

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

Versione 21: 9 settembre 2021, valido dal 13 settembre 2021 (modello per il Ticino)

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.

Nei ristoranti, bar e club in cui la consumazione avviene sul posto l'accesso ai locali interni in caso di persone dai 16 anni di età è limitato ai possessori di certificato Covid. Gli esercizi possono invece rinunciare alle altre misure di sicurezza (distanziamento, pareti divisorie, obbligo di stare seduti, obbligo di mascherina ecc.).

All'esterno l'esercizio può limitare l'accesso alle persone in possesso di certificato Covid, ma non è obbligato a farlo. Se l'accesso agli spazi esterni di un ristorante, bar e club non viene limitato alle persone in possesso di un certificato Covid, tra i diversi gruppi di ospiti deve essere mantenuta sempre la distanza minima.

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. Inoltre, le discoteche e i locali da ballo devono registrare i dati di contatto degli ospiti.

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. I ristoranti, bar e club dove avviene la consumazione all'interno, devono garantire che l'accesso allo spazio interno sia limitato esclusivamente alle persone in possesso di un certificato – Covid.
3. È necessario indossare la mascherina negli spazi interni di strutture ed esercizi qualora l'accesso in caso di persone dai 16 anni di età non sia limitato ai possessori di certificato Covid.
4. I ristoranti, gli esercizi di ristorazione collettiva, i bar e i club assicurano che i diversi gruppi di ospiti non si mescolino negli spazi esterni, qualora l'accesso in caso di persone dai 16 anni di età non sia limitato ai possessori di certificato Covid.
5. 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.
6. Pulizia periodica e secondo le necessità delle superfici.
7. 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.
8. Per garantire la protezione devono essere considerati gli aspetti specifici del lavoro e della situazione lavorativa.
9. 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.
10. Le prescrizioni devono trovare attuazione a livello gestionale affinché le misure di protezione possano essere implementate e adeguate in modo efficiente.
11. I dati di contatto degli ospiti devono essere registrati conformemente al punto 11.

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. CERTIFICATO COVID

I ristoranti, i bar e i club nei quali la consumazione avviene sul posto devono limitare l'accesso ai locali interni in caso di persone dai 16 anni di età ai possessori di certificato Covid. La limitazione degli accessi negli spazi all'aperto è volontaria.

Misure

All'entrata, al tavolo o, al più tardi, al primo contatto del personale di servizio con gli ospiti, l'esercizio controlla i certificati Covid e l'identità degli ospiti. Nei ristoranti self-service il controllo dei certificati può essere eseguito per esempio alla cassa.

Gli ospiti devono essere informati sull'obbligo di certificato Covid, sul controllo degli accessi e sull'eventuale trattamento dei dati, per esempio mediante un manifesto (cfr. materiale informativo dell'UFSP: <https://ufsp-coronavirus.ch/download/>).

I certificati sono validi solo in abbinamento a un documento di identità (carta d'identità, passaporto ecc.). Il controllo del certificato Covid avviene mediante l'app «COVID Certificate Check». La persona che controlla il certificato Covid confronta sulla base del documento di identità (munito di foto) il nome e la data di nascita con le informazioni riportate sul certificato Covid.

Le persone di età inferiore ai 16 anni non sono tenute a esibire il certificato Covid.

I dati derivanti dal controllo del certificato possono essere conservati solo nella misura in cui ciò sia necessario per garantire il controllo degli accessi. In questo caso i dati devono essere eliminati al più tardi dopo 12 ore. I dati non possono essere conservati o utilizzati per altri scopi.

I collaboratori del settore ricettivo non sono tenuti a possedere un certificato Covid.

I datori di lavoro possono chiedere ai collaboratori il certificato, qualora ciò sia funzionale a misure di protezione adeguate. P.es. i collaboratori con certificato possono essere esonerati dall'obbligo di mascherina. Vanno innanzitutto sentiti i collaboratori. L'utilizzo del certificato per i collaboratori deve essere definito per iscritto in allegato al piano di protezione.

Se il datore di lavoro vuole introdurre un obbligo di certificato per tutti i collaboratori, l'esercizio deve offrire regolarmente test gratuiti (settimanali). Possono insorgere discriminazioni tra collaboratori vaccinati, guariti e non vaccinati.

Le mense aziendali, le strutture della ristorazione nella zona di transito degli aeroporti nonché in strutture sociali, possono rinunciare a limitare l'accesso delle persone a partire dai 16 anni alle persone con un certificato.

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

Gli ospiti che non consumano sul posto (take-away), o usano il servizio in camera (hotel) non sono tenuti a esibire alcun certificato. Per loro vale l'obbligo della mascherina nei locali interni e il rispetto del distanziamento.

3. MASCHERINE FACCIALI

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

Misure

Nei locali interni l'obbligo di mascherina decade per gli ospiti nel caso in cui l'accesso sia limitato alle persone in possesso di certificato Covid.

Nemmeno all'esterno vige l'obbligo di mascherina. Gli ospiti senza certificato COVID che si trattengono all'esterno indossano la mascherina quando si recano all'interno (p.es. banco, buffet, servizi igienici ecc.).

I collaboratori con contatto diretto indossano generalmente la mascherina nei locali interni. Sono possibili alleggerimenti per i collaboratori con certificato e se ciò viene documentato per iscritto dal datore di lavoro.

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.

4. DISTANZIAMENTO DEI GRUPPI DI OSPITI

Se l'accesso è limitato ai possessori di certificato Covid (obbligatorio all'interno, volontario all'esterno), i diversi gruppi di ospiti possono mescolarsi.

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

Misure negli spazi interni (certificato Covid obbligatorio)

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.

Se l'accesso è limitato ai possessori di certificato Covid, i diversi gruppi di ospiti possono mescolarsi.

In caso di eventi negli spazi interni in cui l'accesso non è limitato ai possessori di certificato Covid, vale quanto segue:

- devono essere occupati al massimo due terzi della capacità;
- il limite massimo è di 30 persone;
- i partecipanti devono appartenere a un'associazione o a un altro gruppo di persone che si conoscono tra loro;
- obbligo di mascherina;
- divieto di consumazione.

In tutti gli altri eventi al chiuso l'accesso deve essere limitato in caso di persone dai 16 anni di età ai possessori di certificato Covid.

Misure spazi esterni (nel caso in cui l'accesso non sia limitato alle persone in possesso di certificato Covid)

Nella zona esterna 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);

In caso di eventi all'esterno 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;
- gli eventi con ballo non sono consentiti.

Se gli eventi si svolgono all'aperto con una limitazione degli accessi alle persone in possesso di certificato Covid, la limitazione vale anche per l'accesso ai ristoranti che rientrano nell'evento.

Misure mense aziendali

Nelle mense aziendali l'utilizzo del certificato Covid è facoltativo.

Se le mense aziendali non limitano l'accesso alle persone con certificato Covid, vale quanto segue:

- rispetto della distanza tra i gruppi di ospiti
- obbligo di stare seduti durante la consumazione.

5. 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.

Tra ospite e personale non si ha contatto fisico. Fanno eccezione le emergenze mediche. Si raccomanda di evitare le strette di mano.

L'esercente invita gli ospiti a rispettare le misure igieniche e di protezione. In caso di mancato rispetto l'esercente può avvalersi del diritto di polizia. L'azienda non è responsabile del rispetto delle misure igieniche e protettive negli spazi pubblici.

Misure negli spazi interni (certificato Covid obbligatorio)

Fra i gruppi di ospiti non è più obbligatorio rispettare la regola del distanziamento.

L'esercente assicura che gli ospiti in coda possano rispettare la distanza minima nell'attesa che venga loro controllato il certificato Covid.

Negli spazi in cui gli ospiti sia con sia senza certificato Covid si intrattengono (banco, buffet, toilette ecc.), l'esercente assicura che tra i gruppi di ospiti possa essere rispettata la distanza minima.

L'esercizio garantisce che possa essere rispettata la distanza minima di 1,5 metri tra i collaboratori.

Misure spazi esterni (nel caso in cui l'accesso non sia limitato alle persone in possesso di certificato Covid)

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.

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

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.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. 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. Gli ospiti devono essere informati soprattutto sul campo di applicazione del certificato Covid, sulle regole di distanziamento, l'uso della mascherina e sul divieto di mescolamento 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.

L'esercizio istruisce i collaboratori sul controllo dei certificati Covid.

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.

10. 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).

11. 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 di discoteche e locali da ballo registrano i dati di contatto degli ospiti.

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 dopo la 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 sono di competenza della persona responsabile.

Responsabile, firma leggibile e data: _____

Sostituto responsabile o gerente, firma leggibile e data: _____