



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

VERSIONE 2 : 11 MAGGIO 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.

## 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.

## DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER I PROFESSIONISTI DELLA SALUTE

Per gli ospedali, i medici con studio proprio, i professionisti (della salute), nonché le case di cura e i servizi Spitex che curano o assistono pazienti COVID-19 sono disponibili raccomandazioni specifiche degli ambienti specializzati (cfr. [www.bag.admin.ch/coronavirus-professionisti-della-salute](http://www.bag.admin.ch/coronavirus-professionisti-della-salute)).

## BASI LEGALI

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

## RIDUZIONE DELLA DIFFUSIONE DEL NUOVO CORONAVIRUS

### Trasmissione del nuovo coronavirus

Le tre **vie di trasmissione principali** del nuovo coronavirus (SARS-CoV-2) sono:

- il contatto stretto: distanza inferiore a due metri da una persona malata;
- le goccioline: se una persona malata tossisce o starnutisce, i virus possono arrivare direttamente sulle mucose di occhi, naso o bocca di un'altra persona;
- le mani: tossendo, starnutando o toccando le mucose le goccioline giungono sulle mani, da dove i virus vengono trasmessi alle superfici. Da lì il virus può passare alle mani di un'altra persona e raggiungerne gli occhi, il naso o la bocca se questa si tocca il viso.

### Protezione contro la trasmissione

Per prevenire la trasmissione vanno rispettati **tre principi fondamentali**:

- tenersi a distanza, pulizia, disinfezione delle superfici e igiene delle mani;
- proteggere le persone particolarmente a rischio;
- isolare dalla vita sociale e professionale le persone malate e quelle che sono state a stretto contatto con esse.

I principi per la prevenzione della trasmissione si basano sulle vie di trasmissione principali summenzionate.

La trasmissione per contatto stretto e tramite goccioline può essere impedita tenendosi a una distanza di almeno due metri o mediante barriere fisiche. Per impedire la trasmissione attraverso le mani è importante un'igiene delle mani regolare e scrupolosa da parte di tutti e la pulizia delle superfici toccate di frequente.

## Distanziamento e igiene

Le persone infettate possono essere contagiose prima, durante e dopo la comparsa di sintomi della COVID-19. Quindi anche chi non ha sintomi deve comportarsi come se fosse infettivo (tenersi a distanza dagli altri). In proposito possono essere consultate le regole di igiene e di comportamento dell'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP) promosse dalla campagna «[Così ci proteggiamo](#)».

Esempi di misure sono: il telelavoro, la rinuncia all'offerta di determinati servizi, lavarsi regolarmente le mani, tenersi almeno a 2 metri di distanza da altre persone, pulire regolarmente le superfici toccate di frequente, limitare il numero di persone per m<sup>2</sup>.

## Protezione delle persone particolarmente a rischio

Le persone di più di 65 anni o affette da malattie croniche gravi (v. ordinanza 2 COVID-19) sono considerate particolarmente a rischio di decorso grave della malattia. Per queste persone occorre quindi adottare ulteriori misure per impedire il contagio. Soltanto così è possibile evitare un'elevata mortalità dovuta alla COVID-19. Le persone particolarmente a rischio continuano ad attenersi alle misure di protezione dell'UFSP e restano per quanto possibile a casa. La protezione dei lavoratori particolarmente a rischio è disciplinata dettagliatamente nell'ordinanza 2 COVID-19. Ulteriori informazioni sull'argomento sono disponibili all'indirizzo [www.ufsp-coronavirus.ch](http://www.ufsp-coronavirus.ch). Esempi di misure sono: il telelavoro, il lavoro in aree che non richiedono contatto con il pubblico, le barriere fisiche, la predisposizione di orari particolari per le persone particolarmente a rischio.

## Isolamento dalla vita sociale e professionale delle persone malate e di quelle che sono state a stretto contatto con esse

Occorre impedire che le persone malate ne contagino altre. Chi è malato deve restare a casa e, se non può fare a meno di uscire, deve indossare una mascherina (mascherine chirurgiche / mascherine da sala operatoria). L'UFSP ha pubblicato istruzioni specifiche sull'auto-isolamento e sull'auto-quarantena. Poiché la malattia può essere contagiosa anche prima della comparsa dei sintomi e in caso di decorso lieve, anche i malati non gravi devono mettersi in auto-isolamento. A protezione della salute degli altri lavoratori, il datore di lavoro è tenuto a consentire a tutti i dipendenti di rispettare queste istruzioni dell'UFSP.

## 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

### Misure di protezione individuale


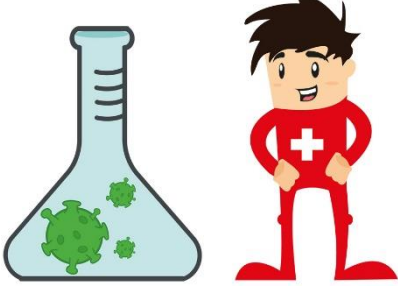
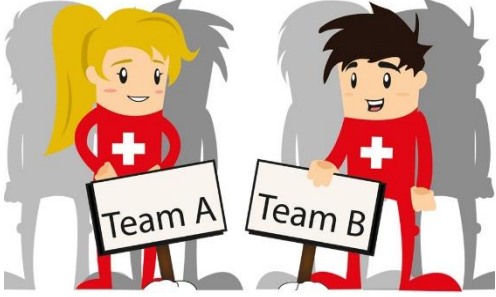

---

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), guanti). 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).

«Principio STOP»

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

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

# PIANO DI PROTEZIONE PER LE CANTINE CON DEGUSTAZIONI

---

## 1. IGIENE DELLE MANI

---

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

### Misure

- **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.**
- **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;**
- **rimozione di oggetti non necessari che potrebbero essere toccati dalla clientela**
- **Se possibile, lasciare le porte aperte affinché non sia necessario toccarle.**
- **Ritirare i distributori di acqua. Se viene proposta dell'acqua, deve essere disponibile una bottiglia per persona.**
- **Se vengono proposti blocchi per appunti, tablet o penne, ne viene offerto uno per persona per evitare gli scambi e la trasmissione del virus.**
- **Mettere a disposizione dei tovaglioli in carta individuali.**
- **Evitare di proporre del cibo, compreso il pane.**
- **Privilegiare il pagamento senza contatto.**

## 2. TENERSI A DISTANZA

---

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

### Misure

- **Opzione 1 area di degustazione chiaramente definita** : si applica il concetto di protezione della gastronomia. Questo significa dunque che un massimo di 4 persone dello stesso gruppo di clienti può essere collocato senza rispettare la distanza minima.
- **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 10m<sup>2</sup> e al massimo 4 persone per gruppo di clienti.

Nel caso in cui i clienti non sono dello stesso gruppo, deve essere garantita una distanza di 2m tra ogni persona seduta.

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.

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>I pannelli divisori utilizzati per separare i tavoli devono rispondere ai seguenti requisiti quando la distanza tra i tavoli sia inferiore a 2 metri.</b></li> </ul> <p><b>Il lato superiore dei pannelli divisori deve trovarsi a un'altezza di almeno 1,5 metri (misurati dal pavimento) e di 70 centimetri al di sopra del piano del tavolo.</b></p> <p><b>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.</b></p> <p><b>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.</b></p> <p><b>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)</b></p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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 divisorio.</b></li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tutti i clienti utilizzano dei posti a sedere. I posti in piedi non sono autorizzati.</b></li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>E' preferibile un'organizzazione su appuntamento con i clienti.</b></li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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.</b></li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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.</b></li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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.</b></li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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.</b></li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>garantire 2 m di distanza nei WC. (p. es. con pareti di separazione tra i pissoirs)</b></li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>se possibile, offrire la consegna a domicilio o la spedizione postale.</b></li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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).</b></li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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.</b></li> </ul>   |

## 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

- 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 rimesso indirettamente posandolo in un recipiente previsto per questo.
- Tra gli ospiti e il personale non deve esserci contatto fisico. Fanno eccezione le emergenze mediche. Le strette di mano vanno evitate imperativamente.
- 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.
- 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.

## 3. 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 (p. es. arieggiare 4 volte al giorno per circa 10 minuti).
- Per i lavori di pulizia vanno impiegate preferibilmente salviette monouso. Eventuali panni di stoffa vanno sostituiti regolarmente, ma almeno 2 volte al giorno.
- Le superfici e gli oggetti (ad es. superfici di lavoro, tastiere, casse, telefoni, grucce per indumenti), in particolare quelli a uso comune, vanno puliti regolarmente con detergenti o disinfettanti appropriati.
- 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.
- Pulire regolarmente (secondo l'utilizzo, ma almeno una volta al giorno) le maniglie delle porte, i bottoni dell'ascensore, le rampe delle scale e altri oggetti che sono spesso toccati da più persone.

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• pulizia regolare dei WC pubblici. Deve essere tenuto un protocollo di pulizia.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eliminare i rifiuti in maniera professionale.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Svuotare regolarmente i cestini dei rifiuti (in particolare quelli vicino a dove ci si lava le mani);</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evitare di toccare direttamente i rifiuti; utilizzare sempre degli attrezzi (scopa, paletta ecc.);</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indossare guanti per toccare i rifiuti e gettarli subito dopo l'uso;</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Non comprimere i sacchi dei rifiuti</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare indumenti da lavoro personali</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavare regolarmente gli indumenti da lavoro con un comune detersivo;</li> </ul>   |

#### 4. PERSONE PARTICOLARMENTE A RISCHIO

|  |
|--|
| <b>Misure</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• I dipendenti vulnerabili non sono ammessi al luogo di degustazione.</li> </ul>                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• E' raccomandato alle persone vulnerabili di astenersi dal presentarsi nel luogo di degustazione.</li> </ul> |

#### 5. PERSONE MALATE DI COVID-19 SUL POSTO DI LAVORO

|  |
|--|
| <b>Misure</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Non autorizzare collaboratori malati a lavorare.</li> </ul> |

#### 6. SITUAZIONI DI LAVORO PARTICOLARI

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

|   |
|---|
| <b>Misure</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• formazione sull'uso del materiale di protezione individuale</li> </ul>         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• indossare, utilizzare e smaltire correttamente il materiale monouso</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• disinfettare correttamente gli oggetti riutilizzabili</li> </ul>               |

- 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) devono essere rispettate anche durante la consegna di merce o il ritiro di merce o rifiuti
- Per l'atto di degustazione, solamente il proprietario toccherà la bottiglia per servire i bicchieri posati sul bar o sul tavolo.

## 7. INFORMAZIONE

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

### 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.
- Appendere all'entrata il numero massimo di clienti.
- informare la clientela che è preferibile il pagamento senza contatto. (fattura o TWINT)
- informare la clientela che i clienti malati devono mettersi in auto-isolamento secondo le istruzioni dell'UFSP

## 8. GESTIONE

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

### Misure

- istruire regolarmente i lavoratori sulle misure di igiene, l'uso delle mascherine protettive e l'interazione sicura con la clientela
- rifornire regolarmente i distributori di sapone e di asciugamani monouso e tenere scorte sufficienti
- controllare regolarmente e ripristinare le scorte di disinfettante (per le mani), nonché di detersivi (per oggetti e/o superfici);
- Non permettere ai collaboratori ammalati di lavorare e rimandare le persone colpite a casa.

## 9. DATI PERSONALI

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

### Misure



- I dati di contatto (nome, cognome, numero di telefono, data, ora) e il numero di tavolo di ogni ospite vengono registrati se il consumo avviene in loco. I servizi di ristorazione non pubblici di scuole e aziende non sono tenuti a raccogliere dati personali. L'azienda deve conservare i dati per 14 giorni e poi cancellarli completamente. L'ufficio medico cantonale può richiedere i dati di contatto qualora lo ritenga necessario.
- L'azienda deve essere in grado di fornire informazioni sugli ultimi 14 giorni su quali tavoli sono stati serviti da un collaboratore.

## 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: \_\_\_\_\_

---