

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

Versione 2: 24 giugno 2020, valevole dal 22 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. È possibile che le autorità cantonali effettuino dei controlli. Le aziende agricole possono implementare ulteriori misure specifiche alla loro realtà. Le linee guida esistenti in materia di igiene e protezione devono continuare a essere rispettate (p. es. per la protezione generale della salute dei visitatori e delle collaboratrici e collaboratori).

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](#).

Il presente piano di protezione è valido fino alla sua revoca o fino alla pubblicazione di una nuova versione. Tuttavia, normative cantonali differenti da questa hanno priorità. Il capoziaia ha la responsabilità di assicurare il rispetto del piano di protezione.

REGOLE DI BASE

L'azienda agricola che propone il Brunch deve assicurare il rispetto delle seguenti prescrizioni. Per ognuna di esse devono essere stabilite delle misure sufficienti e congrue. L'azienda è responsabile 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 e non mischiarsi. In caso di stretto contatto, i dati delle persone presenti devono essere registrati.
3. 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 possibile, 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. I collaboratori malati devono essere mandati a casa e istruiti sull'obbligo di isolamento stabilito dall'UFSP.
6. Devono essere considerati gli aspetti specifici del lavoro e della situazione lavorativa.
7. 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.
8. Le prescrizioni del gestore dell'azienda devono essere attuate, affinché le misure di protezione possano essere implementate e adeguate in modo efficiente.
9. I dati di contatto degli ospiti vengono registrati conformemente al punto 9.

1. IGIENE DELLE MANI

Tutte le persone 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 in azienda.

Tutte le persone presenti devono lavarsi le mani a intervalli regolari con acqua e sapone. Ciò deve avvenire anche prima e dopo le pause. In luoghi dove ciò non è 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 1,5 metri gli uni dagli altri. Nei lavori in cui il rispetto della distanza di 1,5 metri non sia possibile, l'esposizione dei collaboratori va ridotta al minimo limitando la durata del contatto e/o attuando misure di protezione adeguate.

Misure

Vi è un aumentato rischio di contagio, se la distanza di 1,5 metri non può essere mantenuta per più di 15 minuti.

Nell'ambito di uno stesso gruppo di ospiti non è necessario rispettare le distanze minime. Il gestore dell'azienda e i suoi collaboratori informano i diversi gruppi di ospiti che non possono mescolarsi.

Eventi con un massimo di 1'000 persone sono permessi. Tuttavia, deve essere sempre possibile tenere traccia dei contatti. Le aziende che organizzano il Brunch devono garantire che il numero massimo di persone da contattare non sia superiore a 300, ad esempio dividendole in settori (p. es. fienile, stalla, tenda). La distanza tra i settori deve essere garantita e gli ospiti non devono poter mischiarsi.

Una distanza di 1,5 metri dal bordo di un tavolo con quello dell'altro tavolo deve essere mantenuta tra i diversi gruppi di ospiti frontalmente e lateralmente «spalla a spalla», così come «schiena contro schiena». Se esiste un pannello divisorio tra i gruppi di ospiti, la distanza minima non si applica.

Le aziende che usano tavoli molto lunghi (p. es. tavoli da festa campestre, banconi) possono farvi sedere più di un gruppo di ospiti a condizione che sia rispettata la distanza minima di 1,5 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 osservino la distanza minima di 1,5 metri dagli altri gruppi di ospiti.

La fattoria deve ricorrere a segnaletica orizzontale sulla pavimentazione nelle 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 per gli ospiti o i collaboratori, quando si spostano all'interno e all'esterno da un luogo all'altro in cui ci si può sedere.

L'azienda deve assicurare che la distanza minima di 1,5 metri sia rispettata nei bagni (p. 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. L'ospite è responsabile del loro rispetto.

Dove gli ospiti ordinano al bancone anziché al tavolo (p. es. self-service), vanno affissi dei cartelli che segnalino le regole di distanziamento così come una segnaletica orizzontale sulla pavimentazione.

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 deve essere sufficientemente sgombera.

Facoltativo:

- Se il buffet è molto affollato, un collaboratore dell'azienda può prenderne il controllo.
- C'è anche la possibilità di offrire il servizio a buffet da dietro un pannello divisorio.
- L'azienda agricola che ha previsto un buffet self-service ha la possibilità di trasformarlo in buffet con servizio.

È consentita una distanza minima inferiore, nel caso in cui siano previste adeguate misure protettive come indossare una mascherina o applicare opportune barriere protettive.

Nel caso in cui, a causa delle condizioni locali o per motivi operativi, la distanza minima obbligatoria per un certo periodo di tempo non possa essere mantenuta o non possano essere adottate misure di protezione, i dati di contatto delle persone presenti devono essere registrati in conformità al punto 9.

Lavoro con distanziamento non possibile (meno di 1,5 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 1,5 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 divisori o tende.

Nel servizio si raccomanda vivamente una distanza minima di 1,5 metri. Il gestore dell'azienda dovrebbe verificare le misure organizzative per garantire che questa distanza possa essere rispettata (p. es. tavoli o carrelli per servire, punti dove servirsi, servizio tramite bancone). 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 1,5 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 (p. 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.

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 in maniera adeguata e a intervalli regolari.

Le pattumiere aperte devono essere svuotate regolarmente.

Qualora sopra la tovaglia si usino tovagliette o altri tessuti 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. MALATI DI COVID-19 SUL POSTO DI LAVORO

Misure

Le collaboratrici e i collaboratori che manifestano i sintomi della malattia devono essere mandati a casa e istruiti sull'obbligo di isolamento stabilito dall'UFSP. Ulteriori misure seguono le istruzioni dell'Ufficio del medico cantonale.

5. SITUAZIONI DI LAVORO PARTICOLARI

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

Misure

Le mascherine igieniche (p. 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.

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.

6. INFORMAZIONI

Le prescrizioni e le misure devono essere comunicate dall'azienda alle collaboratrici e ai collaboratori, così come ai famigliari e a qualsiasi altra persona interessata. I malati devono essere mandati a casa e istruiti sull'obbligo di isolamento stabilito dall'UFSP.

Misure

Il gestore informa i dipendenti sui loro diritti e le misure di protezione all'interno dell'azienda. Ciò include in particolare le informazioni sui dipendenti particolarmente a rischio.

L'azienda appende le misure di protezione dell'UFSP nell'area di ingresso. Gli ospiti devono essere informati in particolare sulle regole di distanza, così come su quelle per evitare di mescolare i diversi gruppi di ospiti.

L'azienda informa regolarmente le collaboratrici e i collaboratori sulle misure igieniche adottate e su come comportarsi in maniera sicura con i clienti.

Il personale è istruito sul materiale protettivo personale (p. es. mascherine igieniche, guanti, grembiuli) in modo che venga adeguatamente indossato, usato e smaltito. L'istruzione può essere verificata.

Alla reception o all'ingresso viene richiesto agli ospiti a voce o per iscritto di rinunciare alla visita in azienda qualora presentino i sintomi di malattie delle vie respiratorie, p. 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 però prestare attenzione al fatto che i dati sanitari sono particolarmente sensibili.

7. 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

L'azienda mette a disposizione articoli igienici a sufficienza quali sapone, disinfettanti, asciugamani monouso e

detergenti. Controlla regolarmente l'assortimento e lo riempi. Se necessario, fornisce mascherine igieniche o guanti.

La responsabilità della messa in pratica del piano di protezione è del gestore 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 attività, come ad esempio [la vendita diretta](#), deve adeguare il piano di protezione di conseguenza.

L'azienda deve presentare su richiesta il suo concetto di protezione alle autorità cantonali competenti e concedere loro l'accesso alle strutture, all'azienda e agli eventi.

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

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

Se le autorità cantonali competenti dovessero stabilire che non esiste un concetto di protezione adeguato o che questo non viene attuato, esse adottano delle misure appropriate.

8. DISTANZIAMENTO DEI GRUPPI DI OSPITI

I diversi gruppi di ospiti non possono mescolarsi.

Misure

Le persone di un gruppo di ospiti possono arrivare a orari diversi. L'iscrizione è obbligatoria.

La consumazione deve essere fatta da seduti

- a. I gruppi di ospiti ai singoli tavoli devono essere posizionati in modo tale da mantenere la distanza minima obbligatoria di 1,5 metri tra i diversi gruppi;
- o
- b. I dati di contatto di una persona per gruppo di ospiti devono essere registrati.

Se alcune zone come l'ingresso, l'uscita o il fienile vengono utilizzate da ospiti di tutti i settori, è necessario osservare le regole di distanza o adottare e applicare le misure di protezione.

Le aree di gioco per i bambini sono permesse. Il numero di bambini non è limitato. Non ci sono distanze minime per i bambini. Tutti i giocattoli devono essere facili da pulire. I genitori o il responsabile della supervisione mantengono la distanza sociale nei confronti di altri bambini e persone.

Più di 1'000 ospiti sono vietati.

9. REGISTRAZIONE DEI DATI DI CONTATTO

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

Misure

I dati di contatto delle persone presenti devono essere registrati nel caso in cui tra due diversi gruppi ci sia una mancanza della distanza minima obbligatoria per più di 15 minuti senza misure di protezione.

In tal caso, l'azienda del Brunch deve informare le persone presenti sui seguenti punti:

- a. Il previsto mancato rispetto della distanza obbligatoria e il conseguente maggior rischio di contagio;
- b. La possibilità di essere contattati dalle autorità cantonali responsabili e la loro competenza di ordinare una quarantena in caso di contatti con persone malate di Covid-19.

I dati di contatto possono essere registrati tramite sistemi di prenotazione o mediante un apposito [formulario di contatto](#).

Devono essere registrati i seguenti dati:

- a. Cognome, nome, domicilio, numero di telefono e numero del tavolo;
- b. Per gli eventi con oltre 300 persone: il settore (p. es. fienile, stalla, tenda, cortile) nel quale la persona si

troverà.

Per le famiglie o altri gruppi di persone che si conoscono fra loro, nonché nei settori accessibili agli ospiti nei quali la consumazione avviene seduti al tavolo, è sufficiente registrare i dati di contatto di un solo membro della famiglia o del gruppo.

Su richiesta, i dati di contatto devono essere trasmessi alle autorità cantonali competenti, al fine di identificare e informare le persone che si sospetta siano state contagiate.

La fattoria deve usare i dati solamente allo scopo indicato. Deve garantire la riservatezza dei dati di contatto registrati e la loro sicurezza, segnatamente nell'ambito della loro conservazione. I dati di contatto rilevati sono conservati per 14 giorni e in seguito vengono immediatamente e completamente cancellati; è riservato il consenso esplicito della persona interessata all'ulteriore trattamento dei suoi dati.

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>)

[Piano di protezione vendita diretta](#) (D, F)

[Piano di protezione per cantine con degustazioni](#) (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

Allegato	Scopo

CONCLUSIONE

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

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: _____