

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

Versione 20: 25 giugno 2021, valido dal 26 giugno 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.

Per i ristoranti, bar e club in cui la consumazione avviene sul posto, all'esterno vale solo un'unica limitazione dovuta al coronavirus: fra i diversi gruppi di clienti deve essere sempre rispettata la distanza minima.

All'interno di ristoranti, bar e club vale inoltre:

- l'obbligo di mascherina per i clienti e i collaboratori con contatto con i clienti;
- obbligo per gli ospiti di stare seduti durante la consumazione;
- registrazione dei contatti di una persona per gruppo di clienti;
- distanze minime e/o limitazioni tra i gruppi di clienti.

Se nei ristoranti, bar e club in caso di persone dai 16 anni l'accesso viene consentito solo alle persone in possesso di certificato COVID-19, l'azienda può rinunciare a queste misure.

Le discoteche e i locali da ballo, in caso di persone dai 16 anni, devono limitare l'accesso alle persone in possesso di un certificato.

Le aziende in cui le persone dai 16 anni limitano l'accesso alle persone in possesso di un certificato COVID-19 devono integrare il piano di protezione con i seguenti punti:

- lo svolgimento regolare e corretto del controllo dell'accesso, compresa la formazione del personale;
- l'informazione agli ospiti sulla necessità di un certificato.

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 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.
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. Le persone malate in azienda devono essere mandate a casa e invitate a prendere contatto con il rispettivo medico e a rispettare le raccomandazioni dell'UFSP.
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
Bistro Casinò	Largo Zorzi 1, 6601 Locarno

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

Ogni persona è tenuta a indossare la mascherina nelle strutture e aziende accessibili pubblicamente. Gli ospiti sono esentati dall'obbligo della mascherina quando si siedono al tavolo e vi rimangono seduti. All'esterno non sussiste l'obbligo di indossare la mascherina.

Se nelle aziende e durante gli eventi, in caso di persone dai 16 anni, l'accesso è limitato a persone in possesso di certificato, all'interno decade l'obbligo di mascherina per i clienti.

Per i clienti con contatto diretto con gli ospiti vale:

- obbligo di mascherina all'interno se l'azienda o l'evento è accessibile a persone con o senza certificato COVID-19.
- Non sussiste obbligo di mascherina all'interno se l'accesso all'azienda o all'evento, in caso di persone dai 16 anni, è limitato a persone in possesso di certificato COVID-19 e se tutte le persone dispongono di un certificato COVID-19.
- Sussiste obbligo di mascherina all'interno se l'accesso all'azienda o all'evento, in caso di persone dai 16 anni, è limitato a persone in possesso di certificato COVID-19, ma non tutte le persone dispongono di un certificato COVID-19.

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

Le aziende devono assicurare che i gruppi di ospiti restino separati.

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,

- 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
- devono essere collocate delimitazioni efficaci tra i gruppi di clienti (p.es. pareti divisorie);

Negli spazi interni di ristoranti, bar e club, take-away compresi, le bevande e il cibo possono essere consumati solo stando seduti al tavolo.

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.

In caso di eventi in cui l'accesso non è limitato alle persone con certificato COVID-19, vale quanto segue:

- devono essere occupati al massimo due terzi della capacità;

- limite massimo di 1000 persone, se i partecipanti sono seduti;
- limite massimo di 500 persone, se i partecipanti sono in piedi e/o se si muovono liberamente e se l'evento si svolge all'esterno;
- gli eventi con ballo non sono consentiti.
- Se l'evento si svolge all'interno, si applica anche quanto segue: limite massimo di 250 persone, se i partecipanti sono in piedi e/o se si muovono liberamente e se l'evento si svolge all'interno;
- vige l'obbligo di mascherina e deve essere rispettata possibilmente la distanza;
- la consumazione è consentita solo da seduti o nei ristoranti;
- se la consumazione avviene in piedi, è necessario registrare i dati di contatto.

In caso di eventi in cui l'accesso con persone dai 16 anni è limitato alle persone in possesso di certificato COVID-19, vale unicamente l'obbligo di elaborare e implementare un piano di protezione. Il concetto di protezione deve contenere misure per l'igiene e per l'implementazione della limitazione degli accessi.

In caso di eventi con oltre 1000 persone si tratta di eventi di grandi dimensioni. Questi eventi sono soggetti all'obbligo di autorizzazione.

Discoteche, locali da ballo ed eventi con ballo devono limitare l'accesso in caso di persone dai 16 anni a persone in possesso di certificato COVID-19.

Gli spazi coperti in cui più della metà dei lati e/o più della metà della lunghezza di tutti i lati è chiusa si intendono spazi chiusi.

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

Durante la consumazione all'interno 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, 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).

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 (p.es. aerare ogni ora per circa 5-10 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.

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 invitate a prendere contatto con il rispettivo medico e a rispettare le raccomandazioni dell'UFSP. (cfr. www.bag.admin.ch/isolamento-e-quarantena). Ulteriori misure seguiranno dietro istruzioni dell'ufficio del medico cantonale.

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.

Sono esentate dalla quarantena dei contatti le persone che:

- possono provare di essere vaccinate contro il COVID-19;
- possono provare di essere state contagiate dal SARS-CoV-2 e sono considerate guarite.

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 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'attuali manifesti dell'UFSP: <https://bag-coronavirus.ch/downloads/>

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.

I datori di lavoro prendono ulteriori provvedimenti secondo il principio STOP (sostituzione, misure tecniche, misure organizzative, misure di protezione individuale), segnatamente la possibilità del telelavoro, la separazione fisica, squadre separate, la regolare aerazione o l'uso di mascherine.

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 personali di un ospite per ciascun gruppo di clienti, se il gruppo di clienti consuma all'interno. Non è necessario registrare i dati di contatto dei clienti che consumano all'esterno.

I gestori informano esplicitamente gli ospiti sull'obbligo di registrazione dei dati di contatto.

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

- come i dati di contatto vengono registrati presso gli ospiti (gestione di sistema, procedura ospite).
- 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: _____

Sostituto Responsabile o Gerente: __Andrea Merlino, 25.06.2021__