

LE REGOLE DELLA CORRETTA PULIZIA: COME AFFORNTARE AL MEGLIO LA RIPARTENZA

Seguiamo tutti semplici regole per assicurare a noi stessi e ai nostri ospiti un soggiorno in sicurezza!

E' finalmente giunto il momento di rimetterci a lavoro dopo la pausa forzata causata dall'emergenza Covid-19. E' indubbio che dobbiamo farlo in modo preparato e professionale, così da garantire la massima efficienza per i nostri ospiti ma anche assicurarci di non incorrere in problemi burocratici o amministrativi.

Ecco riassunti per voi i punti cardine e le direttive più importanti contenute nei molti documenti che in questi mesi sono stati prodotti. Sono molte le voci e le dicerie a qui siamo stati sottoposti. Per questo abbiamo sentito la necessità di far riferimento alle fonti ufficiali: per far chiarezza, dare indicazioni precise e univoche che ci aiutino a ripartire ed evitare di affidarci a soggetti improvvisati o a metodi non richiesti.

COSA DOBBIAMO FARE PER OSPITARE NELLE NOSTRE STRUTTURE IN MODO SICURO?

- **Pulizia ordinaria quotidiana** di tutti gli spazi della nostra struttura (e a inizio e fine turno colazione, dove prevista) utilizzando prodotti quali etanolo a concentrazioni pari al 70% o a base di ipoclorito di sodio dello 0,1% o ad altri prodotti disinfettanti ad attività virucida, concentrandosi in particolare sulle superfici toccate più di frequente (esempio: porte, maniglie, tavoli, servizi igienici);
- **Pulizia e sanificazione periodica** degli ambienti e dei sistemi di aereazione artificiale. Si consiglia una pulizia settimanale di tessuti e mobilio fisso con prodotti idonei secondo le indicazioni del produttore e una pulizia approfondita dei filtri dell'aria condizionata.
- **Invitare gli ospiti al rispetto delle regole e all'igiene delle mani.** Predisporre gli ambienti comuni in modo che sia possibile il rispetto delle misure di distanziamento in qualsiasi momento ed esporre un vademecum chiaro con tutte le regole di base da seguire per il rispetto degli altri ospiti e la salvaguardia della propria salute. Invitare gli ospiti a lavarsi le mani secondo le disposizioni dell'OMS (con sapone specifico per almeno 60 secondi) o predisporre gel igienizzante per la disinfezione delle mani.
- **Organizzare la colazione**, dove prevista, in modo da non creare promiscuità o occasioni di contatto tra ospiti. Una buona soluzione può essere quella di far trovare il tavolo predisposto fornito di tutto il necessario monouso, nel rispetto delle distanze di sicurezza prescritte (almeno 1 mt tra un tavolo e l'altro). Laddove non dovessero essere possibili le distanze indicate è possibile organizzare una turnazione tra gli ospiti, disinfettando con un prodotto a base alcolica la postazione ad ogni cambio.
- **Eliminare dalle nostre strutture la disponibilità di riviste e qualsiasi oggetto promiscuo** che gli ospiti potrebbero involontariamente toccare con mani sprovviste di guanti. E' consigliabile lasciare le sale comune il più libere possibili, questo anche per agevolare una corretta disinfezione e sanificazione degli spazi.

COSA NON E' OBBLIGATORIO?

Ci teniamo a specificare che NON è obbligatoria la disinfezione degli ambienti a cura di aziende specifiche, NON sono richieste certificazioni particolari e NON esistono imprese autorizzate in modo specifico.

Non ci sono evidenze che trattamenti a base di ozono o vapore possano svolgere una funzione sterilizzante nei confronti del nuovo Coronavirus Covid-19.

Inoltre non esiste nessun divieto di limitare le regole di accettazione di animali domestici presso le strutture poiché non esiste letteratura alcuna riguardo la possibilità di trasmissione del contagio tra uomo e animale.

Link
<http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/dettaglioFaqNuovoCoronavirus.jsp?id=228&lingua=italiano#4>

QUALI AUTORITA' POSSONO EFFETTUARE CONTROLLI?

I controlli per l'applicazione del rispetto delle prescrizioni previste possono essere effettuati dalle autorità preposte: ASL, Polizia Locale, Forze dell'ordine, Ispettorato del lavoro ecc). Queste possono chiedere di verificare la corretta applicazione del Protocollo condiviso tra la Presidenza del Consiglio dei Ministri e la parti sociali del 14 Marzo 2020.

Per quanto riguarda l'evidenza dell'avvenuta pulizia e sanificazione si consiglia avere a disposizione le fatture di acquisto dei prodotti utilizzati, le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati e un piano di pulizia e sanificazione specifico dove sono indicate la frequenza, la tipologia di prodotti utilizzati, i tempi e le generalità dell'operatore preposto (o eventualmente dell'impresa iscritta alla CCIAA delle imprese di pulizia).

ALCUNI RIFERIMENTI NORMATIVI:

L'art. 3 (comme 2,3,4) del **DPCM del 26.04.2020** prevede che:

- E' obbligatorio l'uso di protezioni delle vie respiratorie (mascherine) in tutti i luoghi aperti al pubblico e ovunque non sia possibile garantire continuamente il mantenimento della distanza di sicurezza. Non sono soggetti all'obbligo i bambini al di sotto dei sei anni o i soggetti con forme di disabilità non compatibili con l'uso continuativo della mascherina.
- Le mascherine possono essere: monouso o lavabili, anche autoprodotte che coprano dal mento fino al di sopra del naso.

Link <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/04/27/20A02352/sg>

Il "Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" del 14 marzo 2020 aggiornato il 24.04.2020 prevede:

- Pulizia giornaliera e sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago;
- La pulizia e sanificazione specifica nonché la ventilazione all'interno dei locali nel caso di presenza di una persona affetta da Covid-19 secondo le disposizione della circolare n.5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della salute.

Link <https://www.lavoro.gov.it/notizie/Documents/Protocollo-24-aprile-2020-condiviso-misure-di-contrasto%20Covid-19.pdf>

Il **Rapporto ISS Covid-19 n. 5/2020** prevede che:

- Tutti gli ambienti provvisti di impianti di areazione (aria condizionata) si preoccupino del corretto funzionamento e della corretta pulizia dei filtri preposti. Si consiglia di pulire settimanalmente in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, utilizzando i prodotti appositi.
- E' consigliato aprire nel corso della giornata le finestre e i balconi per aumentare ulteriormente il livello di ricambio dell'aria.

Link https://www.iss.it/rapporti-covid-19/-/asset_publisher/btw1J82wtYzH/content/id/5311692

Linee guida Nazionali accordo tra Governo e Regioni aggiornato al 25.05.2020

- E' fatto obbligo di eliminare la disponibilità di riviste e materiale informativo o promiscuo da tutti gli ambienti.
- Le strutture che prevedono la prima colazione dovranno organizzare un servizio mediante somministrazione. Non è consentita la modalità a buffet self-service.
- Locazioni Brevi e Strutture extralberghiere sono state equiparate rispetto i parametri da seguire per il contenimento della diffusione del Coronavirus Covid-19.

Link http://www.governo.it/it/faq-fasedue?gclid=EAlaIqobChMIjbz1n7rR6QIVEWHmCh32xwAMEAAYASAAEgK2bfD_BwE

Per la regione Lazio:

Bollettino ufficiale della Regione Lazio n.65 del 19/05/2020 prevede che:

- Dal 19 maggio sono consentite l'attività delle strutture ricettive extralberghiere (guest house/ affittacamere, ostelli per la gioventù, case e appartamenti per vacanza, case per ferie, bed & breakfast, country house, rifugi, case del camminatore e alberghi diffusi)

Link http://www.regione.lazio.it/rl/coronavirus/wp-content/uploads/sites/72/Ordinanza_Z00042_19_05_2020_BUR-19_05-2020.pdf

L'ordinanza della Regione Lazio **Z0006 del 10.03.2020** prevede che:

- Tutti gli operatori addetti alla manipolazione degli alimenti e gli addetti alle pulizie hanno l'obbligo di indossare guanti monouso.

Link http://www.regione.lazio.it/rl/coronavirus/wp-content/uploads/sites/72/Ordinanza_Z00006_10_03_2020.pdf

Con l'augurio di ripartire insieme più forti di prima

