

PIANO DI PROTEZIONE PER IL BRUNCH DEL 1° AGOSTO DURANTE IL COVID-19

Redatto il 5 giugno 2020 / Valido dal 6 giugno 2020

INTRODUZIONE

A causa della situazione straordinaria del Coronavirus, per gli eventi come il Brunch del 1° agosto è necessario sviluppare un piano di protezione.

Questo piano di protezione vige per le aziende agricole che propongono il Brunch del 1° agosto in fattoria. Le seguenti misure dovranno essere rispettate da tutte le fattorie che vi parteciperanno.

A complemento del presente piano di protezione vigono i piani di protezione dell'Unione Svizzera dei Contadini (USC) [per aziende agricole con dipendenti o personale in formazione](#) e quello diffuso [da Agriturismo Svizzera](#).

Il presente piano di protezione sarà valido fino alla sua revoca o fino all'approvazione di una nuova versione. Il capoazienda ha la responsabilità di assicurare il rispetto del piano di protezione.

REGOLE DI BASE

Il responsabile dell'azienda agricola che propone il Brunch deve assicurare il rispetto delle seguenti prescrizioni. Per ognuna di esse devono essere stabilite delle misure congrue e sufficienti. Il capoazienda risponde della scelta e dell'attuazione delle misure.

1. Tutto il personale dell'azienda deve lavarsi le mani a intervalli regolari.
2. I vari gruppi di ospiti devono restare separati.
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 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.

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.

Misure

Allestimento 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 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 avviene una disinfezione delle mani.

Le mani vanno possibilmente lavate o disinfettate prima dei seguenti lavori: apparecchiare i tavoli, toccare posate pulite, piegare i tovaglioli e lucidare le posate.

2. RISPETTO DELLE DISTANZE

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.

Misure

Nell'ambito di un gruppo di ospiti non è necessario rispettare le distanze minime. L'azienda garantisce che i diversi gruppi non si mescolino.

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.
- Il pannello divisorio deve sporgere di 50 centimetri, in senso orizzontale, in entrambe le direzioni rispetto ai bordi del tavolo o essere installato a filo con la parete se i tavoli sono posizionati uno di fianco all'altro nella direzione della seduta. In tutti gli altri casi il pannello divisorio non deve sporgere oltre il bordo del tavolo.

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 (es. metallo, plastica, vetro acrilico, vetro, legno, cartone, tendine, tende in stoffa).

Le aziende che impiegano tavoli molto lunghi (ad es. tavoli da festa campestre, banconi) possono farvi sedere più di un gruppo di ospiti 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.

L'azienda deve assicurare che i gruppi di ospiti in attesa possano osservare la distanza minima di 2 metri dagli altri gruppi di ospiti.

L'azienda agricola deve ricorrere alla segnaletica orizzontale sulla pavimentazione delle zone di attesa per garantire il rispetto della distanza minima di 2 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 2 metri sia rispettata nei bagni (ad es. chiudendo alcuni orinatoi), nei locali destinati al soggiorno, negli spogliatoi e in altri locali riservati al personale.

L'azienda agricola deve segnalare agli ospiti le misure di igiene e di protezione.

Nel caso in cui gli ospiti ordinino al bancone anziché al tavolo vanno affissi dei cartelli che segnalino le regole di distanziamento. Inoltre devono essere utilizzati mezzi per il distanziamento (segnaletica). I pasti devono essere consumati da seduti all'interno del gruppo di ospiti o al di fuori dell'azienda agricola.

Le aziende agricole che prevedono un buffet devono segnalare ai clienti le regole di distanziamento tra i gruppi mediante cartelli e segnaletica orizzontale sulla pavimentazione. La zona antistante il buffet dev'essere sufficientemente sgombera.

- Se il buffet è molto affollato, un collaboratore dell'azienda deve averne il controllo.
- La distanza minima di due metri va rispettata.
- C'è anche la possibilità di offrire il servizio a buffet da dietro un pannello divisorio.
- Le aziende agricole che hanno previsto un buffet self-service, possono trasformarli in buffet con servizio dei propri collaboratori, oppure assicurarsi che tutti gli ospiti si disinfettino le mani prima di servirsi, utilizzino guanti monouso e posate e mestoli puliti.

Lavoro con distanziamento non praticabile (meno di 2 metri)

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

Misure

Tra gli ospiti e il personale non deve esserci contatto fisico. Fanno eccezione le emergenze mediche. Le strette di mano vanno tassativamente evitate.

Qualora 2 persone lavorino vicino per un periodo prolungato devono osservare una distanza di 2 metri l'una dall'altra, voltarsi le spalle a vicenda e lavorare in posizione asimmetrica oppure indossare le mascherine igieniche (ad es. mascherine chirurgiche) oppure visiere di protezione. La distanza minima viene meno quando le postazioni di lavoro sono separate da pannelli divisorii o tende.

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 per servire, punti dove servirsi, servizio tramite teca). Se questa distanza minima non può essere garantita, l'azienda agricola 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.

Se la distanza di 2 metri risulta inferiore durante il 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. L'azienda deve mettere i collaboratori in condizione di lavorare con le mascherine igieniche o le visiere di protezione qualora lo desiderino. L'azienda può vietare l'uso di una particolare mascherina igienica o di una visiera di protezione solo se il prodotto è relativamente vistoso e sono disponibili mascherine igieniche o visiere di protezione alternative.

3. PULIZIA

Una volta utilizzati, le superfici e gli oggetti devono essere puliti a intervalli regolari e secondo le necessità, soprattutto quando sono stati toccati da più persone.

Misure

Tutte le superfici vengono pulite a intervalli regolari e adeguate.

Le pattumiere aperte devono essere svuotate regolarmente.

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 a ogni uso.

Il personale deve indossare indumenti da lavoro personali. Non è consentito condividere, ad esempio, i grembiuli e i copricapo da cuoco.

4. 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 COVID-19.

Misure

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.

L'azienda deve considerare che i gruppi a rischio hanno bisogno di particolare protezione.

5. MALATI 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/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/selbst-isolierung-und-selbst-qua-rantaene.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 igieniche (ad es. mascherine chirurgiche) vengono sostituite a seconda dell'uso ma almeno ogni quattro ore. 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.

Se possibile, va evitato l'uso di oggetti a uso condiviso (ad es. contenitori di spezie, cestini portaposate, portaburro) oppure detti oggetti vanno puliti regolarmente.

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.

7. INFORMAZIONI

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

Il responsabile dell'azienda agricola deve informare i collaboratori delle distanze da tenere e delle misure di igiene da applicare anche durante le pause e in tutti gli spazi comuni (cucine, mense, etc.).

In particolare vanno informati sulle misure di protezione in azienda i collaboratori particolarmente a rischio.

Il personale deve comunicare alla clientela che è preferibile il pagamento non in contanti e senza contatto.

Gli ospiti in ingresso e alla reception devono essere sollecitati a voce o per iscritto a rinunciare a entrare nell'azienda qualora presentino i sintomi di malattie delle vie respiratorie, ad es. sulla base dell'attuale manifesto dell'UFSP «Così ci proteggiamo» (vedi Varie ed eventuali).

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. Le persone particolarmente a rischio devono essere protette in modo adeguato.

Misure

È necessario fornire un'istruzione ai collaboratori sulle misure igieniche da tenere, sull'utilizzo delle mascherine di protezione e per un contatto sicuro con la clientela.

La responsabilità dell'applicazione del piano di protezione è del responsabile dell'azienda agricola. Per ogni situazione aziendale specifica (dipendenti con legami di parentela/apprendisti, dipendenti senza legami di parentela, per entrambi i tipi di dipendenti, con o senza personale avventizio) e per altre circostanze come ad esempio [la vendita diretta](#) sono stati elaborati piani di protezione specifici.

Nel limite del possibile ai collaboratori particolarmente a rischio vanno affidate mansioni in cui il rischio di infezione è ridotto.

L'azienda deve vietare ai collaboratori malati di lavorare e mandarli subito a casa.

Per i collaboratori con mascherine igieniche sono previste pause con frequenza maggiore (ogni 2 ore).

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.

9. DISTANZIAMENTO DEI GRUPPI DI OSPITI

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

Misure

Il numero complessivo di ospiti deve essere al massimo di 300 persone.

I diversi gruppi di ospiti non si possono mischiare tra loro. Per ogni gruppo di ospiti superiore a 4 persone, devono essere rilevati i dati di contatto di almeno un ospite.

Il consumo di cibi e bevande avviene esclusivamente da seduti.

10. DATI PERSONALI

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

Misure

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.

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.

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.

VARIE ED EVENTUALI

Misure

Ulteriori misure e informazioni relative al Coronavirus sono disponibili sulla [pagina web](#) dell'Unione Svizzera dei Contadini o sul [sito](#) dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

[Piano di protezione per i mercati cittadini](http://www.agriticino.ch/wp-content/uploads/2020/05/Piano-di-protezione-per-i-mercati-cittadini.pdf) (<http://www.agriticino.ch/wp-content/uploads/2020/05/Piano-di-protezione-per-i-mercati-cittadini.pdf>)

[Schutzkonzept Direktvermarktung \(D, F\)](#)

[Schutzkonzept für Keller mit Degustationen \(D, F\)](#)

È sempre possibile contattare l'infoline Coronavirus della SECO al numero +41 58 462 00 66 (dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 18) o via e-mail all'indirizzo coronavirus@seco.admin.ch o sul [sito web](#) dell'Ufficio federale della sanità pubblica UFSP all'infoline +41 58 463 00 00 (tutti i giorni dalle 6 alle 23).

Qui è possibile [scaricare](#) manifesti, video e spiegazioni

ALLEGATI

Misure di protezione personali

Le misure di protezione personali devono essere applicate quando non è possibile attuare altre misure di protezione perché non c'è sufficiente materiale di protezione disponibile (ad es. mascherine igieniche).

Tutti i collaboratori devono avere le conoscenze necessarie per l'uso corretto dei dispositivi di protezione ed essere adeguatamente istruiti sul loro utilizzo. In caso contrario, i dispositivi di protezione possono portare a un falso senso di sicurezza e misure di base efficaci (mantenere le distanze, lavarsi le mani) possono essere trascurate.

CONCLUSIONE

Il presente documento è stato definito in base al piano di protezione definito dall'USC e GastroSuisse.

Il presente documento è stato spiegato a tutti i collaboratori.

Responsabile, firma e data: _____