

**N° 1057: DAL RAPPORTO ESPLICATIVO DELL'UFFICIO FEDERALE PER GLI ESERCIZI PUBBLICI**

Con tre giorni di ritardo il rapporto esplicativo all'ordinanza è stato pubblicato anche in italiano.

Riprendiamo dunque questo rapporto (38 pagine!), aggiungendo tra parentesi le parti che specifichiamo direttamente noi.

Queste raccomandazioni di principio si applicano a titolo suppletorio rispetto al piano di protezione (di cui vale in primis la versione tedesca in caso di dubbio).

Articolo 6A capoverso 4:

“Alle strutture di ristorazione, inclusi i bar, si applicano prescrizioni specifiche, valide di norma anche per la ristorazione collettiva (mense aziendali o scolastiche), per altro soggetta anche a ulteriori regole specifiche” (questo significa che, oltre ai piani di protezione valgono le seguenti regole, ndr):

(A)

“I gruppi di clienti devono essere sistemati ai singoli tavoli in modo che possano essere rispettate le raccomandazioni dell'UFSP concernenti il distanziamento sociale tra i gruppi (2 metri di distanza o elementi divisorii); sono fatte salve le mense delle scuole dell'obbligo”

(in realtà anche le mense aziendali possono usufruire di questa facilitazione; in ogni caso si può prendere atto che la fatidica distanza dei due metri non proviene da questo articolo, bensì dal PP, ndr).

(B)

“In tutte le strutture di ristorazione le consumazioni devono avvenire esclusivamente stando seduti”

(vi sono comunque delle eccezioni per tutti i locali per i quali è necessaria la presa dei dati per tutti gli avventori, quali le discoteche; in questo contesto GastroSuisse segnala giustamente che è ipotizzabile che ad una cena festaiola effettuata in un esercizio pubblico le norme da seguire valgano come per le discoteche ovvero prendendo i nominativi di tutti i partecipanti, ndr)

(C)

“Per i gruppi di clienti fino a quattro persone non è prescritta la registrazione dei dati di contatto. Restano dunque possibili bicchierate e pasti tra amici senza rilevazione dei dati di contatto. Per i gruppi di clienti più numerosi (cioè a partire da 5 persone), invece, per agevolare il tracciamento dei contatti delle persone potenzialmente contagiate in caso d'infezione, i ristoratori o gestori devono registrare i dati di contatto di almeno una persona e trasmetterli, se richiesti, all'autorità cantonale competente”

(sulle modalità, cfr. il prossimo contributo di Gastrodiritto, n° 1058).

(D)

“Per ragioni di praticabilità, l'obbligo di registrare i dati di contatto dei gruppi di clienti numerosi non si applica al settore del servisol. In quanto già noti, non devono essere registrati dati di contatto nemmeno nelle mense delle scuole dell'obbligo e nelle mense aziendali”

(ad onore del vero la norma del servisol è incomprensibile, già solo perché costituisce un'eccezione al dovere di stare seduti; prendiamo atto di questa sorprendente facilitazione e che sia di buon auspicio affinché – per logica – possa presto valere per tutti, ndr).

(E)

“Nelle mense aziendali possono essere servite esclusivamente le persone che lavorano nell'azienda e nelle mense delle scuole dell'obbligo soltanto allievi, insegnanti e dipendenti della scuola”

(questo significa che non sono previste eccezioni, altrimenti le facilitazioni cadono, ndr).

