



Bozza Linee guida COVID_19 (punti salienti)

Linee guida sanificazione per gli alberghi





Pulire e disinfettare



Rimanere a casa durante il periodo della malattia



Evitare i contatti ravvicinati (mantenere la distanza sociale di 1-2 m)



Lavarsi le mani



Coprirsi il naso e la bocca



Contattare immediatamente un medico in caso di sintomi



Starnutire/tossire nel gomito anziché nelle mani. Se necessario, utilizzare fazzoletti di carta e gettarli immediatamente dopo l'uso



Come proteggere gli altri

Cosa fare per ridurre il rischio di trasmissione dell'infezione

IDENTIFICAZIONE REFERENTE COVID-19

Le linee guida, non ancora ufficiali, che regolano le modalità di gestione delle attività nell'ambito della strutture ricettive, alberghi e ristoranti, prevedono l'identificazione di un referente COVID_19.

Al referente dovrebbero essere affidati i seguenti compiti e funzioni:

- supporto alla direzione aziendale nella definizione dei protocolli e misure di prevenzione per il controllo del rischio Covid-19;
- sensibilizzazione, informazione e formazione del personale;
- verifica del rispetto di quanto previsto dal sistema di gestione Covid-19.

Di seguito riportiamo le prime indicazioni sulle azioni operative per la riapertura delle attività di ristorazione e accoglienza.



VERSO LA RIAPERTURA «Misure di prevenzione per la diffusione del virus COVID-19»

1. **Verificare il layout e gli spazi** con riferimento alla gestione ottimale del COVID_19
2. Definire le misure per **garantire il distanziamento sociale (1 mt)**. Revisionare il layout delle postazioni, installare barriere fisiche e segnaletica a terra, avvisatori di prossimità. Definire capienza massima di locali e spazi comuni. Ascensori da evitare, tranne per i disabili. Tali condizioni dovranno essere oggetto di controllo da parte del responsabile dell'attività, che attraverso i propri collaboratori, vigila sui comportamenti degli ospiti.
3. **Verificare le condizioni di un'adeguata ventilazione** dei luoghi di lavoro. Programmare un **controllo dei sistemi di areazione** con particolare attenzione ai sistemi di ricambio dell'aria.
4. Preparare un **pacchetto informativo** (deplianti, cartellonistica, interfono, etc.) e formazione specifica per i dipendenti sulle misure di prevenzione del Covid-19. Il personale della reception deve **fornire indicazioni ai clienti sulle regole rispetto al rischio COVID-19**.
5. **Attivarsi per rilevare la temperatura corporea all'accesso**. Possibile uso di termometri manuali a distanza.
6. **Fornire al personale kit pulizie delle postazioni** gel igienizzante e dispositivi di protezione individuale (mascherine, guanti e occhiali) che devono essere garantiti laddove non è possibile il distanziamento. Prevedere per gli ospiti i DPI e gel igienizzante, anche a pagamento, qualora ne facessero richiesta.
7. Il personale **all'accoglienza (reception)** dovrà indossare mascherina *in assenza di barriere fisiche*.
8. **Elaborare un piano di emergenza per la gestione di un eventuale caso sospetto COVID-19**.
9. In **prossimità dell'accesso della reception** dovrà essere presente un *dispenser con soluzione disinfettante*

RECEPTION

Attrezzature e dotazioni:

- Germicida disinfettante (gel o liquido) o salviette imbevute
- Mascherine protettive
- Guanti monouso
- Grembiuli protettivi
- Sacco usa e getta per rifiuti pericolosi
- Termometro digitale a distanza infrarossi

VERSO LA RIAPERTURA «Misure di prevenzione per la diffusione del virus COVID-19»

10. Ridurre la permanenza del cliente nell'area di ricevimento richiedendo, prima dell'arrivo:
 - copia dei documenti di identità (che sarà esibito all'arrivo) e l'informativa sul trattamento dei dati personali;
 - in caso di prenotazione plurime (gruppi, famiglie, etc.) invitare il capo gruppo/famiglia da fare da unico per la procedura del check in
 - richiedere la rooming list entro il giorno prima dell'arrivo
 - chiavi , targhette per bagagli con numero di camera consegnate al capo gruppo/famiglia
 - ritirare il documento degli ospiti e consentire l'accesso alla camera con registrazioni successive
11. Evitare o limitare allo stretto necessario il contatto delle mani con gli oggetti degli ospiti
12. Le chiavi delle camere vanno sanificate ad ogni cambio ospite
13. Dare la facoltà al cliente di richiedere che durante il soggiorno il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera
14. Lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti deve avvenire mettendo a disposizione cestini portarifiuti dotati di pedale e sacchetto
15. Ogni oggetto (es. biciclette, passeggini, computer,...) fornito in uso dalla struttura agli ospiti, dovrà essere sanificato prima e dopo ogni utilizzo.

RECEPTION

Attrezzature e dotazioni:

- Germicida disinfettante (gel o liquido) o salviette imbevute
- Mascherine protettive
- Guanti monouso
- Grembiuli protettivi
- Sacco usa e getta per rifiuti pericolosi
- Termometro digitale a distanza infrarossi

VERSO LA RIAPERTURA «Misure di prevenzione per la diffusione del virus COVID-19»

1. Lo **staff delle pulizie dovrà essere formato** in modo da recepire queste direttive. Le attività di sanificazione e disinfezione delle superfici dovranno essere stabilite **in apposita procedura** che stabilisca 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.
2. La sanificazione, mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, deve avvenire utilizzando:
 - soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o prodotti disinfettanti certificati per rubinetti - water – lavamani – pareti
 - alcool etilico al 70% o prodotti analoghi certificati per: maniglie, porte, pulsanti – punti di contatto cestini – superficie in vetro
3. Disporre **nei servizi igienici** dispenser di carta al posto dell'aria calda per asciugarsi le mani e bidoni della spazzatura con sacchetto e apertura a pedale
4. Il **personale addetto alle operazioni di pulizia dei servizi igienici** dovrà indossare la mascherina e i guanti.
5. All'esterno dei servizi igienici mettere distributori di soluzione disinfettante, con indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita.

SERVIZI IGIENICI

Attrezzature e dotazioni:

- Germicida disinfettante (gel o liquido)
- Asciugamani monouso
- Mascherine protettive
- Guanti monouso
- Grembiuli protettivi
- Sacco usa e getta per rifiuti pericolosi
- Spugne abrasive e panni colorati o usa e getta

VERSO LA RIAPERTURA «Misure di prevenzione per la diffusione del virus COVID-19»

1. **All'ingresso dei locali** di somministrazione alimenti regolamentare il flusso di accesso. Definire flussi unidirezionali di ingresso e uscita. Dovrà essere presente un *dispenser con soluzione disinfettante*. Esporre apposite indicazioni sulle misure di prevenzione Covid-19 all'interno della sala ristorante.
2. I **tavoli dovranno essere posizionati** in modo che la distanza tra il dorso di una sedia e il dorso dell'altra sedia, sia maggiore di 1 mt e che gli ospiti rivolti l'uno verso l'altro siano distanziati da almeno 1 mt. Il rapporto/persone superficie, in assenza di barriere fisiche, deve essere di max 4 persone per 10 mq.
3. I **nuclei familiari (famiglie o 4-5 persone)** che condividono la stessa camera sono trattati come unica unità (unica persona) nei percorsi, nei tavoli e nella camera. I **gruppi non** non dovrebbero condividere la stessa camera; nel caso è **preferibile non superare le 2 persone per stanza**.
4. **Non lasciare a libero servizio condimenti** o altri alimenti.
5. Il **menu deve essere comunicato verbalmente** o utilizzando strumenti digitali.
6. Il **personale di sala** indossa mascherine e igienizza le mani prima di servire un tavolo. Bisogna prediligere un'organizzazione delle attività con l'impiego di personale per la consegna delle pietanze diverso da quello che libera i tavoli e allontana le stoviglie sporche che potrà farlo indossando i guanti monouso. Tovaglie e tovaglioli andranno sostituiti al cambio del cliente.
7. Collocare cestini portarifiuti dotati di pedale per lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale.
8. Le **barriere fisiche potranno** essere tra tavoli e sui tavoli.

RISTORAZIONE

Attrezzature e dotazioni:

- Germicida disinfettante (gel o liquido)
- Mascherine protettive
- Guanti monouso per lo sbarazzo
- Grembiuli protettivi
- Sacco usa e getta per rifiuti pericolosi
- Spugne abrasive e panni colorati o usa e getta

VERSO LA RIAPERTURA «La riorganizzazione a bordo nave» COVID-19

9. Introdurre **pasti a «sacchetto» o «cestini» con cibi confezionati all'origine**, posate usa e getta, bottigliette di plastica e condimento mono dose. Impedito il self service.
10. Organizzare il servizio al tavolo per il breakfast. Il servizio buffet può essere effettuato solo se viene garantito il distanziamento sociale. Gli alimenti esposti vanno adeguatamente protetti. Il personale e gli ospiti devono indossare le mascherine.
11. Agevolare il **servizio in camera** svolto dall'addetto che dopo aver igienizzato le mani consegna il pasto indossando mascherina e invitando l'ospite ad allontanarsi per poter appoggiare il vassoio sul tavolo. Oppure **agevolare soluzioni in cui l'ospite ritira il proprio pasto** e lo consuma in stanza.
12. **L'addetto all'incasso indossa sempre la mascherina** e mantiene il distanziamento sociale. Igienizza le mani prima dello scambio di *carte di pagamento, essere, contanti, etc* con il cliente e anche alla fine delle operazioni di gestione con lo stesso.
13. Si consiglia di **lavare piatti, bicchieri, posate e simili in lavastoviglie** a temperatura adeguata, indicativamente sopra i 70 °C con un ciclo di almeno 15 minuti; l'uso di cicli più brevi richiede di portare la temperatura sopra gli 82°C.
14. Per **tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola** deve essere fatto un **lavaggio che** deve assicurare la rimozione di agenti patogeni con cicli di lavaggio con temperature a 90 °C e stiratura.
15. **Nei locali di preparazione di alimenti il personale deve rispettare protocolli e procedure indicate nel piano HACCP e indossare mascherine e guanti, da cambiare con frequenza**

RISTORAZIONE

Attrezzature e dotazioni:

- Germicida disinfettante (gel o liquido)
- Mascherine protettive
- Guanti monouso per lo sbarazzo
- Grembiuli protettivi
- Sacco usa e getta per rifiuti pericolosi
- Spugne abrasive e panni colorati o usa e getta

VERSO LA RIAPERTURA «Misure di prevenzione per la diffusione del virus COVID-19»

1. In **prossimità dell'accesso alle sale da pranzo, bar, reception e cassa** dovrà essere presente un *dispenser con soluzione disinfettante*. Prima della porta di accesso e quindi prima di toccare le maniglie delle porta.
2. **Pianificare la pulizia, igienizzazione e sanificazione**
 - delle aree comuni (bagni, reception, corridoi, ascensori, etc.) e delle aree pertinenziali. In particolare bisogna prestare un'attenzione scrupolosa sugli oggetti che vengono toccati più di frequente: maniglie e pomelli, bottoni dell'ascensore, corrimano, interruttori, mobilio e superfici di contatto. La frequenza delle pulizie deve essere adeguata all'affollamento nel corso della giornata:
 - di divani, poltrone e sedute come da prassi utilizzando detergenti adeguati.
3. Il **personale addetto alle operazioni di pulizia degli spazi riservati e comuni** dovrà indossare la mascherina e i guanti.
4. Lo **staff delle pulizie dovrà essere formato** in modo da recepire queste direttive. Le attività di sanificazione e disinfezione delle superfici dovranno essere stabilite **in apposita procedura** che stabilisca 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.
5. Gli impianti di condizionamento devono essere puliti a impianti spenti, in base alle indicazioni fornite dal produttore.

AREE COMUNI

Attrezzature e dotazioni:

- Germicida disinfettante (gel o liquido)
- Mascherine protettive
- Guanti monouso
- Grembiuli protettivi
- Sacco usa e getta per rifiuti pericolosi
- Spugne abrasive e panni colorati o usa e getta

VERSO LA RIAPERTURA «Misure di prevenzione per la diffusione del virus COVID-19»

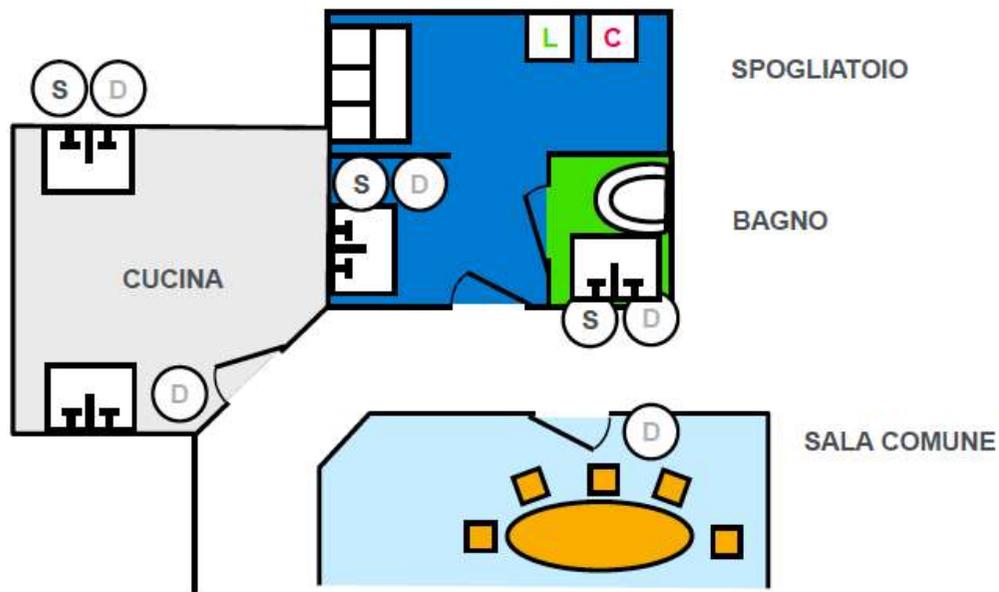
1. Areare la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia
2. E' opportuno evitare la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera.
3. Nel caso di fermata la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso. Nel caso di partenza la stanza sarà sanificata.
4. La sanificazione, mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, deve avvenire utilizzando:
 - soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% o prodotti disinfettanti certificati per: bidè – docce – lavamani – pareti, pavimenti e tende in plastica
 - alcool etilico al 70% o prodotti analoghi certificati per: maniglie, porte, pulsanti – punti di contatto cestini – telefoni – telecomandi – superfici in vetro - braccioli poltrone
5. Tessuti, lenzuola e vestiti devono essere messi in sacchi per la lavanderia specifici e marchiati, in modo che possano essere maneggiati con cura, evitando di sollevare polvere con la conseguente potenziale contaminazione di superfici e persone.
6. Gli articoli usa e getta (asciugamani, guanti, maschere, fazzoletti) devono essere messi in contenitori chiusi e smaltiti secondo il piano d'azione che è stato disposto, oltre che secondo le normative vigenti.
7. L'addetto cambia i guanti monouso dopo ogni ciclo di pulizia (camera).
8. Pulire le confezioni integre presenti nel frigorifero.
9. A fine turno di servizio il carrello utilizzato deve essere pulito.

STANZE DA LETTO

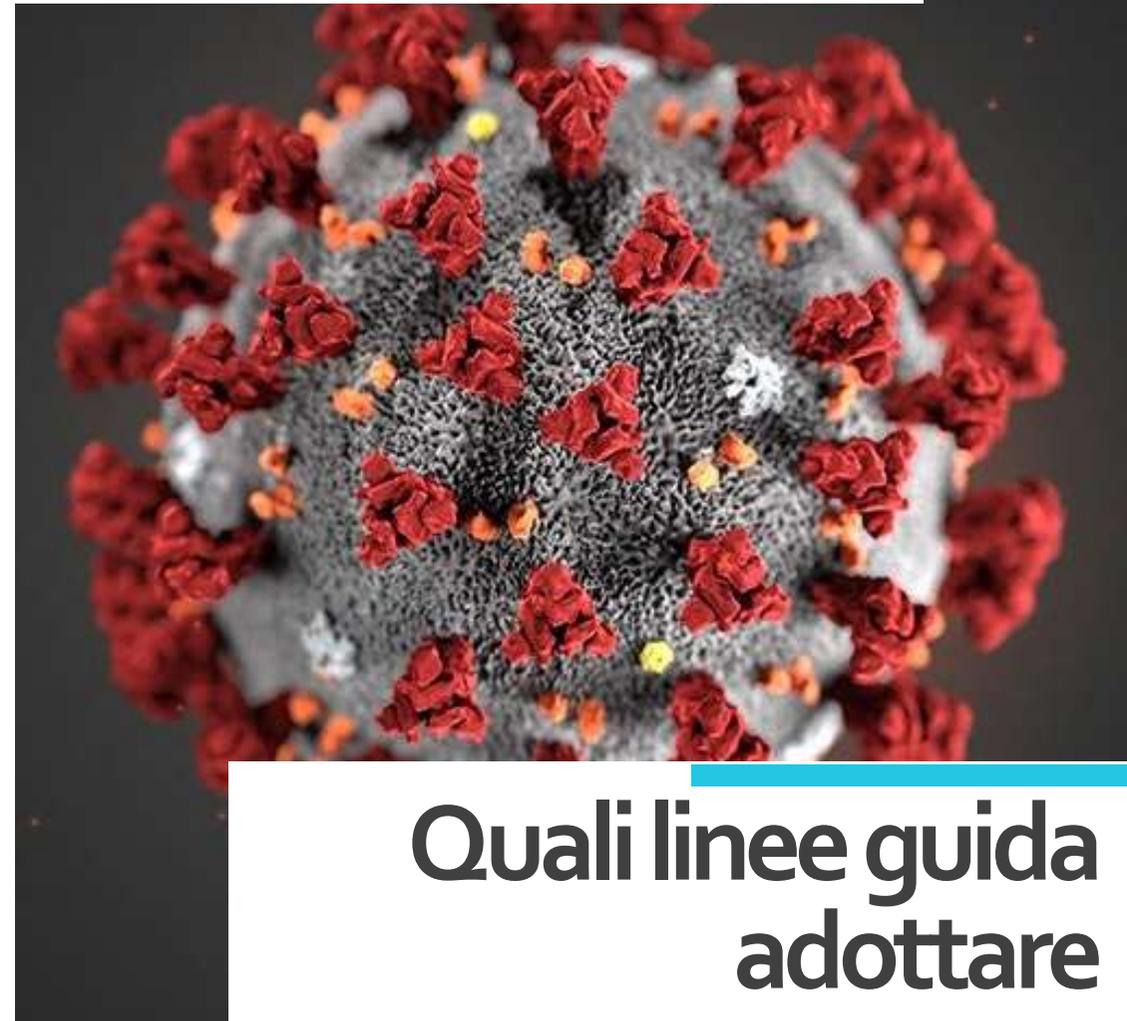
Attrezzature e dotazioni:

- Guanti monouso
- Grembiuli protettivi
- Sacco usa e getta per rifiuti pericolosi
- Spugne abrasive e panni colorati o usa e getta

AREE DI PREPARAZIONE - Dove posizionare i prodotti per l'igiene delle mani



S = Sapone **D** = Disinfettante per mani **L** = Lozione per le mani **C** = Crema protettiva per le mani

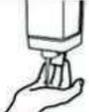
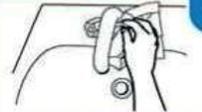
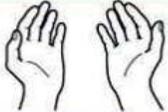


Quali linee guida adottare

Come lavarsi le mani?

Lavare le mani quando sono sporche, oppure utilizzare le salviettine monouso

Durata della procedura: 40-60 secondi

| | | |
|---|--|--|
|  <p>0</p> <p>Bagnare le mani con acqua</p> |  <p>1</p> <p>Applicare sapone a sufficienza sino a ricoprire tutta la superficie delle mani</p> |  <p>2</p> <p>Strofinare le mani da un palmo all'altro</p> |
|  <p>3</p> <p>Palmo destro sul dorso sinistro incrociando le dita e viceversa</p> |  <p>4</p> <p>Palmo a palmo con le dita intrecciate</p> |  <p>5</p> <p>Di nuovo le dita, opponendo i palmi con dita racchiuse, una mano con l'altra</p> |
|  <p>6</p> <p>Strofinare attraverso rotazione del pollice sinistro sul palmo destro e viceversa</p> |  <p>7</p> <p>Strofinare attraverso rotazione, all'indietro e in avanti con le dita della mano destra sul palmo sinistro e viceversa</p> |  <p>8</p> <p>Risciacquare le mani con acqua</p> |
|  <p>9</p> <p>Asciugare le mani con una salviettina monouso</p> |  <p>10</p> <p>Usare la salviettina per chiudere il rubinetto</p> |  <p>11</p> <p>Le mani sono ora pulite</p> |

Fonte: World Health Organization



Come proteggere gli altri

Cosa fare per ridurre il rischio di trasmissione dell'infezione

PRODOTTI CONSIGLIATI PER LA SANIFICAZIONE

SANITIZER HP

PRODOTTO CON PEROSSIDO DI IDROGENO STABILIZZATO NON AGGRESSIVO

10 L

IGIENIZZANTE AMBIENTALE

- Igienizzante ambientale contro batteri e virus ■ Formula stabilizzata ■ Pronto uso
- Non danneggia le superfici, oggetti e apparati elettronici ■ Prodotto atomizzabile
- Prodotto utilizzabile manualmente con spruzzino ■ Conforme decreto Ministeriale

Descrizione prodotto

- * SANITIZER HP è un igienizzante ambientale, per tutte le superfici, tavoli, tessuti, oggetti, etc
- * SANITIZER HP è un prodotto stabilizzato e calibrato in modo da non intaccare le superfici, le apparecchiature elettroniche e prodotti verniciati e cromati
- * SANITIZER HP è ideale anche per igienizzare ambienti soggetti a piani di sanificazione medico-sanitari
- * SANITIZER HP garantisce efficacemente azione virucida e antibatterica
- * SANITIZER HP a contatto delle superfici si aziona producendo ossigeno attivo che è altamente ossidante e denatura le proteine
- * SANITIZER HP è conforme nei piani HACCP e rispetta il protocollo Ministeriale

Procedure e applicazioni

- * **Igienizzazione manuale:** Utilizzare SANITIZER HP tal quale con trigger (spruzzino) su panno in microfibra o carta. Una tanica da 5L è in grado di igienizzare 500mq circa di superfici. Attendere qualche ora dopo l'operazione per rivivere il locale igienizzato.
- * **Igienizzazione con supporti specifici:** Distribuire SANITIZER HP tal quale applicandolo con Frangia professionale, dopo averlo nebulizzato attendere qualche ora per rivivere il locale igienizzato.
- * **Igienizzazione con Atomizzatori o Nebulizzatori:** SANITIZER HP è adatto alla nebulizzazione aerea per mezzo di atomizzatori o nebulizzatori caricando direttamente il prodotto nei serbatoi. Per le grandi aree può essere diluito al 50%, rispettando sempre il protocollo Ministeriale. Attendere qualche ora dopo l'operazione per rivivere il locale igienizzato.

Area di applicazione

- * Tutti le superfici degli ambienti comprese superfici dure, tavoli, tende, tappeti, muri, porte, etc.
- * Cliniche, scuole, palestre, uffici, supermercati, etc.

Dichiarazione formulazione

Per la lista degli ingredienti, vedere la Scheda di Sicurezza
 COMPOSIZIONE: Reg. (CE) 648/2004
 Hydrogen Peroxide

Unità di Vendita

Codice Prodotto: 308260 10L

Aspetto Tecnico

Profilo: Tecnico
 Stato: Liquido limpido incolore
 Densità: 1,00 g/ml
 Viscosità: /
 Hydrogen Peroxide: > 1%
 Sostanza Attiva: 3% +/- 0,5

Istruzioni di sicurezza, conservazione e ambientali

SIKUREZZA: Per uso professionale. Vedere Scheda di Sicurezza
CONSERVAZIONE: Conservare a temperatura ambiente, evitare il contatto con superfici metalliche.
AMBIENTALI: Il contenitore vuoto coperto di tappo ed etichetta completamente
 in file differenziata plastica



PROFESSIONAL USE



Dosaggio per tutte le superfici
 Pronto uso

Dosaggio per atomizzatore
 Diluire con acqua al 50%

Modalità utilizzo

Ricarico per spruzzatore per uso manuale

Materiali imballi primari certificati
 Tanica: PEHD vergine
 Tappo: PE vergine
 Etichetta: PE vergine



pH 6.0



SILOMA INDUSTRIE SRL (Div. Chimica)
 Via Aurelia 1018 - 19029 Roccapietra (Sp) Italy



Scheda Tecnica

SEPTOGARD AP



Disinfettante battericida liquido concentrato per superfici

- PMC ■ Eccellenti qualità detergenti ■ Senza profumo

Proprietà del prodotto

- Detergente disinfettante con ampio spettro di efficacia
- Efficace anche contro i micobatteri (Tubercolosi) e virus incapsulati
- Principio attivo: TRIAMMINA
- Non contiene aldeidi o quaternari
- Senza profumo
- Eccellenti qualità detergenti
- Il prodotto si può utilizzare su tutte le superfici lavabili
- Presidio medico chirurgico, Registrazione del Ministero della Salute n. 20263

Area di applicazione

- Sanità (ospedali, case di cura, studi medici, ambulatori)
- Igiene pubblica (impianti sportivi, centri benessere, scuole)
- Industria alimentare (laboratori di produzione, macellerie e salumifici, industria dolciaria, panetterie, industrie di lavorazione di carne, pesce e verdure)
- Piccola e grande ristorazione (ristoranti, bar, hotel, gastronomia, gelaterie)

Dichiarazione sugli ingredienti utilizzati:

Composizione: 100 grammi di prodotto contengono: N (3 amminopropil)-N-dodecilpropan-1,3-diammina (CAS N.: 2372-82-9) g. 7 Colorimulanti (Tensioattivi, agente chelante, acido lattico, acqua) q.b. g. 100.

Sviluppo sostenibile e produzione



Sicurezza del prodotto, conservazione e protezione dell'ambiente

Sicurezza: Avvertenze: liquido concentrato. Non miscelare con altri prodotti. Seguire le istruzioni al fine di evitare rischi per la salute umana e per l'ambiente. Usare i biocidi con cautela. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto.

Conservazione: Immagazzinare a temperatura ambiente e nel contenitore originale. Validità 24 mesi. Proteggere dal gelo.
Ambiente: La confezione deve essere smaltita con i materiali riciclabili solo quando è completamente vuota. Un corretto dosaggio consente di risparmiare e ridurre al minimo l'impatto ambientale. Comparato ad altri prodotti è necessario solo una piccola quantità. Procedere all'eliminazione del contenitore vuoto negli appositi raccoglitori.

Modo d'uso e dosaggio



Dosare in relazione all'applicazione.



Applicare il prodotto direttamente sulle superfici con la giusta diluizione.



Il prodotto diluito può essere applicato con una spugna, uno straccio o in aerosol.



Sciagurare o lasciare asciugare all'aria. Il risciacquo dei pavimenti non è necessario salvo che questi non debbano essere lucidati.



I materiali e le superfici che possono entrare in contatto con gli alimenti, devono essere risciacquate con acqua pulita.

Unità di vendita:

Codice: 715517 4 x 5 L

Il vostro partner di fiducia sul territorio:





Grazie

PRIME Consulting S.r.l.



+39 0461263900



direzione@primetn.it



Team PRIME

