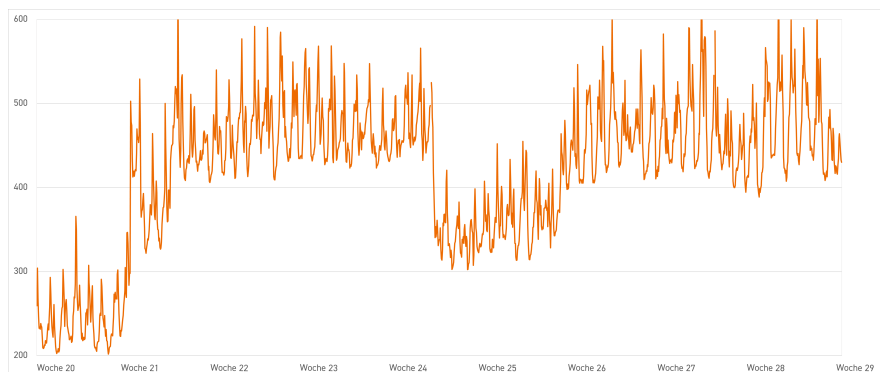
Quindi in futuro, invece di affidarsi a interventi ad hoc come all'inizio della pandemia, si dovrebbe adottare un approccio di principio. Dopo tutto, ora sappiamo molto di più sul virus. Le restrizioni delle attività economiche e sociali devono ormai essere basate su fatti e mirare a quelle aree dove il rischio d'infezione è più elevato.

VALUTARE LA QUALITÀ DELL'ARIA

Oggi si sa che il rischio d'infezione è molto più elevato all'interno rispetto all'esterno e che esistono differenze importanti tra gli spazi chiusi. La qualità dell'aria e il suo rinnovamento determinano il rischio di infezione. Le autorità dovrebbero in futuro prendere in considerazione questi elementi. Tutte le imprese che possono provare che la qualità dell'aria è buona nei loro locali, in qualsiasi momento, dovrebbero anche beneficiare della massima libertà possibile, indipendentemente dal settore d'attività e dall'utilizzo del certificato COVID.

La soluzione è chiara: la qualità dell'aria negli spazi chiusi dev'essere sorvegliata mediante apparecchi che misurano il CO₂. Dalla metà del mese di aprile 2021, la COVID-19 science task force ha dichiarato che «i rilevatori di CO₂ sono sotto-utilizzati nella lotta contro la pandemia di COVID-19». Più vi sono persone in un locale e più il locale è male aerato, più il tasso di CO₂ nell'aria è elevato, più il rischio che dei virus infettivi si propaghino è importante, indipendentemente dal fatto che gli spazi in questione siano utilizzati come ristoranti, fitness, teatri o altro. Nel suo rapporto del 19 aprile 2021, la task force ritiene che un tenore in CO₂ da 800 a 1000 ppm (parti per milione) rappresenti una buona qualità dell'aria in periodi di pandemia. Uno spazio chiuso con una concentrazione di CO₂ che non supera questa soglia può essere considerato sicuro. Se la concentrazione di CO₂ è superiore, l'impresa può reagire riducendo il numero di persone ammesse, migliorando il dispositivo di aerazione o chiudendo i suoi locali secondo le esigenze della Confederazione.

Un simile approccio è accettabile per un'impresa desiderosa di beneficiare di maggiore libertà. È quanto mostra l'esempio della catena di ristoranti tedesca tibits. Degli apparecchi misurano il CO₂ negli spazi aperti ai clienti di nove ristoranti su undici e questo da circa due mesi. Come mostra il grafico seguente, la qualità dell'aria è sempre stata ad esempio sufficiente nel ristorante situato nel quartiere di Seefeld a Zurigo e non vi è nessuna ragione di chiuderlo sulla base del solo rischio d'infezione.



Leggenda: Misurazione del CO₂ nel ristorante tibits di Seefeld, a Zurigo, a partire dalla settimana 20 nel 2021 (Nota: l'apparecchio è stato calibrato nelle settimane 20, 24 e 25, di modo che le misure in questione non sono plausibili)

Se necessario, tali misurazioni possono essere utilizzate per regolamentare tutti i settori e in base al rischio, il Governo federale non deve più gestire in modo microscopico ed emettere regolamentazioni diverse per i singoli settori. economiesuisse auspica vivamente che, in futuro, eventuali chiusure siano basate sui fatti e sul rischio, come proposto qui. Perché: conta solo il rischio di contagio, non il settore!