

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

Modello per il Ticino (19.10.2020)

INTRODUZIONE

Il Piano di Protezione (in seguito PP) vale per tutti gli offerenti di servizi di ristorazione. Fanno eccezione le offerte di pasti nelle scuole obbligatorie (dove vige un apposito PP), come pure gli esercizi non accessibili al pubblico (per gli eventi non accessibili al pubblico non è necessario alcun PP, salvo che non vi sia un esplicito ordine contrario). 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 altre linee guida legali in materia di igiene e protezione rimangono vigenti (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 nella situazione particolare e le disposizioni ordinate dal Cantone.

Il presente PP sarà valido fino alla sua revoca o fino all'approvazione di una nuova versione. In caso di dubbio, per quanto concerne le questioni di pertinenza federale, occorre riferirsi alla versione in lingua tedesca del documento, pubblicato su gastrosuisse.ch.

Questo PP considera di principio le disposizioni cantonali quali prioritarie.

L'azienda ha la responsabilità e l'obbligo di assicurare il rispetto del PP, come pure i suoi aggiornamenti. Tocca all'azienda designare il responsabile che si incarichi di verificare gli aggiornamenti, gli adeguamenti, la comunicazione ai dipendenti e il rispetto del PP.

Rimangono in vigore le disposizioni e raccomandazioni federali in particolare quelle pubblicate dall'Ufficio Federale della Sanità Pubblica (in seguito UFSP) e dalla Segreteria di Stato dell'Economia (SECO) in merito ai piani pandemici, la protezione della salute sul posto di lavoro, le misure di prevenzione, ecc...

REGOLE DI BASE (ORDINANZA COVID 19 – SITUAZIONE PARTICOLARE)

Il PP 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 per la singola struttura.

1. Tutte le persone in azienda devono lavarsi le mani a intervalli regolari e all'occorrenza.
2. Le strutture di ristorazione, i bar e la ristorazione collettiva devono assicurare che i gruppi di ospiti restino separati. Locali notturni: registrazione dei dati di contatto delle persone presenti (vedasi punto 2).
3. I collaboratori e qualsiasi altra persona devono tenersi a una distanza di 1,5 metri gli uni dagli altri. Nelle attività 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, in particolare le superfici di contatto ad uso comune sono regolarmente pulite.
5. I malati in azienda devono essere mandati a casa e istruiti sull'obbligo di isolamento stabilito dall'UFSP e dal Medico cantonale.
6. Per garantire la protezione devono essere considerati gli aspetti specifici del lavoro, della situazione lavorativa e dell'azienda.

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. Tutte le prescrizioni e la segnaletica devono trovare attuazione a livello gestionale affinché le misure di protezione possano essere implementate, adeguate in modo efficiente ed aggiornate costantemente.
9. I dati di contatto degli ospiti devono essere registrati conformemente ai punti 2 e 9 (cifra 4 dell'allegato dell'Ordinanza).
10. E' compito dell'azienda, che delegherà un responsabile ed un eventuale sostituto, adeguare il PP al proprio esercizio e verificare gli aggiornamenti.

VALIDITÀ PER LE SEGUENTI AZIENDE

Nome	Indirizzo

1. IGIENE DELLE MANI (CIFRA 2 DELL'ALLEGATO DELL'ORDINANZA)

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

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 e all'occorrenza, con acqua e sapone. In particolare, ciò deve avvenire prima dell'arrivo sul posto di lavoro 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 e qualsiasi altra azione che necessita ragionevolmente di una misura d'igiene.

2.1 DISTANZIAMENTO DEI GRUPPI DI OSPITI (CIFRA 3 E 4 DELL'ALLEGATO DELL'ORDINANZA)

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, salvo diversa disposizione aziendale.

Dal 19 ottobre 2020 vige l'obbligo della mascherina per tutti i luoghi al chiuso accessibili al pubblico, pertanto anche negli esercizi alberghieri e della ristorazione.

La mascherina negli spazi dell'esercizio della ristorazione può non essere indossata:

- All'esterno se sono rispettate le regole del distanziamento e degli assembramenti (gruppi);
- Dalle persone che non hanno ancora compiuto i 12 anni;
- Dalle persone che possiedono un certificato medico che li esonera dall'indossare una mascherina (riservata la facoltà dell'esercente di obbligare ad indossare precauzionalmente altre protezioni, quali la visiera)
- Quando ci si trova in locali appositamente protetti, per esempio all'interno della propria camera d'albergo
- Quando si è seduti per la consumazione;

- Chi si esibisce quale artista, se durante detta attività non è possibile indossare la mascherina;
- Dal personale non adibito al servizio se vengono adottate misure di protezione idonee, quali l'installazione di barriere adeguate e se nell'attività è rispettata la distanza sociale tra i colleghi di lavoro e i fornitori.

Negli esercizi di ristorazione, compresi i bar, la consumazione **avviene unicamente al tavolo**, rispettivamente al posto assegnato. Inoltre:

- 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;
- b. per i gruppi di ospiti di oltre 15 persone (ma meno di 100) vigono per analogia le regole per le manifestazioni private: in tale caso l'organizzatore (o chi per esso) deve registrare i contatti di tutte le persone appartenenti al gruppo;
- c. per i gruppi di ospiti di oltre 100 persone (ma meno di 1000) occorre altresì attuare un piano di protezione specifico;
- d. Per quanto concerne i dati di contatto **per avventori o gruppi di al massimo 15 persone, laddove occorre farlo**, è sufficiente registrare quelli di una sola persona, per ciascun gruppo di ospiti, salvo che non vi siano altre specifiche disposizioni che ordinano la ripresa dei dati di ogni singola persona.

Se vi sono vani delle strutture o degli eventi utilizzati dai visitatori di tutti i settori, ad esempio gli ingressi o i settori destinati alle pause, occorre rispettare le regole di distanziamento o prendere e attuare adeguate misure di protezione **se non fossero indossate le mascherine**.

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 obbligatoriamente le regole del distanziamento sociale con gli altri bambini e le altre persone.

I grandi eventi sottostanno alle regole specifiche stabilite dalle Autorità ed ai rispettivi PP.

2.2 RISOLUZIONI GOVERNATIVE VALIDE PER IL CANTONE TICINO

(STATO ODIERNO)

Ogni responsabile dell'azienda operante nel cantone Ticino deve costantemente verificare e aggiornare le disposizioni in materia Covid-19 emanate regolarmente dalle Autorità cantonali, in particolare dal Consiglio di Stato e dal Medico cantonale.

Misure

1) Le disposizioni concernenti gli assembramenti di persone in spazi/ luoghi pubblici non concernono di principio gli esercizi pubblici, ma possono entrare in considerazione in casi particolari (es. sagra di paese, festa sportiva, ecc...)

2) È stabilita e confermata la chiusura di locali notturni, discoteche, piano bar, sale da ballo, e club.

3) Al posto della mascherina chirurgica è ammessa una mascherina in tessuto certificata, in buono stato e indossata in maniera da coprire bocca e naso. Visiere e dispositivi analoghi non possono sostituire la mascherina.

4) Fatte salve le eccezioni per le cifre 5 e 6, in tutte le strutture della ristorazione si deve provvedere alla raccolta dei dati degli ospiti, registrando – per almeno una persona al tavolo – in particolare:

-cognome, nome,

-domicilio,

-numero di telefono,

-ora di arrivo e di partenza.

5) La registrazione dei dati può essere tralasciata in caso di consumazione veloce, con permanenza nella struttura inferiore ai 15 minuti.

6) Eccetto per i casi di cui alla cifra 5, la ripresa dei dati per i gruppi di ospiti composti da oltre 15 (e meno di 100) persone va fatta per ogni avventore.

- 7) Il gerente e/o responsabile aziendale per il rispetto delle normative Covid deve garantire con misure adeguate la correttezza dei dati di contatto rilevati. I dati sugli avventori devono essere conservati in forma elettronica suddivisi giornalmente per un periodo di 14 giorni. È ammesso l'uso di applicazioni per smartphone di facile utilizzo
- 8) Le strutture della ristorazione devono poter trasmettere al Medico cantonale a prima richiesta l'elenco degli avventori di un determinato giorno con le indicazioni prescritte entro due ore, tra le 07.00 e le 22.00, sette giorni su sette. Il gerente e/o responsabile comunica ai clienti il numero da chiamare in caso di necessità
- 9) Per il personale che lavora nelle strutture della ristorazione deve essere tenuto un piano di lavoro che indichi l'ora di arrivo e di partenza dal locale.
- 10) Per gli edifici scolastici e di formazione valgono le disposizioni degli specifici modelli di piani di protezione.
- 11) Le manifestazioni pubbliche o private con presenza cumulativamente superiore ai 300 partecipanti devono essere preventivamente autorizzate dal Comune in cui si tiene l'evento e poi approvate dal "Gruppo di lavoro grandi eventi" incaricato dal Consiglio di Stato.

3. TENERSI A DISTANZA (CIFRA 3 DELL'ALLEGATO DELL'ORDINANZA)

I collaboratori e qualsiasi altra persona devono tenersi a una distanza di 1,5 metri gli uni dagli altri. Nelle attività in cui il rispetto della distanza di 1,5 metri non è praticabile, l'esposizione dei collaboratori va ridotta al minimo limitando la durata del contatto e/o attuando misure di protezione adeguate.

Misure

Secondo l'UFSP esiste un maggiore rischio di contagio se non è rispettata la distanza di 1,5 metri per più di 15 minuti.

Tra i gruppi di ospiti vanno rispettate le seguenti distanze:

- 1,5 metri anteriormente e lateralmente con disposizione fianco a fianco;
- posteriormente, 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 fossero separati da pannelli (per es. plexiglass).

In caso di tavoli molto lunghi (ad es. tavoli da banchetto, da grotto, ristoranti con nastro trasportatore, ecc.) possono sedere più gruppi di ospiti a condizione che venga rispettata la distanza minima di 1,5 metri tra i singoli gruppi oppure che vengano utilizzati i pannelli divisorii (es. plexiglass).

All'interno di un singolo gruppo di ospiti non è necessario rispettare le distanze minime. In caso di presenza di diversi gruppi di ospiti, l'esercente assicura che i diversi gruppi non si mescolino tra loro.

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

L'azienda ricorre 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 coordinare il flusso di avventori.

Di regola, 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 se sono previste misure di protezione idonee.

Qualora, per un **determinato periodo**, la tipologia dell'attività, le circostanze locali, motivi di esercizio o economici non permettessero il rispetto del necessario distanziamento oppure l'adozione di misure di protezione, l'azienda effettuerà la registrazione dei dati di contatto delle persone presenti secondo il punto 9.

In tal caso, il responsabile conferma con la propria firma che per un determinato periodo, l'esercizio non può rispettare il necessario distanziamento o adottare misure di protezione idonee (quali ad esempio l'uso della mascherina o l'installazione di barriere adeguate), indicandone i motivi nonché spiegando che altrimenti risulterebbe oggettivamente impossibile una gestione redditizia dell'attività.

Il Cantone stabilisce quali sono le condizioni dettagliate da rispettare.

Durata e motivi per il temporaneo mancato rispetto del necessario distanziamento:

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, segnatamente all'esterno dell'area dell'esercizio.

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 visibili che segnalino le regole di distanziamento tra i clienti. Occorre predisporre la necessaria segnaletica per il rispetto del distanziamento.

Le aziende che offrono un concetto tipo "buffet" devono segnalare ai clienti le regole di distanziamento tra i gruppi mediante appositi cartelli e segnaletica orizzontale sul pavimento. La zona antistante il buffet deve essere sufficientemente sgombera.

Attività con distanziamento non praticabile (meno di 1,5 metri)

Per garantire la protezione devono essere considerati gli aspetti specifici dell'attività e della situazione lavorativa.

Misure

Tra gli ospiti e il personale non deve esserci contatto fisico. Fanno eccezione le emergenze mediche. Le strette di mano vanno evitate.

Qualora due persone lavorassero vicine per un periodo prolungato, devono osservare una distanza di 1,5 metri l'una dall'altra, voltarsi le spalle a vicenda e lavorare in posizione asimmetrica oppure indossare le mascherine. La distanza minima viene meno quando le postazioni di lavoro sono separate da pannelli divisorii o tende.

Nel servizio si raccomanda vivamente una distanza minima di 1,5 metri. L'azienda verifica che le misure organizzative per garantire questa distanza venga rispettata (ad es. tavoli o carrelli per servire, punti dove servirsi, servizio tramite teca). Se la distanza minima non può essere garantita, l'azienda deve proteggere il personale mantenendo al minimo l'esposizione delle persone con la riduzione della durata del contatto e/o con l'attuazione di misure di protezione adeguate.

L'azienda deve porre i collaboratori in condizione di lavorare con le mascherine. L'azienda può vietare l'uso di una particolare mascherina solo se il prodotto è relativamente vistoso e se sono disponibili soluzioni alternative.

Nel Cantone Ticino il personale addetto al servizio alla clientela nelle strutture della ristorazione è tenuto ad indossare la mascherina (v. punto 2.9).

4. 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 con coperchio, soprattutto per lo smaltimento dei fazzolettini e delle mascherine.

Le pattumiere devono essere svuotate regolarmente.

Gli indumenti da lavoro devono essere cambiati regolarmente e lavati con del detersivo.

L'azienda deve garantire un ricambio periodico e sufficiente dell'aria nei locali destinati al lavoro e agli ospiti (ad es. aerando almeno 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 vengano usati da altri clienti (es. tovaglie). Qualora si usassero tovagliette o altri tessili sopra la tovaglia che coprono l'intero tavolo, la tovaglia sottostante non deve essere sostituita dopo ogni uso se intatta e pulita.

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

5. MALATI DI COVID-19 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). Valgono inoltre le raccomandazioni e le istruzioni del Medico cantonale.

6. SITUAZIONI DI LAVORO PARTICOLARI

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

Misure

Le mascherine 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, lo spostamento e la rimozione di merci e rifiuti.

7. INFORMAZIONE

Le prescrizioni e le misure devono essere comunicate ai collaboratori e a qualsiasi altra persona potenzialmente 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, nonché dei relativi aggiornamenti, soprattutto nei confronti dei collaboratori particolarmente a rischio.

L'azienda deve affiggere all'entrata un documento che riporti le misure di protezione stabilite dall'UFSP e dal Medico cantonale. 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 (es. mascherine, guanti, grembiuli) affinché vengano indossati, utilizzati e smaltiti correttamente. Il personale va istruito anche sull'impiego corretto dei disinfettanti. La formazione può essere comprovata tramite la sottoscrizione da parte del personale dell'avvenuta istruzione.

Non essendo tutte resistenti all'alcool, le superfici possono subire delle alterazioni. Si consiglia 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 degli appositi manifesti pubblicati delle autorità federali e cantonali.

Occorre prestare attenzione al fatto che i dati sanitari sono particolarmente sensibili. I collaboratori sono resi attenti dell'importanza della riservatezza dei dati (vedi punto 9). L'azienda informa i collaboratori in modo trasparente sulla situazione sanitaria interna.

8. 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. Se necessario, offre mascherine igieniche e guanti.

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

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

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

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

9. 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 dati di contatto delle persone presenti devono essere registrati, **tranne nei casi di consumazione veloce, con permanenza nella struttura inferiore ai 15 minuti.**

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

- a. il previsto mancato rispetto della distanza obbligatoria e il conseguente maggior rischio di contagio;

- b. la possibilità di essere contattati dal Medico cantonale nonché la sua competenza di ordinare una quarantena in caso di contatti con persone malate di COVID-19;

I dati di contatto possono essere registrati tramite i sistemi di prenotazione o di registrazione dei membri o mediante un formulario di contatto, salvo esplicito ordine contrario delle Autorità per determinate casistiche (vedi punto 2)

Devono essere registrati i seguenti dati:

- a. cognome, nome, domicilio, numero di telefono;
- b. l'orario di arrivo e di partenza;
- c. l'indicazione del numero del tavolo non è obbligatoria ma consigliata;
- d. per gli eventi senza posti a sedere con un numero di persone variante tra le 300 e le 1'000: il settore nel quale la singola persona si troverà. Per manifestazioni con oltre 1'000 persone, vi è l'obbligo di sedersi. Rimangono riservate le decisioni specifiche ordinate delle autorità nelle autorizzazioni da loro rilasciate e i PP concernenti i grandi eventi.

Fatti salvi i casi di gruppi di ospiti di oltre 15 persone (v. punto 2.1), è sufficiente registrare una sola persona per tavolo.

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

Su richiesta, i dati di contatto devono essere trasmessi al Medico cantonale per l'identificazione e l'informazione delle persone sospettate di contagio.

Salvo esplicito accordo della persona interessata, i dati di contatto rilevati non possono essere trattati per nessun altro scopo e devono essere conservati fino a 14 giorni dopo la partecipazione a una manifestazione o la visita di una struttura e in seguito immediatamente cancellati.

Per gli eventi privati, in particolare quelli familiari, che si tengono in strutture **non** accessibili al pubblico o i cui partecipanti sono noti agli organizzatori, ogni persona **rispetta le direttive pertinenti per il numero di persone presenti, nonché** le raccomandazioni dell'UFSP e del Medico cantonale concernenti l'igiene e il comportamento durante l'epidemia. **Il gerente e/o il responsabile per la sicurezza del Covid si accerta che l'organizzatore intraprenda quanto raccomandato dalle autorità.**

ALLEGATI

Allegato	Scopo

CONCLUSIONE

Il presente documento è stato spiegato a tutti i collaboratori ed alle persone potenzialmente interessate.

Il Responsabile aziendale per il PP tiene costantemente aggiornato il presente documento adeguandolo alle modifiche ordinate dalle Autorità federali e cantonali.

L'attuazione del piano e il contatto con le autorità sono di competenza della persona responsabile designato dall'azienda.

Responsabile, firma leggibile e data: _____

Sostituto responsabile o gerente, firma leggibile e data: _____