



ISTITUTO di ISTRUZIONE
SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "R.Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"
Biella

LINEE GUIDA SANIFICAZIONE PER COVID-19

Le seguenti indicazioni operative sono volte ad orientare gli esercizi del comparto della ristorazione che, necessitano di conoscere pratiche standardizzate virtuose per la pulizia e la disinfezione dei propri locali.

Ai sensi dell'art. 2, comma 1 del DPCM 17 maggio 2020, sull'intero territorio nazionale tutte le attività produttive industriali e commerciali devono rispettare, tra l'altro, i contenuti del protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali, riportato all'Allegato 12 del DPCM di cui sopra.

È bene modulare la sanificazione delle aree in funzione del loro grado di contaminazione giornaliero e dedicare **particolare attenzione e maggiore frequenza** alla detersione e disinfezione di tutte le **superfici a rischio e/o maggiormente a contatto con le mani** (maniglie, interruttori, pulsanti, ecc.).

LE PRINCIPALI AREE DI PULIZIA/DISINFEZIONE:

Pulizia/disinfezione ambiente generale: *pavimenti, pareti, interruttori, porte esterne e interne, maniglie, zerbini, ripiani, finestre, vetrate, caloriferi, lampade, ecc.*

Pulizia/disinfezione dei servizi igienici (con frequenza): *pavimenti, superfici verticali, sanitari (anche esternamente), porte, maniglie porte, interruttori elettrici, griglie di areazione, scovolino wc, interruttore azionamento scarico, porta carta igienica, cestino rifiuti.*

AREA CUCINA

- Pulizia/disinfezione ambiente generale: *pavimenti, pareti, interruttori, porte, maniglie, ripiani, scaffalature, finestre, vetrate, lampade.*
- Pulizia/disinfezione delle varie attrezzature: *piani di lavoro, lavelli, carrelli portavivande, ripiani scaffali.*
- Pulizia/disinfezione attrezzature specifiche: *taglieri, coltelli, utensili, contenitori, ecc.*
- Pulizia/disinfezione macchinari specifici: *affettatrice, tritacarne, impastatrice, ecc.*
- Pulizia/disinfezione reparto cottura: *forni, piastre, fuochi, friggitrice, cuocipasta, ecc.*

Vers 1.0 del 22/09/2020 sanificazione laboratori

- Pulizia/disinfezione comparti conservazione: *celle frigorifere, abbattitori, pozzetti congelatori, ecc.*
- Pulizia/disinfezione macchine lavaggio: *lavastoviglie, lavabicchieri, lavapentole, ecc.*
Pulizia/disinfezione ambiente generale:
 - *pavimenti, pareti, interruttori, porte esterne e interne, maniglie, zerbini, ripiani, finestre, vetrate, caloriferi, lampade, ecc.*
- Pulizia/disinfezione dei servizi igienici (con frequenza):
 - *Pavimenti, superfici verticali, sanitari (anche esternamente), porte, maniglie porte, interruttori elettrici, griglie di areazione, scovolino wc, interruttore azionamento scarico, porta carta igienica, cestino rifiuti.*
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (*saliere, oliere, ecc.*).
- Pulizia/disinfezione di tutto il materiale tessile compresi i rivestimenti di imbottiti: *tovagliame, tendaggi, sedie, poltrone, divani, ecc...*

AREE DEDICATE AL PERSONALE

- Pulizia/disinfezione dei diversi ambienti e superfici: *pavimenti, pareti, interruttori, porte esterne e interne, maniglie, zerbini, ripiani, finestre, vetrate, caloriferi, lampade, ecc.*
- Pulizia/disinfezione dei bagni (con adeguata frequenza): *pavimenti, superfici verticali, sanitari (anche esternamente), porte, maniglie porte, interruttori elettrici, griglie di areazione, spazzolone, interruttore azionamento scarico, porta carta igienica, dispenser carta, cestino rifiuti ecc.*
- Pulizia/disinfezione degli spogliatoi, magazzini e aree ricovero: *pavimenti, armadietti del personale, panchine, appendiabiti, mensole e ripiani sospesi, ecc.*
- Pulizia/disinfezione dei contenitori per rifiuti (internamente ed esternamente)

È bene, inoltre, prestare **particolare attenzione** alla pulizia e disinfezione di **superfici che possono generare contaminazioni indirette** (*contenitori rifiuti, cappe aspirazione, griglie di scarico, griglie d'areazione, condotte, impianti in quota e corpi illuminanti*).

2 LA CORRETTA SEQUENZA DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA/DISINFEZIONE

Occorre premettere che **prima di ogni attività di disinfezione è necessario effettuare una profonda deterzione delle superfici**, in quanto i principi attivi dei prodotti disinfettanti vengono neutralizzati dallo sporco. **In alternativa**, è possibile **utilizzare prodotti deter-disinfettanti** che svolgono contemporaneamente entrambe le funzioni, consentendo di dimezzare i tempi di applicazione.

3. Indicazioni operative per una pulizia approfondita

- Utilizzare sempre guanti nella manipolazione dei prodotti chimici e nelle operazioni di pulizia. Prima di entrare in contatto con occhi, bocca, naso o con i propri oggetti personali (es. il proprio cellulare), lavare accuratamente le mani con acqua (almeno 45 secondi), utilizzando un normale sapone liquido o un sapone disinfettante. Per l'asciugatura delle mani si consiglia l'uso di carta monouso che può essere utilizzata poi per chiudere il rubinetto e aprire la porta prima di buttarla. Successivamente al lavaggio, oppure in assenza di acqua, si può utilizzare un detergente in gel contenente almeno il 70% di alcool.
- Per le operazioni di detersione, di disinfezione o di deter-disinfezione delle superfici maggiormente a contatto con clienti e personale, ricordarsi di **impregnare i panni con il detergente, il disinfettante o il deter-disinfettante e non spruzzare il prodotto sulla superficie**. Piegare il panno così da sfruttarne tutta la superficie al massimo possibile, "spiegando" e "ripiegando" il panno si permette di lavorare sempre con una superficie pulita. Ove consentito pulire con movimento a "S" per fasce regolari, attuando una lieve sovrapposizione.
- **L'utilizzo di attrezzature per pulizia distinte con un "codice colore" aiuta notevolmente a ridurre il rischio di contaminazione incrociata.**
- In alcune aree, il **lavaggio meccanico** (con ausilio di macchine) di pavimenti e superfici può ridurre notevolmente i tempi di pulizia. In questi casi, prestare attenzione alle indicazioni date dal produttore e alle normative di sicurezza inserite nel D.V.R.. Prestare particolare attenzione alla pulizia delle macchine a fine lavoro.
- Nelle zone dove **non è consentito il lavaggio meccanico dei pavimenti**, per le operazioni di spolveratura e di lavaggio manuale del pavimento, procedere **utilizzando i corretti attrezzi**, compiendo movimenti a "S", per fasce regolari molto strette, in modo da sovrapporre i passaggi, retrocedendo verso la porta. Adottare sistemi che permettano il migliore impiego delle attrezzature e che garantiscano il minor rischio di contaminazione incrociata.
- Nella sanificazione di un locale operare dalle aree più pulite verso quelle più contaminate, procedere inoltre dall'alto verso il basso per prevenire la ricaduta dei microrganismi su aree precedentemente sanificate. **Pulire le superfici verticali prima del pavimento, il quale va pulito per ultimo, partendo dall'angolo più lontano per finire all'ingresso del locale**, al fine di asportare lo sporco che si è eventualmente depositato.
- Durante le operazioni di pulizia, è fortemente consigliato **arieggiare i locali**.
- Ad attività avviata ricordarsi **giornalmente di effettuare operazioni di aspirazione/spazzolatura di zerbini e passatoie**.
- Pulire tutte le attrezzature di lavoro a fine giornata. In particolare, il materiale tessile utilizzato per le pulizie deve essere lavato in lavatrice a 70° con normale detersivo per il bucato. In alternativa, si possono usare temperature inferiori purché con l'aggiunta di prodotti disinfettanti per il bucato: con i panni in microfibra possono essere utilizzati prodotti a base di Perossido di Idrogeno o di Acido Peracetico, con i panni in cotone possono essere utilizzati prodotti a base di Cloro.
- **4. Indicazioni specifiche per la disinfezione da Covid-19**
- Dal momento che i coronavirus umani possono rimanere infettivi su superfici inanimate per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati devono essere sottoposti a completa pulizia e disinfezione, con detersivi e disinfettanti, prima di essere nuovamente utilizzati.

- Non è raccomandata pulizia a secco ma preferire pulizia a umido. Per ridurre il rischio di contaminazione e diffusione del COVID 19, sono **consigliati panni e frange monouso da smaltire subito dopo l'uso senza essere poggiati su altre superfici essendo** potenzialmente venuti in contatto con il virus. Se non fosse possibile optare per il monouso, sostituire a intervalli frequenti e programmati (possibilmente non oltre 24 ore), i panni e i mop/frange utilizzati per le pulizie. Per il successivo lavaggio, procedere come sopra illustrato.

L'operatore addetto alla lavanderia, deve prestare particolare attenzione nella manipolazione del materiale da pulire, da considerarsi potenzialmente infetto, adottando tutti gli accorgimenti necessari.

- Per la **disinfezione di pavimenti e superfici** si raccomanda l'uso di soluzioni disinfettanti a base di cloro alla concentrazione di 1000 ppm (0,1% di "Cloro Attivo") da un minimo di 2 minuti a un massimo di 5 minuti, dopo aver prima effettuato la deterzione. È comunque possibile l'impiego di disinfettanti equipollenti a quelli a base di cloro, purché il prodotto abbia una attività virucida di documentata efficacia in accordo con la norma UNI EN 14476. Altri prodotti efficaci sono l'alcool al 70% in volume e 30-60 secondi di tempo di contatto e quelli che liberano ossigeno, quali il perossido di idrogeno alla concentrazione del 0,5% (5.000 ppm) e 5 minuti di tempo di contatto per applicazioni e stesure con panno o carta monouso e 15.000 ppm e 15 minuti di tempo di contatto per applicazioni con atomizzatori.

Per maggiori dettagli sui disinfettanti da utilizzare in relazione all'emergenza Covid-19 fare riferimento al Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020: "*Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi*".

- Prima di utilizzare i prodotti detergenti e o disinfettanti **accertarsi**, tramite dei test sul materiale, che il prodotto utilizzato **non rechi danno alla superficie da trattare**. Per le superfici che possono essere danneggiate, **utilizzare altri principi attivi disinfettanti a dimostrata attività virucida** in accordo con la norma UNI EN 14476.
- Per una **corretta applicazione dei disinfettanti** è altresì consigliabile utilizzare panni in TNT monouso (usa e getta) o panni carta monouso da preimpregnare con una soluzione disinfettante idonea o da utilizzarsi con prodotti pronti all'uso in flacone con spruzzatore. Detti panni saranno da gettare subito dopo l'uso senza essere poggiati su altre superfici essendo potenzialmente venuti in contatto con il virus.
- È possibile procedere con la **disinfezione** mediante prodotti disinfettanti PMC o biocidi autorizzati e/o l'uso di "sanitizzanti" con sistemi di generazione *in situ*, come il perossido di idrogeno e l'ozono. L'uso di tali sistemi deve avvenire in ambienti non occupati e debitamente confinati, lasciando agire il prodotto per un adeguato tempo di contatto. In questa operazione l'impianto di areazione, compreso lo split, deve essere spento e, come sempre nelle operazioni di pulizia, occorre assicurare l'areazione dei locali trattati. **L'applicazione** di soluzioni disinfettanti mediante sistemi di generazioni *in situ* **deve comunque sempre essere preceduta dalle corrette procedure di detergenza**.
- Tutte le operazioni di **pulizia/disinfezione devono essere condotte da personale che indossa adeguati D.P.I.**, il quale dovrà essere adeguatamente informato in ordine alle procedure che consentono la rimozione in sicurezza dei D.P.I.

Vers 1.0 del 22/09/2020 sanificazione laboratori

(svestizione). Dopo l'uso, è consigliabile smaltire tali dispositivi come materiale potenzialmente infetto.