**MODELLO DI COMUNICAZIONE DA DARE AL CLIENTE PRIMA DELLA PRENOTAZIONE, PUO’ ESSERE PARTE DEL SITO. (da utilizzare le parti interessate)**

Gentile cliente, perché rinunciare alla vacanza se possiamo farla con qualche piccola accortezza in più?

Ecco quello abbiamo pensato per te:

**IGIENE E SANIFICAZIONE DELLE CAMERE**

1. Igiene e Sanificazione: ovviamente la pulizia è la regola numero uno dell’accoglienza, ma in questi tempi siamo andati ben oltre alla Classica pulizia della camera, le procedure adottate sono:
2. areazione frequente di tutti i locali,
3. dopo la pulizia (intasa come rimozione dello sporco e della polvere attraverso la detersione con acqua e sapone) igienizziamo tutte le superfici di contatto completata con disinfettanti registrati presso il Ministero della Salute come Presidio Medico Chirurgico a base di ipoclorito di sodio diluito allo 0,1% (o con una concentrazione più alta, fino allo 0,5%, per i bagni), alcol al 70% di concentrazione, perossido di idrogeno allo 0,5%, o miscele di ammoni quaternari.
4. Le camere vengono ulteriormente sanificate attraverso l’utilizzo di sistemi di sanificazione aggiunti quali ad esempio trattamenti all’ozono, aerosol a secco per disinfettanti specifici i quali si sommano, ma sostituiscono ne la pulizia ne l’utilizzo dei disinfettanti consigliati dal Ministero della Salute e dall’Istituto Superiore di Sanità

**IGIENE E SANIFICAZIONE DELLA RECEPTION E NELLA HALL E AREE COMUNI**

1. Areazione frequente di tutti i locali anche lasciando aperte le finestre, le porte per favorire il continuo ricambio d’aria
2. Gli arredi vengono lavati, o aspirati se si tratta di arredi in tessuto, e sanificati frequenti in base all’afflusso degli ospiti
3. I pavimenti sono lavati e sanificati più volte al giorno, in base all’affluenza di ospiti, con panni imbevuti con un detergente idoneo
4. I pavimenti in moquette vengono aspirati in base all’afflusso degli ospiti. Il lavaggio e la sanificazione avvengono con apposite macchine a vapore o con la shamponatura ed è previsto frequentemente, in base alle indicazioni del produttore.
5. I tappeti e cuscini decorativi dalle sedute o altri oggetti decorativi sono stati eliminati per facilitare il mantenimento del giusto livello di igiene

**IGIENE E SANIFICAZIONE BAR E RISTORANTE ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE**

1. pulizia e sanificazione dei tavoli nudi, sostituzione del tovagliato e pulizia delle sedute con panno umido o con spazzola in base al materiale.
2. Presenza di distributori di bevande calde e fredde a disposizione dei nostri ospiti che vengono puliti e sanificati più volte e sempre dopo ogni servizio.
3. Tutti gli arredi sono lavati o aspirati se si tratta di arredi in tessuto e sanificati sempre dopo ogni servizio, con ripassi più frequenti in base all’afflusso degli ospiti.
4. I pavimenti vengono lavati e sanificati sempre dopo ogni servizio
5. Tutte i componenti della mise en place vengono e disinfettati in lavastoviglie, a temperatura di almeno 60° a prescindere dal loro utilizzo
6. I tessili vengono lavati con i detergenti specifici favorendo cicli di lavaggio a temperature alte, compatibilmente con il tipo di tessuto, con l’aggiunta di comuni disinfettanti.

**BAGNI COMUNI**

Le procedure specifiche per i bagni comuni prevedono:

1. I sanitari e tutti gli accessori vengono lavati e sanificati con una frequenza variabile a seconda dell’afflusso di ospiti
2. Riabboccamento continuo dispenser di gel disinfettante
3. I pavimenti vengono lavati e sanificati con una frequenza variabile a seconda dell’afflusso di ospiti

**ASCENSORI**

1. Pareti e pavimenti vengono lavati e sanificati più volte al giorno con ripassi più frequenti in base all’afflusso dei nostri clienti.
2. In caso di pavimenti in moquette aspiriamo almeno 2 volte al giorno e laviamo e sanifichiamo con apposite macchine a vapore o con la shamponatura frequentemente come da indicazioni del produttore, sempre in base all’afflusso dei nostri ospiti.
3. Le pulsantiere interne ed esterne e le barre di sostegno vengono pulite e sanificate in misura proporzionale all’afflusso dei nostri ospiti.

**SALE MEETING**

1. Gli ambienti saranno arieggiati durante gli intervalli tra le sessioni di lavoro e sanificati dopo ogni evento e durante l’evento compatibilmente con il clima e le necessità di oscuramento saranno tenute aperte le finestre
2. I posti a sedere dovranno essere assegnati ad ogni singolo partecipante e saranno distanziati (lateralmente e frontalmente) da almeno 1 metro tra sedute (in caso di aumentato rischio epidemiologico da almeno due metri)
3. Igienizzazione e sanificazione le stesse tempistiche previste per le aree comuni, gli strumenti di amplificazione del suono sono avvolti da idonea pellicola rimovibile ad ogni cambio di relatore

**PALESTRA**

1. Pulizia e sanificazione delle macchine, degli attrezzi, di tutti gli arredi, inclusi gli spogliatoi e le toilette dedicate, e i pavimenti dopo ciascun utilizzo
2. Igienizzazione e sanificazione le stesse tempistiche previste per le aree comuni

**PISCINE**

1. Prima dell’apertura della vasca controlliamo l’idoneità dell’acqua alla balneazione a seguito dell’effettuazione delle consuete analisi di tipo chimico e microbiologico effettuate da apposito laboratorio come previsto dalle legge RT n. ---
2. Abbiamo regolamentato gli accessi sia in quanto a percorsi sia in quanto a numero di ingressi consentiti contemporaneamente per evitare sopraffollamenti
3. Contingentiamo gli ingressi in ragione di 10 mq di calpestio a persona
4. Monitoriamo che durante l’apertura della piscina il cloro attivo libero in vasca sia tra 1mg e 1.5 mg/lt e il cloro combinato sia 0.40 mg/lt con un ph tra il 6.5 e il 7.5
5. Monitoriamo nella nostra piscina a acqua marina la presenza di disinfettante
6. Spogliatoi sono frequentemente areati, puliti e disinfettati in ragione del tempo di permanenza e afflusso
7. Gli arredi, le toilette dedicate, le attrezzature galleggianti e i pavimenti vengono lavati, o aspirati se si tratta di arredi in tessuto, e dopo ciascun utilizzo.
8. Le attrezzature ad alto contatto (sdraio, sedie, lettini) vengono pulite e sanificate ad ogni cambio di persona o nucleo famigliare e a fine giornata

**AREE BENESSERE**

1. Prima della riapertura dei centri benessere eseguiamo tutte le opere di prevenzione e controllo del rischio di contaminazione del sistema idrico (es. contaminazione da Legionella).
2. Gli arredi, inclusi gli spogliatoi e le toilette dedicate, e i pavimenti vengono lavati, o aspirati se si tratta di tessuti, e sanificati dopo ciascun utilizzo.
3. La biancheria e oggetti devono essere ad esclusivo uso dell’ospite, su tutte le sedute deve essere posto il telo personale.
4. Le aree destinate ai trattamenti alla persona (es: cabine per trattamenti estetici e sale massaggi) vengono sanificate ad ogni cambio di cliente
5. Gli ambienti caldo-umidi (es: sauna e bagno turco) non possono essere
6. Gli ambienti, le superfici, le attrezzature e gli accessori di maggior contatto (es. maniglie, interruttori, corrimano, lettini, ecc.) vengono lavati e sanificazione di tra un trattamento e l’altro e dopo ogni utilizzo

**AREA KIDS**

1. Le aree al coperto vengono aerate frequentemente per favorire il ricambio d’aria negli ambienti interni.
2. Abbiamo riorganizzato lo spazio in modo da consentire la distanza interpersonale in modo momento del gioco
3. Le attrezzature che non possono essere lavate e sanificate adeguatamente non possono essere utilizzate.

**STABILIMENTI E SPIAGGE**

Abbiamo dovuto riorganizzare le spiagge in modo da assicurarvi il sole ed il mare sereno e sicuro in questo modo:

1. Percorsi di entrate e di uscita separati
2. Sistema di segnaletica (o serpentoni) per garantire all’ingresso ed all’uscita la distanza interpersonale di 1 mt
3. Ampliamento delle zone d’ombra
4. Ombrelloni distanziati tra di loro in modo da garantire per ogni posto il minimo di 10mq
5. Lettini e sedute distanziate di 1. mt quando non poste nel perimetro di un punto d’ombra
6. Le aree comuni come spogliatoi vengono puliti e igienizzati frequentemente soprattutto in orario di chiusura
7. I lettini e le sedute vengono igienizzate ad ogni cambio di persona e/o nucleo familiare e comunque a fine giornata

**CAMPEGGI**

L’aria aperta è un momento di rigenerazione, ma per garantirvi tutta la sicurezza possibile abbiamo:

1. Riorganizzato accesso alle aree comuni in modo da garantire il distanziamento interpersonale
2. I nostri addetti vi aiuteranno a stare lontani fisicamente, ma vicini nell’idea del relax
3. Abbiamo formato i nostri addetti sul pericolo del covid e dotato tutti loro di mascherina
4. Disinfettiamo ogni nostro oggetto che vi diamo in uso
5. Areiamo, puliamo e disinfettiamo tutte gli spazi comuni, soprattutto per quanto riguarda le superfici di contatto
6. I bagni a uso comune vengono puliti 2 volte al giorno che possono arrivare a 3 volte al giorno a seconda dell’affluenza e dell’occupazione del camping
7. Abbiamo delimitato le piazzole in modo che tra gli accessi delle piazzole contigue ci siano almeno 3 metri per tende, roulotte e caravan e 1.5 metri tra le mobile home e accessori e perni tenenza come tavoli, sedie ecc

**RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI**

La gioia di condividere l’adrenalina e la fatica non viene meno, ma abbiamo adattato gli spazi in modo da:

1. Garantirvi i pasti all’aria aperta delimitando gli spazi esterni e consentendo ad essi solo ingressi regolamentati
2. I nostri addetti vi aiuteranno a stare lontani fisicamente, ma vicini e con le mascherine
3. Disinfettiamo le sedute prima di farvi accomodare ed utilizziamo solo materiale monouso per la tavola
4. Anche le aree adibite ai picnic e pranzi al sacco saranno delimitate in modo che possiamo fruirne nel rispetto delle distanze
5. Abbiamo delineato i percorsi all’interno del rifugio per delineare al massimo il rischio di incrociare altri ospiti
6. Nelle camere vi chiediamo di togliere le scarpe ed utilizzare solo ciabatte di vostra proprietà
7. Puliamo e disinfettiamo il rifugio 2 volte al giorno con particolare cura nei bagni, docce e lavabi di uso comune.
8. Utilizziamo solo biancheria lavabile a 90° su cui potete appoggiare il vostro sacco a pelo
9. Utilizziamo biancheria monouso sopra coprimaterasso e copri federa su cui potete appoggiare il vostro sacco a pelo
10. Nelle camere multiple abbiamo distanziato i letti in modo da garantire la distanza tra di loro di almeno 1,5 mt

**OSTELLI DELLA GIOVENTU’**

La gioia di condividere l’adrenalina e la fatica non viene meno, ma abbiamo adattato gli spazi in modo da:

1. Garantirvi i pasti all’aria aperta delimitando gli spazi esterni e consentendo ad essi solo ingressi regolamentati
2. Anche le aree adibite ai picnic e pranzi al sacco saranno delimitate in modo che possiamo fruirne nel rispetto delle distanze
3. Abbiamo delineato i percorsi all’interno del rifugio per delineare al massimo il rischio di incrociare altri ospiti
4. Nelle camere vi chiediamo di togliere le scarpe ed utilizzare solo ciabatte di vostra proprietà
5. Puliamo e disinfettiamo il rifugio 2 volte al giorno con particolare cura nei bagni, docce e lavabi di uso comune.
6. Utilizziamo solo biancheria lavabile a 90° sopra il coprimaterasso e copri federa
7. Utilizziamo biancheria monouso sopra coprimaterasso e copri federa
8. Nelle camere multiple abbiamo distanziato i letti in modo da garantire la distanza tra di loro di almeno 2 mt
9. Nei bagni comuni troverete le indicazioni per restare a distanza di 2 mt
10. I bagni comuni solo utilizzabili solo da \_\_\_\_ persona per volta

**GUIDE TURISTICHE**

L’arte è una cura, ma non per tutto, per questo seguiamo i seguenti protocolli

1. Prima dell’arrivo vi forniamo tutte le informazioni necessarie sul comportamento da seguire durante il servizio: anche se mascherine, distanziamento e disinfettante per le mani sono le prime misure che adottiamo
2. Disinfettiamo i supporti audio e informativi dopo ogni utilizzo
3. Vi inviamo online il materiale cartaceo necessario al servizio prima del suo inizio, così che voi possiate stamparlo in modo autonomo o leggerlo da i vostri device

***Tutti i trattamenti di cui sopra sono documentati nel registro della pulizia e sanificazione.***

***Il programma di sanificazione documentato nel registro ci ,e vi , assicura che la pulizia e la sanificazione si svolgono regolarmente e più frequentemente in base al numero di ospiti, personale e fornitori presenti***

***Il personale e’ stato istruito su come applicare e monitorare l’attuazione dei nuovi protocolli.***

***LINEE GUIDA***

***SANIFICAZIONE***

***PER COVID-19***

***BAR-RISTORANTI***

***Le seguenti indicazioni operative sono volte ad orientare gli esercizi del comparto della ristorazione***

***che, dopo la chiusura imposta dalle Autorità per contenere l’emergenza epidemiologica da Covid-19,***

***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.***

***A norma del punto 4 di tale protocollo:***

***• l’azienda deve assicurare la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti,***

***delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago;***

***• nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all’interno dei locali aziendali, si procede alla***

***pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio***

***2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione;***

***• occorre garantire la pulizia a fine turno e la sanificazione periodica di tastiere, schermi touch,***

***mouse con adeguati detergenti, sia negli uffici, sia nei reparti produttivi;***

***• l’azienda in ottemperanza alle indicazioni del Ministero della Salute, secondo le modalità***

***ritenute più opportune, può organizzare interventi particolari/periodici di pulizia ricorrendo agli***

***ammortizzatori sociali (anche in deroga);***

***• 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 n. 5443 del 22 febbraio 2020.***

***Alla luce di quanto considerato, per i locali rimasti chiusi, che non abbiano effettuato neanche i***

***servizi di take away e delivery, non situati nelle aree geografiche a maggiore endemia e che non***

***abbiano avuto casi sospetti di Covid-19, alla prima riapertura è sufficiente effettuare una pulizia***

***approfondita degli ambienti. Alla pulizia approfondita si consiglia di affiancare la disinfestazione/***

***derattizzazione dei locali perché gli agenti infestanti potrebbero aver approfittato dell’assenza di***

***movimento per proliferare.***

***Come sopra già rilevato, tutti gli esercizi devono invece provvedere a una pulizia giornaliera e a una***

***sanificazione periodica dei locali, fatta salva la necessità di adempiere a specifiche operazioni previste***

***nei protocolli/linee guida regionali.***

***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.).***

***Si ricorda, inoltre, l’importanza dell’utilizzo di prodotti professionali che sono studiati appositamente***

***per affrontare tipologie di sporco e di contaminazione più complesse di quelle domestiche***

***(risolvibili con prodotti commerciali). I prodotti professionali, inoltre, hanno scheda tecnica e scheda***

***di sicurezza, che indicano chiaramente ed inequivocabilmente, diluizioni, campi e corretta modalità***

***d’impiego.***

***Per evitare che il cliente porti eventuali contaminazioni all’interno del locale è opportuno mettere***

***a disposizione soluzioni idroalcoliche per mani all’esterno del locale o nelle immediate vicinanze***

***dell’entrata e, al fine di rassicurare e informare la clientela, può essere valutata l’opportunità di***

***comunicare le procedure adottate anche tramite l’utilizzo dei social o l’affissione fuori dal locale di***

***tabelle riassuntive delle iniziative intraprese.***

***1. Le principali aree di pulizia/disinfezione***

***AREE CLIENTI***

***• 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 dei menù: le linee guida di cui all’Allegato 17 del DPCM 17 maggio prevedono***

***infatti che debbano essere utilizzati (in alternativa alla consultazione on line tramite app) menù in***

***stampa plastificata da disinfettare dopo l’uso, oppure menù cartacei a perdere.***

***• Pulizia/disinfezione di tutto il materiale tessile compresi i rivestimenti di imbottiti:***

***- tovagliame, tendaggi, sedie, poltrone, divani, ecc...***

***AREA CUCINA / BANCONE***

***• Pulizia/disinfezione ambiente generale:***

***- pavimenti, pedana (e sotto pedana), pareti, interruttori, porte, maniglie, ripiani, scaffalature,***

***finestre, vetrate, lampade.***

***• Pulizia/disinfezione delle varie attrezzature:***

***- piani di lavoro, lavelli, carrelli portavivande, vetrine porta cibo, 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.***

***LINEE GUIDA SANIFICAZIONE***

***PER COVID-19***

***BAR - RISTORANTI***

***• Pulizia/disinfezione comparti conservazione:***

***- celle frigorifere, abbattitori, pozzetti congelatori, ecc.***

***• Pulizia/disinfezione macchine lavaggio:***

***- lavastoviglie, lavabicchieri, lavapentole, 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 dell’area cassa:***

***- POS, schermi touch, ecc.***

***• Pulizia/disinfezione dei contenitori per rifiuti (internamente ed esternamente)***

***• Pulizia/disinfezione dell’area ufficio:***

***scrivania, schermi, tastiere, telefoni, mouse, ecc.***

***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).***

***Può risultare utile predisporre una tabella dei turni di pulizia e sanificazione effettuati.***

***2. La corretta sequenza delle operazioni di pulizia/disinfezione***

***Occorre premettere che prima di ogni attività di disinfezione è necessario effettuare una profonda***

***detersione 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.***

***Inoltre, prima di maneggiare qualsiasi prodotto chimico, è raccomandato leggere attentamente***

***l’etichetta e/o la scheda tecnica, rispettando le diluizioni di impiego e le modalità d’uso indicate e***

***non miscelare mai prodotti chimici diversi. I prodotti per la pulizia vanno conservati in spazi idonei e,***

***se travasati, occorre riportare l’etichetta nel nuovo contenitore.***

***Sequenza “tipo”:***

***asportare residui grossolani > detergere con apposito prodotto > risciacquare (se necessario) >***

***disinfettare con apposito prodotto > risciacquare (se necessario)***

***utilizzando un prodotto deter-disinfettante è possibile ottimizzare i tempi riducendo le***

***operazioni come segue:***

***asportare residui grossolani > detergere con deter-disinfettante > risciacquare (se necessario)***

***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.***

***LINEE GUIDA SANIFICAZIONE***

***PER COVID-19***

***BAR - RISTORANTI***

***• 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.***

***• Prestare particolare attenzione alle operazioni che vedono la manipolazione di materiali in tessuto,***

***in quanto anch’essi possono contribuire alla diffusione del virus per via aerea. Le tende e altri***

***materiali di tessuto removibili devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a***

***60°C e detergente. Qualora non sia possibile il lavaggio a 60°C per le caratteristiche del tessuto,***

***addizionare il ciclo di lavaggio con prodotti a base di cloro. Qualora non sia possibile la rimozione***

***dei tessuti (es. sedie imbottite), si consiglia di utilizzare generatori di vapore secco saturo.***

***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 detergenti 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.***

***LINEE GUIDA SANIFICAZIONE***

***PER COVID-19***

***BAR - RISTORANTI***

***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 detersione. 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. (svestizione). Dopo l’uso, è consigliabile smaltire***

***tali dispositivi come materiale potenzialmente infetto.***

***• È necessario gestire correttamente l’igiene degli impianti aeraulici (si vuole intendere sia i***

***condotti di areazione che i semplici split), attraverso un’ispezione tecnica periodica, finalizzata***

***a comprendere lo stato di contaminazione degli stessi. È necessario affidarsi ad aziende che***

***abbiano i requisiti richiesti per questo tipo di interventi.***

***LINEE GUIDA SANIFICAZIONE***

***PER COVID-19***

***BAR - RISTORANTI***

***Di seguito riportiamo i dati di stabilità del virus SARS-CoV-2 su differenti superfici:***

***SUPERFICI***

***PARTICELLE VIRALI***

***INFETTANTI RILEVATE***

***FINO A***

***PARTICELLE VIRALI***

***INFETTANTI NON***

***RILEVATE DOPO***

***carta da stampa e carta velina 30 minuti 3 ore***

***tessuto 1 giorno 2 giorni***

***legno 1 giorno 2 giorni***

***banconote 2 giorni 4 giorni***

***vetro 2 giorni 4 giorni***

***plastica 4 giorni 7 giorni***

***acciaio inox 4 giorni 7 giorni***

***mascherine chirurgiche strato interno 4 giorni 7 giorni***

***mascherine chirurgiche strato esterno 7 giorni non determinato***

***Avvalendosi della consulenza di un esperto di pulizia professionale è possibile ottimizzare tutte le***

***operazioni di pulizia, anche attraverso sistemi alternativi e/o innovativi***

***Fonti:***

***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, (Allegato 12 del DPCM 17 maggio 2020)***

***Linee Guida per la riapertura delle attività economiche e produttive approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province***

***autonome in data 16 maggio 2020 (Allegato 17 del DPCM 17 maggio 2020)***

***Protocollo per la prevenzione del Covid-19 nelle aziende del comparto della ristorazione a tutela dei lavoratori, degli***

***imprenditori e consumatori del 23 aprile 2020***

***Circolare n. 5443 del Ministero della Salute del 22 febbraio 2020***

***DPCM 17 maggio 2020 “Disposizioni attuative del decreto legge 25 maggio 2020, n.19, recante misure urgenti per fronteggiare***

***l’emergenza epidemiologica da Covid-19 e del decreto legge 16 maggio 2020, n. 33 recante ulteriori misure urgenti per***

***fronteggiare l’emergenza epidemiologica da COVID 19”***

***Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell’attuale emergenza COVID-19: presidi medico-***

***chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020.Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020)***

***Gruppo di Lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell’attuale***

***emergenza COVID-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento. Versione del 15 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di***

***Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020)***

***Chin A.W. H., et al. Stability of SARS-CoV-2 in different environmental conditions The Lancet Microbe DOI***

***Indicazioni sulla sanificazione degli impianti aeraulici di AIISA***