

PIANO DI PROTEZIONE STANDARD PER EVENTI PRESSO AZIENDE ALBERGHIERE CONTRO IL COVID-19

Versione 2: 29.05.2020, valido dal 6 giugno 2020

INTRODUZIONE

Il presente piano di protezione vale per tutti gli alberghi che offrono eventi (ad es. seminari). Le misure di seguito specificate devono essere attuate da tutte le aziende. Le autorità cantonali eseguiranno controlli rigorosi per verificarne il rispetto. 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 2 sui provvedimenti per combattere il coronavirus (COVID-19).

Il presente piano di protezione sarà valido fino alla sua revoca. In caso di dubbio riferirsi alla versione in lingua tedesca del documento. Per i gruppi di ospiti vale la definizione del piano di protezione per il settore alberghiero e della ristorazione.

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

Il presente piano non sostituisce il piano di protezione per il settore alberghiero e della ristorazione, il cui rispetto è imperativo nell'ambito della ristorazione.

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. Il datore di lavoro e i responsabili dell'azienda rispondono della scelta e dell'attuazione delle misure.

1. Tutte le persone in azienda devono lavarsi le mani a intervalli regolari. Va evitato, per quanto possibile, il contatto con oggetti e superfici.
2. Le strutture di ristorazione, i bar e la ristorazione collettiva devono assicurare che i gruppi di ospiti restino separati. Discoteche, locali da ballo e locali notturni: registrazione dei dati di contatto delle persone presenti se si verificano contatti stretti.
3. I collaboratori e qualsiasi altra persona devono tenersi a una distanza di 2 metri gli uni dagli altri. Nei lavori in cui il rispetto della distanza di 2 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.
5. Le persone particolarmente a rischio devono essere protette in modo adeguato.
6. I malati in azienda devono essere mandati a casa e istruiti sull'obbligo di (auto)isolamento stabilito dall'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 delle persone vengono registrati conformemente al piano di protezione per il settore alberghiero e della ristorazione.

COSA È ATTUALMENTE CONSENTITO E COSA NON LO È (AGGIORNAMENTO 6 GIUGNO 2020)

Tutti gli eventi di qualsiasi tipo sono consentiti fino a un massimo di 300 persone.

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.

Prescrizioni	Standard attuativi
Approntamento di stazioni igienizzanti per le mani: all'arrivo i clienti devono lavarsi le mani con acqua e sapone se sono presenti oggetti per l'uso condiviso.	Gli ospiti devono potersi lavare le mani con acqua e sapone o disinfettarle con appositi prodotti igienizzanti al momento dell'ingresso nell'azienda.
Tutte le persone in azienda devono lavarsi le mani con acqua e sapone a intervalli regolari.	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.
Va evitato il contatto con oggetti e superfici.	I partecipanti al seminario sono invitati a portare se possibile il proprio computer portatile (materiale proprio come le penne). Il materiale dell'azienda viene disinfettato periodicamente o smaltito dall'azienda.

2. RISPETTO DELLE DISTANZE

I collaboratori e qualsiasi altra persona devono tenersi a una distanza di 2 metri gli uni dagli altri.

Prescrizioni	Standard attuativi
Definire le zone di movimento e soggiorno	
Tra i gruppi di ospiti va garantita una distanza di 2 metri.	Nell'ambito di un gruppo di ospiti non è necessario rispettare le distanze minime. L'azienda garantisce che diversi gruppi non si mescolino. Nei bagni va assicurata la distanza di 2 metri (ad es. chiudendo alcuni orinatoi o WC). Se possibile, definire le direzioni di marcia nei corridoi per ridurre la possibilità che gli ospiti si incrocino
Divisione degli spazi	
Se possibile rispettare la distanza	Nei seminari si applica la distanza minima di 2 metri tra i rispettivi partecipanti se la sala per seminari offre sufficiente spazio.
Pannelli divisorii	I pannelli divisorii devono rispondere ai seguenti requisiti quando la distanza tra i posti a sedere in senso laterale e in senso anteriore e posteriore è inferiore a 2 metri. - Il lato superiore dei pannelli divisorii deve trovarsi a un'altezza di almeno 1.5 metri (misurati dal pavimento) e di almeno 70 centimetri al di sopra dei posti a sedere.

	<ul style="list-style-type: none"> - Il lato inferiore del pannello divisorio deve trovarsi tra il pavimento e il punto più alto del posto a sedere (separato da pannello) che si trova più in basso. - In senso orizzontale, il pannello divisorio deve sporgere di 50 centimetri in entrambe le direzioni rispetto ai bordi del tavolo/della seduta o essere installato a filo con la parete. Sono esclusi da questo regolamento specifico i posti a sedere per seminari disposti in file o a forma di U se la distanza dal tavolo di fronte è di 2 metri. In questo caso, la distanza di 50 cm deve essere mantenuta solo in senso laterale. - I pannelli divisorii andrebbero disinfettati alla fine dell'evento. <p>In linea di massima è consentito l'uso di pannelli di qualsiasi materiale a condizione che non pregiudichi sostanzialmente la protezione dalle infezioni trasmissibili attraverso goccioline.</p>
	L'azienda evita il più possibile che il personale tocchi oggetti degli ospiti.
Servizi di ristorazione per i partecipanti ai seminari	<p>Per i servizi di ristorazione si applica il piano di protezione per il settore alberghiero e della ristorazione. I partecipanti ai seminari possono essere dichiarati come gruppo di ospiti.</p> <p>In caso di ristoro durante le pause (ad es. pause caffè), deve essere rispettato anche il piano di protezione del settore alberghiero e della ristorazione.</p> <p>I distributori automatici di caffè sono ammessi ma dovrebbero essere puliti e disinfettati regolarmente (ad es. dopo le pause).</p>
Il numero di persone deve essere limitato.	
Il numero di presenti nei locali va limitato.	A seconda del numero di posti a sedere
	All'ingresso va segnalato per iscritto il numero massimo di persone ammesse.
Lavoro con distanziamento non praticabile (meno di 2 metri)	
La distanza di 2 metri non può essere rispettata.	Lavorare con elementi divisorii (ad es. plexiglas alla reception)
	Vanno impiegati dei dispositivi di protezione (ad es. mascherine, guanti)

3. 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	
Aerazione	
I locali devono essere aerati tassativamente.	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).
Superfici e oggetti	
Le superfici e gli oggetti devono essere puliti periodicamente.	Tutte le superfici vengono pulite a intervalli regolari adeguato.

Pulizia	
Pulizia periodica	I servizi igienici vengono puliti e disinfettati a intervalli regolari. Deve essere stilato un verbale di pulizia.
	Per i lavori di pulizia vanno impiegate preferibilmente salviette monouso. Eventuali panni di stoffa vanno sostituiti regolarmente.
Rifiuti	
Va evitato, per quanto possibile, il contatto con rifiuti potenzialmente infetti. I rifiuti devono essere smaltiti in sicurezza.	Le pattumiere aperte devono essere svuotate regolarmente.
Indumenti da lavoro e tessili	
Gli indumenti da lavoro devono essere puliti.	Il personale deve indossare indumenti da lavoro per l'uso personale.
	Gli indumenti da lavoro devono essere cambiati regolarmente e lavati con del detersivo convenzionale.
	L'utilizzo ripetuto dei tessili in uso ai clienti è consentito solo quando vengono usati dagli stessi ospiti.

4. PERSONE PARTICOLARMENTE A RISCHIO

Le persone particolarmente a rischio devono essere protette in modo adeguato. Le persone particolarmente a rischio continuano a rispettare le misure di protezione dell'UFSP e, se possibile, rimangono a casa. La protezione dei collaboratori particolarmente a rischio è disciplinata dall'Ordinanza 2 sul COVID-19.

Misure	
Le persone particolarmente a rischio devono essere protette.	Le disposizioni dell'art. 10c dell'Ordinanza 2 sui provvedimenti per combattere il coronavirus devono essere acquisite e si applicano a tutte le aziende e a tutti i collaboratori.
	L'azienda deve considerare che i gruppi a rischi hanno bisogno di particolare protezione.

5. MALATI DI COVID-19 SUL POSTO DI LAVORO

Misure	
Protezione dal contagio	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/bag/it/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/selbst-isolierung-und-selbst-quarantaene.html). Ulteriori misure seguiranno dietro istruzioni dell'ufficio 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 igieniche (ad es. mascherine chirurgiche) 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.

Se possibile, va evitato l'uso di oggetti a uso condiviso (ad es. contenitori di spezie, cestini portaposate, portaburro) oppure detti oggetti vanno puliti regolarmente.

Le misure di protezione (in particolare la distanza minima di 2 metri) valgono anche per la consegna di merci e la rimozione di merci e rifiuti.

7. 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. I malati in azienda devono essere mandati a casa e istruiti sull'obbligo di isolamento stabilito dall'UFSP.

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 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 (es. mascherine igieniche, visiere di protezione, 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.**

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

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.

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

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. L'azienda deve garantire scorte sufficienti.

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 (ad es. mascherine chirurgiche), visiere di protezione e guanti.

In conformità all'art. 10b dell'Ordinanza 2 sui provvedimenti per combattere il coronavirus, 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 mettendo a disposizione un locale distinto o una zona di lavoro chiaramente delimitata e garantendo una distanza minima di 2 metri. Nei casi in cui sia impossibile evitare costantemente il contatto stretto devono essere adottate misure di protezione adeguate secondo il principio STOP (sostituzione, tecnica, organizzazione, protezione individuale).

Il collaboratore è tenuto a riferire al superiore se appartiene al gruppo a rischio.

Se un/a collaboratore/trice sia o meno un soggetto particolarmente a rischio va chiarito in colloqui riservati su base volontaria.

L'azienda deve vietare ai collaboratori malati di lavorare e mandarli subito a casa.

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

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

9. ALTRE MISURE DI PROTEZIONE

Misure

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

Nel caso dei servizi intersettoriali si applicano i piani di protezione dei rami interessati.

È consentito parcheggiare le auto dei clienti. Chi esegue questo servizio deve lavarsi o disinfettarsi le mani prima e dopo aver parcheggiato. Vanno disinfettati anche il volante, le chiavi dell'auto e la leva del cambio.

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.

CONCLUSIONE

Il presente documento è stato inviato e spiegato a tutti i collaboratori.

Responsabile, firma e data: _____