

n° 984: prime indicazioni per la riapertura all'11 maggio 2020**(1) DAL COMUNICATO STAMPA FEDERALE**

Cauta apertura del settore gastronomico dall'11 maggio

L'11 maggio, gli esercizi della ristorazione potranno riaprire i battenti, ma nel rispetto di severe condizioni. In una prima fase sono ammessi a un tavolo al massimo quattro persone o due genitori accompagnati dai propri figli. Tutti gli ospiti devono essere seduti e tra i diversi gruppi deve essere mantenuta una distanza di due metri o apposti elementi di separazione.

Il Consiglio federale deciderà sugli ulteriori allentamenti nella seduta del 27 maggio prossimo. Il graduale allentamento è accompagnato da piani di protezione ed è stato discusso con i rappresentanti del settore.

(2) MODIFICA DELL'ORDINANZA COVID-2 (ART. 6 e 6A)**ARTICOLO 6**

(cpv. 1-2: strutture chiuse, piscine comprese)

(cpv. 3)

I capoversi 1 e 2 non si applicano alle seguenti strutture e manifestazioni, A CONDIZIONE CHE DISPONGANO DI UN PIANO DI PROTEZIONE secondo l'articolo 6a e che lo mettano in atto:

a. negozi e mercati;

b. negozi di cibi da asporto (take-away), mense aziendali, servizi di fornitura di pasti e strutture di ristorazione per ospiti di alberghi;

j. alberghi e strutture ricettive, nonché aree di sosta per roulotte e camper previste per la locazione di lunga durata o destinate ai nomadi.

ARTICOLO 6A

(cpv. 1)

I gestori di strutture e gli organizzatori di attività e manifestazioni di cui all'articolo 6 capoversi 3 e 4 devono garantire, mediante l'elaborazione e l'attuazione di un piano di protezione, che sia ridotto al minimo il rischio di trasmissione ...

(cpv. 2)

L'UFSP definisce in collaborazione con la SECO le prescrizioni legali in materia di salute e lavoro per i piani di protezione. (...)

(cpv. 3)

LE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, professionali o sportive ELABORANO PER QUANTO POSSIBILE PIANI GENERALI

per il rispettivo settore o ambito che tengano conto delle prescrizioni di cui al capoverso 2. A tal fine consultano le parti sociali.

(cpv. 4)

PER L'ELABORAZIONE DEI LORO PIANI DI PROTEZIONE, I GESTORI e gli organizzatori SI BASANO DI PREFERENZA SUI PIANI GENERALI DEL LORO SETTORE di cui al capoverso 3 o direttamente sulle prescrizioni di cui al capoverso 2.

(3) PRIME CONSIDERAZIONI VOLANTI

Dei piani di protezione si è parlato nei GD n° 981-983. Questo per permettere anche ad ogni esercente e albergatore di iniziare a riflettere sugli adeguamenti per la propria specifica azienda.

GastroSuisse e GastroTicino presenteranno quanto prima ai soci i piani di massima per il settore.

