

PROTOCOLLO PULIZIA

Ambienti e attrezzature all'interno dell'azienda

Per addetti alle pulizie
interni ed esterni



ATTENZIONE

La presente procedura non vuole essere sostitutiva degli interventi di sanificazione professionali/specifici ma ad integrazione degli stessi, al fine di favorire il contenimento, mediante azioni interne, della diffusione del virus **SARS-CoV-2**.

PREMESSA

La **SANIFICAZIONE** prevede tutti quei trattamenti di natura fisica e chimica che sono effettuati affinché una superficie risulti pulita.

- **Trattamento fisico** prevede la rimozione dello sporco fisico.
- **Trattamento chimico** prevede la rimozione dei residui di sostanze utilizzate durante il trattamento.
- **Trattamento biologico** riguarda il numero e il tipo di microrganismi presenti che vengono ridotti a un livello regolare.

QUANDO UNA SUPERFICIE PUÒ ESSERE CONSIDERATA PULITA?

- quando non ci sono tracce di contaminanti
- non è untuosa al tatto
- quando è inodore
- sfregando un fazzoletto bianco sulla superficie rimane pulito
- versando dell'acqua, cola uniformemente senza separarsi in goccioline

LO SCOPO DELLA SANIFICAZIONE è distruggere tutti i batteri patogeni eventualmente presenti e ridurre al minimo la contaminazione batterica generica. Le cellule e spore, se non vengono contrastate con prodotti e strumenti adeguati, trovano negli ambienti di lavoro (uffici o reparto di produzione) ambienti favorevoli alla sopravvivenza e proliferazione.

**LA SOLA DETERSIONE NON GARANTISCE
IL COMPLETO ALLONTANAMENTO DEI
CONTAMINANTI MICROBICI**

**LA SANIFICAZIONE CONSISTE SEMPRE DI DUE FASI
IN SUCCESSIONE:**

1

DETERSIONE

2

DISINFEZIONE

Un'efficace disinfezione presuppone sempre un'accurata deterzione, solo in casi eccezionali e in ambienti poco sporchi si possono associare deterzione e disinfezione in un'unica fase.

PULIZIA

Insieme di operazioni che servono a rimuovere lo sporco visibile di qualsiasi natura (polvere, grasso, liquidi, materiale organico...) da qualsiasi tipo di ambiente, superficie, macchinario ecc. La pulizia si ottiene con la rimozione manuale o meccanica dello sporco anche con l'ausilio di acqua e sostanze detergenti. La pulizia è un'operazione preliminare ed è indispensabile ai fini delle successive fasi di sanificazione e disinfezione.

Per rimuovere lo sporco non è sufficiente fare una sola azione ma è necessario combinare una serie di quattro operazioni:

- 1. CHIMICO:** scegliere il prodotto giusto per la tipologia di superficie, operazione che devo fare e risultato da ottenere.
- 2. MECCANICA:** è la parte di azione e frizione che permette di rimuovere lo sporco.
- 3. TEMPO:** è determinante per la rimozione completa dello sporco visibile e invisibile. Sia nei detergenti che disinfettanti è necessario rispettare i tempi di contatto affinché il prodotto chimico possa favorire la rimozione dello sporco o l'inibizione dei microrganismi patogeni.
- 4. TEMPERATURA:** è la meno importante tra le quattro operazioni. Temperature estreme (troppo freddo o troppo caldo) possono compromettere il risultato finale.

DISINFEZIONE

consiste nell'applicazione di agenti disinfettanti, quasi sempre di natura chimica o fisica (calore), che sono in grado di ridurre, tramite la distruzione o la non attivazione, il carico microbiologico presente su oggetti e superfici da trattare. La disinfezione deve essere preceduta dalla pulizia per evitare che residui di sporco possano comprometterne l'efficacia. La disinfezione consente di distruggere i microrganismi patogeni.

SANIFICAZIONE

è un intervento mirato ad eliminare alla base qualsiasi batterio ed agente contaminante che con le comuni pulizie non si riescono a rimuovere. La sanificazione si attua - avvalendosi di prodotti chimici detergenti (detersione) - per riportare il carico microbico entro standard di igiene accettabili ed ottimali che dipendono dalla destinazione d'uso degli ambienti interessati. La sanificazione deve comunque essere preceduta dalla pulizia. Comprende anche il controllo ed il miglioramento del comfort ambientale come la temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore.

Tale procedura dovrà essere utilizzata nei seguenti casi:

- a seguito dell'intervento sanitario a soggetti sospetti di *COVID-19*;
- in caso di segnalazione dall'autorità sanitarie locali che un dipendente è stato ricoverato a seguito di infezione da COVID-19 dovrà essere effettuata pulizia e decontaminazione degli ambienti di lavoro e delle attrezzature da lui utilizzate;
- In caso di utilizzo promiscuo di postazioni e attrezzature di lavoro al termine del loro utilizzo da parte di un operatore;
- Periodicamente sulla base delle tempistiche definite nel protocollo di regolamentazione aziendale.

Fasi della pulizia

1. asportazione meccanica dello sporco grossolano.
2. risciacquo iniziale con acqua a temperatura ambiente. Evita di usare acqua calda superiore a 60°C per evitare di cuocere proteine, zuccheri o grassi, rendendoli più tenacemente attaccati alle superfici da pulire. Per gli utensili e le parti smontabili delle attrezzature sono sufficienti 15 minuti in immersione.
3. applicazione del detergente: poiché la maggior parte dei residui (es. alimentari: proteine e grassi) non si sciolgono nell'acqua, per eliminarli completamente occorre impiegare un detergente che stacchi lo sporco dalla superficie e ne permetta l'allontanamento con il risciacquo successivo.
4. risciacquo finale con acqua a temperatura ambiente (rubinetto).

Sanificazione dei locali

Per superfici aperte s'intendono tutte quelle superfici che necessitano di simili tecniche di pulizia e analoghi comportamenti igienici in quanto sono tutte raggiungibili direttamente con soluzioni acquose e ben visibili per gli operatori. La sanificazione deve comunque essere preceduta dalla pulizia.

- Le operazioni di pulizia devono iniziare subito dopo la fine delle lavorazioni per evitare che i residui si seccano sulle superfici;
- Asportazione meccanica dei residui più grossolani;
- Primo risciacquo con acqua calda per eliminare i residui più solubili (grassi bassofondenti)
- Detersione con detergente o prodotto idoneo;
- Secondo risciacquo con acqua;
- Disinfezione con disinfettante o igienizzante;
- Risciacquo, quando necessario, con acqua a temperatura ambiente (rubinetto)

RACCOMANDAZIONI

- la diluizione va fatta secondo le istruzioni del produttore, una eccessiva diluizione può permettere la sopravvivenza di batteri a livelli pericolosi, così come eccedere con il principio attivo non ne migliora l'efficacia e costa di più;
- Il disinfettante o igienizzante va fatto agire per il tempo di contatto necessario, un tempo troppo breve (per fare prima) può rendere inefficace la disinfezione;
- E' consigliabile alternare ogni 6 mesi il tipo di disinfettante per evitare la selezione di batteri resistenti;
- Dopo l'applicazione del disinfettante occorre asportarne i residui con un risciacquo finale;
- Se la ventilazione, la temperatura e le caratteristiche dei materiali non permettono una rapida asciugatura spontanea, occorre procedere all'asciugatura delle superfici stesse per evitare la moltiplicazione batterica favorita dall'ambiente umido;
- Le spore batteriche sono le forme biologiche più resistenti quindi è preferibile usare i prodotti a base di cloro o alcol;
- Per una corretta esecuzione delle diverse operazioni occorre rispettare la sequenza logica: dall'alto al basso terminando con i pavimenti;

- Prima di iniziare le operazioni è necessario rimuovere dai locali le sostanze alimentari o prodotti presenti;
- L'utilizzo di getti d'acqua a forte pressione (macchina idropulitrice) per la pulizia di pozzetti e canalette di scarico, porta alla formazione di una sospensione in aerosol contenente microrganismi anche patogeni (es. *Listeria spp.*) che può ricadere sulle superfici di lavoro anche dopo alcune ore;
- L'etichetta deve essere controllata scrupolosamente, verificando in particolare che siano riportate le seguenti diciture:
 - Disinfettante, Biocida o Igienizzante
 - Se PMC (Presidio Medico Chirurgico) o Biocida vedere il N° di registrazione
 - Dicitura "da usarsi nell'industria alimentare" (ove necessario)
 - Dosi e tempi di utilizzo
 - Composizione, produttore, lotto e data di produzione
 - Avvertenze sulla sicurezza per l'uso
 - Scheda tecnica e di sicurezza

RACCOMANDAZIONI PER IL VIRUS SARS-COV-2

A causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, applica le misure di seguito riportate:

- I luoghi e le aree potenzialmente contaminati da Covid-19 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detersivi comuni prima di essere nuovamente utilizzati.
- Per la decontaminazione, si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0.1% dopo pulizia. Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% o acido peracetico.
- Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, assicurare la ventilazione degli ambienti. Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte da personale provvisto di DPI (filtrante respiratorio FFP2 o FFP3, protezione facciale, guanti monouso, camice monouso impermeabile a maniche lunghe, e seguire le misure indicate per la vestizione e rimozione in sicurezza dei DPI).
- Dopo l'uso, i DPI monouso vanno smaltiti come materiale potenzialmente infetto; quelli riutilizzabili vanno invece sanificati.
- Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente, quali superfici di muri, porte e finestre, superfici dei servizi igienici e sanitari.
- Le superfici più a rischio da trattare sono: scrivanie, porte, maniglie, porte e finestre, sedie, muri, schermi, finestre, tavoli, piani di lavoro, maniglie, tastiere, telecomandi, pulsantiere, interruttori, telefoni e tutte le altre superfici esposte.

COME INDOSSARE CORRETTAMENTE LA MASCHERINA



1 LAVATI LE MANI CON ACQUA E SAPONE O CON UNA SOLUZIONE ALCOLICA



2 INSERIRE GLI ELASTICI NELLE FIBBIE, TENERE IL FACCIALE IN MANO, STRINGINASO VERSO LE DITA ELASTICI IN BASSO.



3 ELASTICO INFERIORE DIETRO LA NUCA SOTTO LE ORECCHIE. ELASTICO SUPERIORE DIETRO LA TESTA E SOPRA LE ORECCHIE.



4 REGOLARE LA TENSIONE DELLA BARDATURA TIRANDO ALL'INDIETRO I LEMBI DEGLI ELASTICI.



5 USANDO AMBEDUE LE MANI MODELLARE LO STRINGINASO.



6 VERIFICARE LA TENUTA DEL FACCIALE PRIMA DI ENTRARE NELL'AREA DI LAVORO.

- Copri bocca e naso con la mascherina assicurandoti che sia integra e che aderisca bene al volto
- Evita di toccare la mascherina mentre la indossi, se la tocchi, lavati le mani
- Quando diventa umida, sostituiscila con una nuova e non riutilizzarla; in quanto maschere mono-uso

COME RIMUOVERE LA MASCHERA POTENZIALMENTE CONTAMINATA

ATTENZIONE LA PARTE
FRONTALE ESTERNA
PUÒ RISULTARE
CONTAMINATA, NON
TOCCARE SENZA
GUANTI.



1 LAVATI LE MANI CON
ACQUA E SAPONE O CON
UNA SOLUZIONE ALCOLICA



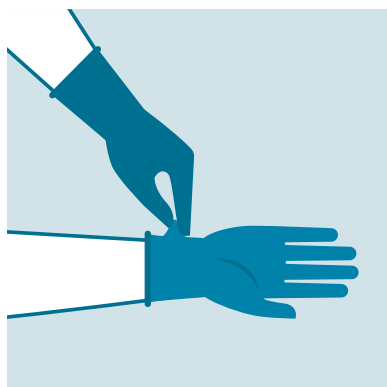
2 AFFERRARE GLI ELASTICI O I CORDINI DALLA PARTE POSTERIORE
DELLA NUCA E RIMUOVERE SENZA MAI TOCCARE IL FACCIALE



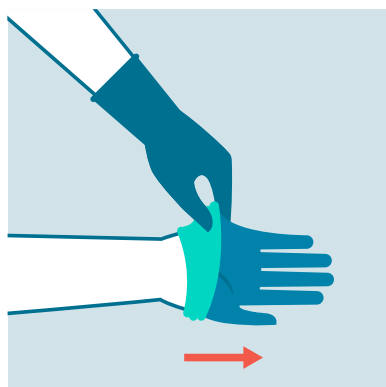
5 DEPOSITARE LA
MASCHERA IN UN
CONTENITORE CHIUSO E
TRATTARE COME RIFIUTO
BIOLOGICO

6 LAVATI LE MANI CON
ACQUA E SAPONE O CON
UNA SOLUZIONE ALCOLICA

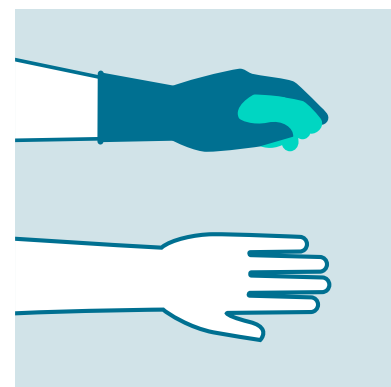
PROCEDURA DI RIMOZIONE DEI GUANTI MONOUSO USATI PER INTERVENTI DI PULIZIA



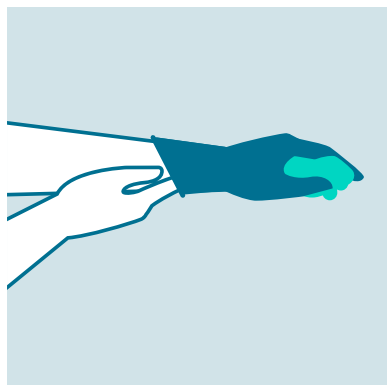
1 AFFERRARE IL GUANTO NELLA PARTE INFERIORE SOTTO IL POLSO.



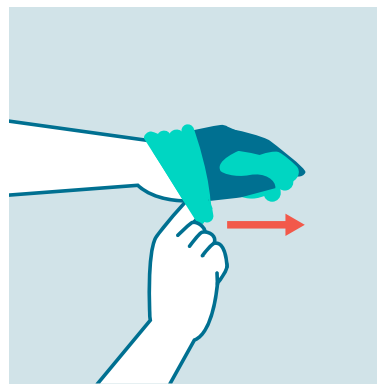
2 TIRARE IL GUANTO VERSO LA MANO IN MODO DA GIRARE LA PARTE INTERNA VERSO L'ESTERNO E SFILARLO.



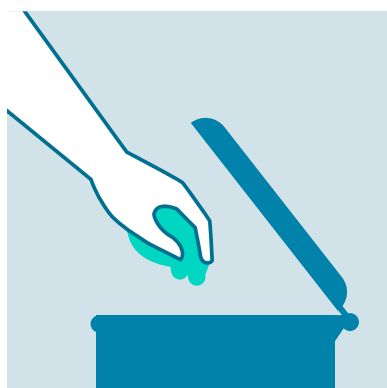
3 IL GUANTO RIMOSSO VA TENUTO CON L'ALTRA MANO ANCORA CON IL GUANTO.



4 INSERIRE DUE DITA DELLA MANO SENZA GUANTO ALL'INTERNO DELL'ALTRO GUANTO ALL'ALTEZZA DEL POLSO.



5 IL SECONDO GUANTO VA TIRATO VERSO IL BASSO GIRANDO LA PARTE INTERNA VERSO L'ESTERNO SOPRA LA MANO E L'ALTRO GUANTO.



6 ELIMINARE I GUANTI NELL'APPOSITO CONTENITORE.



7 LAVARE LE MANI

Firma per presa visione e ricevuta da parte degli addetti alla pulizia interni o referente ditta per la pulizia:

NOMINATIVO	DATA	FIRMA

Tabella Registrazione Operazioni di Pulizia e Sanificazione

MESE:

Giorno	Pulizia e sanificazione giornaliera aree di lavoro e superfici	Pulizia e sanificazione giornaliera strumentazione e attrezzature	Sanificazione settimanale impianti di aerazione	Sanificazione Straordinaria	Firma
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

PRODOTTI UTILIZZATI: _____