

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

Versione 11: 14.01.2021, valido dal 18 gennaio 2021

INTRODUZIONE

Il presente piano di protezione vale per tutte le imprese alberghiere. Le misure di seguito specificate devono essere attuate da tutte le aziende. Le autorità cantonali eseguiranno controlli 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 COVID-19 sui provvedimenti nella situazione straordinaria per combattere l'epidemia di coronavirus.

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. Le disposizioni cantonali di diverso tenore hanno la priorità sul presente piano di protezione. L'autorità cantonale competente può approvare agevolazioni se un interesse pubblico prevalente lo richiede e se l'organizzatore o l'operatore presenta un piano di protezione. Le disposizioni cantonali di diverso tenore hanno la priorità.

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. Per i gruppi di ospiti vale la definizione del piano di protezione per il settore alberghiero e della ristorazione.

Il piano di protezione deve essere implementato solamente in strutture e aziende aperte al pubblico.

L'azienda è responsabile del rispetto nella maggiore misura possibile delle direttive dell'UFSP.

Orari di chiusura obbligatoria:

È consentita la ristorazione solo degli ospiti interni dell'hotel.

Ospiti interni dell'hotel: a partire dalle ore 23.00 si applica un orario di chiusura obbligatoria fino alle ore 6.00 del mattino. Tuttavia, un'azienda alberghiera può fornire bevande e cibo per il consumo in camera.

Servizi di consegna per pasti e take-away: a partire dalle ore 23.00 si applica un orario di chiusura obbligatoria fino alle ore 6.00 del mattino.

A partire dalle ore 19.00 fino alle ore 6.00 del mattino e la domenica, l'orario di chiusura obbligatoria continuerà ad essere applicato alle attività di servizio come parrucchieri, massaggi, cosmesi, ecc. Tali servizi possono essere offerti agli ospiti esterni tenendo conto degli orari di apertura limitati.

I negozi restano chiusi sia per ospiti interni sia per quelli esterni. Fanno eccezione: i negozi di generi alimentari e altri negozi, nella misura in cui vendono generi alimentari o altri beni di prima necessità e di uso corrente secondo ; le farmacie, le drogherie e i negozi di mezzi ausiliari medici (p. es. occhiali, apparecchi acustici); i punti vendita di operatori di servizi di telecomunicazione; i negozi di riparazione e di manutenzione quali lavanderie, sartorie, calzolai, servizi di duplicazione di chiavi, autofficine e negozi di biciclette, nella misura in cui offrono un servizio di riparazione; i negozi di hobbistica e di giardinaggio, nonché i negozi di ferramenta, per gli articoli di hobbistica e di giardinaggio secondo Allegato 2; negozi di fiori; stazioni di servizio.

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 all'aperto di strutture e aziende.
3. Le strutture di ristorazione, la gastronomia collettiva, i bar e la ristorazione collettiva devono assicurare che i gruppi di ospiti restino separati. Cibo e bevande possono essere consumati solo da 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 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.
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 di contatto delle persone vengono rilevati conformemente al piano di protezione per il settore alberghiero e della ristorazione.
11. Nei comprensori sciistici devono essere rispettate disposizioni particolari in conformità con il piano di protezione per il settore alberghiero e della ristorazione.

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:	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 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.

2. MASCHERINE FACCIALI

Indossare una mascherina facciale nei luoghi chiusi accessibili al pubblico e negli spazi all'aperto di strutture e aziende.

Misure

Chiunque si trovi in luoghi chiusi accessibili al pubblico e in spazi all'aperto di strutture e aziende deve indossare una mascherina. Gli ospiti di strutture della ristorazione, bar e club 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 di indossare la mascherina vale anche per il personale che lavora in queste strutture a meno che non venga garantita un'efficace protezione contro le infezioni tramite speciali dispositivi di protezione (pannelli di plastica o di vetro). Anche il personale della cucina deve indossare una mascherina. Non è necessario indossare una maschera, soprattutto se c'è una distanza sufficiente tra i dipendenti o per attività in cui la maschera non può essere indossata per motivi di sicurezza o per la natura dell'attività.

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.

L'azienda deve segnalare agli ospiti l'obbligo di mascherina. In caso di violazione, l'azienda deve esercitare il diritto di polizia.

3. RISPETTO DELLE DISTANZE

I collaboratori e qualsiasi altra persona devono tenersi a una distanza di 1,5 metri gli uni dagli altri.

Prescrizioni	Standard attuativi
Definire le zone di movimento e soggiorno	
Tra i clienti va garantita una distanza di 1,5 metri.	Sulla pavimentazione va apposta la segnaletica orizzontale per garantire il rispetto della distanza minima di 1,5 metri tra i gruppi di ospiti e per gestire il flusso di persone.
	I posti a sedere nei locali in cui sostano o soggiornano persone devono essere a una distanza di 1,5 metri. Nell'ambito dei gruppi di ospiti (massimo quattro persone, ad eccezione delle famiglie con bambini) non è necessario rispettare le distanze. L'azienda garantisce che diversi gruppi non si mescolino.
	Nei bagni va assicurata la distanza di 1,5 metri (ad es. chiudendo alcuni orinatoi o WC).
Divisione degli spazi	
Deve essere rispettata la distanza di 1,5 metri.	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.
	Se due ospiti che non si conoscono soggiornano in una camera condivisa (arrivi indipendenti), è necessario rispettare la regolamentazione della distanza di 1,5 metri. Gli ospiti che arrivano insieme e soggiornano in una camera condivisa (gruppo di ospiti) non devono mantenere la distanza di

	1,5 metri. Questo vale anche per le famiglie. Tra i gruppi di ospiti deve essere mantenuta una distanza di 1,5 metri. La distanza minima di 1,5 metri viene meno qualora i gruppi di ospiti siano separati da pannelli divisorii.
Aree di gioco per bambini	Sono consentite aree di gioco per bambini e parchi 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 una mascherina.
Riduzione della distanza minima	La distanza tra diversi gruppi di ospiti può essere ridotta soltanto se vengono installate opportune barriere.
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.

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	
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	
Pulizia di superfici di contatto	Tutte le superfici di contatto devono essere pulite regolarmente.
Rifiuti	
Messa a disposizione di pattumiere	Occorre mettere a disposizione sufficienti pattumiere per lo smaltimento di fazzoletti e mascherine di protezione. Le pattumiere devono essere svuotate regolarmente.
Indumenti da lavoro e tessili	
Gli indumenti da lavoro devono essere puliti.	Gli indumenti da lavoro devono essere lavati periodicamente con del detersivo convenzionale.

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 informati sull'obbligo di isolamento stabilito dall'UFSP (cfr. www.bag.admin.ch/bag/it/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/isolation-und-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 devono essere cambiate e/o pulite a seconda dell'uso. 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.

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.

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.

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'uso delle mascherine fino al raggiungimento del tavolo 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, 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.**

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.

Misure

L'azienda fornisce prodotti per l'igiene come sapone e disinfettanti in quantità sufficiente. Controlla regolarmente la disponibilità e provvede al ripristino delle scorte.

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

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, alle aziende e agli eventi.

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 o aziende oppure vietare o sospendere singoli eventi.

Ogni volta che è possibile, i collaboratori (ad esempio il back office) dovrebbero lavorare in modalità home office. I datori di lavoro sono tenuti a seguire le raccomandazioni dell'Ufficio federale della sanità pubblica in materia di home office.

9. ALTRE MISURE DI PROTEZIONE

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.

I mercati e le fiere in locali chiusi sono vietati.

Gli eventi sono in linea di principio vietati.

CONCLUSIONE

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

Responsabile, firma e data:

C. Wille, Wille, Vezia, 20.01.21

Hotel Vezia Sagi

Via San Gottardo 32 CH-6943 Vezia
Tel: +41 91 9663631 Fax: +41 91 9667022
info@hotelvezia.ch www.hotelvezia.ch