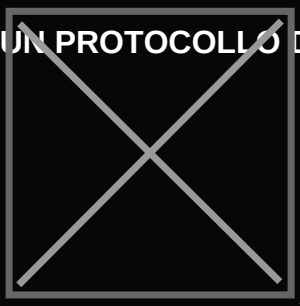
Sanificare: le regole per ridurre il rischio di contagio

sanificare-1-a2032818

Tra le migliaia di notizie che si susseguono in questo periodo di emergenza sanitaria, il tema della sanificazione sembra essere uno tra i più dibattuti. Per aumentare il livello di sicurezza, è molto importante eseguire correttamente le procedure di sanificazione degli ambienti e delle superfici.

UN PROTOCOLLO DI RIFERIMENTO PER LA SANIFICAZIONE



Afidamp (Associazione dei Fabbricanti e Distributori Italiani di Macchine, Prodotti e Attrezzi per la Pulizia Professionale e l'Igiene degli ambienti) rappresenta le diverse anime della filiera della pulizia professionale in Italia. È l'interlocutore istituzionale di riferimento per la Pubblica Amministrazione sui temi della pulizia, intesa come requisito essenziale per il vivere sano. Ed è proprio Afidamp che pochi giorni fa ha emanato veri e propri decaloghi delle operazioni imprescindibili di sanificazione (a seconda del luogo, es. cucina, bagno ecc.), alcuni dei quali con l'avallo del Codacons, la collaborazione di APCI e di FIPE . "Secondo la definizione classica, identifichiamo la sanificazione come l'insieme di operazioni che hanno la funzione di ridurre al minimo il numero di elementi patogeni presenti in un ambiente per portarli a un livello definito sicuro dagli standard di igiene e/o da particolari requisiti dell'ambiente in questione – spiega **Stefania Verrienti – Segretario Nazionale di Afidamp** – Nella sanificazione di un locale è bene sempre operare dalle aree più pulite verso quelle più contaminate, procedendo inoltre dall'alto verso il basso, per prevenire la ricaduta di polvere e/o patogeni su aree precedentemente sanificate. Bisogna sempre pulire le superfici verticali prima del pavimento, il quale va pulito per ultimo, partendo dall'angolo più lontano, per finire all'ingresso del locale. Nella spolveratura e nel 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. Gli stessi movimenti ad “S” vanno utilizzati, ove possibile, anche con i panni spugna durante spolveratura e/o lavaggio delle superfici piane, avendo cura di bagnare il panno spugna (e non la superficie da pulire) con prodotti pronti all’uso. Per la pulizia dei pavimenti, sono molto utili anche le macchine che riducono notevolmente i tempi. Raccomandiamo, inoltre, di procedere con la pulizia dei locali ristorativi 2 volte al giorno (al cambio turno e a fine giornata), dedicando particolare attenzione e maggiore frequenza alla detersione e disinfezione di tutte le superfici a rischio e/o maggiormente a contatto con le mani (area bagno, maniglie, interruttori, pulsanti, tavoli, menu ecc.)”.

PAROLA AL VIROLOGO



“Il Coronavirus è un virus respiratorio che si trasmette attraverso le vie aeree. Gli alimenti non possono trasmettere il virus. Ma, ovviamente superfici, stoviglie e utensili potrebbero veicolarlo – puntualizza il Professor **Giulio Tarro**, virologo di fama internazionale e primario emerito dell’Azienda Ospedaliera **“D.Cotugno”** di Napoli – Le normali procedure di sanificazione che dovrebbero essere adottate nelle cucine professionali sono adatte anche per ridurre la presenza del virus. Sarà utile ripetere tutte le procedure con una frequenza maggiore rispetto a quanto previsto dai protocolli già adottati da ogni cucina. Non dimentichiamo che le incrostazioni di sporco possono creare un substrato che protegge il virus. Vanno sanificate anche cappe di aerazione e impianti di condizionamento, anche se sembra che il virus possa essere meno a proprio agio a temperature ambientali più alte, come quelle che ci sono spesso nelle cucine professionali”.