Sanificazione e sicurezza degli ambienti di lavoro: i consigli di Rentokil Initial

sanificazione-02e96d13

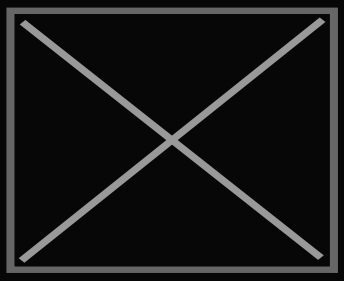
Con l'Italia ormai nel pieno della tanto attesa Fase 2, molti ristoranti, negozi al dettaglio, parrucchieri e molte altre attività hanno riaperto i battenti e sono pronti ad accogliere i clienti. Ed è proprio adesso che bisogna osservare scrupolosamente le indicazioni del Ministero della Salute e attuare tempestivamente il processo di sanificazione degli ambienti. Tutte le attività di pulizia, disinfezione, sanificazione o disinfestazione, assumono in questo periodo una valenza fondamentale, ed è importante che non solo le aziende sappiano a chi rivolgersi ma anche, e soprattutto, che cosa fare e quali prassi attuare anche quotidianamente per lavorare in sicurezza e garantire la salubrità dei propri spazi anche ad utenti e visitatori.

"L'igiene è fondamentale per prevenire qualsiasi forma di contagio e, più in generale, la presenza di infestanti di vario genere e natura. In vista della prossima "nuova normalità" sarebbe bene che le aziende definissero protocolli interni chiari che prevedano, per esempio, che l'operatore dedichi parte del suo tempo lavoro alla pulizia e disinfezione delle superfici che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti, quali ipoclorito di sodio (0.1%-0.5%), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato. Con diverse aziende multinazionali siamo già all'opera per aiutarle nella definizione di protocolli standardizzati a livello globale, con processi validi per tutte le sedi nei diversi Paesi" - spiega **Ester Papa,** biologa e Technical Manager di Rentokil Initial Italia.

Le attività di pulizia sono alla base della piramide di igienizzazione e sanificazione e comprendono tutti quei procedimenti atti a rimuovere lo sporco, le polveri e i materiali indesiderati da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza. È quindi un passaggio fondamentale e indispensabile per le fasi successive, in particolare quella della disinfezione, finalizzata a distruggere o inattivare i microorganismi patogeni presenti negli ambienti confinati e nelle aree di pertinenza.

"Sono attività di sanificazione quelle che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante l'attività di pulizia e/o di disinfezione e/o di disinfestazione.

Tutte queste attività sono disciplinate a livello normativo dalla Legge 82/1994 e dal D.M. 274/1997” - continua Ester Papa. - *“Queste attività fanno riferimento a precise azioni che hanno l’obiettivo di garantire livelli diversi e crescenti di igiene all’interno degli ambienti di lavoro. Il Ministero della Salute riafferma che la normativa vigente in tema di ‘sanificazione’ è esclusivamente riferita alla Legge 82/1994 e dal D.M. 274/1997. Quindi si conferma definitivamente che l'attività di sanificazione deve essere esercitata esclusivamente dalle Imprese regolarmente iscritte alla Camera di Commercio”.*



Rentokil Initial ha stilato il vademecum con i 5 step da seguire per una corretta disinfezione, un percorso da seguire per garantire la sicurezza degli ambienti e dei propri lavoratori, così come dei propri clienti.

1. Risk Assessment: fondamentale identificare le zone sensibili da trattare, tutte quelle superfici con cui i lavoratori entrano in contatto, per prevenire il rischio e garantirne la sicurezza

2. Ogni realtà è a sé: il protocollo di intervento o di disinfezione preventiva deve variare a seconda della tipologia dei locali, del loro utilizzo e del tipo di utenza alla quale sono destinati

3. Le attività di disinfezione ambientale vanno svolte in assenza dei lavoratori e con l’utilizzo dei prodotti specifici più adatti: applicazione manuale a base di ipoclorito di sodio (indicato da Ministero della Salute, OMS - WHO) o sali quaternari di ammonio che hanno un’azione biocida, con spugne strofinacci sulle superfici lavabili; si prosegue poi con una irrorazione di prodotti disinfettati con pompe a precompressione (manuale, elettrica o a batteria). L’irrorazione di questi formulati avviene solitamente tramite lanci direzionali, che non è possibile utilizzare in presenza di una strumentazione elettrica. Si potrebbe usare in questi casi la nebulizzazione con macchine ULV –Ultra Low Volume: nebulizzatori che micronizzano la soluzione disinfettante riuscendo a veicolare il trattamento in particelle piccolissime (20 micrometri di diametro) con un’ottima capacità di saturazione e una bassissima bagnabilità

4. Preparare una checklist iniziale: sono tutte quelle attività che il cliente deve fare prima e dopo il trattamento, bisogna quindi, per esempio, verificare il sistema antincendio o il sistema di aerazione, chiudere porte e finestre per evitare dispersione dei prodotti in aree non interessate, così come organizzare la pulizia degli ambienti che deve essere fatta sia prima che dopo il trattamento e

allontanare derrate alimentari dall’area oggetto di trattamento.

5. Il trattamento di disinfezione: deve essere programmato con una frequenza correlata al rischio e alla probabilità che una persona affetta da covid-19 possa venire a contatto con determinati ambienti. Mentre le normali prassi di pulizia sono attività da svolgere quotidianamente