

PIANO DI PROTEZIONE PER IL SETTORE ALBERGHIERO E DELLA RISTORAZIONE DURANTE IL COVID-19

Versione 16: 16 aprile 2021, valido dal 19 aprile 2021

INTRODUZIONE

Il piano di protezione vale per tutti gli offerenti di servizi di ristorazione. Fanno eccezione le offerte di pasti nelle scuole obbligatorie, per le quali si applica un apposito piano, come pure gli esercizi non accessibili al pubblico. Le misure di seguito specificate devono essere attuate da tutte le aziende. Le autorità cantonali eseguiranno controlli per verificarne il rispetto.

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. Si prega di notare che alcune disposizioni cantonali vanno oltre questo Piano di protezione. L'autorità cantonale competente ha la facoltà di stabilire alcune agevolazioni, se la situazione epidemiologica lo consente e l'organizzatore o gestore presenti un piano di protezione. Le disposizioni cantonali di diverso tenore hanno la priorità. 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 sui provvedimenti per combattere l'epidemia di COVID-19 nella situazione particolare. Se un gestore o un organizzatore non rispetta deliberatamente gli obblighi di cui alla presente Ordinanza, è passibile di sanzione.

È vietato l'esercizio di strutture della ristorazione, bar, club, discoteche e locali da ballo. Il divieto non vale per i seguenti settori e le seguenti aziende:

- Le strutture della ristorazione e i bar riservati esclusivamente agli ospiti dell'albergo: Questi devono rimanere chiusi dalle ore 23 alle 6. Nella notte tra il 31 dicembre e il 1° gennaio possono rimanere aperti fino all'una. Rientrano in questa categoria anche i ristoranti esterni convenzionati con quegli alberghi che non dispongono di un ristorante proprio per la ristorazione dei loro ospiti (hotel garni).
- I servizi di consegna pasti e i take-away: Questi devono chiudere dalle ore 23 alle 6.
- Le mense aziendali che servono esclusivamente le persone che lavorano nell'azienda interessata, e le mense e le offerte delle strutture diurne delle scuole dell'obbligo che servono esclusivamente gli allievi, i docenti e i dipendenti della scuola. Queste possono tenere aperto solo durante i consueti orari dei pasti e devono rimanere chiuse tra le ore 22.00 e le 6.00; sono escluse le strutture della ristorazione operative per aziende che lavorano con turni da 24 ore.
- Le aziende della ristorazione che servono all'interno unicamente autisti di professione, professionisti che devono lavorare all'aperto, segnatamente in agricoltura e nell'edilizia, nonché artigiani e addetti al montaggio possono tenere aperto solo durante i consueti orari dei pasti e devono rimanere chiuse tra le ore 22.00 e le 6.00; sono escluse le strutture della ristorazione operative per aziende che lavorano con turni da 24 ore.
- Ristoranti, bar e club, compresi take-away, laddove offrano esclusivamente all'aperto posti a sedere per la consumazione di cibi e bevande. Questi devono rimanere chiusi dalle ore 23 alle 6.00.

Per esterni si intendono terrazze e altri spazi al di fuori di un edificio, che assicurino la circolazione dell'aria:

1. che non sono coperti oppure
2. che sono coperti almeno per la metà dei lati.

L'azienda ha la responsabilità di assicurare il rispetto del piano di protezione.

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. È competenza dei datori di lavoro e dei responsabili delle aziende scegliere e attuare le misure.

1. Tutte le persone in azienda devono lavarsi le mani a intervalli regolari.
2. Indossare una mascherina facciale nei luoghi chiusi accessibili al pubblico e negli spazi esterni di strutture e aziende.
3. Le strutture di ristorazione, la ristorazione collettiva, i bar e i club devono assicurare che i gruppi di ospiti restino separati. Cibo e bevande possono essere consumati soltanto stando seduti.
4. 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.
5. Pulizia periodica e secondo le necessità delle superfici
6. I malati in azienda devono essere mandati a casa e istruiti sull'obbligo di isolamento stabilito dall'UFSP. I collaboratori delle aziende che possiedono un piano di test e offrono alle maestranze sul posto la possibilità di sottoporsi a test almeno una volta alla settimana non sono tenuti a rispettare la quarantena preventiva.
7. Per garantire la protezione devono essere considerati gli aspetti specifici del lavoro e della situazione lavorativa.
8. 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.
9. Le prescrizioni devono trovare attuazione a livello gestionale affinché le misure di protezione possano essere implementate e adeguate in modo efficiente.
10. I dati di contatto degli ospiti devono essere registrati conformemente al punto 10.

VALIDITÀ PER LE SEGUENTI AZIENDE

Nome	Indirizzo

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.

Misure

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 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 avviene una disinfezione delle mani.

Le mani vanno possibilmente lavate o disinfettate prima dei seguenti lavori: apparecchiare i tavoli, toccare posate pulite, piegare i tovaglioli e lucidare le posate.

2. MASCHERINE FACCIALI

Indossare una mascherina facciale nei luoghi chiusi accessibili al pubblico e negli spazi esterni di strutture e aziende

Misure

Chiunque si trovi in luoghi chiusi e negli spazi esterni di strutture e aziende deve indossare una mascherina. Ne sono esclusi gli ospiti di ristoranti, bar e club mentre consumano seduti al tavolo cibi o bevande

L'obbligo di mascherina vale negli interni, veicoli compresi, in cui si intrattiene più di una persona, e negli esterni, anche per il personale che vi lavora.

Questo obbligo di mascherina decade se non è possibile rispettarlo in virtù dell'attività svolta. In questo caso è necessario intraprendere misure obbligatorie, per esempio facendo in modo che i collaboratori lavorino in team separati o che tra le persone vengano allestiti dei divisori (p.es. pareti divisorie, tendine, tende). L'obbligo di mascherina decade anche se si lavora da soli in una stanza separata.

Portare la mascherina non modifica in alcun modo gli altri provvedimenti previsti nei piani di protezione. In particolare, la distanza obbligatoria deve essere rispettata nel limite del possibile anche quando si porta la mascherina.

Per mascherine facciali si intendono le mascherine per la protezione respiratoria, quelle igieniche nonché quelle in tessuto che hanno un effetto di protezione sufficiente.

Sono esclusi dall'obbligo della mascherina i bambini fino al compimento dei 12 anni, come pure le persone che possono dimostrare di non poterla portare per motivi particolari, soprattutto di natura medica.

Le persone che, pur essendo state avvertite e ammonite, non rispettano l'obbligo della mascherina, devono essere allontanate.

3. DISTANZIAMENTO DEI GRUPPI DI OSPITI – CONSUMAZIONE SOLO DA SEDUTI

Le aziende devono assicurare che i gruppi di ospiti restino separati e che alimenti e bevande vengano consumati solo seduti al tavolo.

Misure

Le persone di un gruppo di ospiti non sono tenute a prenotare e possono arrivare in momenti diversi.

Nella zona ospiti degli esercizi di ristorazione, compresi i bar e i club,

- a. i gruppi di ospiti devono essere fatti sedere ai tavoli in maniera tale che tra i singoli gruppi possa essere rispettata la distanza minima obbligatoria di 1,5 metri; oppure
- b. devono essere collocate delimitazioni efficaci tra i gruppi di clienti (p.es. pareti divisorie);

Nei ristoranti, bar e club possono sedere a un tavolo al massimo quattro persone, a eccezione delle famiglie con bambini che vivono nella stessa economia domestica.

In strutture della ristorazione, bar e club, take-away compresi, le bevande e il cibo possono essere consumati solo stando seduti al tavolo.

Negli esterni deve essere garantita la circolazione dell'aria. In caso di aree coperte, la struttura deve presentare pareti o divisori analoghi a pareti solo al massimo nella metà dei lati. Se in oltre della metà dei lati sono presenti degli elementi divisorii, non deve esserci la copertura.

Sono consentiti angoli con giochi dedicati ai bambini e parco giochi. Il numero di bambini non è limitato. Le distanze minime non valgono per i bambini. Tutti i giochi devono essere facili da pulire. I

genitori o chi accudisce i bambini osservano il distanziamento sociale con gli altri bambini e le altre persone e indossano la mascherina.

In caso di eventi senza pubblico vale un limite massimo di 15 persone.

Negli eventi con pubblico vale quanto segue:

- deve essere occupato al massimo un terzo dei posti a sedere,
- un limite di 50 persone, se l'evento si svolge all'interno,
- un limite di 100 persone, se l'evento si svolge all'esterno,
- obbligo di stare seduti, anche durante le pause,
- i posti a sedere devono essere assegnati ai visitatori,
- divieto di consumazione.

Nelle mense aziendali possono essere servite unicamente le persone che lavorano nella relativa azienda (a eccezione delle offerte take-away).

Le mense aziendali per dipendenti in servizio esterno possono fornire il servizio unicamente a persone dei seguenti gruppi professionali:

- settore agricolo (giardinaggio, agricoltura e silvicoltura),
- artigianato,
- lavoratori del settore edile e costruzioni stradali (settore edile principale e industria delle opere di finitura),
- collaboratori nel settore dei montaggi,
- autisti professionali.

Le mense aziendali per dipendenti nel servizio esterno devono notificare la loro offerta all'autorità cantonale di competenza e possono fornire il loro servizio solo a ospiti con prenotazione. L'obbligo di prenotazione decade nel caso di autisti professionali.

Durante la consumazione deve essere rispettata la distanza necessaria tra le persone e devono essere allestiti elementi divisorii efficaci. La consumazione deve avvenire da seduti.

4. TENERSI A DISTANZA

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.

Misure

Nessun contatto fisico tra ospiti e personale, fatta eccezione per le emergenze mediche. Assoluta astensione dalle strette di mano.

Esiste un maggiore rischio di contagio se non è rispettata la distanza di 1,5 metri senza misure di protezione per più di 15 minuti.

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.

Le aziende con tavoli molto lunghi (p.es. tavolate, banconi fissi, ristoranti con nastro trasportatori, teppanyaki) o teche (p.es. bar) possono ospitare più di un gruppo di ospiti/quattro persone, qualora sia rispettata la distanza di 1,5 metri tra i gruppi di clienti. In presenza di pannelli divisorii la distanza minima decade.

Nell'ambito di un gruppo di ospiti non è necessario rispettare le distanze minime. L'azienda garantisce che diversi gruppi non si mescolino tra loro.

L'azienda deve assicurare che gli gruppi di ospiti in attesa possano osservare la distanza minima di 1,5 metri dagli altri gruppi di ospiti.

L'azienda deve ricorrere alla segnaletica orizzontale sulla pavimentazione delle zone di attesa per garantire il rispetto della distanza minima di 1,5 metri tra i gruppi di ospiti e, dove necessario, per distribuire il flusso di avventori.

In linea di massima le distanze minime non valgono nei confronti di ospiti e collaboratori quando essi si spostano da un luogo all'altro all'interno degli spazi riservati ai clienti o nelle zone in cui si può sedere all'esterno.

L'azienda deve assicurare che la distanza minima di 1,5 metri sia rispettata nei bagni (ad es. chiudendo alcuni orinatoi), nei locali destinati al soggiorno, negli spogliatoi e in altri locali riservati al personale.

Sono consentite distanze inferiori tra diversi gruppi di clienti se sono previste l'installazione di barriere adeguate.

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. L'azienda non è responsabile del rispetto delle misure di igiene e di protezione nel luogo pubblico.

Nei locali in cui gli ospiti ordinano al bancone anziché al tavolo (ad es. take-away, ristoranti self-service, bar e pub) vanno affissi dei cartelli che segnalino le regole di distanziamento ai clienti. Inoltre devono essere utilizzati mezzi per il distanziamento (segnaletica). La consumazione deve avvenire stando seduti.

Le aziende con concetti di buffet devono segnalare ai clienti le regole di distanziamento tra i gruppi mediante cartelli e segnaletica orizzontale sulla pavimentazione. La zona antistante il buffet deve essere sufficientemente sgombera.

5. 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.

Misure

Tutte le superfici di contatto devono essere pulite regolarmente.

Deve essere messo a disposizione un numero sufficiente di pattumiere, soprattutto per lo smaltimento di fazzolettini e mascherine.

Le pattumiere devono essere svuotate regolarmente.

Gli indumenti da lavoro devono essere cambiati regolarmente e lavati a seconda dell'uso con del detersivo convenzionale.

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).

I tessili in uso agli ospiti vanno lavati prima che passino ad altri clienti (es. tovaglie). Qualora si usino tovagliette o altri tessili sopra la tovaglia che coprono l'intero tavolo, la tovaglia sottostante non deve essere sostituita dopo ogni uso. La stessa cosa deve essere fatta anche se si utilizzano coperte termiche nelle aree esterne.

Il personale deve indossare indumenti da lavoro personali. Non è consentito condividere, ad esempio, i grembiuli e le toque da cuoco.

6. MALATI SUL POSTO DI LAVORO

Misure

I collaboratori che manifestano i sintomi della malattia devono essere mandati a casa e istruiti sull'obbligo di isolamento stabilito dall'UFSP (cfr. www.bag.admin.ch/isolamento-e-quarantena). Ulteriori misure seguiranno dietro istruzioni dell'ufficio del medico cantonale.

7. SITUAZIONI DI LAVORO PARTICOLARI

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

Misure

A seconda dell'utilizzo, le mascherine devono essere sostituite e/o pulite. 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.

8. 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.

Misure

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, sull'obbligo di indossare la mascherina fino al tavolino 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 (ad es. mascherine, 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.

9. GESTIONE

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

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.

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.

Se le autorità cantonali competenti constatano che non è disponibile o non è rispettato un piano di protezione adeguato, prendono opportuni provvedimenti. Possono comminare sanzioni o chiudere singole strutture o aziende.

I datori di lavoro devono garantire che i lavoratori possano rispettare le direttive dell'UFSP riguardanti igiene e distanziamento. A questo proposito vanno previste e implementate le relative misure.

Ove ciò sia possibile in funzione del tipo di attività e attuabile a fronte di un dispendio ragionevole, i datori di lavoro fanno in modo che i lavoratori svolgano le loro mansioni lavorative da casa.

Se per ragioni aziendali la presenza sul posto dei lavoratori particolarmente a rischio è del tutto o in parte necessaria, la postazione di lavoro viene allestita in modo tale da escludere qualsiasi stretto contatto con le altre persone oppure vengono intraprese altre misure di protezione secondo il principio STOP (sostituzione, misure tecniche e organizzative, dispositivo di protezione individuale).

10. REGISTRAZIONE DEI DATI DI CONTATTO

L'azienda deve registrare i dati di contatto degli ospiti per consentire la ricostruzione di un'eventuale catena di contagio.

Misure

I gestori devono registrare i dati di contatto di ogni ospite. Ne sono esclusi i bambini presenti in-sieme ai genitori.

Il gestore o l'organizzatore deve informare le persone presenti sui seguenti punti:

- la possibilità di essere contattati dal servizio cantonale competente e la competenza di quest'ultimo di ordinare una quarantena in caso di contatti con persone malate di COVID-19.

I dati di contatto possono essere registrati in particolare tramite i sistemi di prenotazione o di registrazione dei membri o mediante un formulario di contatto.

Devono essere registrati i seguenti dati:

- cognome, nome, domicilio, numero di telefono, numero di tavolo e/o di posto a sedere.

Il gestore o l'organizzatore deve garantire la riservatezza dei dati di contatto registrati e la sicurezza dei dati, segnatamente nell'ambito della loro conservazione.

Su richiesta, i dati di contatto devono essere trasmessi immediatamente e in forma elettronica ai servizi cantonali competenti per l'identificazione e l'informazione delle persone sospette contagiate.

I dati di contatto rilevati non possono essere trattati per nessun altro scopo e devono essere conservati fino a 14 giorni dopola visita di una struttura e in seguito immediatamente cancellati.

Il gestore o l'organizzatore deve assicurare mediante misure idonee che la correttezza dei dati di contatto registrati è garantita.

ALLEGATI

Allegato	Scopo

CONCLUSIONE

Il presente documento è stato spiegato a tutti i collaboratori.

L'attuazione del piano e il contatto con le autorità competenti è di competenza della persona responsabile.

Responsabile, firma e data: _____