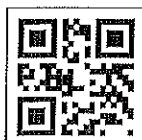


PROCEDURA DI PULIZIA E DISINFEZIONE PER LA GESTIONE DELL'EMERGENZA CORONAVIRUS

SCUOLA "S.AGOSTINO"

Figure	Nominativo	"IN CAMMINO" Soc. Coop. Sociale a r.l.
Datore di Lavoro	Giampietro Bettassa	Via Pascoli, 23 - 43039 SALSOMAGGIORE T. C.F. - P. IVA 01955860349 Info@scuolasantagostino.it

Revisione	Data	Descrizione
00	07/09/2020	Prima emissione



INDICE

1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
2 RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI	4
3 DEFINIZIONI	4
4 CONSIDERAZIONI A CARATTERE GENERALE.....	5
4.1 LOCALI CON STAZIONAMENTO PROLUNGATO E/O ELEVATA FREQUENTAZIONE.....	5
4.2 LOCALI CON STAZIONAMENTO BREVE O SALTUARIO E/O A BASSA FREQUENTAZIONE.....	6
5 ATTIVITÀ DI PULIZIA E DISINFEZIONE ORDINARIA.....	6
6 DISINFEZIONE STRAORDINARIA A SEGUITO DI CASO ACCERTATO COVID-19	7
6.1 PULIZIA DI AMBIENTI NON SANITARI DOVE ABBIANO SOGGIORNATO CASI DI COVID-19	7
7 VERIFICA DELLO STATO DI PULIZIA E DISINFEZIONE, E AZIONI CORRETTIVE.....	8
8 PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI E GENERALI A CORREDO DEL PIANO DI PULIZIA E DISINFEZIONE.....	8
8.1 SANIFICAZIONE DELLE MANI	8
8.2 GESTIONE INDUMENTI E CALZATURE.....	10
8.3 GESTIONE DEI RIFIUTI.....	10
8.4 GESTIONE DEGLI IMPIANTI DI VENTILAZIONE MECCANICA CONTROLLATA	10
9 ALLEGATI	11



1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Scopo della presente procedura operativa è garantire che tutte le attività di pulizia e disinfezione svolte dall'Azienda, con particolare riguardo a contrastare il rischio Coronavirus, siano effettuate come di seguito specificato.

L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago.

La procedura garantisce che tutte le attività eseguite si svolgano all'interno di locali puliti e con attrezzature sottoposte ad idoneo trattamento di pulizia e disinfezione ed individua, inoltre, le responsabilità per l'effettuazione di tali attività.

La presente procedura inoltre si sofferma su alcuni punti cardine inerenti le misure di igiene personale, fondamentali per la garanzia dell'igiene dei luoghi di lavoro e con accesso di pubblico, a tutela di tutti i fruitori.

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).

Nel caso di affidamento di parte delle attività a ditta esterna specializzata, si rimanda ad apposito documento elaborato tra le parti per la programmazione degli interventi.

La procedura si applica a tutte le attività di pulizia e disinfezione svolte dall'Azienda che riguardano i locali, le attrezzature, le superfici di lavoro e gli utensili utilizzati per la lavorazione in modo da tenere sotto controllo le condizioni igienico – sanitarie e fronteggiare nello specifico l'emergenza sanitaria Coronavirus.



2 RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di Paola Angelini *Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica – Regione Emilia-Romagna*

RACCOMANDAZIONI AD INTERIM SULLA SANIFICAZIONE DI STRUTTURE NON SANITARIE NELL'ATTUALE EMERGENZA COVID-19: SUPERFICI, AMBIENTI INTERNI E ABBIGLIAMENTO

Gruppo di Lavoro ISS Biocidi COVID-19_Circolare 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute_ Versione del 15 maggio 2020

Rapporto ISS COVID-19 • n. 5/2020.

INDICAZIONI PER LA SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI INTERNI PER PREVENIRE LA TRASMISSIONE DI SARS-COV 2

Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni. Versione dell'8 maggio 2020 Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/ 2020).

Protocollo d'intesa per "GARANTIRE L'AVVIO DELL'ANNO SCOLASTICO NEL RISPETTO DELLE REGOLE DI SICUREZZA PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DI COVID 19" del 06/08/2020

LINEE GUIDA DI SETTORE REGIONALI PER PREVENZIONE COVID-19

3 DEFINIZIONI

- Pulizia (o detersione): rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detersivi o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.
- Disinfezione: un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad esempio porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida. Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS VoC-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS
- Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione



dell'attività. In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

Nelle attività alimentari si usa parlare di

- Pulizia e Disinfezione pre – operativa: operazione di pulizia e disinfezione condotta alla fine delle lavorazioni o prima delle lavorazioni successive.
- Pulizia e Disinfezione: operazione di pulizia e disinfezione condotta inframmezzata ai processi produttivi.

Tali concetti vengono comunque assorbiti all'interno della presente procedura parlando di Pulizia e Disinfezione.

4 CONSIDERAZIONI A CARATTERE GENERALE

4.1 LOCALI CON STAZIONAMENTO PROLUNGATO E/O ELEVATA FREQUENTAZIONE

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore. Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia.

Per prima cosa occorre rimuovere, ove possibile, gli oggetti presenti sugli arredi e confinarli in un ambiente dedicato alla sanificazione manuale. Assicurarsi inoltre che le apparecchiature siano distaccate dalla corrente elettrica prima di procedere con le attività previste. Le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione vanno eseguite spostandosi dalle aree meno inquinate verso quelle più inquinate e devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento. Nell'effettuare le operazioni di disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua.

Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0,1% per superfici – 0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0,5%), per un tempo di contatto adeguato.

Per i dettagli sui principi attivi si può fare riferimento documento ISS n. 19/2020 e alle Linee Guida A.N.I.D. utili anche per approfondimenti sulla modalità di esecuzione.



La frequenza della disinfezione e la valutazione sulla necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

4.2 LOCALI CON STAZIONAMENTO BREVE O SALTUARIO E/O A BASSA FREQUENTAZIONE

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione nelle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

5 ATTIVITÀ DI PULIZIA E DISINFEZIONE ORDINARIA

Riepilogo delle operazioni utili e soggetti abilitato allo svolgimento

QUANDO	OPERAZIONI	SOGGETTI	MODALITÀ
In ordinarietà	1. Pulizia giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)



6 DISINFEZIONE STRAORDINARIA A SEGUITO DI CASO ACCERTATO COVID-19

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 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione.

La pulizia e disinfezione in presenza di un caso accertato possono essere svolte autonomamente o da parte di ditta specializzata, mentre la sanificazione deve essere eseguita da impresa abilitata.

Presenza di un soggetto risultato positivo al virus	1. Pulizia approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
	3. Sanificazione previa valutazione e quantificazione del rischio	Imprese di Disinfestazione, Derattizzazione e Sanificazione	Con PMC/Prodotti Biocidi ed attrezzature dedicate

6.1 PULIZIA DI AMBIENTI NON SANITARI DOVE ABBIANO SOGGIORNATO CASI DI COVID-19

“in stanze, uffici pubblici, mezzi di trasporto, scuole e altri ambienti non sanitari dove abbiano soggiornato casi confermati di COVID-19 prima di essere stati ospedalizzati verranno applicate le misure di pulizia di seguito riportate. A causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da SARS-CoV-2 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detergenti comuni prima di essere nuovamente utilizzati. Per la decontaminazione, si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia. Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con un detergente neutro. Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, assicurare la ventilazione degli ambienti. Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte da personale che indossa DPI (filtrante respiratorio FFP2 o FFP3, protezione facciale, guanti monouso, camice monouso impermeabile a maniche lunghe, e seguire le misure indicate per la rimozione in sicurezza dei DPI (svestizione). Dopo l'uso, i DPI monouso vanno smaltiti come materiale potenzialmente infetto. Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente, quali superfici di muri, porte e finestre, superfici dei servizi igienici e sanitari. La biancheria da letto, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 90°C e detergente. Qualora non sia possibile il



lavaggio a 90°C per le caratteristiche del tessuto, aggiungere il ciclo di lavaggio con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio)”

7 VERIFICA DELLO STATO DI PULIZIA E DISINFEZIONE, E AZIONI CORRETTIVE

Il Responsabile verifica attraverso un monitoraggio visivo che venga correttamente attuato il programma di Pulizia e Disinfezione stabilito.

La verifica può ricomprendere il controllo delle schede di registrazione compilate se tale registrazione è prevista dall'azienda.

In caso di riscontro di non conformità, il Responsabile provvede a:

- Richiedere al personale preposto l'esecuzione delle attività di Pulizia e Disinfezione secondo procedura
- Interdire le aree potenzialmente contaminate fino a conclusione delle attività di Pulizia e Disinfezione

Il Responsabile provvede inoltre alla:

- Informazione al personale circa rischi connessi al contagio del virus
- Formazione del personale circa corrette condotte igieniche e modalità di Pulizia e Disinfezione;
- Eventuale rivalutazione della procedura di pulizia e disinfezione, prendendo in considerazione la sequenza delle operazioni, i tempi di contatto dei detergenti e dei disinfettanti, i prodotti e materiali utilizzati.

8 PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI E GENERALI A CORREDO DEL PIANO DI PULIZIA E DISINFEZIONE

8.1 SANIFICAZIONE DELLE MANI

- è obbligatorio che le persone presenti in azienda adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani;
- l'azienda mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani;
- è raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone.

Si procede secondo le disposizioni della **Circolare 5443 del 22 febbraio del Ministero della Salute:**



la corretta applicazione di misure preventive, quali l'igiene delle mani, può ridurre il rischio di infezione. Si raccomanda pertanto di posizionare appositi distributori di gel alcolici con una concentrazione di alcol al 60-85%, nei luoghi affollati (ad esempio: aeroporti, stazioni ferroviarie, porti, metropolitane, scuole, centri commerciali, mercati, centri congressuali). Misure preventive quali l'igiene delle mani, l'igiene respiratoria e il distanziamento sociale, devono essere pubblicizzate tramite appositi materiali informativi esposti nelle summenzionate strutture.

I rifiuti devono essere trattati ed eliminati come materiale infetto categoria B (UN3291).



8.2 GESTIONE INDUMENTI E CALZATURE

Massima attenzione va riposta alla gestione degli indumenti e delle calzature, privilegiando la soluzione di dotazioni dedicate.

Gli spogliatoi devono garantire lo stoccaggio di tali materiali separati, evitando la contaminazione degli spazi comuni.

8.3 GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti devono essere stoccati negli appositi contenitori ed allontanati regolarmente dalle pertinenze interne aziendali

8.4 GESTIONE DEGLI IMPIANTI DI VENTILAZIONE MECCANICA CONTROLLATA

Per garantire un idoneo microclima è necessario:

- evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria,
- eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) in tutti i locali di produzione e somministrazione degli alimenti.

È necessario:

- garantire la pulizia, ad impianto fermo;
- per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto;
- i filtri dell'aria di ricircolo in dotazione all'impianto devono mantenere livelli di filtrazione/rimozione adeguati. La polvere catturata dai filtri rappresenta un ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e funghi, e comunque di agenti biologici;
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sul filtro per non inalare sostanze inquinanti (es. COV), durante il funzionamento. Anche in questi locali è importante aprire regolarmente le finestre e balconi per aumentare il ricambio e la diluizione degli inquinanti accumulati nell'aria ricircolata;
- pulire regolarmente le prese, i filtri e le griglie di ventilazione con panni in microfibra inumiditi con acqua e sapone, e successivamente disinfettare con alcool etilico al 75% asciugando adeguatamente;
- se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate;
- nei servizi igienici, privi di areazione naturale, va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria".

Allegato 1: **PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI PULIZIA E DISINFEZIONE ORDINARIA**

Allegato 2A: **ATTIVITÀ DI PULIZIA E DISINFEZIONE ORDINARIA**



Allegato 1: **PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA DI PULIZIA E DISINFEZIONE ORDINARIA**

- **Ore 11-13** : igienizzazione ingressi, corridoi e servizi igienici.
- **Ore 13-18**: igienizzazione aule, uffici, locale mensa, ingressi, corridoi, servizi igienici.
- Al termine della pulizia giornaliera tutti i locali sono sottoposti a sanificazione con generatore ad ozono
- **Tutti i venerdì** : igienizzazione di tutti i locali con perossido di idrogeno mediante pistola E-Spray.

PRODOTTI UTILIZZATI

Banchi, cattedre, maniglie, porte, interruttori, pulsanti e tutte le superfici che si possono "toccare": **RIFRAX SAN** (alleghiamo scheda tecnica) ; il prodotto viene utilizzato con salviette monouso.

Pavimenti e servizi igienici: **DEORNET CLOR** (alleghiamo scheda tecnica); il prodotto viene utilizzato con salviette monouso.

Tutti gli ambienti e le superfici: **PEROX** diluito al 10% (alleghiamo scheda tecnica).

Allegato 2: **PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA DI PULIZIA E DISINFEZIONE STRAORDINARIA**

Nel caso in cui si venga a conoscenza di un caso Covid-19 all'interno della classe, ma anche nel caso in cui si venga informati di un caso all'interno del nucleo familiare di un alunno, vengono adottate le seguenti misure di sanificazione:

- Igienizzazione ingresso, corridoio, aula (Banchi, cattedre, maniglie, porte, interruttori, pulsanti e tutte le superfici che si possono "toccare") con **RIFRAX SAN** (**alleghiamo scheda tecnica**) ; **il prodotto viene utilizzato con salviette monouso.**
- Igienizzazione dei servizi igienici con **DEORNET CLOR** (**alleghiamo scheda tecnica**); **il prodotto viene utilizzato con salviette monouso.**
- Igienizzazione di tutti i pavimenti con **DEORNET CLOR** (**alleghiamo scheda tecnica**); **il prodotto viene utilizzato con salviette monouso.**
- **Sanificazione di tutti i locali con perossido di idrogeno mediante pistola E-Spray con perossido di idrogeno diluito al 20% (alleghiamo scheda tecnica).**