# piano di protezione

### INTRODUZIONE

Il seguente piano di protezione 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 alle aziende dell’economia della carne 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 l’attività nell’azienda, dall’altro la popolazione in generale che usufruisce die servizi. Inoltre, si tratta di proteggere nel miglior modo possibile le persone particolarmente a rischio, sia tra i lavoratori sia tra i clienti.

### BASI LEGALI

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

### 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 22.04.2020 del DEFR e del DFI.

# 1. IGIENE DELLE MANI

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

|  |
| --- |
| Misure |
| Applicare rigorosamente l’igiene personale obbligatoria (lavarsi le mani, obbligo di segnalare i sintomi di malattia, ecc.) |
| Messa a disposizione di postazioni per l’igiene delle mani: quando la clientela entra nel negozio, la stessa deve potersi disinfettare le mani. |
| Tutte le persone nell’azienda devono lavarsi le mani regolarmente con acqua e sapone o disinfettarle, soprattutto prima di arrivare alla postazione di lavoro, dopo aver servito un cliente nonché prima e dopo le pause. |
| Allontanamento di tutti gli oggetti inutili che potrebbero essere toccati dai clienti, ad es. riviste, biglietti da visita ecc. |

# 2. TENERSI A DISTANZA

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

| Misure |
| --- |
| Definizione delle zone di circolazione e di sosta:   * Applicare dei segnali sul pavimento per garantire il mantenimento di una distanza di almeno 2 m tra le persone presenti nell’azienda e far rispettare il flusso delle persone * 2 m di distanza tra i clienti in attesa * Garantire 2 m di distanza nei locali di sosta (ad es. mense, cucine, locali comuni) * Garantire 2 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 * Ridurre la clientela di passaggio e servirla separatamente * Zona dedicata oppure tenda all’esterno per ritiro di merce prenotata * Concetto Stop and Go |
| Limitare il numero di persone:   * Lasciar entrare solo poche persone nel negozio (1 persona per 10m2 di superficie di vendita, personale di vendita compreso) * Se possibile, prendere un appuntamento con i clienti * Trasferire le code di attesa all’esterno e, se possibile, segnare per terra le distanze di 2 m da rispettare * Se i clienti attendono all’interno del negozio, allestire uno spazio per l’attesa con distanze sufficienti tra i singoli clienti * Far entrare nel negozio solo le persone che necessitano di un servizio (spazio o tenda all’esterno per ritiro della merce prenotata) * Proporre servizi online * Proporre consegne a domicilio o invii postali * In caso di trasporti di gruppo: ridurre il numero di persone nel veicolo facendo più corse oppure impiegando più veicoli (ad es. veicoli privati) |

## Lavoro dove non è possibile mantenere la distanza di 2 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, 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. PULIZIA

Pulizia regolare di superfici e oggetti dopo l’uso secondo necessità, in particolare se toccati da più persone.

| 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. |
| Smaltimento sicuro dei rifiuti:   * Vuotare regolarmente i secchi dell’immondizia (soprattutto nelle postazioni dove si lavano le mani) * Evitare di toccare i rifiuti; utilizzare sempre scope e palette * Durante la manipolazione dei rifiuti portare i guanti, da gettare dopo l’uso * Non comprimere i sacchi dell’immondizia |
| 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 |
| Pulire regolarmente, a dipendenza dell’utilizzo, ma almeno 1 volta al giorno le maniglie delle porte, i pulsanti dell’ascensore, i corrimani, le macchine per caffè, le tastiere, le casse registratrici, le macchine affettatrici, i taglieri e altri oggetti che vengono toccati da più persone |
| Pulizia e disinfezione regolare degli impianti WC (a dipendenza dell’utilizzo, ma almeno 2 volte al giorno) |
| Gestione sicura dell’abbigliamento da lavoro:   * Eventualmente impiegare abbiti personali * Cambiare e lavare ogni giorno l’abbigliamento da lavoro |

# 4. PERSONE PARTICOLARMENTE A RISCHIO

|  |
| --- |
| Misure |
| Le persone particolarmente a rischio devono continuare a rispettare le misure di protezione dell’UFSP e, se possibile, rimangono in casa. La protezione dei lavoratori particolarmente a rischio è disciplinato esplicitamente dall’ordinanza 2 COVID-19 (vedi art. 10c ordinanza 2 COVID-19).   * Se possibile, svolgere le mansioni lavorative da casa; ev. lavoro sostitutivo, differente da quello previsto nel contratto di lavoro * Allestire uno spazio di lavoro nettamente separato con 2 m di distanza da altre persone * Proporre un lavoro sostitutivo in sede * Se possibile, separare le squadre e far lavorare in tempi scaglionati |

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

|  |
| --- |
| Misure |
| Mandare a casa le persone malate impiegate in azienda e indicare loro che devono praticare l’(auto)-isolamento secondo le disposizioni previste dall’UFSP. |

# 6. 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 * Materiale monouso da utilizzare, indossare e smaltire correttamente (mascherine, scudi facciali, guanti, grembiuli ecc.) * Disinfettare correttamente i dispositivi riutilizzabili |

# 7. InformaZionE

Informare i lavoratori e le altre persone interessate sulle disposizioni e sulle misure. Mandare a casa le persone malate e invitarle a seguire le istruzioni dell’UFSP sull’auto-isolamento.

|  |
| --- |
| Misure |
| Informazione per la clientela:   * Affissione delle misure di protezione dell’UFSP ad ogni ingresso * Informare la clientela che si preferisce il pagamento senza contatto * 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 |

# 8. 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 |
| Istruzione regolare dei lavoratori sulle misure d’igiene, sull’uso delle mascherine 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. |
| 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: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

ESEMPIO DI TABELLA

Versione: 22 aprile 2020

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

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

L’attuale situazione sanitaria è generalmente nota.

Quando entra nel nostro negozio, la preghiamo di seguire le regole seguenti;

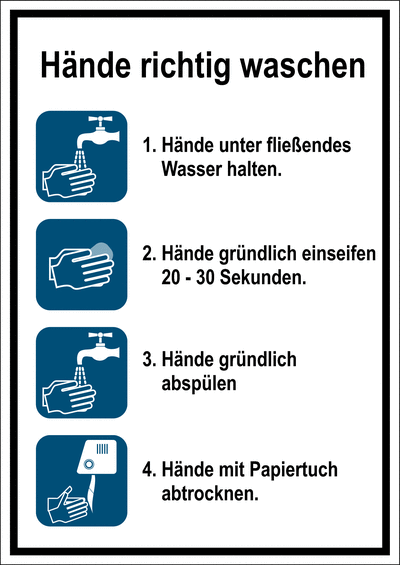
* Disinfettarsi le mani
* Mantenere la distanza
* Rispettare i segnali marcati sul pavimento
* Pagare senza contanti
* Non toccare inutilmente i prodotti

**Grazie mille per i suoi acquisti**

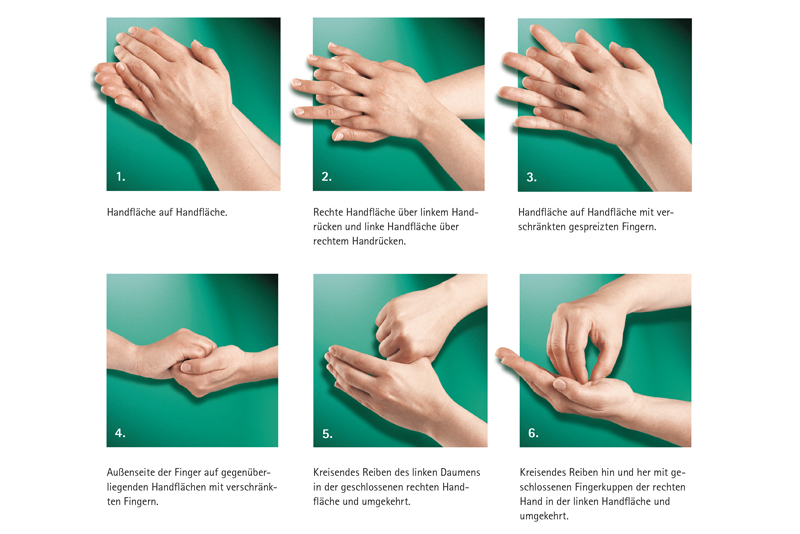
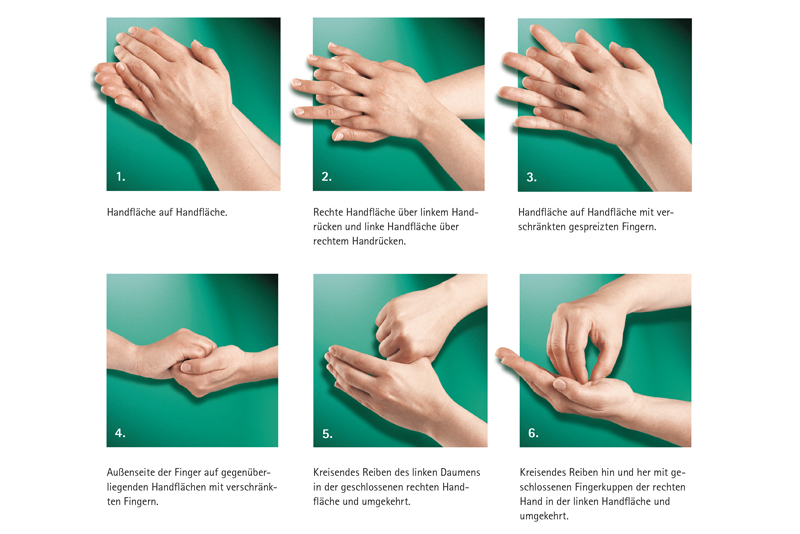
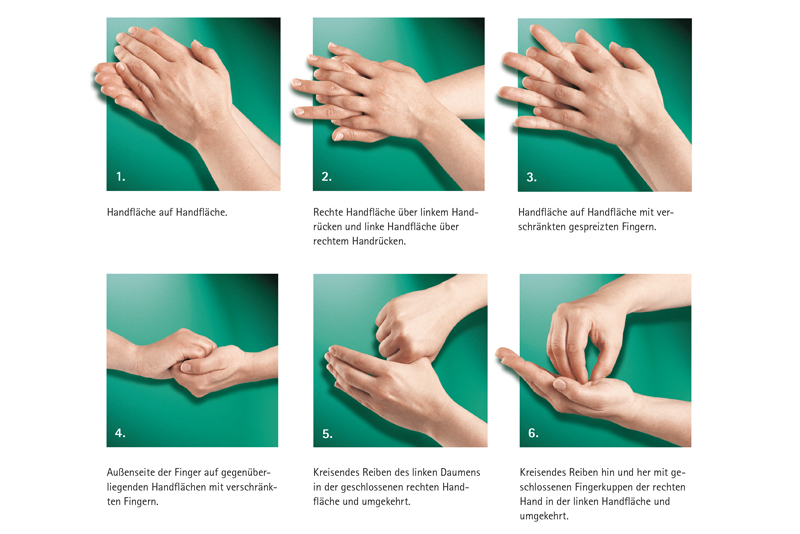
**Lavarsi le mani correttamente**

****

1. Tenere le mani sotto l’acqua corrente.
2. Insaponare bene le mani, per 20 – 30 secondi
3. Risciacquare bene le mani.
4. Hände gut abtrocknen



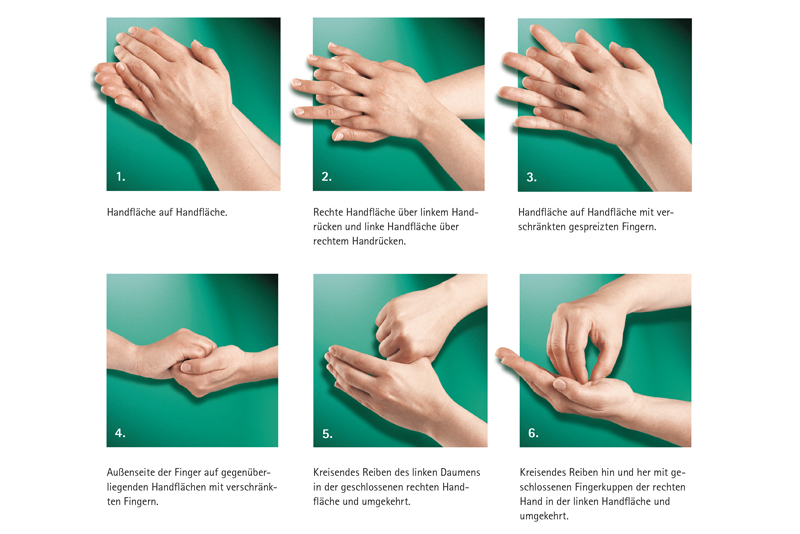
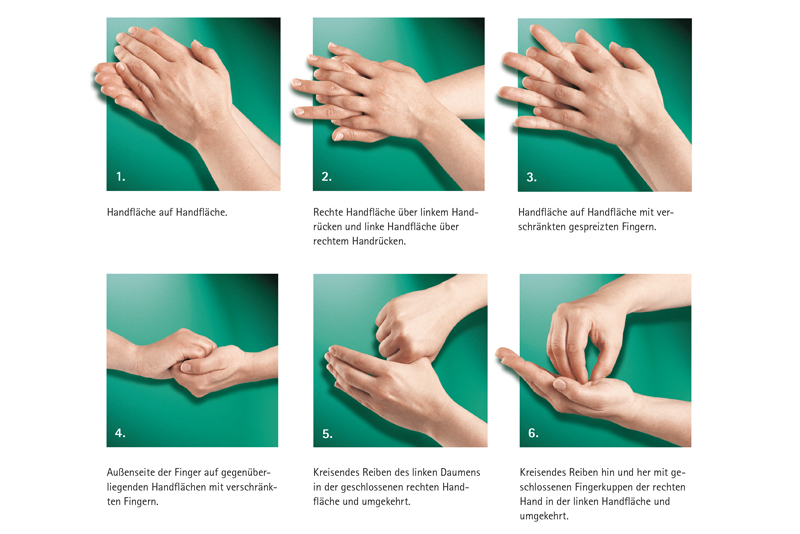
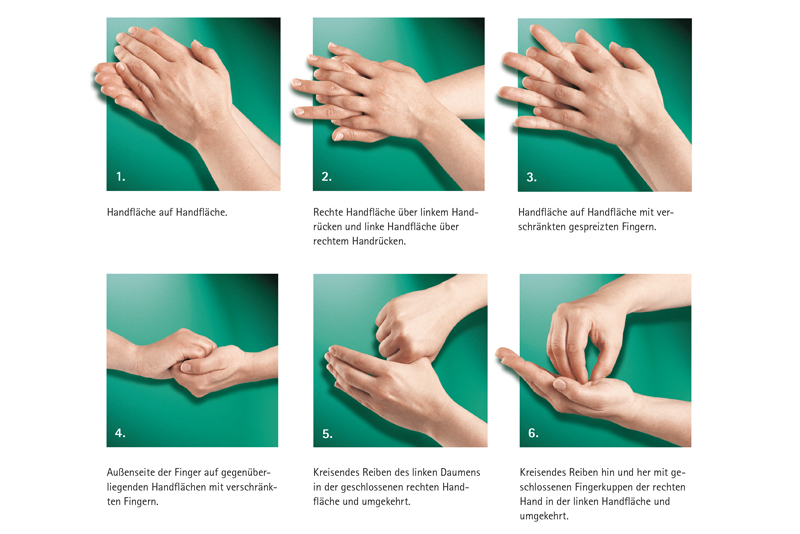
**Disinfettare correttamente le mani**



Palmo contro palmo con le dita divaricate.

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

Palmo contro palmo



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

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

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

**Piano di pulizia e di disinfezione Documentazione Azienda**

| **Negozio** | **come? 1** | **con cosa? 2** | | **quante volte? 3** | **chi?** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pavimenti |  |  | |  |  |
| Pareti, porte |  |  | |  |  |
| Arredi., utensili, stoviglie |  |  | |  |  |
| **Cucina / Snack-Bar** |  | | |  | |
| Pavimenti |  |  | |  |  |
| Pareti, porte |  |  | |  |  |
| Arredi., utensili, stoviglie |  |  | |  |  |
| **Produzione / Sezionamento** | | |  | | |
| Pavimenti |  |  | |  |  |
| Pareti, porte, finestre |  |  | |  |  |
| Arredi, strumenti di lavoro, stoviglie |  |  | |  |  |
| Aerazione, aspirazione vapore |  |  | |  |  |
| **Macellazione** |  | | |  | |
| Pavimenti |  |  | |  |  |
| Pareto, porte, finestre |  |  | |  |  |
| Arredi, utensili di lavoro, stoviglie |  |  | |  |  |
| **Celle frigorifere** |  | | |  | |
| Pavimenti |  |  | |  |  |
| Pareti, porte |  |  | |  |  |
| Scaffali |  |  | |  |  |
| **Locali comuni** |  | | |  | |
| Pavimenti |  |  | |  |  |
| Pareti, porte, finestre |  |  | |  |  |
| Arredi |  |  | |  |  |
| **Bagni** |  | | |  | |
| Pavimenti, WC, lavamani |  |  | |  |  |
| Pareti, porte |  |  | |  |  |

**1**Viene eseguito secondo le disposizioni delle linee-guida dell’UPSC per una buona prassi procedurale nelle aziende della macelleria

**2**Applicazione, concentrazione e durata dell’effetto in base alle indicazioni del produttore (vedi foglio dei dati)

**3**Pulizia regolare; se necessario, effettuare delle pulizie intermedie o supplementar