

Promemoria interno sul Concetto di protezione per il settore alberghiero e della ristorazione durante il COVID-19

Il Concetto di protezione per il settore della ristorazione vale per tutti i fornitori di servizi gastronomici e rappresenta l'attuazione delle disposizioni della Confederazione. La salute della popolazione per il settore ricettivo è una questione di grande importanza. Rispettando il concetto di protezione i collaboratori del settore dimostrano di assumersi le loro responsabilità nella gestione del coronavirus.

Disposizioni vincolanti



L'azienda garantisce che i gruppi di ospiti restino separati tra di loro. Tutti gli ospiti devono utilizzare i posti a sedere. Non è consentita la consumazione in piedi. Nel caso degli esercizi con ordinazione al bancone gli ospiti devono essere informati tramite apposita scritta del limite massimo ammesso di persone sedute a ogni tavolo.



Approntamento di stazioni igienizzanti per le mani: Gli ospiti devono potersi disinfettare le mani con acqua e sapone o con appositi disinfettanti al momento dell'ingresso.

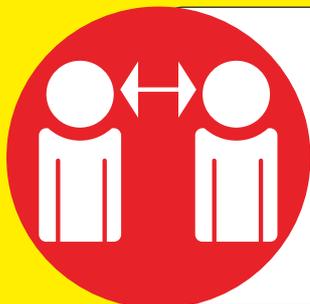


A ogni tavolo può sedersi al massimo un gruppo di ospiti composto di 4 persone. Fanno eccezione i genitori con bambini e i servizi di ristorazione non pubblici di aziende e scuole.

Disposizioni vincolanti



Tra i gruppi di ospiti vanno rispettate le seguenti distanze: 2 metri di distanza in senso anteriore e laterale con disposizione fianco a fianco; in senso posteriore, 2 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.



Qualora 2 persone lavorino vicino per un periodo prolungato devono osservare una distanza di 2 metri l'una dall'altra, voltarsi le spalle a vicenda e lavorare in posizione asimmetrica oppure indossare le mascherine igieniche oppure visiere di protezione. La distanza minima viene meno quando le postazioni di lavoro sono separate da pannelli divisorii o tende.



L'esercizio, tra altro, garantisce con le linee di demarcazione sulla pavimentazione che i clienti in fila d'attesa rispettino una distanza di due metri. L'azienda deve assicurare che la distanza minima di 2 metri sia rispettata nei bagni (ad es. chiudendo alcuni orinatoi), nei locali destinati al soggiorno, negli spogliatoi e in altri locali riservati al personale.



Per proteggere il personale in servizio al bancone esposto a un contatto prolungato, devono essere attuate delle misure particolari (ad es. separando le aree particolarmente esposte mediante pannelli di protezione dagli schizzi di saliva) qualora non possa essere rispettata la distanza minima di 2 metri dagli ospiti.



L'azienda evita che il personale tocchi oggetti degli ospiti, tra cui anche i loro indumenti. I guardaroba sono consentiti solo se l'indumento può essere smaltito o rimosso senza toccare altri indumenti oppure oggetti (ad esempio grucce per indumenti).

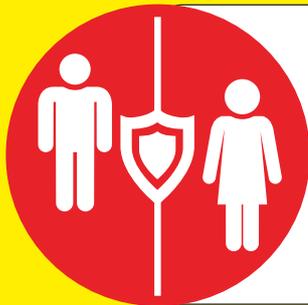
Disposizioni vincolanti



L'azienda deve segnalare agli ospiti le misure di igiene e di protezione. In caso di violazione, l'azienda deve esercitare il diritto di proprietario. Nei locali in cui gli ospiti ordinano al bancone vanno affissi dei cartelli che segnalino le regole di distanziamento ai clienti. Inoltre devono essere utilizzati mezzi per il distanziamento. Le aziende con concetti di buffet devono segnalare ai clienti le regole di distanziamento mediante cartelli e segnaletica orizzontale sulla pavimentazione.



Tutte le persone in azienda devono lavarsi le mani a intervalli regolari con acqua e sapone. In particolare ciò deve avvenire prima dell'arrivo e prima e dopo le pause. Dove ciò non sia possibile le mani vanno disinfettate. Le mani vanno sempre lavate o disinfettate prima dei seguenti lavori: apparecchiamento dei tavoli, piegamento dei tovaglioli e lucidatura delle posate.



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



Nel servizio si raccomanda vivamente una distanza minima di 2 metri. L'azienda dovrebbe verificare le misure organizzative per garantire che questa distanza possa essere rispettata (ad es. tavoli di servizio, stazioni di prelievo). Se questa distanza minima non può essere garantita, l'azienda deve proteggere il personale mantenendo al minimo l'esposizione delle persone grazie alla riduzione della durata del contatto e/o tramite l'attuazione di misure di protezione adeguate.

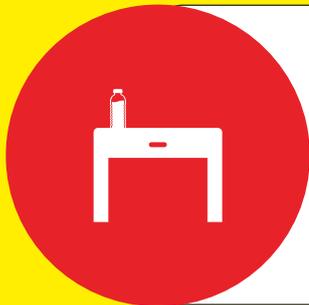


Se la distanza di 2 metri risulta inferiore in servizio, anche per un breve periodo di tempo, si raccomanda vivamente – seppur non sia obbligatorio – di indossare una mascherina igienica o una visiera di protezione.

Disposizioni vincolanti



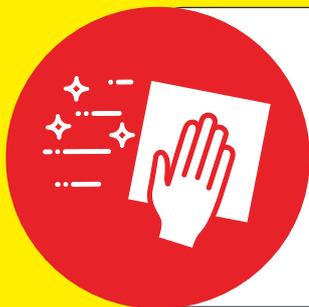
Le mascherine igieniche vengono sostituite almeno ogni quattro ore. Le mani devono essere lavate prima di indossare la mascherina e dopo averla tolta e smaltita. Le mascherine monouso devono essere smaltite in una pattumiera chiusa. I guanti monouso vengono cambiati dopo un'ora e smaltiti in una pattumiera chiusa.



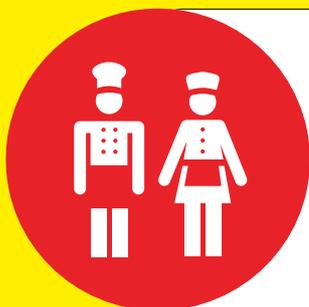
I posti a sedere nei locali destinati ai seminari dell'azienda devono essere a una distanza minima di 2 metri.



Le maniglie delle porte, i pulsanti degli ascensori, i corrimano delle scale, i braccioli delle sedie, le macchine del caffè, gli elettrodomestici della cucina e gli altri materiali da lavoro utilizzati da più persone devono essere puliti o disinfettati regolarmente e in modo appropriato a seconda dell'uso, ma almeno 1 volta al giorno. I servizi igienici vengono puliti e disinfettati dopo ogni turno (ma almeno 2 volte al giorno) e deve essere stilato un verbale di pulizia.



Per i lavori di pulizia vanno impiegate preferibilmente salviette monouso. Eventuali panni di stoffa vanno sostituiti regolarmente, ma almeno 2 volte al giorno. Le superfici e gli oggetti (ad es. superfici di lavoro, tastiere, casse, telefoni, grucce per indumenti), in particolare quelli a uso comune, vanno puliti regolarmente con detergenti o disinfettanti appropriati.



Gli indumenti da lavoro devono essere cambiati ogni giorno e lavati a seconda dell'uso con del detersivo convenzionale. Il personale deve indossare indumenti da lavoro personali. Non è consentito condividere, ad esempio, i grembiuli e le toque da cuoco.

Disposizioni vincolanti



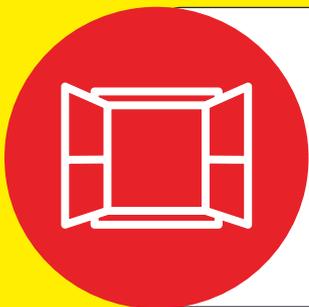
I tessuti in uso agli ospiti vanno lavati prima che passino ad altri clienti (ad es. tovaglie). La disponibilità di sapone, disinfettanti per le mani, salviette monouso e detergenti (di oggetti e/o superfici) deve essere verificata a intervalli regolari e garantita.



Il coperto deve essere sostituito dopo ogni uso e pulito prima del riutilizzo.



Le posate e le stoviglie, anche quelle non utilizzate, vanno lavate possibilmente in lavastoviglie (non a mano). Il lavaggio deve essere eseguito a temperature superiori a 60 °C.



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).



Le pattumiere aperte devono essere svuotate più volte al giorno. I sacchetti dell'immondizia non vanno compressi a mano.

Disposizioni vincolanti



Il personale indossa guanti quando maneggia rifiuti e panni sporchi. I guanti vengono smaltiti immediatamente dopo l'uso e il personale si lava accuratamente le mani dopo aver maneggiato i rifiuti e i panni sporchi.



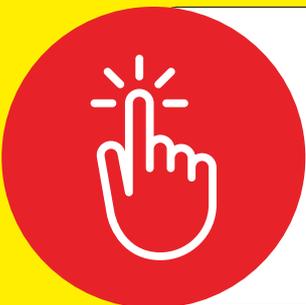
Non è consentito l'uso di attrezzature per il tempo libero come i tavoli da biliardo, le freccette, il bowling, il karaoke e le slot machine né la musica dal vivo.



Va evitato l'uso di oggetti a uso condiviso (ad es. contenitori di spezie, cestini portaposate, portaburro) oppure questi ultimi vanno puliti prima di darli in uso ad altri ospiti. I menù e i vassoi vanno puliti o disinfettati prima che vengano consegnati ad altri ospiti.

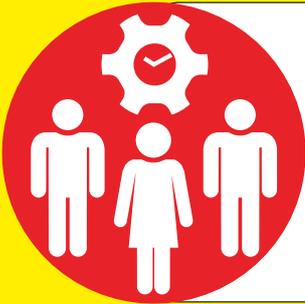


I buffet self-service devono essere convertiti a buffet serviti. In alternativa, l'azienda deve garantire che ogni ospite si disinfetti le mani prima di servirsi o che utilizzi guanti monouso oppure che si serva con posate pulite.



Va evitato l'impiego di touch screen in uso agli ospiti (ad es. per le ordinazioni). In alternativa, tali dispositivi devono essere disinfettati dopo ogni utilizzo da parte dei clienti o devono essere messe a disposizione del disinfettante e delle salviette monouso.

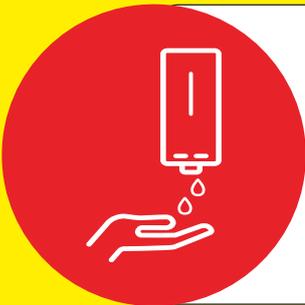
Disposizioni vincolanti



L'azienda deve informare i collaboratori dei loro diritti e delle misure aziendali di protezione.



Il personale deve comunicare alla clientela che è preferibile il pagamento non in contanti e senza contatto.



L'azienda fornisce prodotti per l'igiene come sapone e disinfettanti. Controlla regolarmente la disponibilità e provvede al ripristino delle scorte. Se necessario, offre mascherine igieniche, visiere di protezione e guanti.



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



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.

Disposizioni vincolanti



L'azienda deve considerare che i gruppi a rischi hanno bisogno di particolare protezione. Ai collaboratori particolarmente a rischio vanno assegnati solo compiti a basso rischio di contagio. Le postazioni di lavoro devono essere allestite in modo tale da evitare ogni stretto contatto con altre persone.



L'azienda deve comunicare periodicamente ai dipendenti le misure igieniche attuate e come gestire la clientela in sicurezza. Il personale deve essere istruito sull'impiego professionale di disinfettanti per superfici e sull'uso dei dispositivi di protezione individuale affinché vengano indossati, utilizzati e smaltiti correttamente.



L'azienda deve vietare ai collaboratori malati di lavorare e mandarli subito a casa. I collaboratori che manifestano i sintomi della malattia devono essere mandati a casa e istruiti sull'obbligo di (auto)isolamento stabilito dall'UFSP. Ulteriori misure seguiranno dietro istruzioni dell'ufficio del medico cantonale.

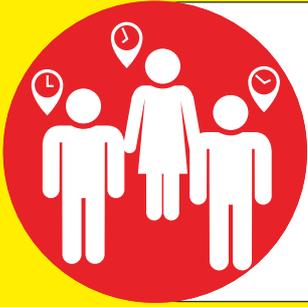


L'azienda deve affiggere all'entrata un documento che riporti le misure di protezione stabilite dall'UFSP. L'attenzione dei clienti deve essere richiamata in particolare sulle regole di distanziamento e sull'obbligo di separazione dei gruppi di ospiti.



Ogni gruppo di ospiti inserisce volontariamente i dati di contatto (cognome, nome, numero di telefono, data, ora, numero di tavolo) di una persona. L'azienda mette a disposizione un formulario per la compilazione dei dati di contatto. Nei ristoranti self-service e nelle mense scolastiche e aziendali non aperte al pubblico non vengono registrati i dati di contatto.

Disposizioni vincolanti



L'azienda conserva i dati per 14 giorni e poi li elimina completamente. L'azienda deve essere in grado di informare quali tavoli sono stati serviti da un collaboratore negli ultimi 14 giorni.