



CORSO DI FORMAZIONE SPECIFICA

D.lgs. 81/08 e Accordo Stato-Regioni 21/12/2011

Protezione da agenti biologici

Decreto Legislativo n. 81/08

Composto da 306 articoli (suddivisi in 13 titoli) e da
51 allegati.



AGENTI BIOLOGICI

Un agente non classificato nei gruppi 2, 3 e 4 non può essere automaticamente classificato come appartenente al gruppo 1

Nel caso di dubbio nella classificazione, l'agente deve essere posto nella classe a maggior rischio.



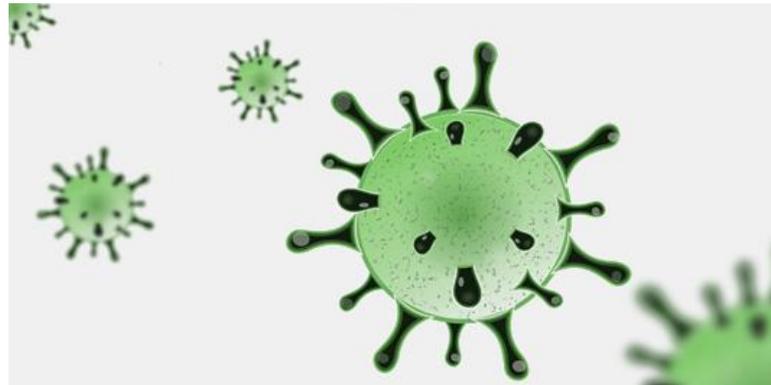
Rischi da esposizione ad agenti biologici



Classificazione degli agenti biologici (art. 268)

Gruppo	POSSIBILITA' DI CAUSARE MALATTIE IN SOGGETTI UMANI	PROBABILITA' DI PROPAGAZIONE NELLA COMUNITA'	MISURE PROFILATTICHE O TERAPEUTICHE	ESEMPI
1	Bassa possibilità	-	-	-
2	Si	Si bassa	Efficaci	Morbillo, Tetano Legionella, Leptospira, Botulino
3	Si grave	Si	Di norma presenti	Aids, Epatite C, BSE
4	Si grave	Si grave	Assenti	Ebola

NUOVO CORONAVIRUS (COVID-19)



I coronavirus sono una vasta famiglia di virus noti per causare malattie che vanno dal comune raffreddore a malattie più gravi come la Sindrome respiratoria mediorientale (MERS, *Middle East respiratory syndrome*) e la Sindrome respiratoria acuta grave (SARS, *Severe acute respiratory syndrome*).

Nella prima metà del mese di febbraio l'[International Committee on Taxonomy of Viruses \(ICTV\)](#), che si occupa della designazione e della denominazione dei virus (ovvero specie, genere, famiglia, ecc.), ha assegnato al nuovo coronavirus il nome definitivo: "**Sindrome respiratoria acuta grave coronavirus 2**" (SARS-CoV-2).

SINTOMI

I **sintomi più comuni** di una persona con **COVID-19** sono rappresentati da:

- febbre
- stanchezza
- tosse secca

Si segnalano anche:

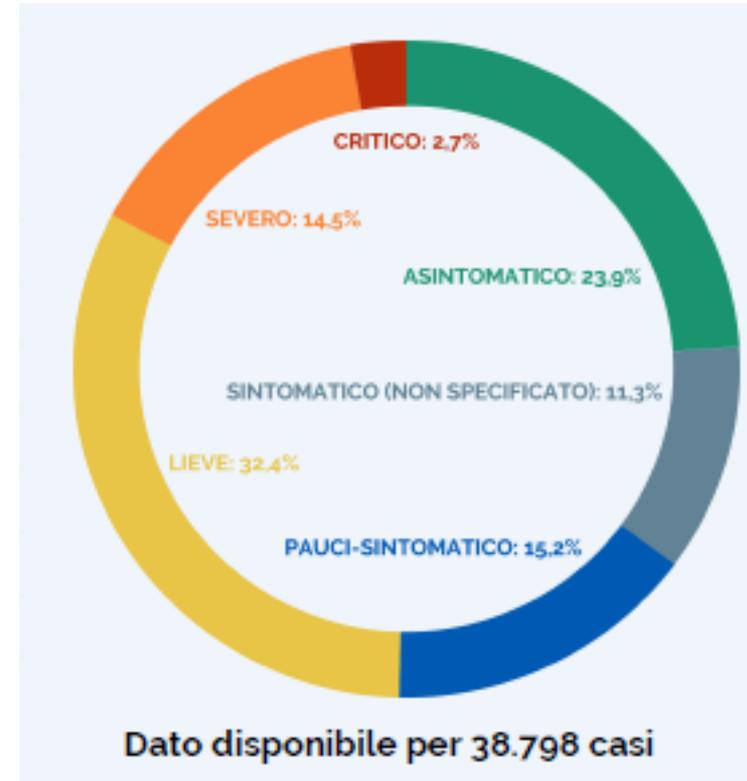
- l'anosmia/iposmia (perdita /diminuzione dell'olfatto)
- l'ageusia (perdita del gusto)

Alcuni pazienti possono presentare: indolenzimento e dolori muscolari, congestione nasale, naso che cola, mal di gola o diarrea.

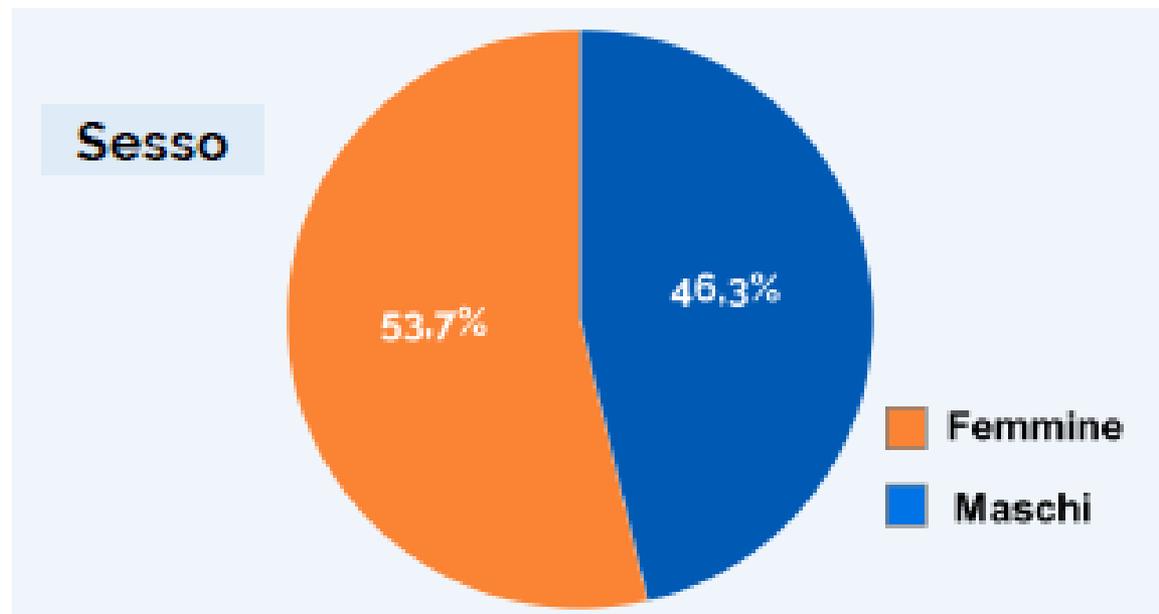
Nei **casi più gravi**, l'infezione può causare

- polmonite
- sindrome respiratoria acuta grave
- insufficienza renale e persino la morte

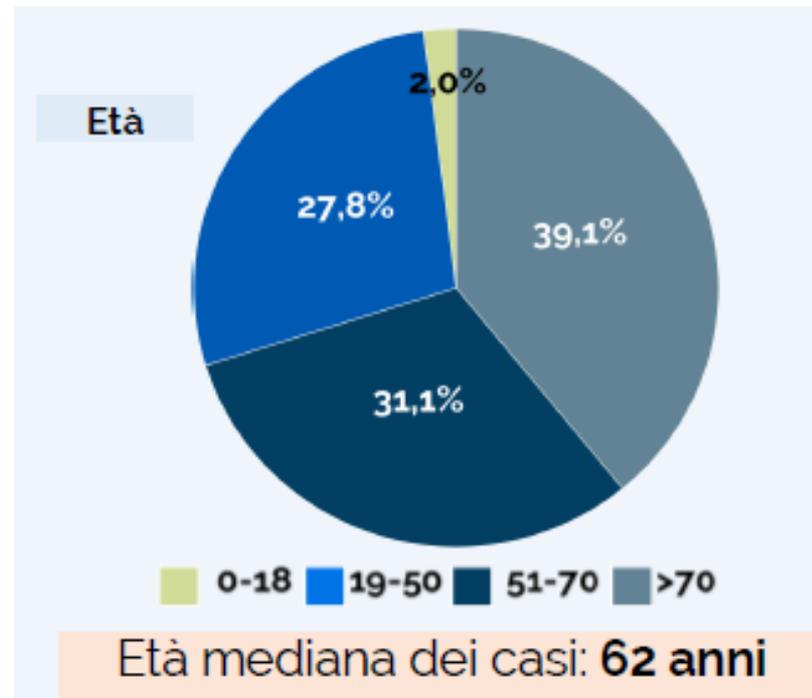
Si stima che in molti casi l'infezione resti asintomatica.



RAPPORTO UOMINI / DONNE



FASCE DI ETA'



LETALITA'

Le persone anziane e quelle con malattie pre-esistenti, come ipertensione, malattie cardiache o diabete e i pazienti immunodepressi (per patologia congenita o acquisita o in trattamento con farmaci immunosoppressori, trapiantati) hanno maggiori probabilità di sviluppare forme gravi di malattia.

Fascia d'età (anni)	Deceduti [n (%)]	Letalità (%)
0-9	3 (0%)	0.2%
10-19	0 (0%)	0%
20-29	11 (0%)	0.1%
30-39	58 (0.2%)	0.3%
40-49	257 (0.9%)	0.9%
50-59	1051 (3.6%)	2.7%
60-69	3107 (10.5%)	10.4%
70-79	8196 (27.8%)	25.4%
80-89	12045 (40.8%)	30.7%
>90	4797 (16.2%)	27%
Non noto	0 (0%)	0%
Totale	29525 (100%)	13,4%

INCUBAZIONE E TRASMISSIONE

PERIODO DI INCUBAZIONE

Il periodo di incubazione rappresenta il periodo di tempo che intercorre fra il contagio e lo sviluppo dei sintomi clinici. Si stima attualmente che vari **fra 2 e 11 giorni**, fino ad un **massimo di 14 giorni**.

TRASMISSIONE

Si diffonde *principalmente* attraverso il **contatto con le goccioline del respiro delle persone infette**, ad esempio tramite:

- la saliva, tossendo e starnutendo
- contatti diretti personali
- toccando con le mani contaminate bocca, naso o occhi.

In rari casi il contagio può avvenire attraverso contaminazione fecale.

OBBLIGHI DEL DATORE DI LAVORO...

Responsabilità penale del datore di lavoro per contagio da Covid-19

Il datore di lavoro è titolare di una posizione di garanzia che discende in primo luogo **dall'art. 2087 c.c.** e gli impone di tutelare l'integrità fisica dei prestatori di lavoro. A questa norma generale si affiancano poi le disposizioni previste dal **D.Lgs. n. 81/2008** (T.U. Salute e Sicurezza sul lavoro) e, in particolare, dall'art. 18, che pone a carico del datore di lavoro alcuni obblighi specifici tra cui ad esempio:

- fornire ai lavoratori i necessari e idonei dispositivi di protezione individuale;
- informare il più presto i lavoratori esposti al rischio di un pericolo grave e immediato circa il rischio stesso e le disposizioni prese o da prendere in materia di protezione;
- astenersi dal richiedere ai lavoratori di riprendere la loro attività in una situazione di lavoro in cui persiste un pericolo grave e immediato. (...)

Laddove si possa accertare che l'inosservanza delle misure antinfortunistiche sia stata causa di infezione-malattia del lavoratore, il datore di lavoro risponderà dei reati di lesioni personali gravi o gravissime ai sensi **dell'art. 590 c.p.** (...), oppure di omicidio colposo ai sensi **dell'art. 589 c.p.** qualora al contagio sia seguita la morte.

Il contagio da Covid-19 si qualifica «così come un infortunio» che, come tale, schiude un potenziale profilo di responsabilità penale per il datore di lavoro che non abbia adottato le misure necessarie a prevenirne il rischio.

OBBLIGHI DEL DATORE DI LAVORO...

Ai sensi dei Decreti del Presidente del Consiglio dei Ministri emanati in questi giorni è **OBBLIGATORIO** per ogni Datore di Lavoro **INFORMARE I LAVORATORI** circa il comportamento da adottare in questa particolare situazione di emergenza. Quindi fornire **INDICAZIONI OPERATIVE**, da attuare nel rispetto dei principi di precauzione e proporzionalità, finalizzate a incrementare, nell'ambiente di lavoro (**non sanitario**), l'efficacia delle **MISURE DI CONTENIMENTO ADOTTATE PER CONTRASTARE L'EPIDEMIA DI COVID-19**

OBBLIGHI DEL LAVORATORE...

RISPETTARE LE REGOLE

...

NON E' SOLO UN OBBLIGO MORALE!

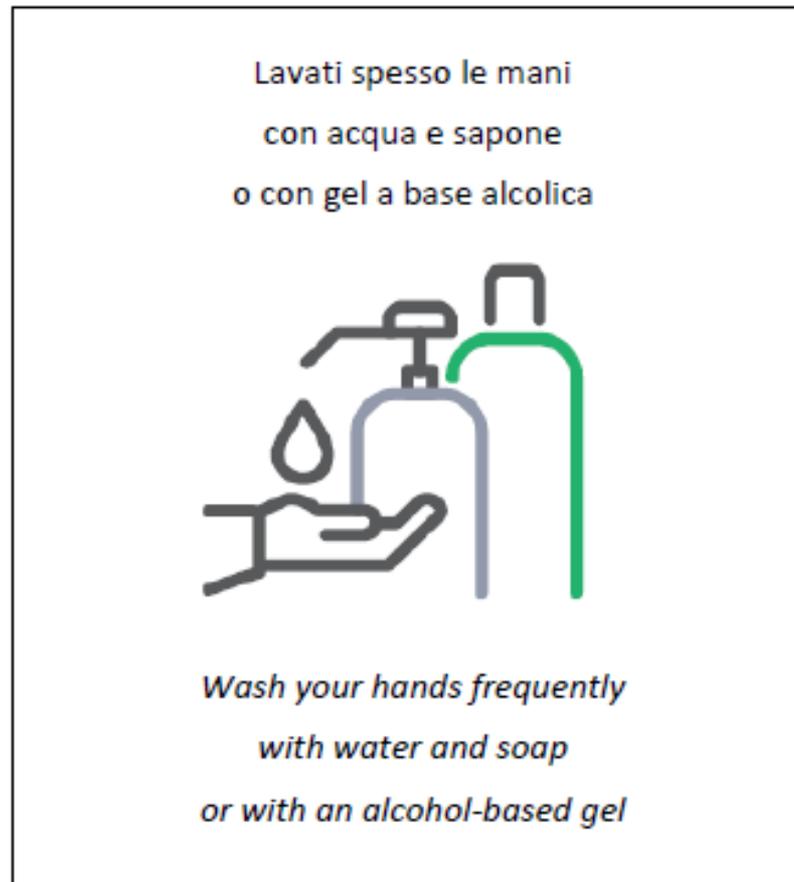
Art. 20 D.Lgs 81/08 comma 1

- 1. Ogni lavoratore deve prendersi cura della propria salute e sicurezza e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui ricadono gli effetti delle sue azioni o omissioni, conformemente alla sua formazione, alle istruzioni e ai mezzi forniti dal datore di lavoro.*

CORRETTA IGIENE PERSONALE

LAVARSI SPESSO LE MANI CON **ACQUA E SAPONE** O CON **GEL A BASE ALCOLICA**.

NB: RICORDA CHE IL GEL HA SOLO FUNZIONE DISINFETTANTE MA NON DETERGENTE.
SE LE MANI SONO SPORCHE E' NECESSARIO LAVARLE SEMPRE CON ACQUA E SAPONE.



Come lavarsi le mani con acqua e sapone?

LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!

 **Durata dell'intera procedura: 40-60 secondi**



0 Bagna le mani con l'acqua



1 applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



2 friziona le mani palmo contro palmo



3 il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



4 palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



5 dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



6 frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



7 frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



8 Risciacqua le mani con l'acqua



9 asciuga accuratamente con una salvietta monouso



10 usa la salvietta per chiudere il rubinetto



11 ...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

ACCORTEZZE:
USA LA SALVIETTA PER CHIUDERE IL RUBINETTO E PER APRIRE LA PORTA

Come **frizionare** le mani con la soluzione alcolica?

USA LA SOLUZIONE ALCOLICA PER L'IGIENE DELLE MANI!
LAVALE CON ACQUA E SAPONE SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE!

C Durata dell'intera procedura: 20-30 secondi



Versare nel palmo della mano una quantità di soluzione sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani.



frizionare le mani palmo contro palmo



il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



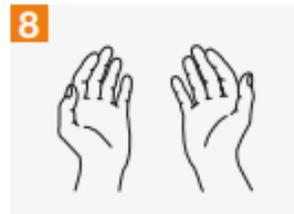
dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

DOVE TROVO IL GEL???

- ALLA RECEPTION
- DAGLI ASCENSORI
- IN OGNI BAGNO PUBBLICO
- AI PIANI
- NELLE AREE COMUNI

CORRETTO COMPORTAMENTO PERSONALE

NON TOCCARE OCCHI, NASO E BOCCA CON LE MANI.

A TALE SCOPO L'USO DI GUANTI PUO' AIUTARE A NON TOCCARSI
IN MODO ACCIDENTALE.



OPRI BOCCA E NASO CON FAZZOLETTI MONOUSO
QUANDO STARNUTISCI O TOSSISCI.

SE NON HAI UN FAZZOLETTO USA LA PIEGA DEL GOMITO.



EVITARE DI STRINGERE LA MANO O ABBRACCIARE GLI ALTRI



MANTENERE LA DISTANZA DI SICUREZZA DA TUTTI!

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Nelle lavorazioni per le quali sono previsti, è obbligatorio l'uso dei dispositivi di protezione individuali conformemente alle istruzioni e informazioni ricevute.



OBBLIGHI DEL DL

Il datore di lavoro:

- individua le caratteristiche dei DPI necessarie affinché questi siano adeguati ai rischi riscontrati tenendo conto delle eventuali ulteriori fonti di rischio rappresentate dagli stessi DPI;
- aggiorna la scelta ogni qualvolta intervenga una variazione significativa all'interno dell'attività lavorativa comportante nuovi rischi;
- Acquista e fornisce i DPI ai lavoratori;
- Organizza eventuali interventi di formazione e addestramento, se necessari

OBBLIGHI DEL LAVORATORE

- Si sottopongono al programma di formazione e addestramento
- Utilizzano i DPI messi a loro disposizione conformemente all'informazione e alla formazione ricevute e all'addestramento eventualmente organizzato ed espletato
- Provvedono alla cura dei DPI messi a loro disposizione e non vi apportano modifiche di propria iniziativa
- Segnalano immediatamente al datore di lavoro o al dirigente o al preposto qualsiasi difetto o inconveniente da essi rilevato nei DPI messi a loro disposizione.

Verbale di consegna dei Dispositivi di protezione individuale

(ai sensi dell'art. 78 del decreto legislativo 9 aprile 2008 n. 81 e successive modifiche ed integrazioni)

Il / la sottoscritto / a _____

DICHIARA:

1) di aver ricevuto in dotazione i seguenti Dispositivi di Protezione Individuale:

A) protezione del capo:

cuffie per capelli;

altro:

B) protezione degli occhi e del viso:

occhiali;

altro:

C) protezione delle vie respiratorie:

maschera;

maschera FFP2;

altro: _____

D) protezione del corpo e braccia:

camice, grembiule;

altro:

E) protezione delle mani:

guanti;

Gel sanificante mani;

altro: _____

F) altro:

calzature sanificabili;

altro:

copriscarpe;

2) di essere stato istruito sul corretto uso degli stessi (formazione/ addestramento),

3) di utilizzare i DPI messi a sua disposizione conformemente alle informazioni ricevute,

4) di aver cura dei DPI messi a disposizione,

5) di non apportare modifiche ai DPI di propria iniziativa,

4) di segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente rilevato nei DPI messi a sua disposizione.

....., / /

(firma)

DPI	SCOPO
Mascherina	Riduzione del rischio di emissione di droplets
Guanti	Protezione delle mani da rischio biologico e chimico
Copricapo	Protezione capo
Copri Calzari	Protezione scarpe
Camice Monouso / Grembiule	Protezione operatore
Schermo di Protezione Facciale / Occhiali	Protezione occhi
Maschera FFP2	Protezione delle vie respiratorie da contaminanti esterni

PROTEZIONI OCCHIE E VISO

Occhiali a stanghetta



Occhiali a mascherina



Visiere



FACCIALI FILTRANTI



Classe

FFP1 Facciale Filtrante con bassa separazione contro le particelle solide

FFP2 Facciale Filtrante con media separazione contro le particelle solide e/o liquide (FFP2S o FFP2L)

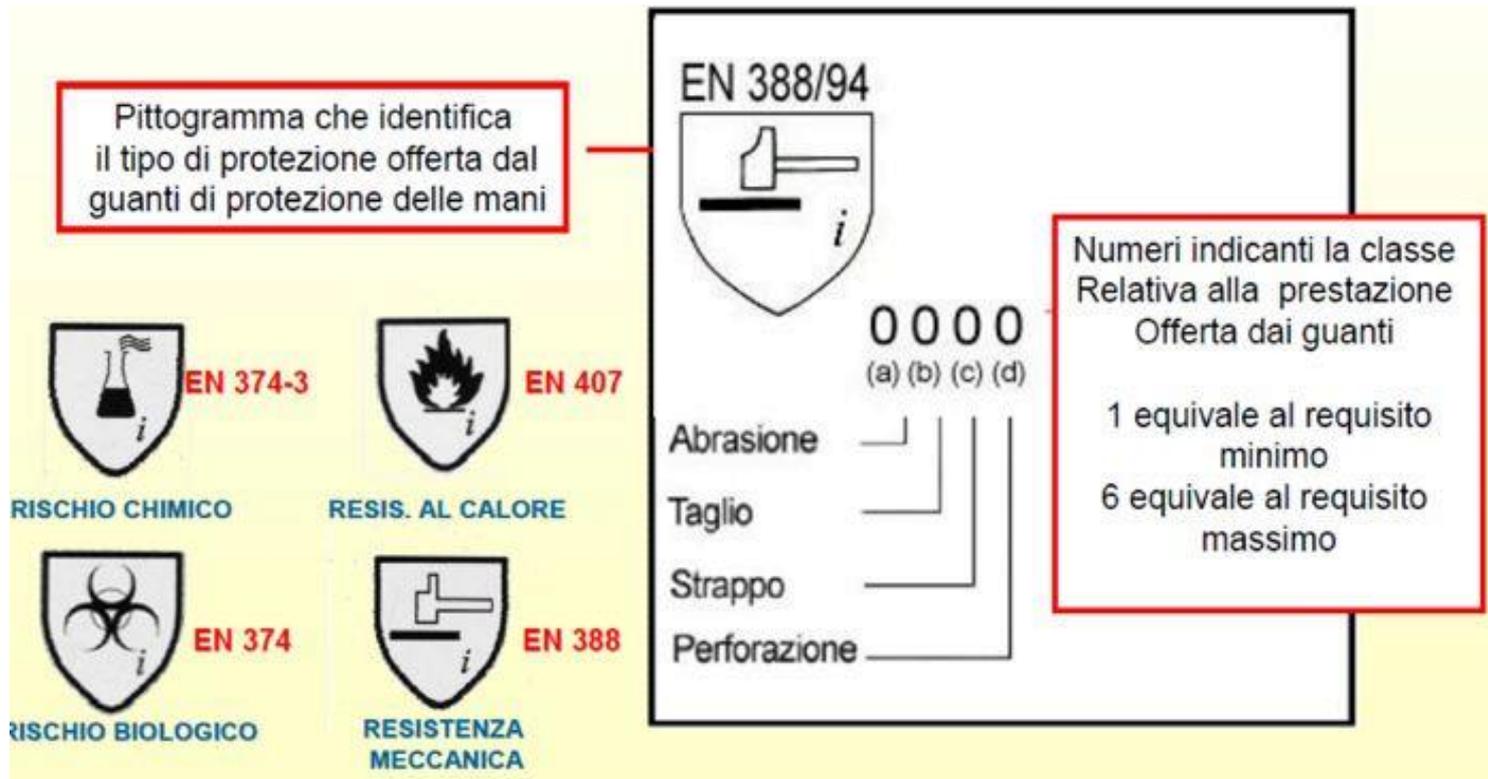
FFP3 Facciale Filtrante con alta separazione contro le particelle solide e liquide (Filtro assoluto)

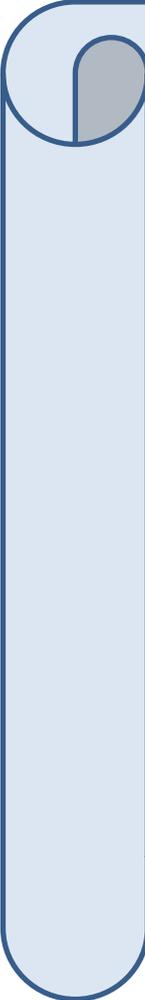
FFP1 Trattiene fino al 78 % di particolato

FFP2 Trattiene fino al 92 % di particolato

FFP3 Trattiene fino al 98 % di particolato

GUANTI





Le misure poste in atto sul controllo degli ingressi e nella gestione dei fornitori esterni sono finalizzate ad avere **garanzie e alta probabilità che il personale che opera in azienda non presenti sintomi** e quindi non sia positivo al virus Codiv-19.

Con questa premessa i DPI adottati sono i seguenti :

- Mascherine tipo FFP1
- Mascherine tipo generiche
- Guanti monouso
- Occhiali / Visiere
- Copriscarpe
- Grembiule di protezione

SMALTIMENTO DEI DPI

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.



INGRESSO DIPENDENTI IN AZIENDA

Non potranno accedere in azienda lavoratori con temperatura corporea superiore a 37,5°C o con sintomi influenzali, anche lievi. Allo stesso modo dovranno essere prontamente allontanati se sviluppano i sintomi durante l'attività lavorativa.

Non potranno accedere anche lavoratori che nei 14 giorni precedenti hanno avuto contatti stretti con persone positive al virus.

L'ingresso di lavoratori in precedenza risultati positivi all'infezione COVID19 sarà ammesso previa comunicazione di un certificato medico di avvenuta negativizzazione rilasciato dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza.

In caso di arrivo in azienda simultaneo di più operatori, è necessario che questi mantengano le distanze di sicurezza, indossino mascherina protettiva (FFP1 o di tipo generiche) e accedano ai locali di lavoro, in particolare agli spogliatoi, in modalità scaglionata così da evitare sovraffollamenti dell'area interessata

All'ingresso viene messo a disposizione il gel disinfettante che deve essere utilizzato ad ogni accesso aziendale (al mattino e successivo alla pausa pranzo).

ACCESSO DEI CLIENTI

È raccomandata l'adozione di misure volte ad evitare assembramenti e a ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento, quali ad esempio:

- richiedere agli ospiti di inviare all'hotel, prima dell'arrivo, tutte le informazioni necessarie per la registrazione, nonché copia del documento di identità che sarà esibito all'arrivo, fornendo agli ospiti l'informativa sul trattamento dei dati personali;
- ove possibile, utilizzare sistemi automatizzati di registrazione ed autorizzazione all'accesso (self check-in, chiavi elettroniche, etc.), ferma restando la necessità di verificare l'identità dell'ospite utilizzando il documento di identità originale e di acquisire l'autorizzazione all'addebito della carta di credito;
- in caso di prenotazioni plurime (gruppi, gruppi familiari, etc.) invitare il capogruppo o il capofamiglia a fare da unico tramite per la procedura di check in e per tutte le altre esigenze di contatto diretto alla reception; richiedere la rooming list entro il giorno prima dell'arrivo; le chiavi, insieme a delle targhette per il bagaglio con il numero della camera, verranno consegnate al capogruppo o al capofamiglia che le distribuirà agli ospiti;

L'ASCENSORE

L'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale. La distanza può essere derogata in caso di persone che fanno parte dello stesso nucleo familiare o che condividono la camera. Negli altri casi, è necessario utilizzare la mascherina.

I pulsanti degli ascensori devono essere puliti frequentemente.

ALTRE ACCORTEZZE

- Usare guanti per movimentare i bagagli.
- Evitare lo scambio della cornetta del telefono.
- Sanificare tutto ciò che viene fornito all'ospite (computer, bicicletta).
- Evitare contatti con oggetti del cliente.
- Se si parcheggia l'auto dell'ospite: usare guanti, mascherina, aprire i finestrini, spegnere l'aria condizionata.

RISTORAZIONE

IN CUCINA

In queste attività è possibile che le persone che operano contemporaneamente nello stesso ambiente anche per poco tempo, possano non rispettare la distanza minima di 1 mt e quindi è necessario operare nel seguente modo:

- Tutto il personale in turno, prima di accedere nelle aree di lavoro effettua il lavaggio delle mani utilizzando sapone e rispettando le linee guida OMS (vedi punto: Informazione)
- Tutto il personale in turno, prima di accedere nelle aree di lavoro indossa mascherine di protezione (FFP1 o di tipo generiche) e divisa di lavoro (come previsto dal piano HACCP)
- Ad inizio attività si effettuano sanificazioni di dotazioni, attrezzature che dovranno essere utilizzate dalla squadra operativa
- Durante le fasi di lavoro vengono definite le operazioni specifiche che ogni addetto effettua singolarmente, questo per evitare possibili contaminazioni crociate dovute a contatti su stesse superfici ed attrezzature
- Nel caso di necessità di intervenire all'occorrenza su superfici e dotazioni comuni, il personale indossa preferibilmente guanti protettivi o opera preliminarmente con sanificazioni di dotazioni e attrezzature.

RISTORAZIONE

IN SALA

- Si raccomanda di avere un massimo di 4 persone per 10 metri quadrati. I tavoli devono essere disposti in modo che gli ospiti siano distanti tra di loro almeno un metro, salvo che per i nuclei familiari e per le persone che condividono la stessa camera o unità abitativa.”
- Chi accede alla sala deve aver indossato mascherina e sanificato le mani. La mascherina può essere tolta solo al tavolo. Deve essere ri-indossata se ci si reca ai servizi igienici.
- Predisporre un menu usa e getta per ciascun tavolo. In alternativa, sanificare il menu.
- Il servizio a buffet è da evitare. Ove indispensabile, stabilire ferree norme di igiene e pulizia.
- Preferire, ove possibile, il room service (gli alimenti dovranno essere trasferiti al piano su vassoi o tramite carrelli con contenitori chiusi).

ATTIVITA' DI UFFICIO

- Il numero di persone operanti in azienda deve essere limitato preferendo, ove possibile, la modalità di lavoro a distanza. Se non possibile il lavoro «smart», distanziare le postazioni di lavoro, usando se necessario distanziatori fisici
- All'arrivo spalancare le finestre del proprio ufficio per almeno 10 minuti
- Effettuare interventi di sanificazione frequenti su tastiere, schermi touch, stampanti, telefoni, citofoni, maniglie delle porte e su tutte le attrezzature che possono venire a contatto con mani / viso. In particolare, si consiglia di effettuare tali interventi giornalmente a inizio turno sulle attrezzature di uso personale mentre, prima di ogni contatto sulle attrezzature di uso comune.
- Utilizzare kit di cancelleria dedicati e, se persiste rischio di scambio, singolarmente identificati (ad esempio con etichette di diversi colori).



RIUNIONI AZIENDALI

Se è urgente effettuare un incontro, meeting, riunione, questi devono essere eseguiti con modalità **video-conferenza**. Eventuali incontri di tipo straordinario inderogabili e non eseguibili in modalità video-conferenza, verranno regolati dal Datore di Lavoro adottando le norme di prevenzione: distanziamento / uso mascherine.



MEETING O CONVEGNI

ATTUALMENTE SOSPESI

POSSIBILE GESTIONE FUTURA:

Quando possibile, sarà assegnato un posto fisso numerato ad ogni partecipante, da utilizzare per tutta la durata dell'evento.

Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).

Per permettere di effettuare la presentazione senza mascherina, il podio sarà posizionato una distanza di almeno due metri da qualsiasi altra persona sul palco e dalla prima fila.

Per poter permettere loro di intervenire senza indossare la mascherina, i relatori seduti al tavolo dovranno mantenere la distanza minima di un metro tra uno e l'altro.

Si raccomanda di evitare l'uso promiscuo di microfoni mobili, mouse, tastiere, schermi touch, telecomandi, etc. Ove non sia possibile, è necessaria la pulizia con disinfettante tra un uso e l'altro.

Quando possibile, dotare la sala di sistemi per il collegamento da remoto.

Gli ambienti dovranno essere arieggiati durante gli intervalli tra le sessioni di lavoro e sanificati dopo ogni evento.

ACCESSO DEI FORNITORI

Deve essere evitata qualsiasi forma di aggregazione pertanto l'ingresso di fornitori di merci o servizi (es. manutentori) DEVE AVVENIRE NEL RISPETTO DELLE NORME DEL DISTANZIAMENTO SOCIALE, PERTANTO MANTENENDO LA DISTANZA MINIMA DI 1 METRO.

FORNITORI DI MERCI

L'ingresso nei locali aziendali di fornitori di merci deve essere regolamentato, a tale scopo:

- i trasportatori scaricano in piena autonomia i prodotti e li lasciano all'ingresso o nella zona di scarico, i ddt/fatture vengono lasciate sulle merci;
- il personale ritira la merce e i ddt/fatture rimanendo ad una distanza di sicurezza che sia superiore ad 1 metro dagli autisti;
- eventuali firme sui documenti per accettazione / consegna del prodotto vengono fatte apporre direttamente dall'autista, non vi devono essere contatti;
- durante le attività di prelievo prodotti, il personale interno usa mascherina;
- al termine delle operazioni il personale effettua lavaggio accurato delle mani.

FORNITORI DI SERVIZI

- Richiedere ai fornitori di rispettare tutte le norme comportamentali previste anche per i dipendenti e gli ospiti, in particolare distanziamento sociale e uso di mascherina.
- Areare e sanificare i luoghi di intervento.
- Eventuali firme sui documenti vengono fatte apporre direttamente al fornitore.

SANIFICAZIONI

Intensificare le pulizie e disinfezione dei locali, dotazioni e attrezzature in relazione alle fasi di lavoro attivate.

Sanificazione: procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante l'attività di pulizia e/o di disinfezione

Pulizia (rimozione sporcizia/detergenza): procedimenti e operazioni atti a rimuovere polveri, materiale non desiderato o sporcizia da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza. Detergenti!

Disinfezione: procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti confinati e aree di pertinenza mediante la distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni. Disinfettanti: attenzione al giusto tempo / concentrazione!

Le procedure di pulizia e disinfezione comprende le seguenti fasi:

- lavaggio con acqua calda e detergente;
- risciacquo;
- asciugatura;
- disinfezione;
- risciacquo;
- asciugatura.



I DISINFETTANTI

La disinfezione può essere eseguita con mezzi:

- **chimici** (disinfettanti);
- **fisici** (lavastoviglie, vapore).



A base di cloro

A base di sali di ammonio quaternario (composti cationici, sanificanti)

A base di perossido di idrogeno (acqua ossigenata)

Alcooli (esempio: alcool etilico)

Anfoteri

Il Protocollo, nello specifico, con riferimento alle norme in tema di igiene e sicurezza degli ambienti, prevede:

- soluzione di **ipoclorito di sodio** diluita allo 0,5% di cloro attivo per i servizi igienici
- per tutti le altre superfici, soluzione di diluita allo:
 - 0,1% di **cloro attivo**
 - 0.5% di **perossido di idrogeno**
 - 70% **alcol etilico**

TASKI®

Clor Plus

Disinfettante clorossidante ad azione detergente e sgrassante - Presidio Medico Chirurgico Reg. Min. Sal. N. 20487

Caratteristiche principali

TASKI Clor Plus è detergente disinfettante a base di cloro. |

Modalità d'uso

Dosaggi consigliati:

Batteri e lieviti: diluire al 2.35% per un tempo di contatto di 5 minuti

Fughi: diluire al 4.7% per un tempo di contatto di 15 minuti.

Il corretto dosaggio e la temperatura dell'acqua riducono i costi e minimizzano l'impatto ambientale.

Applicazione:

1. Diluire il prodotto in un flacone o secchio. Applicare la soluzione su un panno o mop e strofinare.
2. Lasciare agire con tempo di contatto adeguato.
3. Utilizzare un panno di spugna per rimuovere lo sporco ostinato (per macchie ostinate strofinare con una spazzola o una spugna abrasiva).
4. Su superfici a contatto con alimenti risciacquare accuratamente e se necessario sostituire regolarmente il panno.

Suma[®] D10 conc

Disinfettante concentrato

Registrazione Ministero Salute n° 18535

Compatibilità del prodotto

Seguendo le modalità d'uso consigliate, Suma D10 è utilizzabile su tutti i materiali comunemente presenti nelle cucine escluso l'alluminio lucidato. Il prodotto è incompatibile con saponi e detergenti anionici. Il prodotto non deve venire a contatto diretto con alimenti. Dopo la disinfezione effettuare un abbondante risciacquo con acqua potabile al fine di favorire l'eliminazione dei residui di disinfettante.

Spray

Riempire la bottiglia fino all'estremità inferiore del collare (750 ml) con acqua calda (40 – 50 °C). Posizionare la bottiglia sotto l'unità Divermite nell'apposito alloggiamento. Premere il pulsante una volta (10 ml). Avvitare il tappo spruzzatore alla bottiglia e scuoterla per rendere omogenea la soluzione.

Spruzzare sulle superfici e strofinare con un panno pulito. Lasciare in contatto per 5 minuti quindi risciacquare con acqua e lasciare asciugare all'aria. Utilizzare la soluzione nella bottiglia entro la settimana. Prima di riutilizzare la bottiglia sciacquarla con cura.

Mop

Posizionare l'apposito contenitore sotto l'unità Divermite e premere il pulsante di carica 2 volte (20 ml) per ogni 8 litri d'acqua calda (40 – 50°C). Versare il contenuto nel secchio e rendere omogenea la soluzione.

Passare sulle superfici con un panno pulito e lasciare agire per 5 minuti. Risciacquare e lasciare asciugare all'aria.

PROTOCOLLO SPECIFICO

Reception ed esterni

- Computer, fotocopiatrice, telefono, walkie-talkie, cercapersone, maniglie di porte e finestre, tavoli e scrivanie, interruttori della luce, sedie, tastiere, telecomandi, etc. devono essere disinfettati almeno all'inizio e alla fine di ogni turno
- Lavare e disinfettare gli arredi e i pavimenti minimo 2 volte al giorno
- Pulire i divanetti all'ingresso e il portacenere minimo 3 volte al giorno
- Spruzzare 2 volte al giorno CONDIBAT sui filtri del fancoil
- Svuotare il pattume 2 volte al giorno
- Pulizia chiavi e portachiavi al check out dell'ospite
- Utilizzo di nebulizzatore a secco con prodotti sanificanti giornaliero.



PROTOCOLLO SPECIFICO

Bagni comuni

Le maniglie delle porte, i sanitari e tutti gli accessori devono essere lavati e sanificati ogni 3 ore con ripassi più frequenti in base all'afflusso della clientela.

I pavimenti devono essere lavati e sanificati almeno 3 volte al giorno, con ripassi più frequenti, laddove necessari, in base all'afflusso.



Ascensori

Le pulsantiere interne ed esterne ed eventuali barre di sostegno devono essere pulite e sanificate almeno ogni ora durante gli orari di maggiore afflusso.

I pavimenti e le pareti devono essere lavati e sanificati almeno 3 volte al giorno con ripassi più frequenti in base all'afflusso della clientela.

Camere

Evitare le pulizie in compresenza con altri addetti.

Eliminare dalle camere il materiale cartaceo non necessario, runner, cuscini decorativi, ed altri accessori extra, anche quelli contenuti all'interno degli armadi.

Camere in fermata:

possibilità di richiedere di non effettuare le pulizie quotidiane

areare la stanza

pulizia accurata di bagni e pavimenti

spolveratura di tutte le superfici e arredi

Camere in partenza:

aprire le finestre appena entrati in camera

pulire e sanificare ogni suppellettile, armadi, maniglie e porte, frigobar (anche le confezioni)

bollitori per thè e caffè sanificati ad ogni partenza, bicchieri e tazze sostituiti

le coperte vengono lavate ad ogni partenza dell'ospite (evitare promiscuità sporco pulito)

i cuscini ed i materassi vengono passati con la macchina a vapore

Il pavimento viene lavato utilizzando prodotto a base di cloro

In caso di moquette viene utilizzata la macchina a vapore e la lavamoquette

Spruzzare CONDIBAT sui filtri del fancoil

Ricorda che panni e stracci utilizzati sono ad uso esclusivo della camera.

Dopo ogni intervento cambiare i guanti o sanificarli.

Ricorda di sanificare il carrello e gli strumenti/attrezzature (es. aspirapolvere..).

PROTOCOLLO SPECIFICO

Ristorante, bar, e sala colazioni:

- Tra un cliente e l'altro, pulire e sanificare i tavoli nudi, sostituire il tovagliato e pulire le sedute con D10.
- Sanificare tutte gli oggetti a contatto con l'ospite durante il servizio (es. pinze, cloche, oliere, portaformaggio, etc).
- A fine servizio (breakfast, pranzo e cena) sanificare tutti gli arredi e i pavimenti
- Piatti e posate devono essere lavati e disinfettati in lavastoviglie, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati se c'è la possibilità che siano stati toccati dagli ospiti o dal personale, o comunque esposti al contagio.



PROTOCOLLO SPECIFICO

Nelle aree geografiche a maggiore endemia o nelle aziende in cui si sono registrati casi sospetti di COVID-19, in aggiunta alle normali attività di pulizia, è necessario prevedere, **alla riapertura, una sanificazione straordinaria degli ambienti**, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, ai sensi della circolare 5443 del Ministero della Salute del 22 febbraio 2020

