
N° 974: RIAPRIRE IL 4 MAGGIO (parte 1 su 5): LA DIRETTIVA PER RIAPRIRE

Il Consiglio federale ha accettato la richiesta del Consiglio di Stato volta a prolungare fino al 4 maggio 2020 (e non oltre) una “finestra” più severa per determinate attività. Una di queste concerne i servizi di albergheria che dal 4 maggio prossimo possono quindi riaprire.

In questo contesto lo Stato maggiore di condotta (con il beneplacito dell’UFSP) ha pubblicato le direttive di settore valide a partire dal 4 maggio 2020. Riprendiamo qui un sunto delle direttive, fermo ricordando che eventuali divergenti direttive federali hanno la priorità:

(1) A CHI è DESTINATA LA DIRETTIVA “ALBERGHERIA”?

Ad alberghi, motel, aparthotel, garni, B&B, pensioni, locande, ristoranti, osterie, trattorie, agriturismi. Ostelli, pensioni private di famiglia e unità abitative sublocate con più di quattro pensionanti, camere, appartamenti e case in locazione ad uso turistico, cantine, cucine operaie e mense aziendali, rifugi e capanne di montagna raggiungibili con strade carrozzabili o con impianti di risalita.

(2) QUALI SONO LE MISURE GENERALI DA PRENDERE?

a)

Esporre in ogni ascensore e negli spazi comuni i fogli informativi emanati dall’Autorità (<https://ufsp-coronavirus.ch/>). Sensibilizzare sulle norme d’igiene accresciute.

(b)

Garantire la distanza di almeno 2 m tra il personale, tra il personale e la clientela e tra la clientela che non soggiorna unitamente.

c)

Non stringere la mano di clienti o colleghi di lavoro.

d)

Nelle aree pubbliche è fondamentale una regolare disinfezione di oggetti e superfici frequentemente toccati.

e)

Il personale è tenuto a rispettare le norme igieniche sulla propria persona e sul materiale in uso (registratori di cassa, tablet, ecc.).

f)

In tutte le aree pubbliche e agli accessi devono essere installati dei dispenser di disinfettante a disposizione del personale e della clientela.

g)

Il materiale di protezione individuale monouso (mascherine, guanti, ecc.) dev’essere gettato in contenitori con coperchi e smaltiti come consuetudine.

h)

Il personale non dev’essere composto da persone con patologie preesistenti (tumore, diabete, malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, malattie croniche delle vie respiratorie, malattie e terapie che indeboliscono il sistema immunitario).

i)

Consigliato il pagamento con carta di credito / debito.

l)

Nelle camere è possibile ospitare unicamente persone dello stesso nucleo familiare o che stanno viaggiando assieme, in qualsiasi caso non più di 5 persone per camera (eccezion fatta per famiglie).

(3) QUALI SONO LE NORME IGIENICHE SPECIFICHE?

a) Ricevimento e ricezione

Il personale dev’essere sufficientemente informato sul COVID-19 così da svolgere in modo sicuro il proprio lavoro e poter informare gli ospiti sulle misure introdotte e sulle disposizioni sanitarie in vigore.

Al banco della ricezione dev’essere installato uno schermo protettivo in plexiglas.

All'arrivo dell'ospite presso la struttura dev'essergli richiesto lo stato di salute.

Richiedere al cliente di informare la struttura se, entro due giorni dal check-out, dovesse presentare dei sintomi di una malattia respiratoria acuta (ad es. tosse, mal di gola, respiro affannoso), o sensazione febbrile, o febbre, o dolori muscolari, o improvvisa perdita dell'olfatto o del gusto.

La reception deve disporre di un kit medico che includa almeno 10 mascherine, guanti monouso e disinfettante.

Il personale deve essere a conoscenza dei numeri di telefono delle autorità sanitarie. Si consiglia di disporre di un medico di fiducia che possa essere eventualmente contattato.

Disinfezione delle chiavi e delle penne dopo ogni riconsegna.

Mettere a disposizione della clientela dei volantini informativi ufficiali. Nella conferma della riservazione o sul sistema di riservazione on-line, si deve inserire il link web del flyer informativo della confederazione (<https://ufsp-coronavirus.ch/>).

L'utilizzo degli ascensori è consentito contemporaneamente solo per persone della stessa camera.

Nei bagni a uso comune mettere a disposizione soltanto asciugamani usa e getta nei bagni.

Rimuovere materiale di lettura dalle aree comuni (ad esempio reception, angoli caffè del personale).

Le aree ricreative per bambini devono rimanere chiuse.

b) Servizi tecnici e di manutenzione

Occorre verificare il funzionamento delle attrezzature per lavastoviglie e lavanderie. In particolare delle temperature di funzionamento e del dosaggio dei prodotti chimici.

Occorre prestare attenzione sul corretto funzionamento del sistema di climatizzazione, come pure sulla condizione dei filtri.

Tutti i locali devono essere ventilati appena possibile per lunga durata. - Se negli ambienti sono presenti degli impianti di ventilazione che forniscono aria di rinnovo, si suggerisce di tenerli sempre accesi.

c) Spogliatoio del personale

Gli spazi devono essere puliti dopo ogni cambio turno.

Deve essere garantita la distanza di almeno 2 m da altre persone.

I cestini devono essere svuotati ogni due ore.

Dev'essere presente un dispenser di disinfettante a disposizione del personale.

d) Ristoranti, colazione, sale da pranzo e bar

Il servizio di ristorazione è permesso unicamente per i clienti che alloggiano all'interno dell'albergo.

I buffet e il servizio al bancone sono vietati.

Il caffè va ordinato "à la carte". Sono vietati automatici di caffè self-service.

Eventuali automatici di bibite devono essere disinfettati almeno ogni 2 ore.

Nessun cibo aperto (es: burro, crema per il caffè, ecc.).

I piatti, le posate, i bicchieri e la biancheria da tavola devono essere lavati in lavastoviglie / lavanderia.

I tavoli devono essere disposti in modo tale da creare una distanza dal retro della sedia all'altra di almeno 1 metro o secondo le disposizioni emesse dalla Confederazione.

L'utilizzo di mascherine per il servizio al tavolo è obbligatorio.

Sedie e tavoli devono essere puliti e disinfettati dopo ogni utilizzo.

e) Pulizia delle camere e degli ambienti comuni

La pulizia delle camere e dei bagni dev'essere accorta e minuziosa, in particolare per: telefoni, maniglie, rubinetteria, sciacquoni, finestre, bollitori, ecc.

Dev'essere prestata particolare attenzione alla pulizia e disinfezione delle aree comuni, con focus particolare su oggetti di frequente utilizzazione (maniglie, pulsanti, corrimani, interruttori, telecomandi).

Far uso, se possibile, di materiale di disinfezione usa e getta a base di soluzione alcolica (min 70%) o di candeggina diluita per uso domestico.

Per la pulizia delle camere è fortemente consigliato l'uso della mascherina e di guanti monouso. Quest'ultimi devono essere cambiati dopo ogni camera.

Il personale dev'essere formato sull'utilizzo ragionevole del materiale di protezione personale.

Pulizia dei servizi igienici comuni almeno ogni 2 ore con l'applicazione e la compilazione di fogli di controlli.

Svuotare i cestini negli spazi pubblici almeno ogni 2 ore.

I bicchieri e le tazze delle camere (inclusi quelli del bagno) vanno lavati in lavastoviglie

f) Cucina

Per il personale di cucina è obbligatorio l'uso della mascherina in quanto difficile il mantenimento della distanza sociale.

g) Wellness

Le linee direttive concernenti le condizioni d'igiene e di distanza devono essere rispettate. - La struttura alberghiera deve redigere delle direttive per l'utilizzazione di tali servizi. - Il servizio wellness dev'essere a uso esclusivo degli ospiti dell'albergo.

(4) MANAGEMENT

La Direzione è invitata a creare un protocollo creato ad-hoc per la propria struttura in conformità con le disposizioni delle autorità sanitarie.

Mantenere un quotidiano foglio di controllo delle misure attuate.

Pianificare una formazione interna per tutto il personale, nella quale condividere: (1) le linee guida e le misure che dovranno essere implementate; (2) il comportamento da adottare qualora dovessero insorgere i classici sintomi di COVID-19; (3) le corrette tecniche di pulizia approfondita; (4) il corretto uso e porto della mascherina.

Per il Servizio di pulizia è da prevedere una formazione specifica per la pulizia delle camere che hanno ospitato pazienti infetti.

Per coloro che utilizzeranno i sistemi di protezione individuale, è da prevedere una formazione per la vestizione e la svestizione individuale.

Sostenere, dove possibile, del telelavoro.

La direttiva completa è scaricabile in PDF alla pagina:

<https://www4.ti.ch/.../20200504 FORM SMCC covid19 Accoglienza...>

Per altre informazioni: www.gastroticino.ch