

Versione: 29.10.2020

# PIANO DI PROTEZIONE PER LE AZIENDE DI PARTYSERVICE DEL SETTORE DELLA CARNE

## MODIFICHE ALLE VERSIONI PRECEDENTI DEL 19.10.2020

- Aggiunta dell'introduzione:
  - Devono essere rispettate le disposizioni cantonali specifiche.
- Inserire al punto 1:
  - L'obbligo della mascherina deve essere rispettato anche da tutte le persone nelle aree esterne delle strutture e delle imprese (ad es. negozi, mercati, ecc.)».
- Eliminare al punto 1:
  - Per gli eventi con la famiglia e gli amici (eventi privati), a cui partecipano su invito più di 15 e non più di 100 persone, i partecipanti devono indossare una maschera facciale, a meno che non siano seduti al loro posto per il consumo di cibo o bevande
  - Per eventi di grandi dimensioni valgono i concetti di protezione specifici
- Inserire al punto 2: "
  - La dimensione dei gruppi di ospiti è limitato a massimo quattro persone per tavolo; questa limitazione non si applica ai genitori con figli nonché alle mense e alle offerte delle strutture diurne delle scuole dell'obbligo.
  - Riferimento all'obbligo della mascherina dei clienti in attesa prima davanti all'azienda.
  - ..., altrimenti vige l'obbligo della mascherina
  - ...L'obbligo della mascherina per tutti è da rispettare
  - ...Rispettare l'obbligo della mascherina

## INTRODUZIONE

Il seguente piano di protezione descrive le disposizioni che le aziende devono rispettare nell'ambito dei loro obblighi circa la protezione della salute dei suoi collaboratori e ai sensi dell'ordinanza sui provvedimenti per combattere l'epidemia di COVID-19 nella situazione particolare. Queste disposizioni valgono per le aziende di partyservice dell'economia della carne e si applicano a decorrere dal 19 ottobre 2020. Esse servono per definire le misure di protezione interne all'azienda, che devono essere applicate con la collaborazione dei lavoratori.

È compito dell'organizzatore procurarsi il consenso per la rilevazione dei dati degli ospiti per il tracciamento delle catene di contagio (Tracing) nonché rispettare ulteriori regole nell'ambito delle disposizioni COVID-19.

Ulteriori informazioni si trovano nell'ordinanza sui provvedimenti per combattere l'epidemia di COVID-19 nella situazione particolare (<https://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/20201774/index.html>).

Il presente concetto copre solo l'esecuzione del partyservice della manifestazione (per tutti gli altri settori dell'economia della carne si applica il piano di protezione generale per le aziende del settore della carne, che è separato da questo piano; il piano di protezione dell'evento è nella responsabilità unico dell'organizzatore). Questo piano di protezione è valido fino a revoca o a pubblicazione di una nuova versione. In caso di dubbio, è valida la versione in tedesco del presente piano di protezione.

Devono essere rispettate le disposizioni cantonali specifiche.

## 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 l'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.

## FONTE

Il seguente piano è stato redatto sulla base del «MODELLO DI PIANO DI PROTEZIONE CONTRO LA COVID-19 PER LE AZIENDE: SPIEGAZIONI GENERALI», versione del 29.05.2020 del DEFR e del DFI e Ordinanza sui provvedimenti per combattere l'epidemia di COVID-19 nella situazione particolare stato del 19.10.2020.

## 1. OBBLIGHI DELLA MASCHERA

Attuazione dei requisiti ufficiali per i clienti e il personale.

### Misure

- Chi si trova in luoghi chiusi accessibili al pubblico di strutture deve portare una mascherina facciale. L'obbligo della mascherina deve essere rispettato anche da tutte le persone nelle aree esterne delle strutture e delle imprese (ad es. negozi, mercati, ecc.)".
- Sono esentati dall'obbligo
  - i bambini fino al compimento dei 12 anni
  - le persone che possono dimostrare che per motivi particolari, segnatamente di natura medica, non possono portare mascherine facciali
  - gli ospiti di strutture della ristorazione, bar, club, discoteche e sale da ballo se sono seduti a un tavolo
  - il personale se sono adottate altre misure di protezione idonee, quali l'installazione di barriere adeguate

Informazioni più dettagliate sulle maschere protettive e sul loro corretto utilizzo sono disponibili al seguente link:

<https://www.bag.admin.ch/bag/it/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/masken.html>

Il poster per l'obbligo della maschera può essere scaricato al seguente link:

<https://ufsp-coronavirus.ch/download/>

## 2. TENERSI A DISTANZA

I collaboratori e le altre persone mantengono una distanza di almeno 1.5 m tra loro.

### Misure

Definizione delle zone di movimento e di sosta:

- Applicazione di segni di riferimento sul pavimento per garantire il mantenimento della distanza di almeno 1.5 m tra i lavoratori e la clientela (soprattutto nello spazio di attesa e nella consegna al buffet)
- Dovranno essere registrati i dati di contatto di una persona per ciascun gruppo di ospiti.
- La dimensione dei gruppi di ospiti è limitato a massimo quattro persone per tavolo; questa limitazione non si applica ai genitori con figli nonché alle mense e alle offerte delle strutture diurne delle scuole dell'obbligo.
- Tra i gruppi di ospiti occorre mantenere una distanza minima di 1.5 metri frontalmente e lateralmente «spalla contro spalla» risp. «schiena contro schiena»); con l'impiego di pannelli separatori tra i gruppi di ospiti, la distanza minima non è obbligatoria. »
- Occorre evitare che i gruppi di ospiti si mescolino tra loro (servizio al tavolo oppure chiamata al buffet per tavoli)
- 1.5 m di distanza tra i clienti in attesa. Riferimento all'obbligo della mascherina dei clienti in attesa prima davanti all'azienda.
- Garantire 1.5 m di distanza nei locali di sosta (ad es. mense, cucine, locali comuni), altrimenti vige l'obbligo della mascherina

## Misure

- Garantire 1.5 m di distanza nei locali WC (ad es. chiudendo l'accesso a singoli orinatoi o bagni)

Separazione dei locali:

- Separare le postazioni di lavoro tra i lavoratori o dai clienti con tende, paraventi o pannelli di separazione
- Zona di consegna oppure tenda all'aperto (L'obbligo della mascherina per tutti è da rispettare)
- Dotare le postazioni di consegna di pareti in plexiglas se non si può garantire la distanza minima di 1.5 m
- Concetto Stop and Go (Rispettare l'obbligo della mascherina)

Limitare il numero di persone:

- Trasferire le code di attesa all'esterno e, se possibile, segnare per terra le distanze di 1.5 m da rispettare (Rispettare l'obbligo della mascherina)
- In caso di trasporti di gruppo (ad es. trasporto di personale): ridurre il numero di persone nel veicolo facendo più corse oppure impiegando più veicoli (ad es. veicoli privati) (Rispettare l'obbligo della mascherina)

## Lavoro dove non è possibile mantenere la distanza di 1.5 m

Tener conto degli aspetti specifici del lavoro e delle situazioni lavorative per assicurare la protezione

### Misure

Applicare rigorosamente l'igiene personale obbligatoria (lavarsi le mani, segnalare sintomi di malattia ecc.)

Se possibile, applicare misure tecniche (ad es. vetro acrilico, postazioni di lavoro separate ecc.).

Se non è possibile impiegare delle misure tecniche, utilizzare dei dispositivi di protezione (mascherine igieniche (mascherine chirurgiche / mascherine da sala operatoria), scudi facciali trasparenti, guanti, grembiuli ecc.). I lavoratori devono disporre delle istruzioni necessarie per l'impiego corretto dei dispositivi di protezione ed essere allenati nel rispettivo utilizzo.

Pulire e disinfettare regolarmente il materiale di lavoro e gli utensili

## 3. IGIENE DELLE MANI

Tutte le persone si lavano regolarmente le mani.

### Misure

Applicare rigorosamente l'igiene personale obbligatoria (lavarsi le mani, obbligo di segnalare i sintomi di malattia, ecc.)

Installazione di postazioni per l'igiene delle mani: nei punti di consegna di alimenti e bevande si devono installare delle postazioni per l'igiene delle mani.

Tutte le persone devono lavarsi le mani con acqua e sapone e/o disinfettarle regolarmente. Ciò soprattutto prima di arrivare al posto di lavoro, tra i vari servizi ai clienti, prima e dopo il rigovernare e lavare come anche prima e dopo le pause. Ai posti di lavoro dove ciò non è possibile, bisogna disinfettarsi le mani.

Allontanamento di tutti gli oggetti inutili che potrebbero essere toccati dai clienti.

## 4. PULIZIA

Pulizia regolare di superfici e oggetti dopo l'uso secondo necessità.

| Misure   |
|--|
| Applicazione rigorosa dei piani di pulizia aziendali.  |
| Nella fattispecie, pulizia regolare di superfici e oggetti dopo l'uso secondo necessità, soprattutto se toccati da più persone.  |
| Per lavori di pulizia utilizzare preferibilmente panni monouso. Se si utilizzano strofinacci di stoffa, occorre cambiarli regolarmente, almeno 2 volte al giorno.  |
| I coperti vengono sostituiti dopo l'utilizzo e lavati prima di essere riutilizzati.  |
| Smaltimento sicuro dei rifiuti: <ul style="list-style-type: none"><li>• Vuotare regolarmente i secchi dell'immondizia (soprattutto nelle postazioni dove si lavano le mani)</li><li>• Evitare di toccare i rifiuti; utilizzare sempre scope e palette</li><li>• Durante la manipolazione dei rifiuti portare i guanti, da gettare dopo l'uso</li><li>• Non comprimere i sacchi dell'immondizia</li></ul> |
| Se possibile, garantire un ricambio dell'aria regolare e sufficiente nei locali di lavoro (ottimizzare l'impianto di ventilazione oppure aprire le finestre).  |
| Non condividere tazze, bicchieri, stoviglie o utensili; dopo l'utilizzo, risciacquare le stoviglie con acqua e sapone  |
| Le posate e le stoviglie vengono lavate anche se non sono state utilizzate con acqua e sapone oppure nella lavastoviglie.  |
| Le maniglie delle porte, i pulsanti dell'ascensore, i corrimani, le macchine per il caffè, le tastiere, le casse registratrici, le macchine affettatrici, i taglieri e gli altri oggetti che spesso vengono toccati da più persone, venono puliti regolarmente e a seconda dell'uso  |
| Pulizia e disinfezione regolare degli impianti WC (a dipendenza dell'utilizzo, ma almeno 2 volte al giorno)  |
| Gestione sicura dell'abbigliamento da lavoro: <ul style="list-style-type: none"><li>• Eventualmente impiegare abiti personali</li><li>• Cambiare e lavare ogni giorno l'abbigliamento da lavoro</li></ul>  |
| Le persone che si occupano dell'immondizia e dei panni sporchi portano i guanti. I guanti devono essere gettati immediatamente dopo l'utilizzo. Dopo la manipolazione dell'immondizia e dei panni sporchi è obbligatorio lavarsi/disinfettarsi le mani.  |

## 5. PERSONE PARTICOLARMENTE A RISCHIO

| Misure  |
|---|
| Le persone particolarmente a rischio devono continuare a rispettare le raccomandazioni di protezione dell'UFSP. <ul style="list-style-type: none"><li>• Allestimento di uno spazio di lavoro con 1.5 m di distanza dalle altre persone o, se ciò non è possibile, adozione di misure di protezione</li><li>• Proporre un lavoro sostitutivo in sede</li><li>• Se possibile, separare le squadre e far lavorare in tempi scaglionati</li></ul> |

## 6. PERSONE MALATE SUL POSTO DI LAVORO

### Misure

- Mandare a casa le persone malate con una mascherina igienica e informarle che devono seguire le istruzioni dell'UFSP sull'isolamento (cfr. [www.bag.admin.ch/isolamento-e-quarantena](http://www.bag.admin.ch/isolamento-e-quarantena)).
- Se necessario, attuare misure di protezione estese per il personale non malato, ad es. obbligo della mascherina (maschere chirurgiche / maschere chirurgiche / maschere FFP2 senza filtro)

## 7. SITUAZIONI DI LAVORO PARTICOLARI

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

### Misure

Trattamento corretto dei dispositivi di protezione personali:

- Istruzione sull'uso dei dispositivi di protezione personali
- Indossare, utilizzare e smaltire correttamente i dispositivi monouso (mascherine igieniche (mascherine chirurgiche / mascherine da sala operatoria), visiere facciali, guanti, grembiuli ecc.) (le mascherine (mascherine chirurgiche / mascherine da sala operatoria) devono essere cambiate dopo 4 ore, i guanti monouso dopo 1 ora)
- Disinfettare correttamente gli utensili riutilizzabili

Se possibile, ai buffet dev'esservi un servizio (non devono esservi buffet a libero servizio, in caso contrario ci si deve assicurare che ogni ospite si disinfetti le mani prima di servirsi oppure utilizzi guanti monouso e utilizzi posate pulite.

Le misure di protezione (nella fattispecie la distanza minima 1.5 metri) devono essere rispettate durante la consegna della merce e il ritiro dell'immondizia.

## 8. INFORMAZIONE

Informare i lavoratori e le altre persone interessate sulle direttive e sulle misure.

### Misure

Informazione per la clientela:

- Affissione delle misure di protezione dell'UFSP ad ogni ingresso
- Informare la clientela che i clienti malati devono seguire l'auto-isolamento secondo le misure dell'UFSP

Informazione ai lavoratori:

- Informare i lavoratori particolarmente a rischio sui loro diritti e sulle misure di protezione nell'azienda

## 9. GESTIONE

Attuazione delle disposizioni a livello di gestione per applicare e aggiornare le misure di protezione in modo efficiente. Protezione adeguata delle persone particolarmente a rischio.

### Misure

Per quanto possibile, assegnare ai lavoratori particolarmente a rischio mansioni a basso rischio di infezione.

Istruzione regolare dei lavoratori sulle misure d'igiene, sull'uso delle mascherine (mascherine chirurgiche / mascherine da sala operatoria) e sui contatti sicuri con la clientela.

|  |
|--|
| Riempire regolarmente i dispensatori di sapone e le salviette monouso e tenere una scorta sufficiente.                       |
| Controllare regolarmente e riempire i disinfettanti (per le mani), i prodotti di pulizia (per gli oggetti e/o le superfici). |
| Controllare regolarmente e riempire le scorte di mascherine (mascherine chirurgiche / mascherine da sala operatoria).        |
| Nel limite del possibile, assegnare ai lavoratori particolarmente a rischio dei compiti a basso rischio di contagio.         |
| Non lasciar lavorare i lavoratori malati e mandare a casa immediatamente le persone malate                                   |

## ALTRE MISURE DI PROTEZIONE

| Misure                   |
|--------------------------|
| Specifiche per l'azienda |
|                          |
|                          |
|                          |

## ALLEGATI

| Allegato  |
|---|
| PIANO DI PROTEZIONE CONTRO LA COVID-19 PER LE AZIENDE: ESEMPIO DI TABELLA |
| Informazione ai clienti   |
| Lavare correttamente le mani  |
| Modello: Piano di pulizia e di disinfezione, Documentazione Azienda       |

## CONCLUSIONE

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


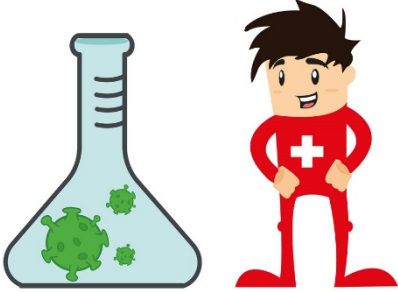
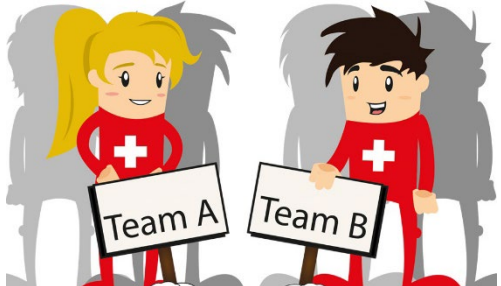

Il presente documento è stato consegnato e spiegato a tutti i lavoratori.

Persona responsabile, data e firma: \_\_\_\_\_

Organizzatore dell'evento, data e firma: \_\_\_\_\_

# MODELLO DI PIANO DI PROTEZIONE CONTRO LA COVID-19 PER LE AZIENDE: ESEMPIO DI TABELLA

Versione: 22 aprile 2020

|   |   |  |
|---|---|--|
| S | <p><b>S</b> sta per sostituzione, che nel caso della COVID-19 è possibile soltanto tenendosi a sufficiente distanza (p. es. telelavoro).</p>                  |    |
| T | <p><b>T</b> sta per misure tecniche (p. es. lastre di vetro acrilico, posti di lavoro separati ecc.)</p>  |   |
| O | <p><b>O</b> sta per misure organizzative (p. es. team separati, modifica della pianificazione dei turni).</p>   |  |
| P | <p><b>P</b> sta per misure di protezione individuale (p. es. mascherine (mascherine chirurgiche / mascherine da sala operatoria) igieniche, guanti ecc.).</p> |  |

## **Stimato cliente, è bello vederla qui!**

L'attuale situazione sanitaria è generalmente nota.

Quando entra nel nostro negozio;

- Mettere la mascherina d'igiene
- Disinfettarsi le mani
- Mantenere la distanza
- Rispettare i segnali marcati sul pavimento
- Non toccare inutilmente i prodotti

**Grazie mille**



## Lavarsi le mani correttamente



1. Tenere le mani sotto l'acqua corrente.



2. Insaponare bene le mani, per 20 – 30 secondi



3. Risciacquare bene le mani.



## Disinfettare correttamente le mani



Palmo contro palmo



Il dorso delle dita contro il palmo dell'altra mano, a dita congiunte.



Il palmo della mano destra sopra il dorso della mano sinistra intrecciando le dita



Ruotando il palmo della mano destra chiuso intorno al pollice sinistro e viceversa.



Palmo contro palmo con le dita divaricate.



Ruotando avanti e indietro. La punta delle dita chiuse della mano destra nel palmo della mano sinistra e viceversa.



## Piano di pulizia e di disinfezione Documentazione Azienda

come? <sup>1</sup>      con cosa? <sup>2</sup>      quante volte? <sup>3</sup>      chi?

### Cucina / Snack-Bar

|                              |  |  |  |  |
|------------------------------|--|--|--|--|
| Pavimenti                    |  |  |  |  |
| Pareti, porte                |  |  |  |  |
| Arredi., utensili, stoviglie |  |  |  |  |

### Produzione

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| Pavimenti                              |  |  |  |  |
| Pareti, porte, finestre                |  |  |  |  |
| Arredi, strumenti di lavoro, stoviglie |  |  |  |  |
| Aerazione, aspirazione vapore          |  |  |  |  |

### Celle frigorifere

|               |  |  |  |  |
|---------------|--|--|--|--|
| Pavimenti     |  |  |  |  |
| Pareti, porte |  |  |  |  |
| Scaffali      |  |  |  |  |

### Locali comuni

|                         |  |  |  |  |
|-------------------------|--|--|--|--|
| Pavimenti               |  |  |  |  |
| Pareti, porte, finestre |  |  |  |  |
| Arredi                  |  |  |  |  |

### Bagni

|                         |  |  |  |  |
|-------------------------|--|--|--|--|
| Pavimenti, WC, lavamani |  |  |  |  |
| Pareti, porte           |  |  |  |  |

<sup>1</sup> Viene eseguito secondo le disposizioni delle linee-guida dell'UPSC per una buona prassi procedurale nelle aziende della macelleria

<sup>2</sup> Applicazione, concentrazione e durata dell'effetto in base alle indicazioni del produttore (vedi foglio dei dati)

<sup>3</sup> Pulizia regolare; se necessario, effettuare delle pulizie intermedie o supplementari