

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

Versione 2: 19 luglio 2021, sostituirà el versione di 6 luglio 2021.

INTRODUZIONE

Per prevenire la diffusione del coronavirus, è necessario elaborare un concetto di protezione per eventi come il Brunch del 1° agosto. L'UFSP definisce le misure attuali per gli eventi sulla base di due criteri:

1) **Certificato Covid-19:** l'UFSP distingue tra eventi pubblici senza obbligo di certificato Covid-19 ed eventi pubblici con obbligo di certificato Covid-19. L'USC raccomanda di svolgere il Brunch senza l'obbligo del certificato Covid-19. Se non specificato, in questo concetto di protezione si intende un evento senza certificato Covid-19. Le differenze precise tra questi due tipi di eventi si trovano al punto 3.

2) **Distinzione tra interno ed esterno:** per gli eventi che si svolgono all'esterno, si applicano regolamenti meno severi rispetto agli eventi che si svolgono all'interno. La distinzione esatta è elencata al punto 3.

Questo piano di protezione vige per le aziende agricole che propongono il Brunch del 1° agosto 2021 in fattoria. Le seguenti misure dovranno essere rispettate da tutte le aziende che vi parteciperanno. È possibile che le autorità cantonali effettuino dei controlli. Le aziende agricole possono implementare ulteriori misure di sicurezza specifiche alla loro realtà. Le linee guida esistenti in materia di igiene e protezione devono essere rispettate continuamente (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 capoazienda 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. Nei luoghi chiusi viene indossata la mascherina.
3. I vari gruppi di ospiti devono restare separati e non mischiarsi.
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 possibile, 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 necessità delle superfici.
6. I collaboratori malati devono essere mandati a casa e istruiti sull'obbligo di isolamento stabilito dall'UFSP.
7. 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 del gestore dell'azienda devono essere attuate, affinché le misure di protezione possano essere implementate e adeguate in modo efficiente.
10. I dati di contatto degli ospiti vengono registrati conformemente al punto 10.

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. MASCHERINE

Indossare la mascherina nei luoghi chiusi accessibili al pubblico.

Misure
Ogni persona deve indossare una mascherina nei luoghi chiusi di stabilimenti e aziende accessibili al pubblico. Gli ospiti sono esentati dall'obbligo di indossare una mascherina non appena si saranno seduti e quando rimangono al loro tavolo. Non è necessario indossare una mascherina all'aperto.
Se l'accesso alle aziende e agli eventi è limitato alle persone di 16 anni e più con un certificato Covid-19, l'obbligo per gli ospiti di indossare una mascherina nei luoghi chiusi decade.
Per i collaboratori che hanno un contatto diretto con gli ospiti vale: <ul style="list-style-type: none">• L'obbligo di indossare una mascherina nei luoghi chiusi, se l'azienda o l'evento è accessibile a persone con e senza certificato Covid-19.• Nessun obbligo di portare la mascherina, se l'accesso all'azienda o all'evento è limitato a persone di 16 anni e più con certificato Covid-19 e se i collaboratori dispongono di un certificato Covid-19.• L'obbligo di indossare la mascherina nei luoghi chiusi, se l'accesso all'azienda o all'evento è limitato a persone di 16 anni e più con certificato Covid-19, ma non tutti i collaboratori dispongono di un certificato Covid-19.
Indossare una mascherina non cambia le altre misure di sicurezza in vigore. La distanza di sicurezza è da mantenere possibilmente anche se si indossa la mascherina.
Come mascherine si intendono respiratori, mascherine igieniche e mascherine tessili che forniscono una protezione sufficiente.
I bambini con meno di 12 anni sono esentati dall'obbligo di indossare la mascherina, così come persone che possono dimostrare di non poter indossare la mascherina per motivi particolari, soprattutto per ragioni mediche.
Persone che malgrado le indicazioni e gli avvertimenti non si attengono all'obbligo di mascherina vanno allontanate.

3. 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.
Nelle aree interne ed esterne dedicate agli ospiti, vale: <ol style="list-style-type: none">I gruppi di ospiti ad ogni tavolo devono essere disposti in modo tale da mantenere la distanza minima richiesta di 1,5 m tra i singoli gruppi. Ciò può essere realizzato allontanando, per esempio, le sedie tra i vari gruppi o utilizzando elementi decorativi come fiori o balle di fieno. OppureSe la distanza è inferiore a 1,5 metri, vanno piazzate delle barriere tra i vari gruppi di ospiti, quali ad esempio dei pannelli in plexiglas.
Nei luoghi all'interno, cibo e bevande possono essere consumati solo da seduti. Gli ospiti possono servirsi da soli al buffet (con la mascherina), ma devono poi tornare al tavolo e sedersi per mangiare.
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.
Agli eventi, come al Brunch del 1° agosto, dove l'accesso non è limitato a coloro che dispongono di un certificato Covid-19, vale: All'esterno: <ul style="list-style-type: none">• Un massimo di due terzi della capacità totale può essere occupato.• Un limite di 500 persone. Ogni ospite è compreso nel numero massimo di persone di 500, ovvero adulti e anche bambini di tutte le età. Gli aiutanti e gli organizzatori non sono invece inclusi.• Non sono ammessi eventi di danza. All'interno: Se l'evento si svolge all'interno, vale anche: <ul style="list-style-type: none">• Un massimo di due terzi della capacità totale può essere occupato.• Un limite di 250 persone. Ogni ospite è compreso nel numero massimo di persone di 250, ovvero adulti e anche bambini di tutte le età. Gli aiutanti e gli organizzatori non sono invece inclusi.• L'obbligo di indossare la mascherina e il mantenimento delle distanze nel modo migliore possibile.• Il consumo è permesso solo nella zona con posti a sedere o nelle strutture della ristorazione.• I dati di contatto devono essere forniti, se il consumo avviene al posto a sedere (ciò vuol dire non nelle strutture della ristorazione).
Distinzione fra esterno e interno: le aree coperte che hanno chiuso più della metà dei lati e/o più della metà della lunghezza di tutti i lati sono considerate delle aree interne. Si considerano esterne quelle aree che non hanno pareti (muri, cemento, legno, ecc.) o partizioni simili a muri (teloni, teli di plastica, ecc.) su almeno la metà di tutti i lati (cioè almeno la metà del numero di lati + almeno la metà della lunghezza di tutti i lati). Esempi: se il Brunch viene svolto nel frutteto o sul piazzale antistante, allora questi luoghi valgono come aree esterne. Un capannone o una tenda sono considerati come luoghi interni, nel caso in cui un solo lato è aperto. Tuttavia, se almeno un lato lungo e uno corto del capannone o della tenda è aperto, allora questo luogo è considerato come un'area esterna.
Per gli eventi ai quali l'accesso è limitato a persone di 16 anni o più che dispongono di un certificato Covid-19, vige solo l'obbligo di elaborare e attuare un concetto di protezione. Il concetto di protezione deve contenere misure per l'igiene e per l'attuazione di restrizioni per l'accesso. Gli eventi con più di 1'000 persone sono considerati grandi manifestazioni, pertanto sono soggetti ad autorizzazione.

4. RISPETTO DELLE DISTANZE

I collaboratori e qualsiasi altra persona devono tenersi a una distanza di 1,5 metri gli uni dagli altri. Nei lavori dove 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
Tra ospiti e personale non deve esserci alcun contatto fisico, ad eccezione delle emergenze mediche. Stringersi la mano è assolutamente vietato.
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.
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.
L'azienda 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.
Il buffet è permesso. Il Brunch può essere offerto sotto forma di buffet. Le aziende con un concetto di buffet devono rendere gli ospiti consapevoli delle regole di distanziamento tra i gruppi con cartelli e segnaletica orizzontale sul pavimento. Uno spazio sufficiente deve essere mantenuto libero davanti al buffet.
Facoltativo: <ul style="list-style-type: none">- Nel caso di un buffet affollato, un collaboratore può assumerne il controllo.- C'è la possibilità di installare un pannello in plexiglas e di servire il buffet da dietro questa barriera.- L'azienda ha la possibilità di passare da buffet self-service a buffet serviti.

5. 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.
Devono essere messi a disposizione abbastanza pattumiere, in particolare per lo smaltimento di fazzoletti e mascherine. Le pattumiere aperte devono essere svuotate regolarmente.
Nei luoghi all'interno, assicurare un ricambio d'aria regolare e sufficiente (ad esempio ventilare ogni ora per circa 5-10 minuti). In locali con sistemi di aria condizionata e ventilatori è preferibile rinunciare al riciclo di aria (fornire solo aria fresca).
Qualora sopra la tovaglia si usino tovagliette o altri tessili 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 copricapi da cuoco.

6. MALATI DI COVID-19 SUL POSTO DI LAVORO

Misure
Le collaboratrici e i collaboratori che manifestano 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.
Sono esenti dalla quarantena le persone: <ul style="list-style-type: none">• Che possono dimostrare di essere vaccinate contro il Covid-19;• Che possono dimostrare di essere stati infettati dal Sars-CoV-2 e che sono completamente guariti.

7. SITUAZIONI DI LAVORO PARTICOLARI

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

Misure
Le mascherine vengono cambiate e/o pulite dopo ogni utilizzo.
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.

8. 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, sull'utilizzo delle mascherine, 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.

9. 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 riempie.
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, il gestore dell'azienda 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.
Se le autorità cantonali competenti dovessero stabilire che non esiste un concetto di protezione adeguato o che questo non viene attuato, esse adotteranno delle misure appropriate.

10. 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 gestori dell'azienda devono raccogliere i dati di contatto di un ospite per gruppo se il gruppo di ospiti consuma all'interno. L'USC raccomanda che ogni azienda raccolga i dati di contatto di almeno una persona per gruppo, sia per un Brunch all'interno che all'esterno.
I gestori richiamano esplicitamente l'attenzione degli ospiti sulla raccolta obbligatoria dei dati di contatto nelle aree all'interno.
L'azienda che propone il Brunch è, in una tale situazione, tenuta ad informare le persone presenti sui seguenti punti: <ol style="list-style-type: none">Come vengono rilevati i dati di contatto degli ospiti (sistema, azienda, procedura dell'ospite).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: <ul style="list-style-type: none">Cognome, nome, domicilio, numero di telefono e numero del tavolo.
Su richiesta, i dati di contatto devono essere trasmessi in formato elettronico alle autorità cantonali competenti, al fine di identificare e informare le persone che si sospetta siano state contagiate.
L'azienda 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 (D, F)
Piano di protezione vendita diretta (D, F)
Piano di protezione per la ristorazione
Piano di protezione per aziende agricole con dipendenti o personale in formazione (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.
Ulteriori schede informative, domande/risposte frequenti, assistenza e persone di contatto per domande si possono trovare sul sito web del Brunch del 1° agosto.

ALLEGATI

Allegato	Obiettivo
----------	-----------

--	--

CONCLUSIONI

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 del/della responsabile.

Responsabile, firma e data: _____