

PROTOCOLLO di SICUREZZA

per attività di accoglienza e strutture ricettive

Associazione Casa degli Scoiattoli

GESTIONE DEL RISCHIO COVID – 19

Il presente documento è basato sul Protocollo di Sicurezza sul Lavoro per attività di Accoglienza e Strutture Ricettive in Provincia autonoma di Trento e potrà subire ulteriori modifiche e/o implementazioni in relazione all'evoluzione dello stato di emergenza e di eventuali decreti, ordinanze emanati a livello nazionale e provinciale.

1. Premessa	
2. Protocollo aziendale	
3. Formazione e identificazione referente COVID	
4. Areazione degli ambienti	
5. Rapporti tra le persone	
5.1. Rapporti tra i clienti.....	
5.2. Rapporto tra i Clienti e il personale	
5.3. Rapporti tra il Personale	
5.4. Rapporti tra i fornitori e il personale	
5.5. Prestatori di servizi all'interno della struttura o manutentori	
6. Pulizia e sanificazione	
6.1. La sanificazione ambientale.....	
6.2. Lavaggio di stoviglie e tessuti per la tavola	
6.3. Lavaggio biancheria da camera	
6.4. Prodotti per la disinfezione	
7. Gestione dei casi di Covid-19 nella struttura	
8. Materiali e protezioni per lo staff	

1. Premessa

Il presente protocollo è stato attivato dalla Azienda per contrastare e contenere la diffusione del virus Covid-19 incluse le attività di monitoraggio e coordinamento quotidiano, considerando i vari aspetti delle tre aree principali di intervento individuate nel documento "Principi generali per il riavvio delle attività" redatto dal Dipartimento di Prevenzione, in occasione dello stato di emergenza del periodo di pandemia legato al Covid-19, ovvero:

- valutazione di tipo strutturale/tecnologica
- valutazione di tipo organizzativo

□ sistema di sorveglianza

Le misure indicate nel documento in questa partenza della Fase2, saranno oggetto di revisione a fronte di evidenze epidemiologiche o altri contributi o indicazioni da fonti normative.

2. Protocollo aziendale

Di seguito si riportano, seguendo la struttura del Protocollo concordato tra le parti sociali del 14/03/2020, le misure attuative ritenute idonee. Per mantenere questa condizione, i comportamenti del personale e dei terzi devono uniformarsi con consapevole, costante e collaborativa puntualità alle disposizioni del presente Protocollo. L'informazione preventiva e tempestiva è la prima iniziativa di precauzione e per tale motivo l'Azienda, fin da prima dello scoppio dell'emergenza in Italia e via via dopo il riscontro dei primi casi di contagio, ha portato progressivamente a conoscenza dei propri dipendenti e dei terzi tutte le informazioni necessarie alla tutela della salute e della sicurezza delle persone presenti in azienda. A questo scopo i dipendenti sono stati raggiunti tramite e-mail, disposizioni organizzative, ed è stato reso disponibile materiale informativo cartaceo sui comportamenti da tenere nei siti produttivi e negli spazi comuni, in particolare nei luoghi maggiormente frequentati.

Una particolare attenzione è stata posta affinché il materiale informativo sia disponibile in prossimità o all'interno dei servizi igienici ed in corrispondenza dei punti di erogazione del gel per la pulizia delle mani.

3. Formazione e identificazione referente COVID

E' stata formata e nominata come referente COVID19 la Dr.ssa Simona Simoncini. Secondo le indicazioni del Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro del Comitato provinciale di coordinamento per la Provincia autonoma di Trento.

4. Areazione degli ambienti

Si garantisce un buon ricambio d'aria in tutti gli ambienti privilegiando l'apporto di aria naturale attraverso le aperture dall'esterno per favorire il ricambio e la diluizione dell'aria negli ambienti.

Gli impianti di riscaldamento saranno spenti per evitare il possibile ricircolo in aria del virus SARSCoV-2. Qualora non sia possibile tenere fermi gli impianti, saranno puliti frequentemente i filtri secondo le indicazioni fornite dal produttore. La pulizia verrà fatta a impianto fermo e a scadenza settimanale e ad ogni cambio ospite.

I servizi igienici non finestrati dispongono di estrattori che saranno mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza delle persone.

5. Rapporti tra le persone

In considerazione del fatto che la via primaria di trasmissione del virus COVID-19 sia quella da persona a persona, principalmente attraverso le goccioline del respiro che le

persone infette trasmettono in fase di espirazione, il protocollo è stato impostato tenendo conto delle diverse relazioni delle persone all'interno della struttura.

5.1 Rapporti tra gli ospiti

Si predispongono percorsi che garantiscano il distanziamento sociale (almeno 1 metro). Gli ospiti dovranno essere adeguatamente informati sulle misure adottate dall'impresa per il rispetto delle stesche (percorsi, accessi e limitazione degli spazi comuni) o per l'uso di mascherine

Vengono predisposti dei turni di colazione, pranzi e uso degli spazi comuni per evitare assembramenti e mantenere il distanziamento delle persone di almeno 1 metro in base agli spazi utilizzati.

Il cliente deve indossare la mascherina ogni qual volta si sposta negli spazi comuni. Nelle sale da pranzo i tavoli vengono posizionati in modo che la distanza tra il dorso di una sedia e il dorso dell'altra sedia, sia maggiore di 1 m e che i clienti che sono rivolti l'uno verso l'altro siano distanziati da almeno 1 metro.

Potranno anche essere inserite barriere sui tavoli per poter ridurre il previsto distanziamento di 1 metro tra i clienti.

Gli ambienti indoor in cui soggiornano le persone saranno arieggiati frequentemente. È prevista l'igienizzazione frequente dei bagni (e soprattutto sulle superfici di contatto, rubinetteria, maniglie, interruttori, ecc.) oltre che la presenza di dispenser all'esterno con la disposizione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita. Per la ventilazione dei servizi igienici si veda: Scheda Ventilazione

Non sarà disponibile l'uso di guardaroba a tutela della salute dei clienti e del personale. Se possibile, si suggerisce di mantenere lo stesso tavolo per i medesimi ospiti per i soggiorni.

In prossimità dell'accesso alle sale da pranzo e alla reception sarà presente un dispenser con soluzione disinfettante. Sarà presente l'indicazione di utilizzo prima dell'accesso.

I clienti saranno informati sulla necessità di garantire un distanziamento sociale con i soggetti non conviventi.

I giornali, le riviste ed i libri di carta non saranno messi a disposizione dei clienti.

5.2 Rapporto tra i Clienti e il personale

Il personale addetto all'accoglienza dovrà indossare mascherina chirurgica se non viene garantito il distanziamento (costantemente e anche tra gli addetti) o in assenza di barriere fisiche. Dovrà essere disponibile dispenser igienizzante per operatore e clienti e garantite le indicazioni in fase di accesso per gli ospiti (es. percorsi prestabiliti anche con eventuali indicazioni a terra). Il materiale informativo cartaceo verrà consegnato a richiesta del cliente e non potrà essere lasciato alla libera consultazione.

L'addetto all'accoglienza sarà adeguatamente addestrato a fornire indicazioni ai clienti sulle regole della struttura rispetto al rischio COVID-19 (compresa la comunicazione di comparsa sintomi riconducibili a COVID-19 al responsabile individuato), in particolare l'obbligo del cliente di non accedere alla struttura in presenza di sintomi o febbre propri o dei propri conviventi e di informare immediatamente in caso di comparsa di sintomi o febbre durante il soggiorno nella struttura.

Il personale di sala indossa mascherine e igienizza le mani prima di servire un tavolo.

Per il personale addetto al servizio ai tavoli è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e ove possibile l'utilizzo dei guanti; questi ultimi sono comunque

sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo.

Al tavolo del cliente non sarà possibile lasciare a libero servizio condimenti o altri alimenti (oliera, formaggiera, cestino del pane) o altri oggetti se non possono essere sanificati tra un cliente e l'altro o sostituiti. Diversamente saranno igienizzati tra un servizio e l'altro.

L'ingresso e l'uscita del cliente dal locale deve avvenire garantendo il distanziamento sociale o alternando i flussi temporalmente.

Per il servizio al tavolo verranno impiegati vassoi diversi o igienizzati tra un cliente e l'altro; in particolare verranno usati vassoi differenziati per la consegna degli ordini e il ritiro delle stoviglie sporche. Si prevede l'igienizzazione delle mani tra la consegna ed il ritiro.

Il cui servizio sarà assicurato solo attraverso il personale di sala con servizio al tavolo, previa comunicazione al cliente delle relative disponibilità. Gli alimenti saranno protetti e adeguatamente schermati dai clienti.

Il personale addetto alle operazioni di pulizia degli spazi riservati e comuni, dovrà indossare la mascherina e i guanti.

L'ingresso e l'uscita del cliente dalla struttura deve avvenire garantendo i percorsi e il distanziamento sociale, anche alternando i flussi temporalmente o garantendo l'utilizzo della mascherina chirurgica.

Il personale addetto alle operazioni di pulizia degli spazi riservati e comuni, dovrà indossare la mascherina e i guanti. Tra le pulizie di una stanza e l'altra, dovranno essere sostituiti i guanti oppure si potrà procedere al lavaggio/detersione delle mani guantate e successiva disinfezione con apposito prodotto (vedi scheda allegato 2). Le operazioni nelle stanze verranno effettuate in assenza degli ospiti. Negli spazi comuni dovranno essere date disposizioni per garantire il distanziamento sociale (es. interdizione temporanea dell'uso di spazi, effettuazione delle operazioni in momenti di assenza degli ospiti, ecc).

5.3. Rapporti tra il Personale

Si assumono misure di sicurezza anti-contagio organizzando le attività e il layout e gli spazi di lavoro, garantendo una distanza di almeno un metro. Laddove non fosse praticabile il distanziamento sociale, sarà necessario indossare mascherina. Il personale di cucina deve garantire una costante e frequente igienizzazione delle mani e indossare la mascherina. Dovranno essere utilizzati altresì guanti in tutte le attività in cui ciò sia possibile. Tale valutazione rientrerà nel documento di autocontrollo basato sul sistema HACCP. I guanti quando impiegati, vanno sostituiti secondo le buone prassi di igiene (es. utilizzo servizi igienici, cambio lavorazioni ecc.).

In prossimità dell'ingresso in cucina sarà presente un dispenser con disinfettante.

L'interfaccia tra il personale di sala e il personale di cucina, per la gestione delle comande - con anche il ritorno dello sporco andrà integrato e definito nel piano di autocontrollo HACCP, assicurando sempre la distanza di almeno un metro o l'uso di mascherina chirurgica.

Per il consumo dei pasti nella struttura, valgono le regole del distanziamento sociale, si stabilisce un'ideale organizzazione dei turni per usufruire del servizio mensa o una diversa ripartizione/assegnazione degli spazi. Per le pause brevi dal lavoro va ricordato al personale di mantenere il distanziamento sociale e il lavaggio delle mani prima della pausa e alla ripresa del lavoro.

Il personale che pernotta nella struttura, avrà uno spazio riservato per il pernottamento ed il servizio igienico.

5.4 Rapporti tra i fornitori e il personale

Per l'accesso di fornitori esterni sono individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, tempistiche predefinite al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e gli ospiti presenti.

Per le necessarie attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla distanza di 1 metro o indossare la mascherina e assicurare l'igienizzazione delle mani. L'addetto dovrà trattenersi solo per il tempo di consegna e ritiro merci.

5.5 Prestatori di servizi all'interno della struttura o manutentori

Viene ridotto per quanto possibile l'accesso di personale esterno.

Come per i fornitori, saranno disponibili procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, tempistiche predefinite al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e gli ospiti presenti.

6 Pulizia e disinfezione

Saranno incrementati i servizi di igiene. Un'attenzione speciale viene data alla pulizia delle aree comuni (bagni, hall, corridoi, ecc...) come misura generale di prevenzione per l'epidemia da Coronavirus. La sanificazione di superfici che vengono spesso toccate - maniglie, pulsanti dell'ascensore, corrimano, interruttori, maniglie delle porte etc - sarà particolarmente accurata, scrupolosa e frequente.

Lo staff delle pulizie sarà formato in modo da recepire queste direttive. Le attività di sanificazione e disinfezione delle superfici sono stabilite in apposita procedura che stabilisce quali sono le superfici da pulire, la frequenza con cui devono essere fatte, i materiali impiegati, i prodotti utilizzati, le modalità di esecuzione – compresi i tempi di contatto se previsti dai prodotti e le concentrazioni, chi esegue le operazioni, quali dpi indossa l'addetto. Viene tenuto conto che gli ambienti devono essere arieggiati frequentemente, in modo particolare durante le operazioni di pulizia nelle stanze. Potrebbe essere richiesto agli ospiti delle stanze di lasciare aperte le finestre prima dell'ingresso degli addetti alle pulizie.

La suddetta procedura prevede un piano speciale di pulizia e disinfezione per le situazioni in cui si presentassero ospiti o dipendenti malati. Le raccomandazioni scritte per una pulizia e disinfezione descrivono le procedure operative avanzate per la pulizia, la gestione dei rifiuti e per l'uso di DPI

6.1 Pulizia e disinfezione ambientale

Per questa tematica si fa rinvio alla specifica scheda in allegato 2 (pulizia igienizzazione, disinfezione, sanificazione).

6.2 Lavaggio di stoviglie e tessuti per la tavola

Si laveranno piatti, bicchieri, posate e simili in lavastoviglie. Se per qualche motivo il lavaggio automatico non fosse possibile, in caso di lavaggio manuale utilizzeranno le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo (se previsto per il disinfettante impiegato). Le stoviglie lavate e disinfettate a mano, dovranno essere asciugate con carta

monouso o equivalenti. Si sottoporrà a igienizzazione tutti gli oggetti, anche se non utilizzati a tavola, ma che potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli ospiti. Analogamente anche per tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola sarà fatto un lavaggio a 70°C o più 1 con successiva stiratura.

Tovaglie e tovaglioli in tessuto andranno sostituiti al cambio del cliente. Se i clienti - trattati come un'unica unità sono ospiti della struttura alberghiera e mantengono lo stesso tavolo in modo esclusivo, non sarà necessaria la sostituzione del tovagliato ad ogni servizio.

6.3 Lavaggio biancheria da camera

Analogamente la biancheria da camera, verrà trattata come il tovagliato. Coperte e piumini andranno arieggiati. Sarà privilegiato l'uso di coperte inserite in sacchi copri piumino che consentono il lavaggio al cambio dell'ospite.

6.4 Prodotti per la pulizia e la disinfezione

Per questa tematica si fa rinvio alla specifica scheda in allegato 2 (pulizia igienizzazione, disinfezione, sanificazione)

7. Gestione dei casi di Covid-19 nella struttura

Se un lavoratore segnala sintomi simil-influenzali, egli deve indossare immediatamente la mascherina chirurgica, interrompere subito il lavoro e cercare assistenza medica.

Se la persona interessata è un ospite della struttura ricettiva, si sconsiglia la permanenza della persona sintomatica nella struttura. Se l'ospite rimane nella struttura eventualmente insieme ai suoi conviventi, egli deve essere isolato temporaneamente in una in attesa delle indicazioni medico-sanitarie e organizzative (medico di base e APSS – Igiene Pubblica Territoriale / Dipartimento di Prevenzione).

Per ospiti e lavoratori in isolamento temporaneo, il vassoio con il pasto verrà lasciato all'esterno della stanza. L'ospite/lavoratore preleverà il vassoio, senza uscire dalla stanza. Il referente COVID-19 della struttura si attiverà tempestivamente con l'APSS per gestire il/i casi.

A seconda della disponibilità delle camere, gli eventuali accompagnatori devono essere spostati in un'altra stanza.

Per lo smaltimento dei DPI impiegati per le pulizie, dei rifiuti presenti nella stanza, del materiale usa e getta impiegato per le pulizie, si procederà nel seguente modo:

Inserire gli oggetti direttamente in sacchi dedicati indossando guanti monouso e chiuderli, non comprimerli e smaltirli come rifiuti solidi urbani seguendo le regole della raccolta differenziata;

Nel caso di rifiuti contaminati COVID-19 inserire il/i sacchi in un ulteriore sacco che andrà anch'esso chiuso bene facendo attenzione a non comprimerli e smaltirli come rifiuto solido urbano **INDIFFERENZIATO**.

Per altre informazioni su questa tematica si fa rinvio al Protocollo generale per la sicurezza sul lavoro del Comitato provinciale di coordinamento per la Provincia autonoma di Trento

8. Materiali e protezioni per lo staff

Guanti monouso e mascherine chirurgiche provvisti di adeguata certificazione
Disinfettante per le mani Disinfettanti per le superfici (a base di ipoclorito e alcool) Carta monouso Altri dispositivi necessari per la prevenzione rischio COVID-19.

Oltre alle dotazioni normalmente impiegate (guanti monouso, mascherine chirurgiche provvisti di adeguata certificazione), l'azienda ha a disposizione, per la gestione ed assistenza logistica di eventuali casi, un paio di kit che includono i seguenti elementi:
Filtrante facciale FFP2 o superiore (senza valvola), occhiali o protezione facciale e guanti monouso.

Contatti utili per informazioni Emergenze 112
Numero Nazionale 1500
PAT - Dipartimento Salute - Numero Verde dedicato 800867388
PAT - Dipartimento Salute – Uff. Sicurezza negli Ambienti di Lavoro
(dip.salute@provincia.tn.it) APSS – Dipartimento di Prevenzione - UOPSAL
(sportellouopsal@apss.tn.it) tel. 0461 904502/4529

**Allegato 2 - SARS-COV 2: INDICAZIONI PER PULIZIA, IGIENIZZAZIONE, DISINFEZIONE,
SANIFICAZIONE**

PULIZIA	Consiste nella rimozione di polvere, residui, sporcizia dalle superfici, è realizzata con detersivi comuni e mezzi meccanici e rimuove anche parte di contaminanti patogeni (Reg. CE 648/2004).
IGIENIZZAZIONE	Consiste nella pulizia a fondo con sostanze in grado di rimuovere o ridurre gli agenti patogeni su oggetti e superfici. Le sostanze igienizzanti (es. ipoclorito di sodio ovvero candeggina/varichina) sono attive nei confronti degli agenti patogeni, ma normalmente non sono considerate disinfettanti in quanto non autorizzati dal Ministero della Salute come presidi medico chirurgici. Con circolare n. 5543 del 22 febbraio 2020 il Ministero della Salute raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio O, 1% come decontaminante da SARS-COV-2 dopo pulizia. Per le superfici che possono essere danneggiate da ipoclorito di sodio utilizzare etanolo al 70% dopo la pulizia con un detersivo neutro (cit.). PMC reg. UE 528/2012.
DISINFEZIONE	E' il procedimento che con l'utilizzo di sostanze disinfettanti (PMC e Biocidi Tabella 1) riduce la presenza di agenti patogeni, distruggendone o inattivandone in una quota rilevante ma non assoluta (si parlerebbe in tal caso di sterilizzazione). Praticare la disinfezione mediante un disinfettante efficace contro i virus. I prodotti con attività virucida normati dalla ISO EN 14476 sono autorizzati dai mercati nazionali e possono essere utilizzati seguendo la scheda tecnica e la scheda di sicurezza presenti sul prodotto.
DISINFESTAZIONE	Riguarda il complesso di procedimenti e operazioni atti a distruggere piccoli animali, in particolare artropodi, sia perché parassiti, vettori o riserve di agenti infettivi sia perché molesti e specie vegetali non desiderate. La disinfestazione può essere integrale se rivolta a tutte le specie infestanti ovvero mirata se rivolta ad singola specie.
STERILIZZAZIONE	Processo fisico o chimico che porta alla distruzione mirata di ogni forma microbica vivente, sia in forma vegetativa che in forma di spore.
DERATTIZZAZIONE	Riguarda il complesso di procedimenti e operazioni di disinfestazione atti a determinare o la distruzione completa oppure la riduzione del numero della popolazione dei ratti o dei topi al di sotto di una certa soglia.
SANIFICAZIONE	<p>Con il termine " sanificazione " si intende l'intervento globalmente necessario per rendere sano un ambiente, che comprende le fasi di pulizia, igienizzazione e/o disinfezione e di miglioramento delle condizioni ambientali (microclima: temperatura, l'umidità e ventilazione). Nel caso del SARS-COV 2 l'attività di igienizzazione con ipoclorito di sodio o alcool equivale a quella di disinfezione. La sanificazione può essere necessaria per decontaminare interi ambienti e richiede quindi attrezzature specifiche per la diffusione dei principi attivi e competenze professionali, oppure aree o superfici circoscritte, dove gli interventi sono alla portata anche di soggetti non specializzati. La sanificazione interviene riducendo o abbattendo i microrganismi patogeni nell'immediato, ma la sua efficacia non dura nel tempo. Sono importanti gli interventi di pulizia e igienizzazione frequenti, anche se più circoscritti alle superfici di frequente contatto.</p> <p>Per la sanificazione periodica dei locali e spazi comuni o puntuale delle aree specifiche esposte ai casi di COVID-19 si deve attuare quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garantire un buon ricambio dell'aria in tutti gli ambienti, in maniera naturale aprendo le finestre e i balconi per circa 1 ora, e successivamente pulire accuratamente con un detersivo neutro. • Eseguire la disinfezione delle superfici che si sporcano con secrezioni respiratorie o altri fluidi corporei della persona o delle persone malate o sospette, ad esempio toilette, lavandini e vasche da bagno con una soluzione disinfettante per uso domestico ipoclorito di sodio (cioè equivalente a 1000 ppm) contenente lo 0,1% di cloro attivo.

	<ul style="list-style-type: none"> • Risciacquare con acqua pulita dopo 10 minuti di contatto con il cloro. • Quando l'uso dell'ipoclorito di sodio non è adatto (es. telefono, apparecchiature di controllo a distanza, maniglie delle porte, pulsanti dell'ascensore, ecc.) utilizzare alcool etilico al 70%. • Quando possibile, usare solo materiali di pulizia monouso. • Se necessario, disinfettare adeguatamente gli attrezzi per la pulizia non porosi con una soluzione di ipoclorito di sodio allo 0,5% di cloro attivo o secondo le istruzioni del produttore prima dell'uso per altri ambienti. • Per superfici porose come moquette e tappeti, rimuovere lo sporco visibile, pulire con detergenti e disinfettanti appropriati secondo le istruzioni del produttore. • Raccogliere la biancheria sporca in contenitori chiusi (sacchi o sacconi in carrelli) manipolandola e scuotendola il meno possibile nell'ambiente prima dell'inserimento nel sacco e dell'invio all'impresa qualificata (sia essa esterna o interna all'organizzazione) addetta al lavaggio e alla sanificazione. Nel caso in cui il servizio di lavanderia sia fornito da una impresa esterna, sostituire la biancheria da letto e da bagno utilizzata con biancheria sanificata da impresa qualificata (es. dotata di certificazione UNI EN 14065:2016 Tessili trattati in lavanderie). Nel caso la teleria sia lavata all'interno della struttura, lavare tutti i tessuti (es. biancheria da letto, tende, ecc.) con un ciclo ad acqua calda (60°C o più per almeno 30 minuti) e con l'aggiunta di comune detersivo per il bucato. Se non è possibile utilizzare un ciclo ad acqua calda a causa delle caratteristiche dei tessuti, è necessario aggiungere prodotti chimici specifici per il lavaggio (es. candeggina o prodotti per il bucato contenenti ipoclorito di sodio o prodotti di decontaminazione sviluppati appositamente per l'uso su tessuti). • Non appoggiare le lenzuola e la biancheria al corpo. • Gli articoli monouso (asciugamani di carta, guanti, mascherine, fazzoletti) devono essere messi in un contenitore con coperchio e smaltiti secondo le procedure individuate e le norme nazionali per la gestione dei rifiuti.
BONIFICA	Procedura di pulizia e disinfezione mirata a privare un ambiente, un'apparecchiatura, un impianto (es: canali di aerazione), di qualsiasi traccia di materiale contenuto o trattato precedentemente all'interno dello stesso. L'operazione garantisce l'abbattimento della Cross-Contamination (contaminazione incrociata).
DECONTAMINAZIONE	Sanificazione + bonifica.
DECADIMENTO NATURALE DEL VIRUS	In alternativa ai trattamenti sopra definiti si evidenzia la possibilità di isolare l'ambiente oggetto o attrezzatura potenzialmente contaminati il tempo massimo di decadimento del Virus previsto dalla TABELLA 4

BUONE PRATICHE GENERALI	<p>In considerazione della potenziale capacità del virus SARS-CoV-2 di sopravvivere sulle superfici, è buona norma procedere frequentemente e accuratamente alla detersione (pulizia) e disinfezione delle superfici ambientali che devono essere tanto più accurate e regolari in particolar modo per quelle superfici con le quali si viene più frequentemente a contatto (es. maniglie, superfici di lavoro, cellulare, tablet, PC, sanitari e rubinetti).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Pulire regolarmente, giornalmente e puntualmente al bisogno. ➢ Igienizzare giornalmente, puntualmente negli usi comuni (circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 Ministero della Salute). ➢ Disinfettare con Presidi Medico Chirurgici (PCM) e biocidi (vedi Tabella 1 e 2) quando necessario. I principi attivi maggiormente utilizzati nei prodotti disinfettanti autorizzati a livello nazionale (Presidi Medico Chirurgici; PMC) ed
--------------------------------	---

Europeo (biocidi), come riportato nel Rapporto N. 19/2020 –
Nell'attuale emergenza COVID-19: tra i presidi medico chirurgici e biocidi individuati dal "Gruppo di lavoro ISS Biocidi"- Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 si annoverano l'etanolo, i sali di ammonio quaternario (es. cloruro di didecil dimetil ammonio - DDAC, cloruro di alchil dimetilbenzilammonio, ADBAC), il perossido d'idrogeno, il sodio ipoclorito e altri principi attivi.

Raccomandazioni

- Sanificazione periodica e in caso conclamato SARS-COV2 (circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 Ministero della Salute).
- Eseguire le pulizie, igienizzazione, disinfezione con guanti e mascherine chirurgiche o in caso di sospetto COVID-19 a seconda del prodotto utilizzato come descritto nella scheda di sicurezza (circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 Ministero della Salute).
- L'igiene delle mani deve essere eseguita ogni volta prima e dopo aver rimosso guanti o mascherina.
- I materiali di scarto prodotti durante la pulizia devono essere collocati in un sacchetto separato e ben chiuso, che può essere smaltito con la spazzatura indifferenziata;
- **Il personale che ha effettuato le procedure di sanificazione in locali dove abbia soggiornato un sospetto caso COVID-19 non va considerato come CONTATTO STRETTO salvo in caso di mancata osservanza delle misure di protezione o di esposizione accidentale;**
- Leggere attentamente le etichette dei prodotti utilizzati;
- Evitare di creare schizzi e spruzzi durante la pulizia;
- Arieggiare le stanze/ambienti sia durante che dopo l'uso dei prodotti per la pulizia, soprattutto se si utilizzano intensamente prodotti disinfettanti/detergenti potenzialmente tossici (controllare i simboli di pericolo sulle etichette), successivamente uscire dal locale e aumentare temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi di ventilazione meccanica controllata o aprendo le finestre e le porte finestre;
- Utilizzare panni, diversi per ciascun tipo di oggetto/superficie, in microfibra inumiditi con acqua e sapone;
- Utilizzare disinfettanti quali quelli a base di alcool almeno al 70% o in alternativa ipoclorito di sodio diluito allo 0,5% per i servizi igienici e le altre superfici (es. candeggina), e allo 0,1% per tutte le altre superfici (vedi tabella conversione), tenendo in considerazione il tipo di materiale sul quale si interviene;
- Assicurarsi che tutti i prodotti di pulizia siano tenuti fuori dalla portata dei bambini, dei ragazzi e degli animali da compagnia;
- Conservare tutti i prodotti in un luogo sicuro;
- Non si deve utilizzare aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o possono aerosolizzare materiale potenzialmente infettivo nell'ambiente, fatta eccezione per particolari trattamenti che possano essere attuati in ambiente protetto ad esempio sanificazione con disinfettanti in soluzione acquosa aerosolizzati dall'esterno all'interno degli abitacoli dei mezzi/ambienti garantendone la sigillatura in modo da evitare il contatto con le persone;
- In caso di pulizia e disinfezione di locali utilizzati da casi sintomatici o conclamati COVID-19 non utilizzare aspirapolvere per la pulizia dei pavimenti per il rischio di generazione di aerosol;
- Presenza di casi sospetti di persone con COVID-19 all'interno dell'edificio, è

	<p>necessario procedere alla sanificazione dell'ambiente. In questo contesto, è opportuno ricordare che i coronavirus, quali il virus della SARS, e quello della MERS e lo stesso SARS-CoV-2, possono persistere su superfici inanimate fino a 9 giorni in dipendenza della matrice/materiale, della concentrazione, della temperatura e dell'umidità, anche se non è accertato vi persistano in forma vitale. Il personale dedicato alla pulizia ambientale degli spazi pubblici frequentati da una persona sospetta o confermata COVID-19 deve indossare i dispositivi medici e i DPI:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. mascherina chirurgica o meglio FFP2; 2. grembiule in plastica uniforme e monouso; 3. guanti; 4. occhiali di protezione (se presente rischio di schizzi di materiale organico o sostanze chimiche); 5. stivali o scarpe da lavoro chiuse. <ul style="list-style-type: none"> • Per i dispositivi elettronici come tablet, touch screen, tastiere, telecomandi, seguire le istruzioni del produttore per tutti i prodotti di pulizia e disinfezione. Se non sono disponibili le istruzioni del produttore, considerare l'uso di salviette pre-impregnate o panni imbevuti di prodotti a base di alcol etilico al 70% per disinfettare. Asciugare accuratamente le superfici per evitare il ristagno di liquidi. Considerare anche l'impiego di involucri sanificabili per tali dispositivi. • Si raccomanda di non spruzzare in maniera diretta i disinfettanti sopra gli eventuali spandimenti di materiale biologico, al fine di evitare la formazione di aerosol. • La pulizia di servizi igienici, lavandini del bagno così come tutte le superfici accessibili di pareti e finestre devono essere eseguite con cura. • Le apparecchiature di laboratorio utilizzate devono essere sanificate in accordo con quanto prescritto dalla ditta produttrice o in accordo ai protocolli in uso all'interno dei laboratori. • Procedere dalle aree più pulite verso quelle più contaminate, dall'alto verso il basso e tenendo per ultimo il pavimento.
--	--

<p>GESTIONE RIFIUTI</p>	<p>Nelle operazioni di pulizia, igienizzazione e disinfezione effettuate in ambienti lavorativi (ambienti non sanitari) ove non abbiano soggiornato soggetti sospetti o conclamati COVID-19 e finalizzate quindi alla prevenzione della diffusione dell'infezione COVID-19, i rifiuti prodotti quali ad esempio stracci, panni spugna, carta, guanti monouso, mascherine ecc., dovranno essere conferiti preferibilmente nella raccolta indifferenziata come "rifiuti urbani non differenziati (codice CER 20.03.01)".</p> <p>Le raccomandazioni comportamentali a scopo precauzionale per la gestione di tali rifiuti prevedono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare 2 sacchi di idoneo spessore uno dentro l'altro; • Evitare di comprimere il sacco durante il confezionamento per fare uscire l'aria; • Chiudere adeguatamente i sacchi; • Utilizzare DPI monouso per il confezionamento dei rifiuti e la movimentazione dei sacchi; • Lavarsi accuratamente le mani al termine delle operazioni di pulizia e confezionamento rifiuti, anche se tali operazioni sono state eseguite con guanti. <p>VEDI LINEE GUIDA ADOTTATE DA AZIENDA RACCOLTA E SMALTIMENTO</p>
--------------------------------	--

<p>TRATTAMENTO OZONO</p>	<p>L'utilizzo dell'ozono è attualmente consentito a livello internazionale in campo alimentare, per i servizi igienico-sanitari di superfici e acque potabili. Non esistono informazioni specifiche sull'efficacia contro il SARS COV-2. Di contro sono disponibili diversi studi che ne supportano l'efficacia virucida (Norovirus) in ambienti sanitari e non. L'utilizzo di questo trattamento di disinfezione implica l'utilizzo di specifiche attrezzature corredate di manuale d'uso e di manutenzione e di adeguata formazione e di specifici DPI. Per approfondimenti il DL.vo 155/2010 fissa valori limite e obiettivi di qualità anche per le concentrazioni nell'aria ambiente di ozono.</p>
<p>COLORO ATTIVO</p>	<p>Il cloro attivo normalmente non è considerato disinfettante in quanto non può essere autorizzato dal Ministero della Salute come presidio medico chirurgico (DPR n. 392/98). Sebbene la valutazione non sia stata completata, sono già disponibili indicazioni in merito all'efficacia contro il SARS-COV 2, impatto ambientale e effetti per la salute umana.</p>
<p>RADIAZIONE ULTRAVIOLETTA</p>	<p>Poiché l'attività disinfettante della radiazione ultravioletta, si attua mediante un'azione di natura fisica e non chimica non rientra nella definizione di prodotto Biocida. Non esistono informazioni specifiche sull'efficacia contro il SARS COV-2. L'utilizzo di questo trattamento implica l'utilizzo di specifiche attrezzature corredate di manuale d'uso e di manutenzione e di adeguata formazione e di specifici DPI.</p>
<p>PEROSSIDO DI IDROGENO</p>	<p>Il perossido d'idrogeno è un principio attivo biocida approvato ai sensi del BPR per i disinfettanti. Considerata la classificazione del principio attivo, come anche il metodo di applicazione, l'utilizzo di perossido d'idrogeno vaporizzato/aerosolizzato è ristretto ai soli operatori professionali.</p>