

# PIANO DI PROTEZIONE STANDARD PER LE AZIENDE ALBERGHIERE CONTRO IL COVID-19

---

Versione 4: 22.06.2020

## INTRODUZIONE

Il presente piano di protezione vale per tutte le imprese alberghiere. Le misure di seguito specificate devono essere attuate da tutte le aziende. Le autorità cantonali eseguiranno controlli per verificarne il rispetto. Le imprese possono adottare ulteriori misure specifiche. Le linee guida legali in materia di igiene e protezione attualmente vigenti devono continuare a essere rispettate (ad es. nel settore delle derrate alimentari e della protezione generale della salute dei collaboratori). Nei restanti casi si applicano tutte le disposizioni dell'Ordinanza 2 sui provvedimenti per combattere il coronavirus (COVID-19).

Il presente piano di protezione sarà valido fino alla sua revoca o fino all'approvazione di una nuova versione. In caso di dubbio riferirsi alla versione in lingua tedesca del documento. Le disposizioni cantonali di diverso tenore hanno la priorità.

Il presente piano non sostituisce il piano di protezione per il settore alberghiero e della ristorazione, il cui rispetto è imperativo nell'ambito della ristorazione. Per i gruppi di ospiti vale la definizione del piano di protezione per il settore alberghiero e della ristorazione.

Il piano di protezione deve essere implementato solamente in strutture e aziende aperte al pubblico.

L'azienda è responsabile del rispetto nella maggiore misura possibile delle direttive dell'UFSP.

## REGOLE DI BASE

---

Il piano di protezione dell'azienda deve assicurare il rispetto delle seguenti prescrizioni. Per ognuna di esse devono essere stabilite delle misure congrue e sufficienti. Il datore di lavoro e i responsabili dell'azienda rispondono della scelta e dell'attuazione delle misure.

1. Tutte le persone in azienda devono lavarsi le mani a intervalli regolari.
2. Le strutture di ristorazione, i bar e la ristorazione collettiva devono assicurare che i gruppi di ospiti restino separati. Discoteche, locali da ballo e locali notturni: registrazione dei dati di contatto delle persone presenti se si verificano contatti stretti.
3. I collaboratori e qualsiasi altra persona devono tenersi a una distanza di 1,5 metri gli uni dagli altri. Nei lavori in cui il rispetto della distanza di 1,5 metri non sia praticabile, l'esposizione dei collaboratori va ridotta al minimo limitando la durata del contatto e/o attuando misure di protezione adeguate.
4. Pulizia periodica e secondo le necessità delle superfici.
5. I malati in azienda devono essere mandati a casa e istruiti sull'obbligo di isolamento stabilito dall'UFSP.
6. Per garantire la protezione devono essere considerati gli aspetti specifici del lavoro e della situazione lavorativa.
7. Le prescrizioni e le misure devono essere comunicate ai collaboratori e a qualsiasi altra persona interessata. I collaboratori devono essere inoltre coinvolti nell'attuazione delle misure stesse.
8. Le prescrizioni devono trovare attuazione a livello gestionale affinché le misure di protezione possano essere implementate e adeguate in modo efficiente.
9. I dati di contatto delle persone vengono rilevati conformemente al piano di protezione per il settore alberghiero e della ristorazione.

## 1. IGIENE DELLE MANI

Tutte le persone in azienda devono lavarsi le mani a intervalli regolari. Va evitato, per quanto possibile, il contatto con oggetti e superfici.

Prescrizioni	Standard attuativi
Approntamento di stazioni igienizzanti per le mani.	Gli ospiti hanno la possibilità di lavarsi le mani con acqua e sapone o disinfettarle con appositi prodotti igienizzanti al momento dell'ingresso.
Tutte le persone in azienda devono lavarsi le mani con acqua e sapone a intervalli regolari.	Tutte le persone in azienda devono lavarsi le mani a intervalli regolari con acqua e sapone. In particolare ciò deve avvenire prima dell'arrivo e prima e dopo le pause. Dove ciò non sia possibile le mani vanno disinfettate.

## 2. RISPETTO DELLE DISTANZE

I collaboratori e qualsiasi altra persona devono tenersi a una distanza di 1,5 metri gli uni dagli altri.

Prescrizioni	Standard attuativi
<b>Definire le zone di movimento e soggiorno</b>	
Tra i clienti va garantita una distanza di 1,5 metri.	Sulla pavimentazione va apposta la segnaletica orizzontale per garantire il rispetto della distanza minima di 1,5 metri tra i gruppi di ospiti presenti in azienda e per gestire il flusso di persone
	I posti a sedere nei locali in cui sostano o soggiornano persone devono essere a una distanza di 1,5 metri. Nell'ambito di un gruppo di ospiti non è necessario rispettare le distanze minime. L'azienda garantisce che diversi gruppi non si mescolino.
	nei bagni va assicurata la distanza di 1,5 metri (ad es. chiudendo alcuni orinatoi o WC). Se possibile, definire le direzioni di marcia nei corridoi per ridurre la possibilità che gli ospiti si incrocino
<b>Divisione degli spazi</b>	
Deve essere rispettata la distanza di 1,5 metri.	Tra i gruppi di ospiti vanno rispettate le seguenti distanze: 1,5 metri di distanza in senso anteriore e laterale con disposizione fianco a fianco; in senso posteriore, 1,5 metri di distanza tra i bordi dei tavoli, con disposizione a spalle voltate. Le distanze di sicurezza vengono meno qualora i gruppi di ospiti siano separati da pannelli.
	Se due ospiti che non si conoscono soggiornano in una camera condivisa (arrivi indipendenti), è necessario rispettare la regolamentazione della distanza di 1,5 metri. Gli ospiti che arrivano insieme e soggiornano in una camera condivisa (gruppo di ospiti) non devono mantenere la distanza di 1,5 metri. Questo vale anche per le famiglie. Tra i gruppi di ospiti deve essere mantenuta una distanza di 1,5 metri. La distanza minima di 1,5 metri viene meno qualora i gruppi di ospiti siano separati da pannelli divisorii.
Distanze inferiori	Sono consentite distanze inferiori se sono previste misure di protezione idonee, come l'uso della mascherina o l'installazione di barriere adeguate.

	<p>Se a causa del tipo di attività, delle circostanze locali o per motivi di esercizio o economici per un determinato periodo non è possibile né rispettare il necessario distanziamento né adottare misure di protezione, occorre prevedere la registrazione dei dati di contatto delle persone presenti secondo al piano di protezione per il settore alberghiero e della ristorazione. Il/la sottoscritto/a con la propria firma conferma in questo caso che per una determinata durata l'esercizio non può rispettare il necessario distanziamento né adottare misure di protezione idonee, quali l'uso della mascherina o l'installazione di barriere adeguate, perché questo renderebbe impossibile una gestione redditizia dell'attività. Ad esempio, applicando la distanza minima la capacità potrebbe non essere sufficiente per coprire i costi d'esercizio oppure le caratteristiche del locale non consentono di rispettare la distanza minima, se non a fronte di notevoli costi. Se vi sono altri motivi determinanti per il mancato rispetto della distanza minima, l'azienda li indica qui di seguito.</p> <p>Motivi:</p>
<b>Il numero di persone deve essere limitato.</b>	
Il numero di presenti nei locali va limitato.	<p>A seconda del numero di posti a sedere</p> <p>All'ingresso va segnalato per iscritto il numero massimo di persone ammesse.</p>
<b>Lavoro con distanziamento non praticabile (meno di 1,5 metri)</b>	
La distanza di 1,5 metri non può essere rispettata.	<p>Lavorare con elementi divisorii (ad es. plexiglas alla reception)</p> <p>Vanno impiegati dei dispositivi di protezione (ad es. mascherine, guanti)</p>

### 3. PULIZIA

Una volta utilizzati, le superfici e gli oggetti devono essere puliti a intervalli regolari e secondo le necessità, soprattutto quando siano stati toccati da più persone.

<b>Misure</b>	
<b>Aerazione</b>	
I locali devono essere aerati tassativamente.	L'azienda deve garantire un ricambio periodico e sufficiente dell'aria nei locali destinati al lavoro e agli ospiti (ad es. aerando 4 volte al giorno per circa 10 minuti). Nei locali dotati di impianto di climatizzazione o ventilazione va evitato, per quanto possibile, il riciclo dell'aria (solo apporto di aria fresca).
<b>Superfici e oggetti</b>	
Pulizia di superfici di contatto	Tutte le superfici di contatto devono essere pulite regolarmente.

<b>Rifiuti</b>	
Messa a disposizione di pattumiere	Occorre mettere a disposizione sufficienti pattumiere per lo smaltimento di fazzoletti e mascherine di protezione. Le pattumiere aperte devono essere svuotate regolarmente.
<b>Indumenti da lavoro e tessuti</b>	
Gli indumenti da lavoro devono essere puliti.	Gli indumenti da lavoro devono essere lavati periodicamente con del detergente convenzionale.

## 4. MALATI DI COVID-19 SUL POSTO DI LAVORO

<b>Misure</b>	
Protezione dal contagio	I collaboratori che manifestano i sintomi della malattia devono essere mandati a casa e istruiti sull'obbligo di isolamento stabilito dall'UFSP (cfr. <a href="http://www.bag.admin.ch/isolamento-e-quarantena">www.bag.admin.ch/isolamento-e-quarantena</a> ). Ulteriori misure seguiranno dietro istruzioni dell'ufficio del medico cantonale.

## 5. SITUAZIONI DI LAVORO PARTICOLARI

Per garantire la protezione devono essere considerati gli aspetti specifici del lavoro e della situazione lavorativa.

<b>Misure</b>	
Le mascherine igieniche (ad es. mascherine chirurgiche) vengono sostituite a seconda dell'uso ma almeno ogni quattro ore. Le mani devono essere lavate prima di indossare la mascherina e dopo averla tolta e smaltita. Le mascherine monouso devono essere smaltite in una pattumiera chiusa.	
I guanti monouso vengono cambiati dopo un'ora e smaltiti in una pattumiera chiusa.	
Le misure di protezione (in particolare la distanza minima di 1,5 metri) valgono anche per la consegna di merci e la rimozione di merci e rifiuti.	

## 6. INFORMAZIONE

Le prescrizioni e le misure devono essere comunicate ai collaboratori e a qualsiasi altra persona interessata. I collaboratori devono essere inoltre coinvolti nell'attuazione delle misure stesse.

<b>Misure</b>	
L'azienda deve informare i collaboratori dei loro diritti e delle misure aziendali di protezione. Ciò include in particolare l'informazione dei collaboratori particolarmente a rischio.	
L'azienda deve affiggere all'entrata un documento che riporti le misure di protezione stabilite dall'UFSP. L'attenzione dei clienti deve essere richiamata in particolare sulle regole di distanziamento e sull'obbligo di separazione dei gruppi di ospiti.	
L'azienda deve comunicare periodicamente ai dipendenti le misure igieniche attuate e come gestire la clientela in sicurezza.	
Il personale deve essere istruito sull'uso dei dispositivi di protezione individuale (es. mascherine igieniche, visiere di protezione, guanti, grembiuli) affinché vengano indossati, utilizzati e smaltiti correttamente. Tale formazione può essere comprovata.	

Il personale va istruito sull'impiego corretto dei disinfettanti per superfici. Non essendo tutte resistenti all'alcool, le superfici possono subire delle alterazioni. Si consiglia inoltre di coprire il pavimento nei punti in cui è prevista la disinfezione delle mani.

Gli ospiti in ingresso e alla reception devono essere sollecitati a voce o per iscritto a rinunciare a entrare nell'esercizio qualora presentino i sintomi di malattie delle vie respiratorie, ad es. sulla base dell'attuale manifesto dell'UFSP «Così ci proteggiamo».

L'azienda informa i collaboratori in modo trasparente sulla situazione sanitaria dell'azienda. Occorre prestare attenzione al fatto che i dati sanitari sono dati particolarmente sensibili.

## 7. GESTIONE

---

Le prescrizioni devono trovare attuazione a livello gestionale affinché le misure di protezione possano essere implementate e adeguate in modo efficiente.

### Misure

L'azienda fornisce prodotti per l'igiene quali sapone, disinfettanti, salviette monouso e detergenti in quantità sufficiente. Controlla regolarmente la disponibilità e provvede al ripristino delle scorte. Se necessario, offre mascherine igieniche (ad es. mascherine chirurgiche), visiere di protezione e guanti.

Per i collaboratori con mascherine igieniche sono previste pause con frequenza maggiore (ogni 2 ore).

La persona di contatto per la sicurezza sul lavoro (addetto alla sicurezza) deve verificare l'attuazione delle misure.

Su richiesta delle autorità cantonali competenti, i gestori sono tenuti a presentare il loro piano di protezione e a consentire loro l'accesso alle strutture e agli eventi.

Se le autorità cantonali competenti constatano che non è disponibile o non è rispettato un piano di protezione adeguato, prendono opportuni provvedimenti. Esse possono chiudere singole strutture oppure vietare o sospendere singoli eventi.

## 8. ALTRE MISURE DI PROTEZIONE

---

### Misure

Nel caso dei servizi intersettoriali si applicano i piani di protezione dei rami interessati.

È consentito parcheggiare le auto dei clienti. Chi esegue questo servizio deve lavarsi o disinfettarsi le mani prima e dopo aver parcheggiato. Vanno disinfettati anche il volante, le chiavi dell'auto e la leva del cambio.

L'azienda deve segnalare agli ospiti le misure di igiene e di protezione. In caso di violazione, l'azienda deve esercitare il diritto di polizia.

## CONCLUSIONE

---

Il presente documento è stato inviato e spiegato a tutti i collaboratori.

Responsabile, firma e data: \_\_\_\_\_