



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

Versione 5 : 30 ottobre 2020, valido dal 29 ottobre 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 continuare la loro attività. **Si prega di notare che alcune disposizioni cantonali vanno oltre questo Piano di protezione.**

Questo è un modello di piano di protezione. Le autorità cantonali eseguiranno controlli per verificarne il rispetto. L'autorità cantonale competente ha in particolare la facoltà di stabilire alcune agevolazioni qualora un interesse pubblico preponderante lo imponga e l'organizzatore o gestore presenti un piano di protezione. 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 sui provvedimenti per combattere l'epidemia di COVID-19 nella situazione particolare. Dalle ore 23 vige l'obbligo di chiusura fino alle 6 di mattina, in questa fascia oraria gli esercenti devono rimanere obbligatoriamente chiusi.

La responsabilità principale per l'attuazione dei piani di protezione incombe a strutture, scuole e organizzatori di manifestazioni. Né la Confederazione né i Cantoni convalidano i piani di protezione. La vigilanza sulla loro attuazione nonché l'effettuazione di controlli sporadici sono invece responsabilità dei Cantoni. Le prescrizioni per i piani di protezione possono cambiare a seconda dell'evoluzione della situazione. Informatevi regolarmente per assicurarvi che il vostro piano di protezione sia conforme alle prescrizioni vigenti.

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. Indossare una mascherina facciale nei luoghi chiusi accessibili al pubblico e negli spazi esterni di strutture e aziende.
3. Le strutture devono assicurare che i gruppi di ospiti restino separati. Cibo e bevande possono essere consumati soltanto stando seduti.
4. I collaboratori e qualsiasi altra persona devono tenersi a una distanza di 1,5 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.

5. Pulizia periodica e secondo le necessità delle superfici.
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

- Approntamento di stazioni igienizzanti per le mani: gli ospiti hanno la possibilità di lavarsi le mani con acqua e sapone o disinfettarle con appositi prodotti igienizzanti al momento dell'ingresso.
- 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. Dove ciò non sia possibile avviene una disinfezione delle mani.
- Se vengono proposti blocchi per appunti, tablet o penne, ne viene offerto uno per persona per evitare gli scambi e la trasmissione del virus.
- Privilegiare il pagamento senza contatto.

2. MASCHERINE FACCIALI

Indossare una mascherina facciale nei luoghi chiusi accessibili al pubblico e negli spazi esterni di strutture e aziende

Misure

- Chiunque si trovi in luoghi chiusi accessibili al pubblico e negli spazi esterni di strutture e aziende deve indossare una mascherina. Gli ospiti di strutture della ristorazione, bar, e club, discoteche e sale da ballo sono esentati dall'obbligo di indossare la mascherina mentre sono seduti al tavolo, ma devono indossarla mentre si recano al tavolo o in bagno.
- L'obbligo della mascherina vale anche per il personale che lavora sul posto.
- Portare la mascherina non modifica in alcun modo gli altri provvedimenti previsti nei piani di protezione. In particolare, la distanza obbligatoria deve essere rispettata nel limite del possibile anche quando si porta la mascherina.
- Per mascherine facciali si intendono le mascherine per la protezione respiratoria, quelle igieniche nonché quelle in tessuto che hanno un effetto di protezione sufficiente.
- Sono esclusi dall'obbligo della mascherina i bambini fino al compimento dei 12 anni, come pure le persone che possono dimostrare di non poterla portare per motivi particolari, soprattutto di natura medica. Fanno eccezione anche le persone che si esibiscono, come gli artisti o gli oratori, ma soltanto durante la loro esibizione e se questa non consente l'uso della mascherina. Al termine della presentazione, devono anche loro indossare la mascherina.
- L'azienda ricorda agli ospiti sull'obbligo di mascherina. In caso di mancato rispetto, l'azienda può avvalersi del diritto di polizia.

3. DISTANZIAMENTO DEI GRUPPI DI OSPITI – CONSUMAZIONE SOLO DA SEDUTI

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

Mesures
<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">Nella zona ospiti degli esercizi di ristorazione,<ol style="list-style-type: none">i gruppi di ospiti devono essere fatti sedere ai tavoli in maniera tale che tra i singoli gruppi possa essere rispettata la distanza minima obbligatoria di 1,5 metri;edovranno essere registrati i dati di contatto di una persona per ciascun gruppo di ospiti.
<ul style="list-style-type: none">Nei aziende possono sedere a un tavolo al massimo quattro persone, a eccezione delle famiglie con bambini.
<ul style="list-style-type: none">Nei locali di degustazione sia negli spazi chiusi che all'aperto, le bevande e il cibo possono essere consumati solo stando seduti al tavolo, a meno che non sia stato diversamente disposto dall'autorità cantonale competente (agevolazione)
<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 e indossano la mascherina.
<ul style="list-style-type: none">È vietato organizzare eventi con oltre 50 persone. Non vanno conteggiate le persone presenti in funzione della loro attività professionale e le persone che contribuiscono alla realizzazione dell'evento.

4. TENERSI A DISTANZA

I collaboratori e qualsiasi altra persona devono tenersi a una distanza di 1,5 metri gli uni dagli altri. Nei lavori in cui il rispetto della distanza di 1,5 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
<ul style="list-style-type: none">Esiste un maggiore rischio di contagio se non è rispettata la distanza di 1,5 metri per più di 15 minuti.
<ul style="list-style-type: none">Nessun contatto fisico tra ospiti e personale, fatta eccezione per le emergenze mediche. Assoluta astensione dalle strette di mano.
<ul style="list-style-type: none">Tra i gruppi di ospiti vanno rispettate le seguenti distanze: 1,5 metri di distanza in senso anteriore e laterale con disposizione fianco a fianco; in senso posteriore, 1,5 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.
<ul style="list-style-type: none">Nell'ambito di un gruppo di ospiti non è necessario rispettare le distanze minime. L'azienda garantisce che diversi gruppi non si mescolino tra loro.
<ul style="list-style-type: none">L'azienda deve assicurare che gli gruppi di ospiti in attesa possano osservare la distanza minima di 1,5 metri dagli altri gruppi di ospiti.
<ul style="list-style-type: none">L'azienda deve ricorrere alla segnaletica orizzontale sulla pavimentazione delle zone di attesa per garantire il rispetto della distanza minima di 1,5 metri tra i gruppi di ospiti e, dove necessario, per distribuire il flusso di avventori.

- 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.

- L'azienda deve assicurare che la distanza minima di 1,5 metri sia rispettata nei bagni (ad es. chiudendo alcuni orinatoi), nei locali destinati al soggiorno, negli spogliatoi e in altri locali riservati al personale.

- Sono consentite distanze inferiori se sono previste misure di protezione idonee, come l'uso della mascherina o l'installazione di barriere adeguate.

Se a causa del tipo di attività, delle circostanze locali per un determinato periodo non è possibile né rispettare il necessario distanziamento né adottare misure di protezione, occorre prevedere la registrazione dei dati di contatto delle persone presenti secondo il punto 10. Spetta al rispettivo Cantone decidere quali presupposti debbano essere soddisfatti nel dettaglio.

Se l'azienda non rispetta il distanziamento minimo a causa del tipo di attività, o per circostanze locali, la persona responsabile conferma con la sottoscrizione del presente piano di protezione, che l'azienda non è in grado di rispettare la distanza minima necessaria per un determinato periodo né di adottare le protezioni idonee, come l'uso di appositi divisor. Ad esempio perché le caratteristiche del locale non consentono di rispettare la distanza minima. Se vi sono altri motivi determinanti per il mancato rispetto della distanza minima, l'azienda li indica qui di seguito.

Motivi:

- 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. L'azienda non è responsabile del rispetto delle misure di igiene e di protezione nel luogo pubblico.

5. 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

- Provvedere a un ricambio d'aria regolare e sufficiente nei locali di lavoro. Nei locali dotati di impianto di climatizzazione o ventilazione va evitato, per quanto possibile, il riciclo dell'aria (solo apporto di aria fresca).
- Tutte le superfici di contatto devono essere pulite regolarmente.
- Predisporre bicchieri individuali lavabili in lavastoviglie.
- Predisporre delle sputacchiere individuali non riutilizzabili oppure sputacchiere in acciaio inox lavabili in lavastoviglie
- 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.
- Deve essere messo a disposizione un numero sufficiente di pattumiere, soprattutto per lo smaltimento di fazzolettini e mascherine.
- 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.

- Rinunciare all'utilizzo di DropStop e di bechetti 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.
- Utilizzare indumenti da lavoro personali.

6. MALATI 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/isolamento-e-quarantena). Ulteriori misure seguiranno dietro istruzioni dell'ufficio del medico cantonale.

7. SITUAZIONI DI LAVORO PARTICOLARI

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

Misure

- Indossare, utilizzare e smaltire correttamente il materiale monouso.
- 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 1,5 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

- 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 sull'obbligo di indossare la mascherina fino al tavolino 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 (ad es. mascherine, guanti, grembiuli) affinché vengano indossati, utilizzati e smaltiti correttamente. Tale formazione può essere comprovata.
- 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.

9. 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
<ul style="list-style-type: none">L'azienda fornisce prodotti per l'igiene quali sapone, disinfettanti, salviette monouso e detergenti in quantità sufficiente. Controlla regolarmente la disponibilità e provvede al ripristino delle scorte.
<ul style="list-style-type: none">Su richiesta delle autorità cantonali competenti, i gestori sono tenuti a presentare il loro piano di protezione e a consentire loro l'accesso alle strutture e agli eventi.
<ul style="list-style-type: none">Se le autorità cantonali competenti constatano che non è disponibile o non è rispettato un piano di protezione adeguato, prendono opportuni provvedimenti. Esse possono chiudere singole strutture oppure vietare o sospendere singoli eventi.
<ul style="list-style-type: none">I datori di lavoro rispettano le raccomandazioni dell'UFSP sulla possibilità di adempiere da casa gli obblighi lavorativi.

10. REGISTRAZIONE DEI DATI DI CONTATTO

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">I dati di contatto delle persone presenti devono essere registrati se le distanze scendono al di sotto della distanza obbligatoria per oltre 15 minuti senza misure di protezione.
<ul style="list-style-type: none">Il gestore o l'organizzatore deve informare le persone presenti sui seguenti punti:<ol style="list-style-type: none">il previsto mancato rispetto della distanza obbligatoria e il conseguente maggior rischio di contagio;la possibilità di essere contattati dal servizio cantonale competente e la competenza di quest'ultimo di ordinare una quarantena in caso di contatti con persone malate di COVID19;
<ul style="list-style-type: none">I dati di contatto possono essere registrati in particolare tramite i sistemi di prenotazione o di registrazione dei membri o mediante un formulario di contatto.
<ul style="list-style-type: none">Devono essere registrati i seguenti dati: cognome, nome, domicilio, numero di telefono e numero del tavolo;
<ul style="list-style-type: none">Per le famiglie o altri gruppi di persone che si conoscono fra loro, è sufficiente registrare i dati di contatto di un solo membro della famiglia o del gruppo.
<ul style="list-style-type: none">Il gestore o l'organizzatore deve garantire la riservatezza dei dati di contatto registrati e la sicurezza dei dati, segnatamente nell'ambito della loro conservazione.
<ul style="list-style-type: none">Su richiesta, i dati di contatto devono essere trasmessi immediatamente e in forma elettronica ai servizi cantonali competenti per l'identificazione e l'informazione delle persone sospette contagiate.
<ul style="list-style-type: none">I dati di contatto rilevati non possono essere trattati per nessun altro scopo e devono essere conservati fino a 14 giorni dopo la partecipazione a una manifestazione o la visita di una struttura e in seguito immediatamente cancellati.
<ul style="list-style-type: none">Il gestore o l'organizzatore deve assicurare mediante misure idonee che la correttezza dei dati di contatto registrati è garantita.

CONCLUSIONE

Il presente documento è stato spiegato a tutti i collaboratori.

L'attuazione del piano e il contatto con le autorità competenti è di competenza della persona responsabile.

Responsabile, firma e data : _____