



PIANO DI PROTEZIONE PER LE CANTINE CON DEGUSTAZIONI DURANTE IL COVID-19

Versione 3 : 3 giugno 2020, valido dal 6 giugno 2020

INTRODUZIONE

Il seguente piano di protezione allegato è stato elaborato dalla Federazione svizzera dei viticoltori FSV e descrive le disposizioni che le aziende devono adempiere per poter riprendere o proseguire la loro attività secondo l'ordinanza 2 COVID-19. Le prescrizioni si rivolgono ai gestori di strutture, agli organizzatori di manifestazioni e ai datori di lavoro e servono a stabilire misure di protezione interne all'azienda da attuare con la collaborazione dei lavoratori.

Il presente piano di protezione sarà valido fino alla sua revoca o fino all'approvazione di una nuova versione. In caso di dubbio riferirsi alla versione in lingua tedesca del documento. L'azienda ha la responsabilità di assicurare il rispetto del piano di protezione. Un gruppo di persone comprende di seguito da 1 a un massimo di 300 persone. Gli ospiti del gruppo si conoscono o una persona del gruppo di ospiti e/o il padrone di casa si assicurano di conoscere tutte le persone nell'ambito del gruppo di ospiti e che sia garantita la tracciabilità ai sensi del punto 10 per due settimane dal momento della visita.

SCOPO DI QUESTE MISURE

Lo scopo delle misure è di proteggere dal contagio da nuovo coronavirus, da un lato, i lavoratori e le persone che svolgono attività nell'azienda, dall'altro la popolazione in generale che usufruisce dei servizi. Inoltre si tratta di proteggere nel miglior modo possibile le persone particolarmente a rischio, sia tra i lavoratori sia tra i clienti.

BASI LEGALI

Ordinanza 2 COVID-19 (RS 818.101.24), legge sul lavoro (RS 822.11) e relative ordinanze

MISURE DI PROTEZIONE

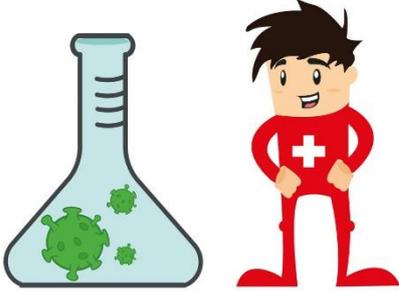
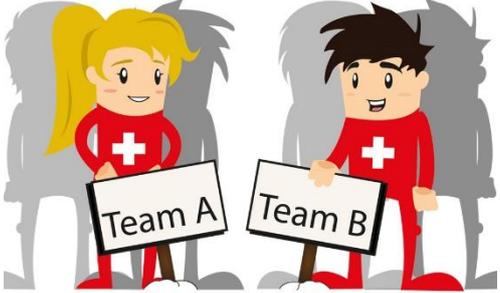
Adottando misure di protezione si intende impedire la trasmissione del virus. Per le misure occorre tenere conto dello stato della tecnica in materia di medicina del lavoro e di igiene, nonché di altre conoscenze associate di ergonomia. Le misure devono essere pianificate in modo da correlare opportunamente tecnologia, organizzazione del lavoro, altre condizioni di lavoro, rapporti sociali e influenza dell'ambiente sul posto di lavoro.

Per prima cosa occorre adottare misure di protezione tecniche e organizzative. Quelle individuali sono secondarie rispetto alle prime. Per i lavoratori particolarmente a rischio occorre adottare ulteriori misure. Tutte le persone coinvolte devono ricevere le necessarie istruzioni.

Anche sul posto di lavoro lo scopo della protezione è la riduzione della trasmissione del nuovo coronavirus tenendosi a distanza e grazie a pulizia e disinfezione delle superfici e igiene delle mani.

«Principio STOP»

Il principio STOP illustra la successione in base alla quale vengono adottate le misure di protezione.

S	S sta per sostituzione, che nel caso della COVID-19 è possibile soltanto tenendosi a sufficiente distanza	
T	T sta per misure tecniche	
O	O sta per misure organizzative	
P	P sta per misure di protezione individuale	

Misure di protezione individuale

Le misure di protezione individuale devono essere adottate soltanto se non è possibile adottare altre misure ed è disponibile un equipaggiamento di protezione adeguato (p. es. mascherine igieniche (mascherine chirurgiche / mascherine da sala operatoria)). Sono meno efficienti della sostituzione e delle misure tecniche od organizzative.

I lavoratori devono disporre delle conoscenze necessarie per utilizzare correttamente l'equipaggiamento di protezione e avere un'adeguata dimestichezza con esso. Altrimenti un dispositivo di protezione può ingenerare una falsa sensazione di sicurezza e indurre a tralasciare provvedimenti fondamentali ed efficaci (tenersi a distanza, lavarsi le mani).

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.
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 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 personali degli ospiti vengono registrati conformemente al punto 10.

PIANO DI PROTEZIONE PER LE CANTINE CON DEGUSTAZIONI

1. IGIENE DELLE MANI

Tutte le persone nell'azienda si lavano regolarmente le mani.

Misure
<ul style="list-style-type: none">• Allestimento di postazioni per l'igiene delle mani: entrando in negozio la clientela deve potersi lavare le mani con acqua e sapone o poterle disinfettare con un disinfettante per le mani prima, durante e dopo la degustazione.
<ul style="list-style-type: none">• Tutte le persone nell'azienda devono lavarsi regolarmente le mani con acqua e sapone, in particolare prima dell'arrivo sul posto di lavoro, tra un cliente e l'altro e dopo le pause. Nei posti di lavoro dove ciò non è possibile le mani devono essere disinfettate;
<ul style="list-style-type: none">• Rimozione di oggetti non necessari che potrebbero essere toccati dalla clientela
<ul style="list-style-type: none">• Se possibile, lasciare le porte aperte affinché non sia necessario toccarle.
<ul style="list-style-type: none">• Ritirare i distributori di acqua. Se viene proposta dell'acqua, deve essere disponibile una bottiglia per persona.
<ul style="list-style-type: none">• Se vengono proposti blocchi per appunti, tablet o penne, ne viene offerto uno per persona per evitare gli scambi e la trasmissione del virus.
<ul style="list-style-type: none">• Mettere a disposizione dei tovaglioli in carta individuali.
<ul style="list-style-type: none">• Evitare di proporre del cibo, compreso il pane.
<ul style="list-style-type: none">• Privilegiare il pagamento senza contatto.

2. DISTANZIAMENTO DEI GRUPPI DI OSPITI

Le aziende devono assicurare che i gruppi di ospiti restino separati.

Mesures
<ul style="list-style-type: none">• Un gruppo di ospiti deve essere al massimo di 300 persone.
<ul style="list-style-type: none">• Le persone di un gruppo di ospiti non sono tenute a prenotare e possono arrivare in momenti diversi.
<ul style="list-style-type: none">• Nelle attività di ristorazione il consumo di cibo e bevande avviene esclusivamente da seduti.
<ul style="list-style-type: none">• L'azienda garantisce che i gruppi di ospiti restino separati tra di loro. Per ogni gruppo di ospiti con più di 4 persone occorre registrare i dati di contatto di almeno una persona. Sono esclusi discoteche, locali da ballo e locali notturni. Se in queste strutture si verifica un contatto diretto, occorre registrare i dati di contatto delle persone presenti.

- In caso di eventi in strutture o aziende aperte al pubblico è consentito l'accesso di fino a 300 persone. Cibo e bevande in strutture o aziende aperte al pubblico devono essere consumati da seduti. Nell'ambito di un gruppo di ospiti non è necessario rispettare le distanze minime. L'azienda garantisce che diversi gruppi non si mescolino.

3. RISPETTO DELLE DISTANZE

I lavoratori e le altre persone si tengono a 2 m di distanza reciproca. 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.

Misure

- **Opzione 1 area di degustazione chiaramente definita** : si applica il concetto di protezione della gastronomia. Questo significa dunque che un massimo di 300 persone dello stesso gruppo di clienti.
- **Opzione 2 area di degustazione e di vendita** : il concetto di protezione della gastronomia si aggiunge al concetto del commercio al dettaglio e dunque al massimo una persona per 10m².
- Nell'ambito di un gruppo di ospiti non è necessario rispettare le distanze minime. L'azienda garantisce che diversi gruppi non si mescolino.
- 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.
- I pannelli divisorii utilizzati per separare i tavoli devono rispondere ai seguenti requisiti quando la distanza tra i tavoli sia 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 70 centimetri al di sopra del piano del tavolo.

Il lato inferiore del pannello divisorio deve trovarsi tra il pavimento e il piano del tavolo (attrezzato di pannello) posizionato nel punto più basso o sul piano del tavolo.

In senso orizzontale, il pannello divisorio deve sporgere di 50 centimetri in entrambe le direzioni rispetto ai bordi del tavolo o essere installato a filo con la parete.

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 (ad es. metallo, plastica, vetro acrilico, vetro, legno, cartone, tendine, tende in stoffa)
- Le aziende che impiegano tavoli molto lunghi possono farvi sedere più di un gruppo di ospiti di quattro persone a condizione che sia rispettata la distanza minima di 2 metri tra i gruppi di ospiti. La distanza minima viene meno quando si utilizzano i pannelli divisorii.
- Tutti i clienti utilizzano dei posti a sedere. I posti in piedi non sono autorizzati.
- E' preferibile un'organizzazione su appuntamento con i clienti.

<ul style="list-style-type: none"> • Un appuntamento può essere preso anticipatamente ma anche nel caso in cui una persona di passaggio si presenti. Questa può essere integrata nel calendario degli appuntamenti.
<ul style="list-style-type: none"> • In linea di massima 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.
<ul style="list-style-type: none"> • In caso di attesa l'azienda deve assicurare che gli ospiti in attesa possano osservare la distanza minima di 2 metri dagli altri ospiti e applicare una segnalazione sul pavimento.
<ul style="list-style-type: none"> • Spostare le file di attesa all'esterno dell'edificio. Quando arrivano dei clienti con un appuntamento, questi aspettano che il gruppo precedente esca prima di entrare. E' predisposta una zona di attesa.
<ul style="list-style-type: none"> • Garantire 2 m di distanza nei WC. (p. es. con pareti di separazione tra i pissoirs)
<ul style="list-style-type: none"> • Se possibile, offrire la consegna a domicilio o la spedizione postale.
<ul style="list-style-type: none"> • 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).
<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Lavori per i quali è inevitabile una distanza di meno di 2 m

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

Misure
<ul style="list-style-type: none"> • Nel caso in cui il pagamento tramite carte o TWINT non sia possibile, predisporre un vetro in plexiglas tra il cliente e la persona responsabile dell'incasso. Il denaro sarà rimosso indirettamente posandolo in un recipiente previsto per questo.
<ul style="list-style-type: none"> • Tra gli ospiti e il personale non deve esserci contatto fisico. Fanno eccezione le emergenze mediche. Le strette di mano vanno evitate imperativamente.
<ul style="list-style-type: none"> • 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 o carrelli di servizio, stazioni di prelievo, servizio al banco). 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.
<ul style="list-style-type: none"> • 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 (ad es. mascherine chirurgiche) o una visiera di protezione.

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
<ul style="list-style-type: none">• Provvedere a un ricambio d'aria regolare e sufficiente nei locali di lavoro.
<ul style="list-style-type: none">• Le superfici e gli oggetti vanno puliti regolarmente con detergenti o disinfettanti appropriati.
<ul style="list-style-type: none">• Predisporre bicchieri individuali lavabili in lavastoviglie.
<ul style="list-style-type: none">• Predisporre delle sputacchiere individuali non riutilizzabili <u>oppure</u> sputacchiere in acciaio inox lavabili in lavastoviglie
<ul style="list-style-type: none">• Le penne, le cartoline e i tablet sono puliti o disinfettati dopo ogni cliente. Se si tratta di blocchetti cartacei, questi devono essere eliminati dopo ogni cliente.
<ul style="list-style-type: none">• I tessuti in uso agli ospiti vanno lavati prima che passino ad altri clienti (es. tovaglie). Qualora si usino tovagliette o altri tessuti sopra la tovaglia che coprono l'intero tavolo, la tovaglia sottostante non deve essere sostituita dopo ogni uso.
<ul style="list-style-type: none">• Rinunciare all'utilizzo di DropStop e di becchetti versatori (per evitare che passino di bottiglia in bottiglia) / oppure se avete abbastanza DropStop : uno per ogni bottiglia in modo che non passino da una bottiglia all'altra.
<ul style="list-style-type: none">• Pulizia regolare dei WC pubblici. Deve essere tenuto un protocollo di pulizia.
<ul style="list-style-type: none">• Svuotare regolarmente i cestini dei rifiuti.
<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare indumenti da lavoro personali
<ul style="list-style-type: none">• Lavare regolarmente gli indumenti da lavoro con un comune detersivo;

5. 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 COVID19.

Misure
<ul style="list-style-type: none">• 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.
<ul style="list-style-type: none">• L'azienda deve considerare che i gruppi a rischio hanno bisogno di particolare protezione.

6. PERSONE MALATE 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/bag/it/home/krankheiten/ausbruecheepidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/selbst-isolierung-und-selbst-quarantaene.html). Ulteriori misure seguiranno dietro istruzioni dell'ufficio del medico cantonale.

7. SITUAZIONI DI LAVORO PARTICOLARI

Tenere conto di aspetti specifici del lavoro e delle situazioni di lavoro per garantire la protezione.

Misure

- formazione sull'uso del materiale di protezione individuale
- indossare, utilizzare e smaltire correttamente il materiale monouso
- disinfettare correttamente gli oggetti riutilizzabili
- Nella misura del possibile, lo stabilimento rinuncia all'utilizzo di oggetti che possono passare tra le mani di più clienti.
- 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.
- Per l'atto di degustazione, solamente il proprietario toccherà la bottiglia per servire i bicchieri posati sul bar o sul tavolo.

8. 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

- appendere le misure di protezione raccomandate dall'UFSP a ogni ingresso. Conviene in particolare attirare l'attenzione dei clienti sulle regole di distanza e la prevenzione del mescolamento di gruppi di clienti.
- 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». <https://www.bag.admin.ch/bag/it/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/so-schuetzen-wir-uns.html>
- informare la clientela che è preferibile il pagamento senza contatto. (fattura o TWINT)

9. GESTIONE

Attuazione delle disposizioni a livello di gestione per applicare e aggiornare le misure di protezione in modo efficiente.

Misure
<ul style="list-style-type: none">• istruire regolarmente i lavoratori sulle misure di igiene, l'uso delle mascherine protettive e l'interazione sicura con la clientela
<ul style="list-style-type: none">• rifornire regolarmente i distributori di sapone e di asciugamani monouso e tenere scorte sufficienti
<ul style="list-style-type: none">• controllare regolarmente e ripristinare le scorte di disinfettante (per le mani), nonché di detergenti (per oggetti e/o superfici);
<ul style="list-style-type: none">• Non permettere ai collaboratori ammalati di lavorare e rimandare le persone colpite a casa.
<ul style="list-style-type: none">• 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 il distanziamento sociale con gli altri bambini e le altre persone.

10. DATI PERSONALI

L'azienda deve registrare i dati di contatto degli ospiti per consentire la ricostruzione di un'eventuale catena di contagio.

Misure
<ul style="list-style-type: none">• Gli ospiti forniscono i loro dati di contatto per poter essere contattati all'occorrenza dall'ufficio medico cantonale. La forma di rilevamento dei dati di contatto è a discrezione dell'azienda.
<ul style="list-style-type: none">• In caso di gruppi di ospiti fino a 4 persone, gli ospiti indicano su base volontaria i dati di contatto (nome, cognome, numero di telefono, data, ora, numero del tavolo). In caso di gruppi di ospiti da 5 persone o più, almeno un ospite fornisce i propri dati di contatto. L'azienda non è responsabile della correttezza dei dati.
<ul style="list-style-type: none">• Per eventi di ogni tipo, l'azienda non è tenuta a registrare i dati di contatto se l'organizzatore dell'evento assicura di aver registrato una lista di ospiti. L'organizzatore non è tenuto a consegnare l'elenco di ospiti al gestore. L'azienda registra i dati di contatto dell'organizzatore.
<ul style="list-style-type: none">• L'azienda utilizza i dati esclusivamente per lo scopo indicato. L'azienda deve conservare i dati per 14 giorni e poi cancellarli completamente; è riservato il consenso espresso dell'interessato all'ulteriore trattamento dei suoi dati. L'ufficio medico cantonale può richiedere i dati di contatto qualora lo ritenga necessario.

CONCLUSIONE

Il presente documento è stato redatto in base a una soluzione settoriale: Sì No

Il presente documento è stato consegnato e spiegato a tutti i lavoratori

Persona responsabile, data e firma: _____