POLi HOTEL

RISTORANTE LA GUARDIA

Rosa dei Venti

ristorante la fornace

COVID-19

MISURE PER CONTRASTARE IL CONTAGIO DA CORONAVIRUS, PER RIDURRE I RISCHI PER OSPITI E PERSONALE INTERNO, PREVENIRE I CASI, GESTIRE LE EMERGENZE

FORNACE SRL – Sede legale: ARLUNO (MI) Piazza del Popolo 2
P.IVA 09020020963 – email: amministrazione@polihotel.it

POLI HOTEL — RISTORANTE LA GUARDIA — Rosa dei Venti — ristorante la fornace

Il Gruppo Poli (Poli Hotel, Ristorante La Fornace e Bar/Bistrot) in aggiunta alle attività ordinarie (pulizia e manutenzione di ambienti e attrezzature, etc) e occasionali (guasti, riattivazione di impianti, etc), in aggiunta alle linee guida dell'Organizzazione Mondiale della Sanità e del Protocollo nazionale accoglienza sicura redatto dalle Associazioni che maggiormente rappresentano le imprese turistiche nazionali, ha deciso di dotarsi di un manuale con conseguente verifica dell'attuazione dell'autocontrollo.

Le aree di attività sulle quali queste linee guida impattano sono:

- RECEPTION: area adibita alla ricezione degli ospiti
- AREA BAR/BISTROT/SALA DOP: area attrezzata per il servizio bar/piccola cucina/shop
- BAGNI COMUNI: area ad uso esclusivo degli ospiti
- SALA RISTORANTE/COLAZIONI: area attrezzata per la ristorazione e somministrazione delle prime colazioni
- AREA CUCINA/BANCONE: area ad uso esclusivo del personale
- CAMERE: aree attrezzate per il pernottamento degli ospiti

Ciò considerato, tutto il personale e tutti gli ospiti sono tenuti a rispettare rigorosamente le misure di protezione generali anti Covid-19 raccomandate dall'OMS e dai Decreti del Presidente del Consiglio dei Ministri: distanziamento sociale, pulizia delle mani e igiene respiratoria, compresa la raccomandazione di rimanere a casa propria e rivolgersi a un medico in caso di sintomi respiratori (es. tosse e fiato corto). Anche se è probabile che sia gli ospiti che il personale abbiano già familiarità con queste misure, noi vogliamo ricordarle come forma di ospitalità e cura della loro salute:

- L'**allontanamento sociale** comprende l'astensione dall'abbracciare, baciare o stringere la mano agli ospiti e al personale. Prevede di mantenere una distanza di almeno un metro ed evitare chiunque tossisca o starnutisca.
- L'**igiene delle mani** prevede la pulizia frequente e a fondo con un prodotto a base di alcol o con acqua e sapone. Bisogna inoltre evitare di toccare gli occhi, il naso e la bocca. La disinfezione delle mani è indicata dopo lo scambio di oggetti (esempio documenti, denaro, carte di credito) con gli ospiti. Per rendere efficace questa misura è necessario l'utilizzo di guanti e gel disinfettanti che permettono un'adeguata protezione.
- L'**igiene respiratoria** prevede di coprire la bocca e il naso con un gomito o un fazzoletto piegato quando si tossisce o si starnutisce. Il fazzoletto usato deve essere immediatamente smaltito in un contenitore con coperchio.

In aggiunta alle misure di cui sopra, il Gruppo Poli, ha sviluppato i seguenti punti:

1) **Sicurezza e formazione del personale**
2) **Sicurezza degli Ospiti**
3) **Comunicazione**
4) **Gestione Aree comuni**
5) **Camere**
6) **Area cucina**
7) **Gestione emergenze** (caso di un dipendente contagiato/caso di un ospite contagiato)

Il presente documento è stato redatto tenendo conto dei seguenti documenti:

- *Operational considerations for COVID-19 management in the accomodation sector* redatto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità il 31/03/2020;
- *Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri* del 26/04/2020;
- *Protocollo nazionale accoglienza sicura* redatto dalle associazioni che maggiormente rappresentano le imprese turistiche nazionali del 27/04/2020;
- *Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive (20/94/CR01/COV19 Conferenza delle Regioni e delle Province autonome del 25/05/2020)*
- *Linee Guida di Sanificazione per Covid-19 FIPE del 22/05/2020*

e sarà soggetto a revisione in caso di aggiornamento delle suddette fonti e sulla base delle esperienze che saranno maturate in fase di applicazione.

1. SICUREZZA E FORMAZIONE DEL PERSONALE

Lo staff è informato sulle misure da adottare per proteggere la propria salute e quella degli altri ed è in grado di illustrarle agli ospiti.
La Direzione effettua dei briefing informativi e formativi per monitorare l'applicazione delle direttive e apportare i miglioramenti necessari.

Oltre dunque alle dotazioni raccomandate dall' OMS, il Gruppo Poli ha messo in campo le seguenti iniziative:

1. Prima dell'apertura è stata effettuata una SANIFICAZIONE COMPLETA di tutte le strutture del Gruppo Poli da parte di una Ditta specializzata (allegato 8 e relativa certificazione);
2. POLIZZA ASSICURATIVA rischio Covid-19 per tutti i dipendenti (allegato 6);
3. MISURAZIONE DELLA TEMPERATURA a ogni inizio turno;

A tutto il personale è richiesto:

- Di indossare la mascherina in dotazione e gli altri DPI distinti per ruolo;
- Di rimanere obbligatoriamente al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali, comunicarlo al Datore di Lavoro e chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- Laddove, successivamente all'ingresso, durante l'espletamento della prestazione lavorativa si dovessero verificare le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, contatto con persone positive al virus, etc) dichiararlo tempestivamente alla Direzione e ritirarsi in una camera in attesa dell'intervento dei servizi medici;
- L'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene);
- Per gli addetti che nello svolgimento della propria attività sono oggettivamente impossibilitati a mantenere la distanza interpersonale di un metro, è richiesto l'uso delle mascherine (ad esempio durante la misurazione della temperatura ai clienti);
- In particolare al personale di reception è richiesto inoltre di ricambiare frequentemente l'aria e tenere pulita la propria postazione:
  - mantenendo sempre il tono di cordialità connesso all'attività di accoglienza, evitare di stringere la mano, abbracciare o baciare gli ospiti e i colleghi di lavoro;
  - disinfettare frequentemente e sempre a inizio e fine turno tutti i piani di lavoro e le superfici con cui sono venuti a contatto, es. telefono, tastiera, mouse, pomelli, dispositivo pos, penne, matite, spillatrici...;
  - evitare lo scambio della cornetta del telefono e se necessario disinfettarla prima di passarla;
  - igienizzare le tessere-chiave e inserirle nell'apposito sacchetto di plastica sigillato prima di consegnare al cliente
  - evitare assembramenti e ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento;

2. SICUREZZA DEGLI OSPITI

L'obiettivo della comunicazione delle misure di sicurezza che abbiamo attuato, viene perseguito comunicando sia verbalmente che attraverso pannelli scritti e segnaletica orizzontale, tutte le misure adottate:

1) Prima dell'apertura è stata effettuata una pulizia completa seguita da SANIFICAZIONE delle 2 strutture (Poli Hotel/La Fornace e La Guardia) da parte di una Ditta specializzata (vedi allegato 8);
2) A tutti i clienti viene richiesto di sottoporsi alla misurazione della temperatura;
3) Viene offerto un Kit di Accoglienza gratuito nelle camere contenente una bustina di gel disinfettante mani e una salvietta umidificata per superfici;
4) Invito a rispettare le distanze e le regole che garantiscono la sicurezza degli ospiti e la nostra, tramite pannelli posizionati nelle aree comuni e in ascensore;
5) Nelle aree comuni, Bar/Bistrot e in Sala Ristorante/Colazioni sono presenti Dispenser con gel mani disinfettante;
6) Invito a tutti di muoversi all'interno della struttura muniti di mascherina;
7) Invito a utilizzare l'ascensore una sola persona per volta o gruppi famigliari;
8) I pulsanti dell'ascensore e tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti (maniglie, corrimano) vengono puliti frequentemente in funzione del livello di utilizzo;
9) Il computer nell'area comune viene pulito dopo ogni utilizzo;
10) I cestini portarifiuti sono dotati di sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto;
11) Disinfezione delle aree comuni: i pavimenti dell'area ricevimento e hall vengono lavati e sanificati con prodotti adeguati PMC con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata (oltre pulizia dei pavimenti con acqua e detergente PMC);
12) Il mobilio e tutte le superfici delle aree comuni vengono pulite frequentemente e con maggior frequenza all'aumentare dell'afflusso degli ospiti;
13) Per la pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute si procede secondo prassi, impiegando detergenti adeguati;
14) Biancheria da letto e bagno TRATTATA E IGIENIZZATA dal servizio lavanderia professionale (allegato 5);
15) Chiavi e telecomandi TV vengono igienizzati e inseriti in apposita bustina sigillata;
16) È facoltà dell'ospite richiedere che durante il soggiorno il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera;
17) Viene utilizzato un dispositivo ATOMIZZATORE DS 3.0 come procedura di disinfezione per le superfici con un sistema di esecuzione, tracciabilità, monitoraggio e controllo di un procedimento di riduzione della carica microbica in un ambiente confinato che avviene attraverso l'impiego di tale dispositivo di atomizzazione di principi attivi disinfettanti. (allegato 8)
18) Gli impianti di condizionamento hanno regolare manutenzione e tutti i filtri vengono puliti, sanificati e igienizzati con appositi prodotti (allegato 7);

Tutti i prodotti e le attrezzature sono certificati e sono allagate le schede di prodotto al presente documento.
(Vedi Allegato 7 Pulizie e Schede Tecniche)

3. COMUNICAZIONE

Il Gruppo Poli invita gli ospiti sia verbalmente che attraverso pannelli e segnaletica orizzontale a rispettare le regole che garantiscono la loro e la nostra sicurezza, comunicando quali sono le misure che abbiamo adottato. Tali informazioni verranno posizionate nelle zone comuni, nelle camere e nelle bacheche all'interno degli ascensori.

1) Policy interne e misure di prevenzione sul rispetto delle regole di convivenza di cui la struttura si è dotata:
   - Invito a tutti di muoversi, all'interno della struttura alberghiera, indossando mascherina e guanti;
2) Misure di distanziamento sociale
   - astensione dall'abbracciare, baciare o stringere la mano agli ospiti e al personale
   - utilizzo dell'ascensore limitato a un ospite per volta;
   - mantenere una distanza di almeno un metro ed evitare di avvicinarsi a chiunque tossisca o starnutisca
3) Pulizia delle mani
   - pulizia regolare e a fondo con gel mani disinfettante
   - evitare di toccarsi gli occhi, il naso e la bocca
   - disinfezione delle mani dopo lo scambio di oggetti (soldi, carte di credito) con gli ospiti
4) Igiene respiratoria
   - coprire la bocca e il naso con un gomito o un fazzoletto piegato quando si tossisce o si starnutisce e smaltire immediatamente il fazzoletto
5) Monitoraggio degli ospiti che potrebbero essere malati
   - Nel rispetto della normativa in materia di privacy, vengono monitorati gli ospiti potenzialmente malati presenti nella struttura (vedi sezione 8) Gestione emergenze (caso di un dipendente contagiato/caso di un ospite contagiato).

4. GESTIONE AREE COMUNI

Le aree comuni non devono prevedere la sosta degli alloggianti, se non per necessità contingenti e devono essere frequentemente areate.

1) **Hall/Ricevimento/Bar/Bistrot**
   - La Reception è dotata di una barriera protettiva in policarbonato, è presente una segnaletica con indicazione di mantenere la distanza interpersonale di almeno 1 metro e di ridurre al minimo indispensabile il contatto con il personale addetto alla Reception
   - Dispenser con gel mani disinfettante
2) **Bagni e aree comuni**
   - Disinfezione dei bagni e delle aree comuni: i pavimenti dell'area ricevimento, hall e dei bagni vengono lavati e sanificati con prodotti adeguati PMC con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata (oltre pulizia dei pavimenti con acqua e detergente PMC);
   - Il personale accede al locale spogliatoio/servizi igienici unicamente ad esso dedicato
3) **Sala Ristorante/Colazioni**
   - La colazione al buffet viene sostituita da una colazione servita al tavolo dal personale di sala che indossa mascherina;
   - I tavoli sono disposti in modo che la distanza tra lo schienale di una sedia e quello di un'altra sia superiore a un metro (salvo che per nuclei familiari o persone che condividono la stessa camera) ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento sociale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale;
   - Piatti e stoviglie vengono lavati e disinfettati in lavastoviglie, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati, con detersivi appositi (vedi allegato 7 e DVR);
   - I tovaglioli per le colazioni sono in carta, per il ristorante il tovagliato è in stoffa e viene TRATTATO E IGIENIZZATO dal servizio lavanderia professionale (allegato 5) e sostituito dopo ogni utilizzo;
   - La pulizia quotidiana è effettuata secondo il consueto rigore dell'azienda, impiegando detergenti adeguati;
   - La sala viene areata al termine di ogni servizio;
   - All'ingresso della sala ristorante/colazione è presente un pannello che ricorda agli ospiti di disinfettarsi le mani con il gel disinfettante quando entrano ed escono dalla sala ristorante/colazione, un erogatore di gel e un cestino per lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale.
4) **Ingresso Fornitori**
   - Gli appaltatori e i fornitori di beni e servizi che entrano in contatto con la struttura alberghiera devono usare tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione della diffusione di Covid-19. Nello specifico:
     - I fornitori esterni, solo se necessario utilizzano l'accesso di servizio posteriore, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale
     - I fornitori per le necessarie attività di carico e scarico, dovranno attenersi alla distanza di sicurezza, indossare mascherina e guanti, sottoporsi al controllo della temperatura prima di accedere nella struttura
     - Va ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori (rappresentanti, agenti, etc) i quali dovranno sottostare alle stesse regole dei fornitori

5. CAMERE

I servizi di pulizia, già molto rigorosi nella prassi dell'azienda, sono stati potenziati impiegando detergenti PMC adeguati:

- Prima dell'apertura è stata effettuata una SANIFICAZIONE COMPLETA delle strutture (Hotel & Ristorante) da parte di una Ditta specializzata (vedi allegato 8);
- Le camere vengono arieggiate prima di procedere alla pulizia;
- Quando possibile, viene evitata la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera; in ogni caso, durante la pulizia delle camere l'ospite non deve essere presente; igienizzazione degli oggetti che vengono toccati frequentemente, come maniglie, pulsanti degli ascensori, corrimano, interruttori, maniglie delle porte, etc;
- I telecomandi TV vengono igienizzati e inseriti in apposita bustina sigillata;
- BIANCHERIA TRATTATA E IGIENIZZATA (vedi allegato 5);
- CUSCINI, PIMUNI, MATERASSI E COPRIMATERASSI trattati con igienizzati specifici (vedi allegato 7) ad ogni partenza da parte degli ospiti;
- KIT DI ACCOGLIENZA GRATUITO IN CAMERA (bustina gel disinfettante mani e salvietta umidificata per la sanificazione delle superfici);
- tutte le superfici che possono essere state contaminate con secrezioni respiratorie o altri fluidi corporei provenienti da persone infette (ad esempio WC, lavandini, vasche da bagno) vengono disinfettate con detergenti adeguati;
- la biancheria usata viene messa in appositi sacchi per il bucato contrassegnati e maneggiati con cura per evitare l'innalzamento della polvere e la potenziale contaminazione delle superfici circostanti o delle persone;
- Il personale addetto alle pulizie è stato istruito sull'uso dei DPI e sull'igiene delle mani immediatamente dopo la rimozione dei dispositivi di protezione individuale e al termine dei lavori di pulizia e disinfezione;
- Nelle camere sono stati eliminati tutti gli oggetti di uso promiscuo come cartelline informative e/o penne. La Directory interna è a disposizione presso il Ricevimento (tutte le informazioni saranno fruibili tramite QR Code, allo scopo di ulteriormente diminuire la necessità di toccare oggetti promiscui).

(Vedi Allegato 3) – Protocollo Pulizie

6. AREA CUCINA

Pulizia/disinfezione ambiente generale: pavimenti, pedana (e sotto pedana), pareti, interruttori, porte, maniglie, ripiani, scaffalature, finestre, vetrate, lampade.

Pulizia/disinfezione delle varie attrezzature: piani di lavoro, lavelli, carrelli portavivande, vetrine porta cibo, ripiani scaffali.

Pulizia/disinfezione attrezzature specifiche: taglieri, coltelli, utensili, contenitori, ecc.

Pulizia/disinfezione macchinari specifici: affettatrice, tritacarne, impastatrice, ecc.

Pulizia/disinfezione reparto cottura: forni, piastre, fuochi, friggitrice, cuoci pasta, ecc

7. GESTIONE EMERGENZE

Nel caso in cui una persona presente all'interno della struttura dovesse presentare i sintomi di un'infezione respiratoria (tosse secca, febbre, mal di gola, difficoltà respiratorie), bisogna immediatamente cercare di ridurre al minimo il contatto del malato con tutti gli ospiti e il personale della struttura. La reception e tutto lo staff dell'albergo sono formate per seguire le procedure stabilite nel piano d'azione:

1) **caso di un dipendente contagiato**
   - Se un membro del personale segnala sintomi respiratori, il lavoratore deve immediatamente interrompere il lavoro e informare la Direzione che contatterà l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza per il Covid-19 indicati dalla Regione e il medico competente). In attesa dell'intervento dei servizi medici, la persona dovrà rimanere isolata in un'apposita stanza garantendo un'adeguata ventilazione naturale. Se il dipendente comunica da casa di avere dei sintomi, dovrà rimanere a casa, cercare subito assistenza medica e seguire le istruzioni incluso l'auto-isolamento in casa fino a che i sintomi non siano definitivamente spariti.

2) **caso di un ospite contagiato**
   - Se un ospite segnala sintomi respiratori, deve immediatamente informare un addetto del Ricevimento che provvederà a chiamare l'assistenza medica. In attesa dell'intervento dei servizi medici, la persona dovrà rimanere isolata nella sua stanza garantendo un'adeguata ventilazione naturale.

Al termine dell'emergenza di entrambi i casi:

- Nella stanza in cui abbia soggiornato un caso confermato di Covid-19, per la decontaminazione non verrà coinvolto il personale interno, bensì verrà effettuata una pulizia e SANIFICAZIONE COMPLETA da parte di una Ditta specializzata.

POLi HOTEL — RISTORANTE LA GUARDIA — Rosa dei Venti — ristorante la fornace

Allegato 1 - DICHIARAZIONE DI AVVENUTA CONSEGNA AL LAVORATORE DEI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE E DEL MANUALE "Covid-19 Misure per contrastare il contagio da Coronavirus"

Verbale di consegna dei Dispositivi di protezione individuale

(ai sensi dell'art. 78 del decreto legislativo 9 aprile 2008 n. 81 e successive modifiche ed integrazioni)

Il/la sottoscritto/a **DICHIARA:**

1) di aver ricevuto indotazione i seguenti **Dispositivi di Protezione Individuale:**

A) protezione degli occhi e del viso:

☐ occhiali; ☐ altro:

B) protezione delle vie respiratorie:

☐ maschera; ☐ maschera FFP2;

☐ altro: _____

C) protezione del corpo e braccia:

☐ camice, grembiule; ☐ altro:

☐

D) protezione delle mani:

☐ guanti; ☐ gel sanificante mani;

☐ altro: _____

2) di essere stato **istruito** sul corretto uso degli stessi (☐ formazione/ ☐ addestramento),
3) di utilizzare i **DPI** messi a sua disposizione conformemente alle informazioni ricevute,
4) di aver cura dei **DPI** messi a disposizione,
5) di non apportare modifiche ai **DPI** di propria iniziativa,
6) di segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente relativo nei **DPI** messi a sua disposizione.

San Vittore Olona (MI), Firma

Allegato 2 – Protocollo Reception Covid-19

- Indossare sempre la mascherina in dotazione e gli altri DPI
- Mantenendo sempre il tono di cordialità connesso all'attività di accoglienza, evitare di stringere la mano, abbracciare o baciare gli ospiti e i colleghi di lavoro
- Invitare i clienti a sottoporsi alla misurazione della temperatura
- Disinfettare frequentemente e sempre a inizio e fine turno tutti i piani di lavoro e le superfici con cui sono venuti a contatto, es. telefono, tastiera, mouse, pomelli, dispositivo pos, penne, matite, spillatrici. Allo scopo di agevolare lo svolgimento e l'efficacia di tale operazione è opportuno rimuovere dal piano di lavoro tutti gli oggetti non indispensabili
- Il personale accede al locale spogliatoio/servizi igienici unicamente ad esso dedicato
- Qualora gli strumenti di lavoro vengano utilizzati durante lo stesso turno da più persone, l'addetto deve lavarsi le mani con soluzione idroalcolica prima e dopo l'utilizzo
- Evitare lo scambio della cornetta del telefono e se necessario disinfettarla prima di passarla
- Igienizzare le tessere-chiave e inserirle nell'apposito sacchetto di plastica sigillato prima di consegnare al cliente
- Invitare gli ospiti a utilizzare l'ascensore una sola persona per volta. La distanza può essere derogata in caso di persone che fanno parte dello stesso nucleo familiare o che condividono la stessa camera
- Gli addetti al ricevimento devono essere in grado di favorire l'accesso ai servizi sanitari: presso la reception devono essere disponibili i numeri di telefono (allegato 9) da contattare in caso di necessità (numero unico di emergenza 112, guardia medica, ospedale, etc)

E' raccomandata l'adozione di misure volte a evitare assembramenti e ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento. Quali, ad esempio:

- se possibile, richiedere agli ospiti di inviare all'hotel, prima dell'arrivo, tutte le informazioni necessarie per la registrazione, nonché la copia del documento di identità che sarà esibito all'arrivo, fornendo agli ospiti l'informativa sul trattamento dei dati personali
- ove possibile, in caso di prenotazioni plurime (gruppi, gruppi familiari, etc) invitare il capogruppo o il capofamiglia a fare da unico tramite per la procedura di check-in e per tutte le altre esigenze di contatto diretto alla reception; richiedere la rooming list entro il giorno prima dell'arrivo, le chiavi (igienizzate e sigillate nell'apposito sacchetto), insieme alle targhette per il bagaglio con il numero della camera , verranno consegnate al capogruppo o al capofamiglia che le distribuirà agli ospiti
- per contenere la formazione di code, è possibile ritirare il documento degli ospiti in arrivo, consentire l'accesso alla struttura, e concludere in un secondo momento la procedura di registrazione

Si richiama l'attenzione sull'opportunità di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza con la massima tempestività, al fine di agevolare l'individuazione di persone che si siano sottratte alle limitazioni degli spostamenti finalizzate al contenimento del rischio di contagio

Ogni qual volta sia possibile, evitare o limitare allo stretto necessario il contatto delle mani con gli oggetti degli ospiti (ad esempio: invitare gli ospiti a conservare la chiave per tutta la durata del soggiorno; visionare i documenti di identità senza toccarli; favorire pagamenti con sistemi contactless, etc)

Per la movimentazione dei bagagli è previsto l'utilizzo dei guanti

Accertarsi che gli appaltatori e i fornitori di beni e servizi che entrano in contatto con la struttura alberghiera usino tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione della diffusione di Covid-19 che sono previste per gli ospiti. Nello specifico:

- I fornitori esterni utilizzano l'accesso di servizio posteriore solo se necessario, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale;
- I fornitori per le necessarie attività di carico e scarico, dovranno attenersi alla distanza di sicurezza, indossare mascherina e guanti, e sottoporsi al controllo della temperatura prima di accedere nella struttura;
- Va ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori (rappresentanti, agenti, etc) i quali dovranno sottostare alle stesse regole dei fornitori.

Allegato 3 – Protocollo Pulizie covid-19

Partenza Camera e Bagno

- Prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale
- All'entrata nella camera aprire la finestra e areare prima delle operazioni di pulizia
- Quando possibile, viene evitata la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera; in ogni caso, durante la pulizia delle camere l'ospite non deve essere presente
- Raccogliere la biancheria usata da camera e da bagno negli appositi sacchi differenziati e riporli nel carrello, **igienizzarsi le mani con apposito gel**
- Biancheria sporca e pulita devono essere sempre separate e non venire a contatto
- Svuotare i cestini presenti in camera e in bagno e raccogliere i vari rifiuti lasciati in giro; il sacchetto contenente i rifiuti deve essere chiuso e riposto nello scomparto rifiuti del carrello **igienizzarsi le mani con apposito gel**
- Non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia
- Disinfettare telecomando TV e metterlo in busta chiusa sigillata
- Disinfettare il telefono
- Il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) devono essere monouso o precedentemente trattato; non utilizzare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite
- Pulire con gli appositi prodotti la testiera del letto, armadio, comodini, scrivania, sedia, telefono, telecomando impiegando i detergenti adeguati
- Nelle camere sono stati eliminati tutti gli oggetti di uso promiscuo come cartelline informative e/o penne. La Directory interna è a disposizione presso il Ricevimento (tutte le informazioni saranno fruibili tramite QR Code, allo scopo di ulteriormente diminuire la necessità di toccare oggetti promiscui)
- Dove il pavimento in camera è in parquet passare aspirapolvere e acqua con detergente apposito PMC e acqua con apposito detergente PMC adeguato in bagno
- Pulire e disinfettare internamente ed esternamente il Minibar nel quale dovrà esserci solo bottigliette di acqua regolarmente igienizzate
- Pulire e disinfettare la Cassaforte e lasciarla aperta
- Pulire la porta d'ingresso da entrambi i lati e disinfettare i pomelli
- Pulire porta in vetro del bagno da entrambi i lati e disinfettare i pomelli
- Pulire e disinfettare tutte e le superfici e i presidi del bagno impiegando i detergenti adeguati
- Dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti e **igienizzarsi sempre le mani con l'apposito gel**
- È importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo
- Kit di Accoglienza gratuito in ogni camera (1 bustina gel disinfettante mani e 1 salvietta umidificata per la sanificazione delle superfici)
- Al termine delle operazioni di pulizia, viene attivato il ciclo di SANIFICAZIONE. Durante il trattamento non è consentita la presenza di nessun operatore o ospite
- A fine turno il carrello utilizzato per il servizio alle camere deve essere pulito, riordinato e ripristinato con tutti i materiali mancanti

Fermata Camera e Bagno

- All'entrata nella camera aprire la finestra e areare prima delle operazioni di pulizia
- Sistemare e pulire come prassi impiegando i detergenti e sanificanti adeguati PMC
- A fine turno il carrello utilizzato per il servizio alle camere deve essere pulito, riordinato e ripristinato con tutti i materiali mancanti
- È importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace

l'intero processo

- Dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti e **igienizzarsi sempre le mani con apposito gel.**

Aree comuni

- I pulsanti dell'ascensore e tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti (maniglie, corrimano) vengono puliti frequentemente.
- Il computer nell'area comune viene pulito dopo ogni utilizzo
- Svuotare i cestini portarifiuti, che sono dotati di sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto
- I pavimenti dell'area ricevimento e hall vengono lavati e sanificati con prodotti adeguati con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata
- Il mobilio e tutte le superfici delle aree comuni vengono frequentemente e con maggior frequenza all'aumentare dell'afflusso degli ospiti
- Per la pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute si procede secondo prassi, impiegando detergenti e sanificanti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato
- E' importante rimuovere lo sporco o i residui di sporco che possono contribuire a rendere inefficace l'intero processo
- Dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti **e igienizzarsi le mani con apposito gel**
- Pulizia dei pavimenti con acqua e detergente PMC

AREA CUCINA

- Pulizia/disinfezione ambiente generale: pavimenti, pedana (sotto pedana), pareti, interruttori, porte, maniglie, ripiani, scaffalature, finestre, vetrate, lampade.
- Pulizia/disinfezione delle varie attrezzature: piani di lavoro, lavelli, carrelli portavivande, vetrine porta cibo, ripiani scaffali.
- Pulizia/disinfezione attrezzature specifiche: taglieri, coltelli, utensili, contenitori, ecc.
- Pulizia/disinfezione macchinari specifici: affettatrice, tritacarne, impastatrice, ecc.
- Pulizia/disinfezione reparto cottura: forni, piastre, fuochi, friggitrice, cuoci pasta, ecc.

Allegato 4 – Protocollo Sala Ristorante/Colazioni Covid-19

Alle consuete operazioni relative all'igiene alimentare conformi a tutte le normative vigenti si aggiungono le seguenti procedure:

- Verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale e lavare e igienizzare le mani con gel alcolico frequentemente
- All'ingresso della sala ristorante/colazione è presente un pannello che ricorda agli ospiti di disinfettarsi le mani con il gel disinfettante con una concentrazione di alcol al 60-85% quando entrano ed escono dalla sala ristorante/colazione, un erogatore di gel e un cestino per lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale
- All'ingresso della sala ristorante/colazioni è presente un pannello che ricorda agli ospiti di rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona e un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale)
- La colazione al buffet viene sostituita da una colazione servita al tavolo dal personale di sala che indossa mascherina
- Piatti e stoviglie vengono lavati e disinfettati in lavastoviglie, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati, con detersivo apposito (vedi allegato 7 e DVR)
- I tovaglioli sono in carta e per il ristorante il tovagliato è in stoffa e viene TRATTATO E IGIENIZZATO dal servizio lavanderia professionale e sostituito ad ogni utilizzo (allegato 5);
- I tavoli sono disposti in modo che la distanza tra lo schienale di una sedia e quello di un'altra sia superiore a un metro (salvo che per nuclei familiari o persone che condividono la stessa camera) ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento sociale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale;
- La pulizia quotidiana è attuata a inizio e fine servizio, secondo il consueto rigore dell'azienda, impiegando detergenti adeguati
- Areare al termine di ogni servizio

POLI HOTEL — RISTORANTE LA GUARDIA — Rosa dei Venti — ristorante la fornace

Allegato 5 – Certificato trattamento igienizzazione biancheria

hair service

Noleggio biancheria di prestigio per alberghi, ristoranti e catering

Spett.le
A tutti i nostri clienti

Rho, 19/05/2020

OGGETTO: DESCRIZIONE CICLO PRODUTTIVO – COVID-19

Con la presente, siamo ad illustrare come avviene il ciclo produttivo di lavaggio della biancheria per la Vostra struttura.

Vi portiamo a conoscenza che la nostra società per una propria scelta commerciale, strategica e **al fine di ridurre al minimo i rischi di contaminazione biologica**, **NON** effettua servizio di lavaggio/noleggio biancheria per ospedali, case di cura/riposo e comunità.
Il nostro servizio è rivolto **SOLO** al settore della ristorazione ed alle strutture ricettivo-alberghiere.

Ciclo produttivo

- Una volta giunta presso il Ns Stabilimento, gli addetti tramite una macchina contapezzi semiautomatica, dividono per tipologia, dimensione, grado di sporco e contano tutta la biancheria.
- In funzione della tipologia/grado di sporco, l'addetto, caricando l'impianto di stoccaggio aereo che alimenta l'impianto di lavaggio, assegna il programma adeguato e prestabilito a seconda di ciò che si deve trattare, quindi dei detergenti, dell'acqua e le temperature, pressatura, asciugatura. A questo punto la biancheria **sporca** non viene più gestita dal personale ma solo tramite sofisticati macchinari automatici.
- Il lavaggio che avviene in macchina denominata "lavacontinua", prevede 6 fasi:

1. **prelavaggio/candeggio** a base di ipoclorito di sodio a 43°/48°C ed un Ph 10/10,5 per 7/8 minuti
2. **lavaggio e neutralizzazione del cloro attivo** residuo presente a mezzo acqua ossigenata a 85°C ed un Ph 10/11 per un tempo di 11/12 minuti
3. **risciacquo** in controcorrente, con acqua calda a 40/45°C per un tempo di 11/12 minuti
4. **neutralizzazione** con acqua calda a 40/45°C per un tempo di 3 minuti e rilevazione/correzione automatica del PH finale della biancheria.
5. **Pressatura** (sostituisce la fase centrifuga nelle lavatrici domestiche)
6. **asciugatura** a mezzo di essiccatoi a vapore in un tempo e ad una temperatura che varia, a seconda della tipologia di biancheria da trattare, dai 2 ai 15 minuti e dai 60° ai 90° C.

LAVANDERIA HAIR SERVICE sas
Sede legale/amm.va: Regione Prata , 91 14045 INCISA SCAPACCINO -AT- TEL 0141 79.10.30
Sede operativa: Via Mincio, 13 - 20017 Rho -MI- TEL 02 89.75.09.88 FAX 02 89.75.09.84
P.iva e C.F. 01367050059 mail: commerciale@lipsnc.it

Al fine di **evitare** sprechi, sovra/sotto-dosaggi, uno speciale programma gestionale equilibra/corregge automaticamente il dosaggio dei detergenti e la quantità di acqua da usare, il tutto, a secondo del carico effettivo della lavatrice.
Gli effettivi dosaggi vengono verificati quotidianamente, garantendo così il corretto lavaggio e la conseguente idonea igienizzazione.

- La fase di stiratura prevede che gli operatori "pinzino" o appoggino sul piano aspirante, i capi nell'introduttore automatico che a sua volta inserisce nel mangano (macchina da stirare a rulli), che lavora ad una temperatura superiore ai 180°C eliminando quindi l'umidità residua e stirando contemporaneamente. Di conseguenza entra nella piegatrice e viene automaticamente piegata ed impilata secondo le modalità prestabilite.

- L'impacchettamento avviene tramite imbustatrice con polietilene termo-retratto ad una temperatura di circa 120/130°C.

- A quel punto la biancheria è pronta per la spedizione/riconsegna.

La nostra capogruppo che si occupa del lavaggio della biancheria, la **LAVANDERIA INDUSTRIALE PIEMONTESE,** è molto attenta ed in costante aggiornamento circa la tutela dei lavoratori, dell'ambiente e dell'utente e utilizzatore finale.

Va inoltre specificato che durante la giornata lavorativa, presso lo stabilimento produttivo, vengono più volte controllati i parametri chimici di lavaggio, in modo che corrispondano a quelli prestabiliti e garantiscano così la massima igienizzazione dei capi.

L'utilizzo di ipoclorito di sodio (candeggina), le condizioni termiche, il bagno alcalino e le temperature di stiro così elevate, garantisce che la biancheria rispetta le disposizioni sanitarie emessa durante l'emergenza COVID19.
La biancheria è da definirsi correttamente sanificata e igienizzata, quindi idonea all'uso a cui è destinata.

Certi della chiarezza dell'informativa, rimaniamo a disposizione e porgiamo distinti saluti.

HAIR SERVICE SAS
La direzione

LAVANDERIA HAIR SERVICE sas
Sede legale/amm.va: Regione Prata , 91 14045 INCISA SCAPACCINO -AT- TEL 0141 79.10.30
Sede operativa: Via Mincio, 13 - 20017 Rho -MI- TEL 02 89.75.09.88 FAX 02 89.75.09.84
P.iva e C.F. 01367050059 mail: commerciale@lipsnc.it

POLI HOTEL

RISTORANTE LA GUARDIA

Rosa dei Venti

ristorante la fornace

DiM

Azienda produttrice di detergenti ed additivi per lavanderie industriali

CERTIFICA

la completa igienizzazione della biancheria lavata nel rispetto dei più severi standard.

La nostra società svolge da sempre continui test in laboratori accreditati per garantire la sanificazione e l'igienizzazione dei tessuti

Riferimenti normativi:

UNI EN 14065:2016

circolare 5443 del 22/02/2020 Ministero della Salute

La DIM è partner della Lavanderia:

hair service

Noleggio biancheria di prestigio per alberghi, ristoranti

FORNACE SRL – Sede legale: ARLUNO (MI) Piazza del Popolo 2
P.IVA 09020020963 – email: amministrazione@polihotel.it

Allegato 6 – Polizza Assicurativa dipendenti

UnipolSai ASSICURAZIONI

1607

Polizza
POLIZZA MALATTIA RISCHI SPECIALI

1 003 00000 00144327451

AGENZIA RHO												NUMERO ARCHIVIO 144327451	
COD. AG. 1/65184	COD. SUBAG 42	RAMO 80	NUMERO POLIZZA 174355912	N. ARCH. AG.	PRODOTTO 1607	CLASSE	ESERCIZIO 2020	R. PR.	GRUPPI 1	D.P. 0	INDICE (TIPO E NUMERO)		
EFFETTO POLIZZA 28/04/2020	SCADENZA POLIZZA 31/12/2020	SCADENZA PRIMA RATA 31/12/2020	CODICE RATEAZIONE 0	TEMPORANEA			DATA EMISSIONE 29/04/2020				SCADENZA VINCOLO		
CONVENZIONE			COD CONV	PRODUTTORE 2	ZONA		COFDICI TIPO CLIENTE		900		CODICE PAG 921		
CONTRAENTE / ASSICURATO FORNACE SRL - PIAZZA DEL POPOLO, 2 - 20010 ARLUNO MI											CODICE FISCALE / PARTITA IVA 09020020963		
PREMIO NETTO 494,47	ACCESSORI 74,18	PREMIO TASSABILE 568,65	TASSE 16,35	TOTALE PREMIO PRIMA RATA 585,00	PROV RISCHIO MI								
PREMIO NETTO	ACCESSORI	PREMIO TASSABILE	TASSE	TOTALE PREMIO RATE SUCCESSIVE	COMBINAZIONE								
CONDIZIONI PARTICOLARI VALIDE PER SPECIFICO RICHIAMO 99													

La presente polizza è integrata dal Fascicolo Informativo mod. 1607 edizione 01/04/2004

Assicurato (in caso di più assicurati nominativamente indicati è necessario emettere allegato alla scheda contrattuale)	**Cognome e Nome o Descrizione Gruppo**	**Data di Nascita/N. Persone**	**Sesso**
Garanzie Prestate	**A) Ricovero in istituto di cura o intervento chiururgico ambulatoriale**	**fino a €**	
Massimale e/o Diaria Assicurata (vale la garanzia per la quale viene indicata la somma assicurata)	**B) Ricovero per Grande Intervento Chirurgico**	**fino a €**	
	C) Indennità giornaliera per Ricovero in Istituto di Cura	**€**	
Premio Annuo Imponibile	**Per la garanzia prestata alla lettera A) €**		
	Per la garanzia prestata alla lettera B) €		
	Per la garanzia prestata alla lettera C) €		
Condizioni Aggiuntive			
Dichiarazioni ed approvazioni del Contraente			
RISERVATO ALLA SOCIETA'			

INFORMATIVA *HOME INSURANCE*

Ai sensi del Provvedimento IVASS n. 7/2013, a partire dal 7 marzo 2014, nella *home page* del sito internet della Società www.unipolsai.it è disponibile un'apposita Area Riservata, a cui i Contraenti possono accedere per consultare *on line* la propria posizione contrattuale, riferita alla data di aggiornamento specificata.

Le credenziali personali identificative necessarie per l'accesso sono rilasciate ai Contraenti mediante processo di "auto registrazione" *on line* disponibile nell'Area stessa.

Ai sensi dell'articolo 38 ter del Provvedimento non vi è l'obbligo di attivare le aree riservate per determinate tipologie di polizze relative a rischi particolari.

6_1607_SKP 65184 80 174355912 29/04/2020 11-00-08 Pagina 1 di 2 COPIA PER IL CONTRAENTE

Allegato 7 – Schede tecniche prodotti detergenti per pulizie e sanificazioni

LEGIONELLASTOP Srl

Analisi e consulenza settore ambientale e alimentare

CERTIFICATO DI AVVENUTA SANIFICAZIONE

Con la presente, il sottoscritto Fabrizio Massimi, Responsabile Tecnico della Società Legionellastop Srl , con sede in Pogliano Milanese in via Arluno, 25

ATTESTA

In data Domenica 24 Maggio 2020 l'avvenuta sanificazione completa, virucida, battericida, fungicida di tute le superfici dei locali e delle attrezzature, come misura profilattica del contagio da Coronavirus, tramite shock termico con Vapore secco a 180° (con macchinario professionale certificato Polti Sani System), della seguente struttura.

Hotel Poli SS33, 241 20028 San Vittore Olona (Mi)

POLTI SANI SYSTEM: apparecchi professionali per la prevenzione di possibili infezioni virali
e batteriche, sviluppati in collaborazione con la Facoltà di Medicina e di Chirurgia dell'Università degli Studi di Pavia e dedicati alla sanificazione di alto livello in ambienti a rischio di contaminazione biologica. Il vapore saturo secco surriscaldato fino a 180°C generato all'interno dell'erogatore (brevetto Polti) permette, in pochi secondi, un'efficace soluzione contro virus - inclusi i coronavirus - batteri, funghi e spore: uccide fino al 99,999%** dei microrganismi. Il vapore è il mezzo per trasportare il calore ovunque anche sui tessuti e negli spazi più angusti e non raggiungibili con i normali disinfettanti chimici. Test effettuati da laboratori terzi e indipendenti attestano che Polti Sani System uccide fino al 99,999% di virus, germi, batteri, funghi e spore.

Legionellastop Srl
Fabrizio Massimi
Pogliano Milanese 24 Maggio 2020

LEGIONELLASTOP SRL
VIA ARLUNO 25
20010 POGLIANO MILANESE (MI)
P.IVA - C.F. 09309970961
TEL. 328 5638333 – 02 93549572
info@legionellastop.eu legionellastop@pec.it www.legionellastop.eu

POLTI®

NATURAL HOME FEELING

In questa situazione di allerta sanitaria mondiale, vogliamo portare alla vostra attenzione **l'efficacia comprovata** del vapore degli apparecchi professionali Polti nell'eliminazione di virus - **inclusi i coronavirus** - germi, batteri, spore e funghi.

Per ridurre il rischio di contrarre infezioni anche dal contatto con superfici contaminate nei luoghi di aggregazione, è necessario utilizzare metodi e strumenti efficaci nell'eliminazione dei microrganismi.

Polti dispone di due linee professionali:

1 **POLTI MONDIAL VAP**: una gamma di generatori di vapore multifunzione adatti a tutti gli ambienti per eliminare ed uccidere fino al 99,99%* di virus - inclusi i coronavirus - germi e batteri con una pulizia profonda e completa.

2 **POLTI SANI SYSTEM**: apparecchi professionali per la prevenzione di possibili infezioni virali e batteriche, sviluppati in collaborazione con la Facoltà di Medicina e di Chirurgia dell'Università degli Studi di Pavia e dedicati alla sanificazione di alto livello in ambienti a rischio di contaminazione biologica. Il vapore saturo secco surriscaldato fino a 180°C generato all'interno dell'erogatore (brevetto Polti) permette, in pochi secondi, un'efficace soluzione contro virus - inclusi i coronavirus - batteri, funghi e spore: uccide fino al 99,999%** dei microrganismi.

Il vapore è il mezzo per trasportare il calore ovunque anche sui tessuti e negli spazi più angusti e non raggiungibili con i normali disinfettanti chimici.

* Test effettuati da laboratori terzi e indipendenti attestano che Polti Mondial Vap uccide ed elimina il 99,99% di virus, germi e batteri.

** Test effettuati da laboratori terzi e indipendenti attestano che Polti Sani System uccide fino al 99,999% di virus, germi, batteri, funghi e spore.

TEST DI EFFICACIA

I test provano l'**efficacia del vapore** surriscaldato e HPMed formula Sani System di **Polti Sani System**, **Polti Cimex Eradicator** e **Polti Steam Disinfector** per la disinfezione a vapore.

Il vapore surriscaldato dei sopra citati prodotti Polti è stato sottoposto a numerosi test di laboratorio e studi, sia in Italia che all'estero, che attestano la sicurezza d'uso e l'efficacia nella riduzione di virus, batteri, funghi e spore e nella eradicazione delle cimici da letto.

PER TUTTE LE SUE PECULIARITÀ IL VAPORE SURRISCALDATO TROVA MOLTEPLICI AMBITI DI APPLICAZIONE, TRA CUI LE INDUSTRIE, I TRASPORTI, GLI ALBERGHI, LA RISTORAZIONE, LA SANITÀ ED I LUOGHI PUBBLICI IN GENERALE.

QUI DI SEGUITO TUTTI GLI STUDI E LE VALUTAZIONI SULL'EFFICACIA

1 Valutazione dell'efficacia virucida (H1N1) del vapore surriscaldato e HPMed

Laboratorio Biolab - Vimodrone (MI) - Italia

L'efficacia virucida è stata valutata secondo normativa europea EN 14476.
(prova quantitativa in sospensione per la valutazione dell'attività virucida in area medica).

Sulla base dei risultati ottenuti, nella condizione sperimentale adottata, il prodotto in esame causa una **riduzione maggiore o uguale a 4 Log (99,99%) contro Human Influenza A (H1N1)** dopo 15 secondi di tempo o contatto.

2 Valutazione dell'attività battericida del vapore surriscaldato e HPMed

Istituto Cantonale di Microbiologia - Bellinzona - Svizzera

La sanificazione si è rivelata **efficace nell'abbattimento della carica batterica di una superficie lavorativa precedentemente contaminata** con i seguenti microrganismi:
Escherichia coli, Stafilococco coagulasi negativa, Klebsiella pneumoniae e Proteus mirabilis.

3 Efficacia del vapore surriscaldato e HPMed per eradicare infestazioni da cimex lectularius

Pest 2000&Pest 3000 - Servizi di Pest Control Management - Milano - Italia

Le prove attestano che il prodotto in esame **uccide il 100% delle uova e il 90% delle cimici del letto adulte già al primo passaggio.** Nelle prove su campo ha eliminato completamente l'infestazione da Cimex con un numero di trattamenti compreso tra due e tre, riuscendo inoltre a degradare la sostanza collosa che lega le uova alle superfici, l'odore di cimice e le tracce degli escrementi grazie all'uso combinato del vapore e di HPMED.

4 Valutazione dell'attività battericida del vapore surriscaldato e HPMed contro Stafilococco aureo meticillino resistente (MRSA)

Istituto Cantonale di Microbiologia - Bellinzona - Svizzera

L'attività battericida nei riguardi di due ceppi di Stafilococco Aureo Meticillino Resistente (MRSA) è stata analizzata su superfici differenti.

L'impiego per 30 secondi si è rivelato efficace per la sanificazione di vari materiali, quali acciaio inox, e tavolo con rivestimento melamminico, con una riduzione della carica batterica di 4 logaritmi, mentre per quanto riguarda la ceramica si è riscontrato un residuo batterico per il ceppo MRSA più resistente.

5 Valutazione tossicità inalatoria

Il prodotto non è classificato pericoloso ai sensi delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) 1272/2008 (CLP) e successive modifiche ed adeguamenti.

6 Valutazione dell'attività antimicrobica in ambito ospedaliero

UOC Ortopedia e Traumatologia e UOC Microbiologia Ospedale San Carlo Borromeo - Milano - Italia

Il prodotto in esame ha mostrato attività su diversi batteri *Gram positivi e Gram negativi* e su diversi tipi di funghi. L'attività antimicrobica è stata riscontrata su attrezzature, ambienti e supporti inerti quali plastica, metallo e vetro.
In condizioni operative standard la sanificazione effettuata comporta una riduzione della carica microbica totale del 91,6%, a differenza del 88,8% con metodo tradizionale di sanificazione (prodotto chimico).

7 Efficacia nella riduzione della carica microbica delle superfici

University of Technology di Swinburne - Australia

30 secondi di trattamento si sono rivelati efficaci nella **riduzione del 99,999% della carica microbica** per *Gram positivi, Gram negativi, funghi filamentosi e lieviti.*
30 secondi di trattamento hanno ridotto le spore del 97%.

8 Test del vapore surriscaldato e HPMed sulle autoambulanze

Presidio Ospedaliero di San Severo - ASL Foggia - Italia

La sperimentazione in contesto reale dimostra che è un metodo valido per la disinfezione delle autoambulanze **riducendo in modo significativo la carica microbica totale presente sulle superfici.**

MicroDefender®
Confined Environment Protection from
Pathogenic Microorganisms
IT

MicroDefender

CHI SIAMO

Work in Progress Bio-Medical
è un'azienda che ha per oggetto
la ricerca, lo sviluppo
e la produzione di prodotti
e servizi innovativi ad alto
valore tecnologico per la
SALUTE UMANA

Una realtà certificata

ISO 9001:2015 ISO 13485:2016

WORK in PROGRESS Bio-Medical®

MicroDefender

IL SISTEMA MICRODEFENDER

WORK IN PROGRESS BIO-MEDICAL ha brevettato un innovativo sistema di disinfezione, chiamato Microdefender, che è composto da una serie di dispositivi connessi a una piattaforma gestionale in grado di registrare, controllare e tracciare in tempo reale i risultati di ogni trattamento di disinfezione, disinfestazione e deodorizzazione. Ogni dispositivo viene utilizzato in base alla tipologia degli ambienti da trattare, nonché agli obiettivi microbiologici-qualitativi che il cliente vuole raggiungere. Una volta ricevuti i dati, sulla piattaforma è possibile visualizzare h24 i report, i grafici statistici e un certificato, dal valore legale, riepilogativo dell'operazione effettuata.

Con il sistema **MICRODEFENDER**, il personale dedicato alla disinfezione può contare su tecnologie innovative, semplicissime da utilizzare, e su una piattaforma in grado di elaborare in automatico ogni dato ricevuto.
Per conoscere tutti gli aspetti del sistema sarà sufficiente seguire un breve corso di formazione tenuto da Work in Progress Bio-Medical e seguire gli avvisi di aggiornamento indicati tramite reminders direttamente sui dispositivi.

7
ANNI DI RICERCA E SPERIMENTAZIONE

UN SISTEMA BREVETTATO NEL MONDO

ACCREDIA · L'ENTE DI ACCREDITAMENTO

ISO 9001
ISO 13485
BUREAU VERITAS
Certification

BUREAU VERITAS 1828

WORK in PROGRESS Bio-Medical®

MicroDefender

TUTTI I COMPONENTI DEL MICRODEFENDER

SIA. SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE AMBIENTALE

SIA è uno strumento che identifica in maniera UNIVOCA l'ambiente da sottoporre al trattamento. Il TAG SIA viene posizionato all'interno di ogni singolo ambiente, il QR CODE contiene tutte le informazioni che consentono al dispositivo di effettuare il trattamento di disinfezione in COMPLETA AUTONOMIA.
Le informazioni contenute nel QR CODE (ID cliente - ID ambiente - M3 ambiente) attivano il procedimento di calibrazione del dispositivo determinando, con estrema precisione, la quantità di liquido da erogare ed il tempo di esecuzione del trattamento.

FORMULAZIONE WPH2O2S

Il sistema utilizza una formulazione disinfettante a base di perossido di idrogeno che, in breve tempo di contatto, è in grado di eradicare Virus, Batteri, Funghi e Spore.
La formulazione disinfetante WPH2O2S è un Dispositivo Medico di classe IIA, registrato presso il Ministero della Salute Italiano con identificativo diregistrazione BD/RDM 1898970.

PIANIFICAZIONE - MONITORAGGIO TRACCIABILITÀ

Il sistema Mocrodefender, una volta pianificate le frequenze delle attività di disinfezione, è in grado di fornire una serie di informazioni inerenti le attività svolte all'interno dell'ambiente trattato.
I dati vengono trasmessi alla piattaforma che elabora un CERTIFICATO attestante l'esito positivo del procedimento.
PIU' SEMPLICE, EFFICACE, ECONOMICO, SICURO.

I prodotti menzionati sono disponibili in vari formati.

WORK IN PROGRESS Bio-Medical®

MicroDefender

ATOMIZZATORE DS 2.0

SCOPO: atomizzatore di prodotto chimici disinfettanti.

UTILIZZO: superfici di ambienti confinati e superfici dei dispositivi medici.

CLASSIFICAZIONE: dispositivo Medico di Classe I, non sterile, in accordo alla regola 12 dell'allegato IX, della Direttiva 93/42/CE e ss.mm.ii. (recepita in Italia con D.L.vo 24/02/97, n.46 e ss.mm.ii.).

IDENTIFICATIVO DI REGISTRAZIONE BD/RDM: 1848761.

CLASSE DI ISOLAMENTO: classe I.

CARATTERISTICHE TECNICHE: Potenza: 1000 Watt, **Tensione:** 220-230 Volt, **Frequenza:** 50 Hertz, **Fusibile:** 6,3 T.

PESO: 13 Kg a vuoto.

DIMENSIONI: 442 L x 444 P x 444 H .

TEMPERATURA DI UTILIZZO: +5° a +50°.

SISTEMA DI COMUNICAZIONE: GPRS/GPS.

ACCESSORI RADIO: 868Mhz/optional 869,25 Mhz.

DISPLAY: LCD BLUE 20x4 - **TASTIERA:** 4x4.

SENSORI: PIR, Temperatura, Umidità.

DIMENSIONI PARTICELLE: <5µm.

VOLUME TRATTABILE: 5000 mc.

TEMPO DI APPLICAZIONE: 1mc/3sec.

TIPOLOGIA FLACONI: 1Lt – 5Lt.

SISTEMA IDENTIFICAZIONE AMBIENTALE: QRCODE in policarbonato.

WORK IN PROGRESS
Bio-Medical®

MicroDefender®
Contained Environmental Protection from Pathogens Microorganisms

ATOMIZZATORE DS 3.0

SCOPO: atomizzatore di prodotti chimici disinfettanti.

UTILIZZO: superfici di ambienti confinati e superfici dei dispositivi medici.

CLASSIFICAZIONE: dispositivo Medico di Classe I, non sterile, in accordo alla regola 12 dell'allegato IX, della Direttiva 93/42/CE e ss.mm.ii. (recepita in Italia con D.L.vo 24/02/97, n.46 e ss.mm.ii.).

IDENTIFICATIVO DI REGISTRAZIONE BD/RDM: 1948670.

CLASSE DI ISOLAMENTO: classe I.

CARATTERISTICHE TECNICHE: Potenza: 1000 Watt, **Tensione:** 220-230 Volt, **Frequenza:** 50 Hertz, **Fusibile:** 6,3 T.

PESO: 12 Kg a vuoto.

DIMENSIONI: 360 L x 350 P x 550 H.

TEMPERATURA DI UTILIZZO: +5° a +50°.

SISTEMA DI COMUNICAZIONE: GPRS/GPS.

ACCESSORI RADIO: 868Mhz/optional 869,25 Mhz.

DISPLAY: LCD BLUE 20x4 - **TASTIERA:** 4x4.

SENSORI: PIR, Temperatura, Umidità.

DIMENSIONI PARTICELLE: <5µm.

VOLUME TRATTABILE: 5000 mc.

TEMPO DI APPLICAZIONE: 1mc/3sec.

TIPOLOGIA FLACONI: 1Lt – 5Lt.

SISTEMA IDENTIFICAZIONE AMBIENTALE: QRCODE in policarbonato.

SISTEMA RICONOSCIMENTO AMBIENTE: Lettore Qrcode con cavo.

WORK IN PROGRESS
Bio-Medical®

MicroDefender

CERTIFICAZIONE, TRACCIABILITÀ, CALENDARIZZAZIONE

Il sistema **MICRODEFENDER** è in grado di fornire una serie di informazioni inerenti le attività di disinfezione e deodorizzazione svolte all'interno dell'ambiente trattato.
Dispositivi intelligenti connessi a una piattaforma gestionale evoluta in grado di monitorare, tracciare e certificare ogni attività, senza possibilità di errore.
PIÙ SEMPLICE, EFFICACE, ECONOMICO, SICURO.

WORK in PROGRESS
Bio-Medical®

MicroDefender

EFFICACIA DEI TRATTAMENTI E RISULTATI

L'attività di disinfezione consente di prevenire e/o eradicare la formazione o la presenza di agenti patogeni dannosi per la salute umana, migliorando le condizioni microbiologiche dell'ambiente trattato

Test di laboratorio hanno dimostrato un'efficacia del trattamento in ogni ambiente superiore a qualsiasi altro metodo usato sino ad oggi

Il trattamento di disinfezione per aerosolizzazione avviene attraverso l'utilizzo dell'atomizzatore DS e DS 2.0, apparati registrati presso il Ministero della Sanità come DISPOSITIVI MEDICI

Il processo avviene per saturazione dell'ambiente e garantisce quindi, con la generazione di una aerosolizzazione molto sottile ed omogenea, un'azione a 360 gradi su qualsiasi superficie ambientale e sulle superfici dei dispositivi presenti nell'ambiente

Il dispositivo è in grado di disinfettare ogni tipo di ambiente confinato in pochi minuti

Possiamo quindi parlare di una NUOVA FRONTIERA della DISINFEZIONE

WORK in PROGRESS Bio-Medical

MicroDefender

IL TRATTAMENTO CON H_2O_2

PERCHÉ UTILIZZARE IL PEROSSIDO DI IDROGENO

Il perossido di idrogeno ha molti utilizzi, da comune disinfettante a bassa concentrazione a propellente per razzi a concentrazioni più elevate (circa 90%).

Data la sua eccellente efficacia antimicrobica nei confronti di batteri, funghi, virus e spore – documentata nella letteratura scientifica internazionale - ha trovato vasta applicazione nell'ambito sanitario.

Un ulteriore ambito di impiego riguarda il settore alimentare ove l'aerosolizzazione risulta un'opzione valida per la disinfezione delle superfici a contatto con gli alimenti e presenta anche un maggior potere antimicrobico rispetto all'impiego della formulazione allo stato liquido, come riportato in **"The Use of Hydrogen Peroxide for Disinfection and Sterilization Applications"**, Mc. Donnell (2014), in cui si dimostra l'efficacia nei confronti delle spore ben note per la loro resistenza ai trattamenti classici di disinfezione.

L'utilizzo di tale metodologia di disinfezione è risultato essere efficace per una corretta strategia di prevenzione, mantenendo inalterate le proprietà dei prodotti.

WORK IN PROGRESS
Bio-Medical®

MicroDefender

COME AVVIENE IL PROCESSO DI DISINFEZIONE

La formulazione disinfettante WPH2O2S viene erogata tramite aerosolizzazione

Milioni di micro particelle composte da molecole di perossido di idrogeno vengono distribuite uniformemente nell'ambiente

Il perossido di idrogeno agisce direttamente su tutte le superfici degli ambienti confinati e sulle superfici dei dispositivi medici in essi contenuti

A disinfezione terminata, nell'aria non rimane nessun a nocivo e dopo un breve periodo di tempo è possibile accedere nuovamente all'ambiente

BATTERI, FUNGHI, VIRUS E SPORE PRESENTI NELL'ARIA E SULLE SUPERFICI VENGONO DEBELLATI

WORK IN PROGRESS Bio-Medical

MicroDefender

INDICATORI DI PERFORMANCE

LA DIFFUSIONE DEL DISINFETTANTE AVVIENE A TEMPERATURA AMBIENTE, SENZA ALCUN RISCHIO DI OSSIDAZIONE NE CORROSIONE.

IL SISTEMA DISINFETTA GLI AMBIENTI ERADICANDO NON SOLO VIRUS BATTERI E MUFFE, MA ANCHE LA MAGGIOR PARTE DELLE SPORE E DEI BIOFILM.

IL DISPOSITIVO È DOTATO DI SISTEMI DI CONTROLLO A TUTELA E SALVAGUARDIA DELL'OPERATORE.

GRAZIE ALLA PARTICOLARE MODALITÀ DI DIFFUSIONE, PER EFFETTO DELLA SATURAZIONE, RAGGIUNGE I PUNTI PIÙ INACCESSIBILI DELL'AMBIENTE.

IL DISPOSITIVO È "NO TUCH" ED IL SUO UTILIZZO È DI ESTREMA FACILITÀ.

LA NEBBIA SECCA GENERATA DAL DISPOSITIVO NON LASCIA ALCUNA TRACCIA DI UMIDITÀ.

WORK in PROGRESS Bio-Medical®

MicroDefender

I VANTAGGI DEL SISTEMA MICRODEFENDER

- Costo dei trattamenti di disinfezione calcolato a consumo a metro cubo
- Costo dei trattamenti calcolato in base ai metri cubi erogati.
- Fornitura a noleggio o in acquisto del sistema MICRODEFENDER
- Riduzione dell'uso di disinfettanti e della manodopera
- Fornitura automatica del prodotto chimico in funzione dei consumi
- Controllo e monitoraggio del trattamento tramite l'utilizzo di una piattaforma dedicata
- Rilascio della certificazione di avvenuto trattamento
- Assistenza specializzata

WORK IN PROGRESS Bio-Medical

MicroDefender

AMBITI APPLICATIVI: SANITÀ

Virus dell'epatite, virus influenzale, Salmonella, Aspergillus, Candida spp, MRSA, Legionella, Pseudomonas, Proteus. Sono tanti gli agenti patogeni che possono mettere a rischio la salute di pazienti e operatori all'interno delle strutture sanitarie e ospedaliere.

Per questo l'attività di disinfezione è identificata come misura di sicurezza per la tutela del rischio biologico ai sensi del D.Lgs 81/08.

WORK in PROGRESS
Bio-Medical

MicroDefender®

Con il sistema **MICRODEFENDER** questa attività può essere programmata e tracciata con maggiore precisione e scientificità attraverso una serie di interventi di aerosolizzazione. Tale tecnica consente una azione di prevenzione ad alta efficacia contro i microrganismi patogeni, soprattutto nelle aree definite critiche (sale operatorie, terapie intensive e sale di rianimazione).

UNA GARANZIA PER IL DIRETTORE SANITARIO

WORK in PROGRESS Bio-Medical®

MicroDefender

AMBITI APPLICATIVI: AZIENDE ALIMENTARI

Nel settore alimentare è importante mantenere sotto controllo i punti critici: sono fasi in cui è possibile identificare, prevenire, ridurre o eliminare un rischio per la salute umana.

Un' importante attività a sostegno dell'applicazione del sistema H.A.C.C.P., è rappresentata dalla disinfezione per aerosolizzazione, che può essere effettuata in tutte le fasi della filiera e ha lo scopo di tenere sotto controllo i punti critici, eliminando i rischi biologici derivanti dai microrganismi che potrebbero essere veicolati con il consumo degli alimenti.

WORK in PROGRESS
Bio-Medical®

MicroDefender

AMBITI APPLICATIVI: ISTRUZIONE

Le strutture scolastiche non sono frequentate solo da bambini, ragazzi e docenti, ma purtroppo anche da tanti microrganismi patogeni responsabili di epidemie e malattie esantematiche come rosolia, morbillo e varicella. Anche se una scuola può sembrare a prima vista pulita non significa che sia "decontaminata".

Con il sistema **MICRODEFENDER** è possibile eseguire una disinfezione per aerosolizzazione che agisce per saturazione ambientale, in grado di decontaminare oggetti e superfici, prevenire contagi e tutelare la salute degli alunni e del personale scolastico, così come imposto anche per legge in base al D.Lgs 81/08.

RESPONSABILITÀ DELLE ISTITUZIONI E PREVENZIONE DELLE EPIDEMIE

WORK in PROGRESS Bio-Medical

MicroDefender

AMBITI APPLICATIVI: TRASPORTI

Aerei, treni, autobus. All'interno di un mezzo di trasporto transitano ogni giorno centinaia di persone e anche animali domestici.
Si tratta di ambienti soggetti a un alto rischio di contagio dove persino un banale starnuto o un colpo di tosse sono in grado di contaminare in pochi secondi la carrozza di un treno, la cabina di un aereo o l'abitacolo di un bus, diffondendo una grande varietà di microorganismi che possono trasmettere malattie infettive quali la classica influenza stagionale.

Con il sistema **MICRODEFENDER** la disinfezione per aerosolizzazione diventa una pratica semplice e metodica capace di abbattere la carica microbica e minimizzare così il rischio d'insorgenza infettiva.
Una misura di prevenzione di tipo collettivo richiesta espressamente dal D.Lgs 81/08.

VIAGGIARE E TRASPORTARE IN AMBIENTI SANI

WORK in PROGRESS Bio-Medical®

MicroDefender

AMBITI APPLICATIVI: UFFICI E AMBIENTI PUBBLICI

La gamma di biocontaminanti presenti nell'ambiente confinato è estremamente vasta: batteri, virus, miceti, artropodi, pollini, ecc. Le sorgenti possono essere l'uomo, gli impianti caratterizzati dalla presenza d'acqua (condizionatori, umidificatori, vaporizzatori, etc.), il materiale edilizio, i rivestimenti, gli arredi, le piante. Questi ultimi sono potenziali serbatoi che concentrano e diffondono miceti, batteri, acari, pollini.

Le patologie di tipo infettivo possono essere sostenute da agenti patogeni (influenza, morbillo, malattie esantematiche, meningite, ecc.) o da microrganismi opportunisti che trovano nell'ambiente il loro habitat naturale e che vengono diffusi per contaminazione di strutture ed apparecchiature particolari (esempio tipico di batterio opportunista è la Legionella pneumophila).

Il sistema **MICRODEFENDER** è in grado di abbattere la carica microbica riducendo al minimo il rischio d'insorgenza allergica e/o infettiva.

AMBIENTI SANI NEL VIVERE QUOTIDIANO

WORK IN PROGRESS Bio-Medical

MicroDefender

AMBITI APPLICATIVI: STRUTTURE RICETTIVE E WELLNESS

I primi criteri di qualità per la scelta di un hotel, un agriturismo, un ostello, un B&B sono l'igiene e la pulizia. Talvolta, la pulizia "visibile" non basta per debellare microrganismi dannosi per la salute dei clienti e degli operatori. In queste strutture, infatti, il rischio di contrarre infezioni causate da muffe, funghi e batteri (es. Stafilococco aureo) risulta elevato.

Per eradicare "ospiti indesiderati" come i microrganismi patogeni, è di fondamentale importanza programmare interventi ciclici di disinfezione.

Questi trattamenti permettono, in un breve tempo di contatto, la decontaminazione dell'aria e di tutte le superfici presenti negli ambienti sopraelencati.

WORK in PROGRESS Bio-Medical®

MicroDefender®
General Environment Protection from Pathogenic Microorganisms

Con il sistema **MICRODEFENDER** è possibile programmare interventi ciclici di disinfezione per aerosolizzazione che permettono di decontaminare l'aria e tutte le superfici più a rischio. Per i ristoranti e le cucine degli alberghi, il trattamento è a supporto del protocollo HACCP e risulta particolarmente utile per evitare le contaminazioni crociate.

Nei centri benessere, nelle palestre dove ci rechiamo per curare la nostra salute e per restare in forma, ci sono alcuni ambienti come le docce, le saune e gli spogliatoi, dove agenti patogeni come funghi, batteri e virus trovano il loro habitat ideale per proliferare.

Un'approssimativa sanificazione delle superfici (aree, arredi, attrezzature e servizi igienico-sanitari) provoca la proliferazione di questi agenti patogeni.

DOVE L'IGIENE FA LA DIFFERENZA

WORK in PROGRESS
Bio-Medical®

MicroDefender

I NOSTRI PRINCIPALI CLIENTI

OSPEDALI

- Istituto Clinico Beato Matteo
- Istituto Clinico Città di Brescia
- Istituto di Cura Città di Pavia
- Istituto Clinico San Rocco
- ASL napoli2nord
- ASL Teramo (www.aslteramo.it)
- ASL Roma 1
- Città di Alessandria Policlinico di Monza – Istituto ad Alta Specializzazione
- Policlinico di Monza – Istituto ad Alta Specializzazione
- Humanitas Gavazzeni
- Servizio Sanitario Regionale Emilia-Romagna – Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna
- Azienda Unità Sanitaria Locale Bologna
- Columbus Clinic Center
- Azienda Ospedaliera San Gerardo
- Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri - IRCCS
- Istituto Oncologico del Mediterraneo s.p.a.
- Sistema Socio Sanitario – Regione Lombardia – ASST Lariana
- Regione Lombardia – ASL Lodi
- I Greco Ospedali Riuniti – il senno della Salute
- Casa di Cura "San Michele" Maddaloni (CE)
- Casa di Cura Villa dei Fiori – Gruppo Health Care Italia
- Casa di Cura Ospedale Internazionale – Gruppo Health Care Italia
- Misericordia Genova Centro
- I Medici insieme
- Casa di Cura Villa Maria
- Casa Salute
- Misericordia Genova Centro
- Gruppo Policlinico di Monza
- Residenza Fanny
- ASP Enna – Azienda Sanitaria Provinciale
- Mater Dei
- AOBrotzu
- Azienda Ospedaliero-Universitaria di Cagliari – Sistema Sanitario della Sardegna

WORK in PROGRESS Bio-Medical®

MicroDefender

Croce Rossa Italiana

COMITATI DELLA CROCE ROSSA ITALIANA

ARONA (NO)
BORDIGHERA (IM)
BORGOSESIA (VC)
CAVAGLIÀ (BI)
CROCE ROSSA BIOLOGNA (BO)
DOMODOSSOLA (VB)
NOVI LIGURE (AL)
RIVOLI (TO)
STRESA (VB)
VALLI DI LANZO (TO)
VIGNOLE BORBERA (AL)

AZIENDE

MEDIASET
Gnosis by Lesaffre
ZURICH
RADIO 105
FININVEST
IMR INDUSTRIES
Virgin STYLE ROCK RADIO
RADIO MONTE CARLO
PUBLITALIA '80
AERONAUTICA MILITARE
R101
RADIO SUBASIO
EI TOWERS
Gruppo Posteitaliane
FIMER
Cassina
caremar CAMPANIA REGIONALE MARITTIMA S.p.A.
WÜRTH ELEKTRONIK
LAZIOMAR
SNAV COLLEGAMENTI MARITTIMI
enav
MSC CROCIERE

WORK in PROGRESS Bio-Medical

WORK in PROGRESS
Bio-Medical®

WORK IN PROGRESS BIO-MEDICAL SRL
Via Rossino 5 – 20871 Vimercate (MB)
Tel. +39 039 6080590
info@wpbiomed.it
www.microdefender.it

ellenne.grafica@gmail.com

PARA DIGMA

HYCLOSAN: LA SOLUZIONE PER UN MONDO SANO E SICURO

Soluzione liquida igienizzante a pH neutro,
100% degradabile naturalmente e atossica.
Contiene:

- acqua depurata elettrolizzata (99,4%)
- cloro attivo sotto forma di acido ipocloroso HOCl (0,05%)

Il cloro attivo è considerato il virucida più potente e veloce.
La soluzione non contiene composti tossici.

HYCLOSAN

I VANTAGGI

- la soluzione è a pH neutro ed ecologica
- efficacia totale nell'igienizzazione profonda degli ambienti, delle superfici, degli impianti
- ampio uso applicativo in diversi settori
- e' priva di alcool, saponi e tensioattivi, non danneggia la salute
- evita l'utilizzo di sostanze chimiche e nocive per uomo, animali e ambiente
- il cloro attivo ha un'efficacia riconosciuta contro gli agenti patogeni

PUO' ESSERE APPLICATO:

- sotto forma di liquido o nebulizzato
- in forma pura o diluita
- piccole quantità, grandi risultati

ADATTO PER:

- pulizia profonda di ambienti e superfici
- igienizzazione letti e tessuti
- igienizzazione impianti di trattamento dell'aria climatizzata (ventilconvettori e filtri dell'aria)
- igiene persone, animali, oggetti
- lavaggio frutta e verdura
- igienizzazione strumenti di lavoro

MODALITA' DI APPLICAZIONE:

- **Per igienizzare le mani**

Utilizzare uno spruzzatore, applicare sul palmo della mano una quantità di prodotto sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani e strofinare.

- **Per igienizzare superfici**

Utilizzare uno spruzzatore ed applicare sull'area da igienizzare. Non serve sciacquare. Per igienizzare superfici più grandi, è possibile diluire 1 parte di Hyclosan e 1 parte di acqua (50%), per avere una soluzione con 250 ppm di cloro attivo. Come detergente di superfici, è possibile diluire al 10%.

- **Per i più piccoli**

Utilizzare uno spruzzatore e applicare sugli oggetti da igienizzare, non serve sciacquare. Oppure immergere in acqua contenente 1 parte di Hyclosan e 1 parte di acqua (50%).

- **Per la persona**

Utilizzare uno spruzzatore, applicare sulla parte interessata, diluito al 50%.

- **Per lavare frutta e verdura**

Utilizzare uno spruzzatore e applicare sulla frutta, lasciare agire 1...2 minuti e sciacquare.

- **Per gli animali**

Utilizzare uno spruzzatore e applicare direttamente e applicare sull'area da igienizzare.

- **Per igienizzare i tessuti**

Utilizzare il prodotto diluito 1 parte di hyclosan ogni 2 di acqua (30%).

- **Per igienizzare l'ambiente**

Inserire 1 parte di hyclosan ogni 2 di acqua (30%) distillata in un diffusore ad ultrasuoni (assicurarsi che la temperatura non salga oltre i 40°).

PARA DIGMA
Sistemi di riscaldamento ecologico

Paradigma Italia Srl - socio unico Sede operativa: via Campagnola, 19-21, 25011 Calcinato (BS)
T +39 0309980951 - www.paradigmaitalia.it

LANXESS

Rely+On™ Virkon™

Disinfettante virucida ad ampio spettro

- Formulazione unica
- Efficacia contro un ampio spettro di agenti patogeni
- Per l'uso nelle strutture mediche, laboratori di contenimento di patologia e biosicurezza, centri di trattamento e residenze assistenziali

MEDICALINE®

Rely+On™ Virkon™

Rely+On™ Virkon™ ha una formulazione ad ampio spettro esclusiva. Nessun altro disinfettante offre una composizione così potente o ampio portafoglio di prestazione e dati di sicurezza. Esso combina la flessibilità di applicazione con l'efficacia ad ampio spettro sulle superfici dure e a fronte delle sfide organiche. Queste caratteristiche rendono Rely+On™ Virkon™ il disinfettante per eccellenza per l'uso nelle strutture mediche, laboratori di contenimento di patologia e biosicurezza, centri di trattamento e residenze assistenziali.

Un profilo di sicurezza elevato per l'operatore

Rely+On™ Virkon™ presenta poche limitazioni di manipolazione e utilizzo rispetto a molti altri prodotti disinfettanti e in conformità della legislazione europea sulla classificazione e l'etichettatura dei preparati chimici non è classificato come dannoso o sensibilizzante sia come preparato in polvere che diluito pronto all'uso.

Profilo ambientale

La composizione chimica a base di ossigeno di Rely+On™ Virkon™ contiene sali e acidi organici e il principio attivo è degradabile nell'ambiente in modi diversi, nel suolo e nell'acqua, scomponendosi e formando le sostanze naturali di sali di potassio e ossigeno. In conformità dei test OECD ed Ue, i principali componenti organici vengono classificati come facilmente biodegradabili.

In conformità del processo europeo standard di classificazione ed etichettatura dei preparati chimici, Rely+On™ Virkon™ non ha una classificazione R53* e non è persistente nell'ambiente. Studi indipendenti dimostrano che Rely+On™ Virkon™ diluito, non pone alcuna minaccia agli impianti di depurazione, se utilizzato correttamente.

*Può provocare a lungo termine effetti negativi per l'ambiente acquatico.

Meccanismo d'azione

Rely+On™ Virkon™ provoca l'ossidazione delle strutture e dei composti fondamentali, quali le proteine, danneggiando in maniera vasta e irreversibile e disattivando/ distruggendo così il microorganismo.

Non vi sono tuttavia prove che i batteri patogeni sviluppino una resistenza nei confronti Rely+On™ Virkon™ a differenza di altri tipi di disinfettanti.

Dimostrata efficacia ad ampio spettro

Elevata efficacia dimostrata indipendentemente contro:

- oltre 100 stipiti virali di 22 famiglie
- oltre 400 stipiti batterici
- oltre 60 stipiti fungini e di lieviti

in presenza di un'ampia varietà di tempi di contatto, temperature e livelli di sfide organiche.

Applicazioni

Strutture mediche

- Disinfezione di routine di superfici dure, arredamento, pavimenti, pareti e porte nelle corsie ospedaliere, nelle cliniche e nei laboratori.
- Disinfezione e decontaminazione ad ampio spettro di superfici dure nelle aree cliniche critiche, quali sale operatorie, unità di terapia intensiva e reparti di pronto soccorso.
- Pulizia e decontaminazione di perdite di fluidi corporei.

Laboratori di contenimento di patologia e biosicurezza

- Disinfezione e pulizia di routine delle superfici dure e delle attrezzature*, quali banchi, pavimenti, pareti, porte, armadietti, centrifughe e contenitori di raccolta delle pipette.

Centri di trattamento

- Disinfezione e pulizia di routine delle superfici quali pavimenti, pareti e porte

Residenze assistenziali

- Disinfezione di routine di superfici dure, attrezzature*, arredamento, pavimenti, pareti e porte nelle aree terapeutiche e comuni, corridoi e bagni.

*Non utilizzare per la disinfezione della strumentazione medica.

Pulizia e disinfezione delle superfici dure e della strumentazione

Il livello degli agenti patogeni presenti dopo la pulizia generale può rimanere sufficientemente elevato da provocare gravi malattie ai pazienti e al personale. L'uso di un disinfettante di dimostrata efficacia contro virus, batteri e funghi, quali Rely+On™ Virkon™ è fondamentale.

Facilità di preparazione

Facilmente solubile in acqua corrente, Rely+On™ Virkon™ si dissolve in una soluzione rosa, divenendo attiva in 5 minuti e rimanendo stabile per 5 giorni in soluzione 1:100. Rivolgersi al rappresentante locale per ulteriori informazioni sulla stabilità di concentrazioni alternative.

Smaltire la soluzione non utilizzata o inattiva nel lavandino (che conduce ad un impianto di depurazione e in conformità delle norme locali).

Presentazione

Rely+On™ Virkon™ in polvere

- Flac. da 500 gr. - 50 l soluzione
- Flac. da 1 kg. - 100 l soluzione

Operazione	Grado di diluizione	Applicazione
Disinfezioni delle superfici dure	1:100 (10 grammi di Rely+On™ Virkon™ per ogni litro d'acqua)	Applicare la soluzione disinfettante con un contenitore spray, canavaccio, spugna o straccio.
Disinfezione della strumentazione (non medica)	1:100 (10 grammi di Rely+On™ Virkon™ per ogni litro d'acqua)	Immergere, lavare o spruzzare la strumentazione adatta con la soluzione disinfettante e detergere con acqua pulita dopo 10 minuti quando non si è certi della compatibilità dei materiali. Fare riferimento al foglietto illustrativo per ulteriori informazioni specifiche.

Efficacia virucida

La tabella sottostante riassume i dati di efficacia indipendenti di Rely+On™ Virkon™ contro importanti patogeni.

Organismo/ malattia	Ceppo	Concentrazione di diluizione
Adenovirus (h5)	Tipo 5 ATCC VR-5	1:100
Adenovirus	Tipo 5 (EN14476)	1:100
Batteriofagi	Batteriofago strep. lactis 66	1:500
	Batteriofago T2 con E.coli	1:500 – 1:4000
	Batteriofago MS2 con E.coli	1:500 – 1:4000
	Batteriofago OX174 con E.coli	1:500 – 1:4000
Sindrome respiratoria mediorientale da Coronavirus (MERS)	ATCC VR-740	1:100
Calcivirus felino (surrogato Norwalk e norovirus)	ATCC VR-782	1:100
Epatite A	Sattar	1:100

Organismo/ malattia	Ceppo	Concentrazione di diluizione
Epatite B	DHBV	1:100
Epatite C	BVDV ATCC CCL- 222	1:100
HIV	Tipo 1	1:100
Influenza virus A	ATCC VR-544	1:100
Orthopox virus	–	1:100
Poliovirus	Tipo 1 LSc2ab	1:100
Poliovirus	Tipo 1 (EN14476)	1:100
Virus respiratorio sinciziale	ATCC VR-26	1:100
Rotavirus	Ceppo umano	1:250

Efficacia battericida

Organismo/ malattia	Ceppo	Concentrazione di diluizione
Acinetobacter baumannii	Ceppo resistente ai carbapenemi	1:200
Bacillus cereus (orig. veg)	ATCC 14579	1:100
Bacillus subtilis (orig. veg)	NCTC 10073	1:100
Campylobacter jejuni	ATCC 24929	1:100
Chlamydia psittaci	VR-125 (ceppo 6BC)	1:100
Clostridium perfringens (orig. veg)	ATCC 13124	1:100
Coxiella burnetii	Nove miglia (RSA 493)	1:100
Dermatophilus congolensis	ATCC 14637	1:100
Escherichia coli 0157	ATCC 43895	1:100
Escherichia coli	CIP 54.127	1:200
Escherichia coli	EcFH64/a	1:100
Escherichia coli	NCTC 8196	1:100
Escherichia coli (ESBL)	NCTC 11560	1:200
Enterococcus hirae	CIP 58.55	1:200
Enterococcus hirae	EhFH64/a	1:100
Enterococcus faecium	ATCC10541	1:100
Legionella pneumophila	NCTC 1192	1:5000
Listeria monocytogenes	ATCC 19117	1:100
Listeria monocytogenes	LMFH66/a	1:100
Klebsiella pneumoniae	ATCC 4352	1:100
Klebsiella pneumoniae (ESBL)	NCTC 13368	1:200
Pasteurella multocida	ATCC 12947	1:100
Proteus mirabilis	ATCC 14153	1:100

Organismo/ malattia	Ceppo	Concentrazione di diluizione
Proteus vulgaris	NCTC 4635	1:100
Ps. aeruginosa	ATCC 15442	1:100
Ps. aeruginosa	CIP 103467	1:200
Ps. aeruginosa	ATCC 15442	1:100
Ps. aeruginosa	CIP A22	1:100
Ps. aeruginosa	NCTC 6749	1:200
Ps. aeruginosa	PaFH72/a	1:100
Salmonella enteritidis	CVI – WVR – Lelystad	1:200
Salmonella typhimurium	DT104	1:200
Salmonella typhimurium	ATCC 23564	1:100
Salmonella typhimurium	SEFH68a	1:100
Shigella sonnei	ATCC 25931	1:100
Staphylococcus aureus	ATCC 33592 (MRSA)	1:100
Staphylococcus aureus	ATCC 6538	1:100
Staphylococcus aureus	NCTC 4163 (MRSA 2 ceppi clinici isolai)	1:100
Staphylococcus aureus	CIP 4.83	1:200
Staphylococcus aureus	SaFH73/a	1:100
Staphylococcus aureus	MRSA, origine suina	1:100
Staphylococcus epidermidis	ATCC 12228	1:100
Streptococcus faecalis	NCTC 775	1:100
Streptococcus pyogenes	ATCC 11229	1:100
Streptococcus suis	CB194	1:150
Streptococcus suis	ATCC 43765	1:100

Efficacia fungicida/ fermentativa

Organismo/ malattia	Ceppo	Concentrazione di diluizione
Aspergillus niger (spore)	AnFH85/a	1:33
Candida albicans	CaFH69/a	1:40
Candida albicans	Gbl 648	1:100

Organismo/ malattia	Ceppo	Concentrazione di diluizione
Fusarium moniliforme	ATCC 10052	1:50
Saccharomyces cerevisiae	ScFH68/a	1:40
Mentagrofiti di Trichophyton	ATCC 9533	1:50

LANXESS
Energizing Chemistry

Antec International Limited
Windham Road, Chilton Industrial Estate
Sudbury, Suffolk CO10 2XD, Regno Unito

Tel: +44(0)1787 377305
relyondisinfection@lanxess.com
www.relyondisinfection.com

©2018 LANXESS. Rely+On™ Virkon™ , LANXESS™ e il logo LANXESS sono marchi registrati di LANXESS Deutschland GmbH. Tutti i marchi registrati sono registrati in molti paesi in tutto il mondo.

Lanxess/ Rely+On™Virkon™/Italy/20. 06.18/G

KITERSAN

LINEA AMBIENTI E SUPERFICI

Modalità d'impiego

Può essere applicato con spugna, panno, mop e carrello strizzatore.

Per una efficace azione disinfettante battericida diluire al 4% con acqua (400 ml su 10 litri di acqua) e lasciare agire sulla superficie per 5 minuti.

Per la sanificazione giornaliera diluire allo 0,5 – 1% con acqua (50 – 100 ml su10 litri d'acqua).

Nel caso di superfici a diretto contatto con alimenti si consiglia di risciacquare.

Caratteristiche tecniche

COMPOSIZIONE	didecildimetil ammonio cloruro, tensioattivi non ionici, solventi idrosolubili, sequestranti, profumi, coloranti
ASPETTO FISICO	liquido trasparente rosa
PROFUMO	essenza fiorita
PESO SPECIFICO	0,99
ATTIVO	18 %
pH tal quale	9 ± 0,5
pH in soluzione d'uso	7,5 ± 0,5
SOLUBILITÀ IN ACQUA	completa
BIODEGRADABILITÀ	tutti i tensioattivi contenuti rispettano i requisiti di biodegradabilità aerobica completa stabiliti nell'Allegato III del Regolamento (CE) N. 648/2004
VALIDITÁ	36 mesi

Ulteriori informazioni

Pericolo - Provoca gravi lesioni oculari. Proteggere gli occhi. In caso di contatto con gli occhi: sciacquare accuratamente per parecchi minuti. Consultare un medico.

ESCLUSIVAMENTE PER USO PROFESSIONALE

Non miscelare con altri prodotti.

Dispositivi di protezione

Guanti in gomma o PVC

OFFICINA DI PRODUZIONE

(Autorizzazione Decreto Ministero della Sanità n° 9/2001 del 19/03/2001):
KITER S.r.l. – Via Assiano 7/B – 20019 Settimo Milanese – MI
È un PMC: leggere attentamente quanto riportato sulla confezione. (REG. N. 18534)

4 canestri da 5 lt.
4 canestri da 3 lt.
12 flaconi da 1 lt.

KITER Prodotti chimici per le pulizie professionali
KITER S.r.l. Via Assiano 7/B
20019 Settimo Milanese (MI)
ITALY - info@kiter.it - www.kiter.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

Optimum RTU Disinfettante

Presidio Medico Chiurgico - Registrazione Ministero della Salute n° 18772

Descrizione

Detergente disinfettante a base alcoolica per tutte le superfici a contatto con gli alimenti.

Caratteristiche principali

Optimum RTU Disinfettante è ideale per pulire a fondo e disinfettare tutte le attrezzature, i piani di lavoro, le macchine e tutte le superfici che vengono a contatto con gli alimenti nelle cucine e negli ambienti alimentari.
Facilita l'applicazione dei Sistemi H.A.C.C.P. e consente un'efficace sanificazione intermedia.

Benefici

- La sua formula, pronta all'uso, con sostanze antibatteriche (Dimetildidecil ammonio cloruro) garantisce l'igiene totale su tutte le superfici trattate.
- La particolare natura di **Optimum RTU Disinfettante**, a base di alcool asciuga velocemente.
- È ideale per la disinfezione frequente di piani di lavoro, attrezzature, e di macchine su cui è problematico l'uso di grosse quantità d'acqua.
- Le sostanze attive presenti in **Optimum RTU Disinfettante**, assicurano un'igienizzazione prolungata nel tempo.

Modalità d'uso

Rimuovere tutti i residui grossolani di sporco dalla superficie da trattare.
Applicare **Optimum RTU Disinfettante** direttamente sulla superficie da disinfettare.
Lasciare agire per alcuni secondi (in caso di sporco vecchio e incrostato lasciare agire alcuni minuti).
Strofinare con panni di carta monouso.

Settori di applicazione

Ristorazione: mense, self-service, ristoranti, caffetterie, bar, centri cottura
Grande distribuzione: supermercati, ipermercati, ecc.
Industria alimentare: industrie di lavorazione di carne, salumifici, pastifici, industrie di lavorazione di prodotti freschi/gastronomici
Laboratori alimentari: pasticcerie, gastronomie, gelaterie, panetterie, macellerie, pescherie, salumerie.

Caratteristiche tecniche

Stato fisico	Liquido limpido incolore
pH tal quale	10 – 11
Peso specifico [20°C]	0,960

I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica.

Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio

Per maggiori informazioni sull'utilizzo e lo smaltimento del prodotto consultare la scheda di sicurezza.

Conservare nei contenitori originali ben chiusi, evitando temperature estreme.

Informazioni ambientali

I tensioattivi contenuti sono biodegradabili secondo i criteri definiti dal Regolamento 648/2004/CE sui detergenti.

Diversey S.p.A. (I)
Via Milano, 150
20093 Cologno Monzese (MI)
Tel. 02 2580.1
Fax 02 2566960
www.diversey.com

© Copyright 2011 Diversey

SANIDART

PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO
Reg. Min. Sal. N° 20454

DISINFETTANTE UNIVERSALE RAPIDO
Presidio Medico Chirurgico Reg. Min. Sal. N° 20454

CARATTERISTICHE GENERALI

SANIDART è un disinfettante pulitore rapido senza risciacquo per la disinfezione, pulizia, smacchiatura e spolveratura delle superfici in ambiente comunitario e sanitario, quali scuole, case di riposo, ospedali, cliniche, laboratori, studi medici, nonché per disinfettare e pulire le superfici di Camere Bianche e Grigie. Contiene Clorexidina e Quaternari in soluzione idroalcolica per un'azione disinfettante rapida. Si usa per la disinfezione e pulizia di superfici lavabili nelle camere di degenza e nei locali di servizio.

CONDIZIONI DI IMPIEGO

Spruzzare il prodotto sulla superficie da pulire e stendere con un panno possibilmente in microfibra, lasciare agire 5 minuti per un'azione battericida e 15 minuti per un'azione lieviticida come previsto dalle norme: UNI-EN 1276:2009 / EC1:2011; UNI-EN 13697:2015; UNI-EN 1650:2013.
Ripassare con carta o panno meglio se in microfibra Extraklin.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

SANIDART è attivo su gram negativi, gram positivi, Pseudomonas e Candida Albicans e sui principali tipi di virus. Non è attivo sulle spore.
SANIDART è conforme ai test:

UNI-EN 1276:2009/EC1:2011	Attività battericida in sospensione
UNI-EN 13697:2015	Attività battericida di superficie
UNI-EN 1650:2013	Attività fungicida in sospensione
UNI-EN 13697:2015	Attività fungicida di superficie
UNI-EN 14476:2015	Attività virucida

I test di efficacia sono effettuati dal Laboratorio Mérieux (Chelab) – Via Fratta 25 – Resana (TV)

CARATTERISTICHE TECNICHE

Aspetto	liquido trasparente verde acqua
pH	7.2 ± 0.3
Peso specifico	0.958 g/ml
Contenuto in sostanza attiva	32%

SANIDART Composizione Chimica: 100 g di SANIDART contengono:

- Benzalconio Cloruro	: 0.5 g
- Clorexidina Digluconato	: 0.2 g
- Tensioattivi non ionici	: 1.5 g
- Alcooli, profumo, colore	: 30.1 g
- Acqua	: q.b. a 100 g

Il prodotto contiene tensioattivi con biodegradabilità primaria minima del 90% e biodegradazione aerobica completa conforme al Reg. (CE) n. 648/2004

ICA SYSTEM
UN PASSO AVANTI

AVVERTENZE

Non riutilizzare il contenitore dopo l'uso. Conservare il recipiente in luogo fresco.

Etichettatura

Attenzione

Liquido e vapori infiammabili. Provoca grave irritazione oculare.
Il prodotto è soggetto a Normativa ADR: **UN 1993 Classe 3 GI III**.
Prima dell'utilizzo leggere attentamente la scheda dati di sicurezza

Validità 2 anni a temperatura ambiente

ICA SYSTEM
UN PASSO AVANTI

Nuova FARMEC s.r.l.
Via W. Flemming, 7
37026 – Settimo di Pescantina (VR)
Tel. +39 045 6767672 - Fax +39 045 6757111
Sito internet: www.farmec.it - E-mail: farmec@ecolab.com

SCHEDA TECNICA

SEPTAMAN GEL

Presidio Medico Chirurgico per cute integra

Gel alcolico per l'antisepsi delle mani

Data emissione scheda	24-03-2004	Codice interno
Edizione n°	14	**PF324**
Data ultima edizione	14-11-2018	

1. Composizione

100 g di prodotto contengono:

	Componenti	g
Principi attivi:	Alcol etilico denaturato speciale (denaturante: Alcol isopropilico)	70,0
Eccipienti:	Glicerina, Alcol miristilico, addensanti, acqua depurata q.b. a	100, 0

2. Caratteristiche del prodotto

Septaman Gel é una soluzione alcolica incolore, in forma di gel, pronta all'uso per l'istantanea ed efficace disinfezione delle mani ed adatto ad un uso frequente, soprattutto in campo sanitario.
Contiene alcool etilico. Ha un'ottima tollerabilità cutanea, anche dopo un uso prolungato le mani restano morbide e lisce, grazie alla presenza di particolari sostanze emollienti e surgrassanti (glicerina ed alcool miristilico), che prevengono le screpolature epidermiche, mantengono inalterato lo strato lipidico naturale, favorendo la rigenerazione della componente lipidica della cute nonché il ripristino del pH fisiologico. Ha azione immediata e prolungata nel tempo.
Septaman Gel è formulato senza sostanze allergizzanti: non contiene profumi, essenze o coloranti che potrebbero provocare reazioni allergiche.

3. Campo e modalità d'impiego

Septaman Gel è caratterizzato dalla semplicità di utilizzo: la disinfezione delle mani può essere condotta ovunque ed in ogni momento, indipendentemente dalla presenza di acqua, inoltre, la formulazione in gel, ne consente un giusto dosaggio ed un'agevole applicazione sulla cute delle mani senza perdite di prodotto.

Septaman Gel è molto pratico all'uso in quanto non necessita d'aggiunta d'acqua né per il lavaggio né per il risciacquo.

Il prodotto è indicato per:

1. ***Antisepsi delle mani:*** frizionare 3 ml di prodotto (2 corse dell'erogatore manuale, dove presente) sulle mani asciutte e visibilmente pulite per 30 secondi e lasciare asciugare.

2. ***Disinfezione chirurgica delle mani:*** con 3 ml di prodotto (2 corse dell'erogatore manuale, dove presente) irrorare uniformemente tutta la superficie delle mani e degli avambracci asciutti e visibilmente puliti, frizionare per 45 secondi e lasciare asciugare.
   Ripetere l'operazione una seconda volta, per un totale di 90 secondi.

Septaman Gel è adatto per la disinfezione delle mani del personale sanitario in generale ed in ambito chirurgico. Il prodotto può avere anche un utilizzo domestico, grazie alla praticità d'uso. In ambito sanitario ***Septaman Gel*** è utilizzato in tutti i reparti dove l'igiene è importante come:

- corsie d'ospedale
- aree funzionali (sale operatorie, unità di cura intensiva)
- ambulanze
- laboratori
- ambulatori di diagnosi
- per la cura domiciliare di persone anziane e bambini.

4. Attività biocida

L'azione dell'alcool etilico è da attribuirsi alla capacità di denaturare le proteine della membrana citoplasmatica microbica. Le soluzioni più efficaci contengono il 60%-95% di alcool mentre concentrazioni più elevate sono meno potenti poiché le proteine non si denaturano facilmente in assenza di acqua, che facilita la penetrazione nella cellula batterica.

Gli alcoli in generale hanno un'eccellente attività antimicrobica in vitro contro batteri gram + e gram -, compresi patogeni farmaco-resistenti (es. MRSA e VRE), Mycobacterium tubercolosis, e vari miceti.

Come dimostrato da specifici studi d'attività biocida, ***Septaman Gel*** riduce efficacemente la flora batterica residente e transitoria della cute, con attività battericida (batteri gram+ e gram-), lieviticida, e virucida.

I test di efficacia antimicrobica sono stati condotti secondo i metodi pubblicati dal Comitato Europeo di Normazione (Comitato Tecnico CEN/TC 216) e sono riassunti nelle tabelle seguenti.

Attività	Concentrazione testata	Tempo di contatto	Abbattimento logaritmico
Battericida			
EN 13727 *Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli*	Tal quale	30 sec.	≥ 5 log
EN 1500 *(frizionamento igienico della cute)*	Tal quale	30 sec.	Superiore al prodotto utilizzato come riferimento
EN 12791 *(frizionamento chirurgico della cute)*	Tal quale	45 sec. + 45 sec.	Superiore al prodotto utilizzato come riferimento

Lieviticida			
EN 13624 *Candida albicans*	Tal quale	30 sec.	≥ 4 log
Virucida			
EN 14476 *Adenovirus, Poliovirus, Murine Norovirus*	Tal quale	30 sec.	≥ 4 log

5. Confezioni

Codice prodotto	*Imballo Primario*	*Imballo Secondario*
PF32410	Flacone da 1000 ml con tappo a vite e sigillo a ghiera	Cartone da 12 flaconi
PF32491	Flacone rettangolare da 1000 ml con tappo a vite e sigillo a ghiera	Cartone da 12 flaconi
PF32411	Flacone da 500 ml con tappo dosatore	Cartone da 20 flaconi
PF32489	Flacone rettangolare da 500 ml con tappo a vite e sigillo a ghiera	Cartone da 20 flaconi
PF32459	Flacone da 100 ml con tappo erogatore	Cartone da 48 flaconi
PF32480	Flacone da 100 ml con tappo erogatore	Cartone da 48 flaconi con espositore per 12 flaconi
PF32465	Cartuccia per ricarica da 1000 ml	Cartone da 12 unità
PF32410	Flacone da 1000 ml con tappo a vite e sigillo a ghiera	Cartone da 12 flaconi

Tutti gli imballi primari sono fabbricati con polietilene ad alta densità (PEHD) ad eccezione del flacone da 100 ml fabbricato in PETG. Tali materiali non contengono lattice e sono perfettamente compatibili con tutti i componenti del formulato.
Sono inoltre disponibili confezionamenti ermetici "**airless**": ogni flacone in PELD da 700 ml o 1000 ml è dotato di una valvola "**airless**" dedicata che garantisce la massima protezione ed igiene del prodotto, permettendo all'aria di uscire dal flacone in fase di erogazione del prodotto, ma non di rientrare. Ciò consente al prodotto contenuto nel flacone di non venire mai a contatto con l'aria esterna, proteggendolo da eventuali possibili fonti di contaminazione.

Codice prodotto	*Imballo Primario*	*Imballo Secondario*
PF32485	Flacone da 1000 ml airless con tappo a pompa	Cartone da 12 flaconi
PF32435	Flacone da 700 ml airless con tappo a pompa	Cartone da 12 flaconi

6. Stoccaggio e stabilità

Prodotto facilmente infiammabile.
Conservare il flacone ben chiuso, lontano da fiamme, scintille e qualsiasi fonte di calore, ad una temperatura compresa tra 5°C e 30°C. Non fumare. Conservare fuori dalla portata dei bambini.
La preparazione, nella confezione originale sigillata, ha validità di 36 mesi.
Una volta che ciascuna tipologia di confezione è stata aperta e, ove applicabile, richiusa correttamente al termine dell'utilizzo senza che il formulato sia contaminato da sostanze e/o agenti esterni, il prodotto mantiene la sua validità fino ad esaurimento del prodotto.

7. Controllo Qualità

I componenti (materie prime, contenitori, etichette, ecc.) e le fasi di lavorazione intermedie di ogni singolo lotto di produzione sono puntualmente ed accuratamente controllati seguendo le procedure previste dalle norme di certificazione ISO 9001.

8. Azienda titolare dell'autorizzazione e produttore
Nuova Farmec S.r.l. – Via W. Flemming 7 – 37026 Settimo di Pescantina (VR) - ITALIA

9. Registrazione Ministero della Salute: Presidio Medico Chirurgico n° **19059**

INFORMAZIONI RISERVATE AGLI OPERATORI SANITARI ED AGLI UTILIZZATORI

ICA SYSTEM
UN PASSO AVANTI

SEDE LEGALE E OPERATIVA
Via San Domenico Savio 34
31038 Castagnole di Paese (TV)
Tel. 0422 2934
Fax 0422 436066
mail@pec.icasystem.it
info@icasystem.it
www.icasystem.it

igienist SPUN

cod. 44100140

Rotolo umidificato (800 strappi) igienizzante a base di clorexidina per l'igienizzazione di superfici, piani di lavoro, scrivanie, punti di contatto (telefono, maniglie, ecc). Senza risciacquo.

Modalità d'uso: estrarre la salviettina dall'apertura e chiudere bene il coperchio. Strofinare il panno sulla superficie da trattare. Non risciacquare

SCHEDA TECNICA	
ARTICOLO	SECCHIO con panni impregnati di clorexidina
QUALITA'	Carta Crespata
COMPOSIZIONE	100% Pura Cellulosa
GRADO DI BIANCO	85%
VELI	1
GRAMMATURA	40g/m2
PRODOTTO	Rotolo
ALTEZZA	20cm
PERFORAZIONE	20cm
STRAPPI	800
FORMATO STRAPPO	20x20cm
LUNGHEZZA	160m
ANIMA	NO (estrazione centrale)
DIAMETRO	18 cm circa
PESO ROTOLO	3,2 kg circa
PESO SECCHIO	0,3kg circa
UNITA'	1 rotolo in secchio
BANCALE	4X3X6= 72 sacchi
ALTEZZA BANCALE	178cm

LINEE GUIDA SANIFICAZIONE PER COVID-19

FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
FIPE
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

afidamp
ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA

BAR-RISTORANTI

Le seguenti indicazioni operative sono volte ad orientare gli esercizi del comparto della ristorazione che, dopo la chiusura imposta dalle Autorità per contenere l'emergenza epidemiologica da Covid-19, necessitano di conoscere pratiche standardizzate virtuose per la pulizia e la disinfezione dei propri locali.

Ai sensi dell'art. 2, comma 1 del DPCM 17 maggio 2020, sull'intero territorio nazionale tutte le attività produttive industriali e commerciali devono rispettare, tra l'altro, i contenuti del protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali, riportato all'Allegato 12 del DPCM di cui sopra.

A norma del punto 4 di tale protocollo:

- l'azienda deve assicurare la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago;
- 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 n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione;
- occorre garantire la pulizia a fine turno e la sanificazione periodica di tastiere, schermi touch, mouse con adeguati detergenti, sia negli uffici, sia nei reparti produttivi;
- 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);
- nelle aree geografiche a maggiore endemia o nelle aziende in cui si sono registrati casi sospetti di COVID-19, in aggiunta alle normali attività di pulizia, è necessario prevedere, alla riapertura, una sanificazione straordinaria degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, ai sensi della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020.

Alla luce di quanto considerato, per i locali rimasti chiusi, che non abbiano effettuato neanche i servizi di *take away e delivery*, non situati nelle aree geografiche a maggiore endemia e che non abbiano avuto casi sospetti di Covid-19, **alla prima riapertura è sufficiente effettuare una pulizia approfondita degli ambienti.** Alla pulizia approfondita si consiglia di **affiancare la disinfestazione/derattizzazione** dei locali perché gli agenti infestanti potrebbero aver approfittato dell'assenza di movimento per proliferare.

Come sopra già rilevato, tutti gli esercizi devono invece provvedere a una pulizia giornaliera e a una sanificazione periodica dei locali, fatta salva la necessità di adempiere a specifiche operazioni previste nei protocolli/linee guida regionali.

È bene modulare la sanificazione delle aree in funzione del loro grado di contaminazione giornaliero e dedicare **particolare attenzione e maggiore frequenza** alla detersione e disinfezione di tutte le **superfici a rischio e/o maggiormente a contatto con le mani** (maniglie, interruttori, pulsanti, ecc.).

Si ricorda, inoltre, l'importanza dell'utilizzo di **prodotti professionali** che sono **studiati** appositamente **per affrontare tipologie di sporco e di contaminazione** più **complesse** di quelle domestiche (risolvibili con prodotti commerciali). I prodotti professionali, inoltre, hanno scheda tecnica e scheda di sicurezza, che indicano chiaramente ed inequivocabilmente, diluizioni, campi e corretta modalità d'impiego.

Per **evitare che il cliente porti eventuali contaminazioni all'interno del locale** è opportuno mettere a disposizione soluzioni **idroalcoliche per mani** all'esterno del locale o nelle immediate vicinanze dell'entrata e, al fine di rassicurare e informare la clientela, può essere valutata l'opportunità di comunicare le procedure adottate anche tramite l'utilizzo dei social o l'affissione fuori dal locale di tabelle riassuntive delle iniziative intraprese.

1. Le principali aree di pulizia/disinfezione

AREE CLIENTI

- Pulizia/disinfezione ambiente generale:
  - *pavimenti, pareti, interruttori, porte esterne e interne, maniglie, zerbini, ripiani, finestre, vetrate, caloriferi, lampade, ecc.*
- Pulizia/disinfezione dei servizi igienici (con frequenza):
  - *Pavimenti, superfici verticali, sanitari (anche esternamente), porte, maniglie porte, interruttori elettrici, griglie di areazione, scovolino wc, interruttore azionamento scarico, porta carta igienica, cestino rifiuti.*
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (*saliere, oliere, ecc.*).
- Pulizia/disinfezione dei menù: le linee guida di cui all'Allegato 17 del DPCM 17 maggio prevedono infatti che debbano essere utilizzati (in alternativa alla consultazione on line tramite app) menù in stampa plastificata da disinfettare dopo l'uso, oppure menù cartacei a perdere.
- Pulizia/disinfezione di tutto il materiale tessile compresi i rivestimenti di imbottiti:
  - *tovagliame, tendaggi, sedie, poltrone, divani, ecc...*

AREA CUCINA / BANCONE

- Pulizia/disinfezione ambiente generale:
  - *pavimenti, pedana (e sotto pedana), pareti, interruttori, porte, maniglie, ripiani, scaffalature, finestre, vetrate, lampade.*
- Pulizia/disinfezione delle varie attrezzature:
  - *piani di lavoro, lavelli, carrelli portavivande, vetrine porta cibo, ripiani scaffali.*
- Pulizia/disinfezione attrezzature specifiche:
  - *taglieri, coltelli, utensili, contenitori, ecc.*
- Pulizia/disinfezione macchinari specifici:
  - *affettatrice, tritacarne, impastatrice, ecc.*
- Pulizia/disinfezione reparto cottura:
  - *forni, piastre, fuochi, friggitrice, cuocipasta, ecc.*

- Pulizia/disinfezione comparti conservazione:
  - *celle frigorifere, abbattitori, pozzetti congelatori, ecc.*
- Pulizia/disinfezione macchine lavaggio:
  - *lavastoviglie, lavabicchieri, lavapentole, ecc.*

AREE DEDICATE AL PERSONALE

- Pulizia/disinfezione dei diversi ambienti e superfici:
  - *pavimenti, pareti, interruttori, porte esterne e interne, maniglie, zerbini, ripiani, finestre, vetrate, caloriferi, lampade, ecc.*
- Pulizia/disinfezione dei bagni (con adeguata frequenza):
  - *pavimenti, superfici verticali, sanitari (anche esternamente), porte, maniglie porte, interruttori elettrici, griglie di areazione, spazzolone, interruttore azionamento scarico, porta carta igienica, dispenser carta, cestino rifiuti ecc.*
- Pulizia/disinfezione degli spogliatoi, magazzini e aree ricovero:
  - *pavimenti, armadietti del personale, panchine, appendiabiti, mensole e ripiani sospesi, ecc.*
- Pulizia/disinfezione dell'area cassa:
  - *POS, schermi touch, ecc.*
- Pulizia/disinfezione dei contenitori per rifiuti (internamente ed esternamente)
- Pulizia/disinfezione dell'area ufficio:
  scrivania, schermi, tastiere, telefoni, mouse, ecc.

È bene, inoltre, prestare **particolare attenzione** alla pulizia e disinfezione di **superfici che possono generare contaminazioni indirette** *(contenitori rifiuti, cappe aspirazione, griglie di scarico, griglie d'areazione, condotte, impianti in quota e corpi illuminanti).*

Può risultare utile predisporre una tabella dei turni di pulizia e sanificazione effettuati.

2. La corretta sequenza delle operazioni di pulizia/disinfezione

Occorre premettere che **prima di ogni attività di disinfezione è necessario effettuare una profonda detersione delle superfici**, in quanto i principi attivi dei prodotti disinfettanti vengono neutralizzati dallo sporco. **In alternativa**, è possibile **utilizzare prodotti deter-disinfettanti** che svolgono contemporaneamente entrambe le funzioni, consentendo di dimezzare i tempi di applicazione. Inoltre, prima di maneggiare qualsiasi prodotto chimico, è raccomandato **leggere attentamente l'etichetta e/o la scheda tecnica**, rispettando le diluizioni di impiego e le modalità d'uso indicate e non miscelare mai prodotti chimici diversi. I prodotti per la pulizia vanno conservati in spazi idonei e, se travasati, occorre riportare l'etichetta nel nuovo contenitore.

Sequenza "tipo":

asportare residui grossolani > detergere con apposito prodotto > risciacquare (se necessario) > disinfettare con apposito prodotto > risciacquare (se necessario)

utilizzando un prodotto deter-disinfettante è possibile ottimizzare i tempi riducendo le operazioni come segue:

asportare residui grossolani > detergere con deter-disinfettante > risciacquare (se necessario)

3. Indicazioni operative per una pulizia approfondita

- Utilizzare sempre guanti nella manipolazione dei prodotti chimici e nelle operazioni di pulizia. Prima di entrare in contatto con occhi, bocca, naso o con i propri oggetti personali (es. il proprio cellulare), lavare accuratamente le mani con acqua (almeno 45 secondi), utilizzando un normale sapone liquido o un sapone disinfettante. Per l'asciugatura delle mani si consiglia l'uso di carta monouso che può essere utilizzata poi per chiudere il rubinetto e aprire la porta prima di buttarla. Successivamente al lavaggio, oppure in assenza di acqua, si può utilizzare un detergente in gel contenente almeno il 70% di alcool.

afidamp FIPE

- Per le operazioni di detersione, di disinfezione o di deter-disinfezione delle superfici maggiormente a contatto con clienti e personale, ricordarsi di **impregnare i panni con il detergente, il disinfettante o il deter-disinfettante e non spruzzare il prodotto sulla superficie.** Piegare il panno così da sfruttarne tutta la superficie al massimo possibile, "spiegando" e "ripiegando" il panno si permette di lavorare sempre con una superficie pulita. Ove consentito pulire con movimento a "S" per fasce regolari, attuando una lieve sovrapposizione.
- **L'utilizzo di attrezzature per pulizia distinte con un "codice colore"** aiuta notevolmente a ridurre il rischio di contaminazione incrociata.
- In alcune aree, il **lavaggio meccanico** (con ausilio di macchine) di pavimenti e superfici può ridurre notevolmente i tempi di pulizia. In questi casi, prestare attenzione alle indicazioni date dal produttore e alle normative di sicurezza inserite nel D.V.R.. Prestare particolare attenzione alla pulizia delle macchine a fine lavoro.
- Nelle zone dove **non è consentito il lavaggio meccanico dei pavimenti**, per le operazioni di spolveratura e di 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. Adottare sistemi che permettano il migliore impiego delle attrezzature e che garantiscano il minor rischio di contaminazione incrociata.
- Nella sanificazione di un locale operare dalle aree più pulite verso quelle più contaminate, procedere inoltre dall'alto verso il basso per prevenire la ricaduta dei microrganismi su aree precedentemente sanificate. **Pulire le superfici verticali prima del pavimento, il quale va pulito per ultimo, partendo dall'angolo più lontano per finire all'ingresso del locale**, al fine di asportare lo sporco che si è eventualmente depositato.
- Durante le operazioni di pulizia, è fortemente consigliato **arieggiare i locali**.
- Ad attività avviata ricordarsi **giornalmente di effettuare operazioni di aspirazione/spazzolatura di zerbini e passatoie**.
- Pulire tutte le attrezzature di lavoro a fine giornata. In particolare, il materiale tessile utilizzato per le pulizie deve essere lavato in lavatrice a 70° con normale detersivo per il bucato. In alternativa, si possono usare temperature inferiori purché con l'aggiunta di prodotti disinfettanti per il bucato: con i panni in microfibra possono essere utilizzati prodotti a base di Perossido di Idrogeno o di Acido Peracetico, con i panni in cotone possono essere utilizzati prodotti a base di Cloro.
- Prestare particolare attenzione alle operazioni che vedono la manipolazione di materiali in tessuto, in quanto anch'essi possono contribuire alla diffusione del virus per via aerea. Le tende e altri materiali di tessuto removibili devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60°C e detergente. Qualora non sia possibile il lavaggio a 60°C per le caratteristiche del tessuto, addizionare il ciclo di lavaggio con prodotti a base di cloro. Qualora non sia possibile la rimozione dei tessuti (es. sedie imbottite), si consiglia di utilizzare generatori di vapore secco saturo.

4. Indicazioni specifiche per la disinfezione da Covid-19

Dal momento che i coronavirus umani possono rimanere infettivi su superfici inanimate per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati devono essere sottoposti a completa pulizia e disinfezione, con detergenti e disinfettanti, prima di essere nuovamente utilizzati.

- Non è raccomandata pulizia a secco ma preferire pulizia a umido. Per ridurre il rischio di contaminazione e diffusione del COVID 19, sono **consigliati panni e frange monouso da smaltire subito dopo l'uso senza essere poggiati su altre superfici essendo** potenzialmente venuti in contatto con il virus. Se non fosse possibile optare per il monouso, sostituire a intervalli frequenti e programmati (possibilmente non oltre 24 ore), i panni e i mop/frange utilizzati per le pulizie. Per il successivo lavaggio, procedere come sopra illustrato.

L'operatore addetto alla lavanderia, deve prestare particolare attenzione nella manipolazione del materiale da pulire, da considerarsi potenzialmente infetto, adottando tutti gli accorgimenti necessari.

- Per la **disinfezione di pavimenti e superfici** si raccomanda l'uso di soluzioni disinfettanti a base di cloro alla concentrazione di 1000 ppm (0,1% di "Cloro Attivo") da un minimo di 2 minuti a un massimo di 5 minuti, dopo aver prima effettuato la detersione. È comunque possibile l'impiego di disinfettanti equipollenti a quelli a base di cloro, purché il prodotto abbia una attività virucida di documentata efficacia in accordo con la norma UNI EN 14476. Altri prodotti efficaci sono l'alcool al 70% in volume e 30-60 secondi di tempo di contatto e quelli che liberano ossigeno, quali il perossido di idrogeno alla concentrazione del 0,5% (5.000 ppm) e 5 minuti di tempo di contatto per applicazioni e stesure con panno o carta monouso e 15.000 ppm e 15 minuti di tempo di contatto per applicazioni con atomizzatori.

  Per maggiori dettagli sui disinfettanti da utilizzare in relazione all'emergenza Covid-19 fare riferimento al Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020: "*Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi*".

- Prima di utilizzare i prodotti detergenti e o disinfettanti **accertarsi**, tramite dei test sul materiale, che il prodotto utilizzato **non rechi danno alla superficie da trattare.** Per le superfici che possono essere danneggiate, **utilizzare altri principi attivi disinfettanti a dimostrata attività virucida** in accordo con la norma UNI EN 14476.

- Per una **corretta applicazione dei disinfettanti** è altresì consigliabile utilizzare panni in TNT monouso (usa e getta) o panni carta monouso da preimpregnare con una soluzione disinfettante idonea o da utilizzarsi con prodotti pronti all'uso in flacone con spruzzatore. Detti panni saranno da gettare subito dopo l'uso senza essere poggiati su altre superfici essendo potenzialmente venuti in contatto con il virus.

- È possibile procedere con la **disinfezione** mediante prodotti disinfettanti PMC o biocidi autorizzati e/o l'uso di "sanitizzanti" con sistemi di generazione *in situ*, come il perossido di idrogeno e l'ozono. L'uso di tali sistemi deve avvenire in ambienti non occupati e debitamente confinati, lasciando agire il prodotto per un adeguato tempo di contatto. In questa operazione l'impianto di areazione, compreso lo split, deve essere spento e, come sempre nelle operazioni di pulizia, occorre assicurare l'areazione dei locali trattati. **L'applicazione** di soluzioni disinfettanti mediante sistemi di generazioni *in situ* **deve comunque sempre essere preceduta dalle corrette procedure di detergenza**.

- Tutte le operazioni **di pulizia/disinfezione devono essere condotte da personale che indossa adeguati D.P.I.**, il quale dovrà essere adeguatamente informato in ordine alle procedure che consentono la rimozione in sicurezza dei D.P.I. (svestizione). Dopo l'uso, è consigliabile smaltire tali dispositivi come materiale potenzialmente infetto.

- **È necessario gestire correttamente l'igiene degli impianti aeraulici** (si vuole intendere sia i condotti di areazione che i semplici split), attraverso un'ispezione tecnica periodica, finalizzata a comprendere lo stato di contaminazione degli stessi. È necessario affidarsi ad aziende che abbiano i requisiti richiesti per questo tipo di interventi.

afidamp FIPE

Di seguito riportiamo i dati di stabilità del virus SARS-CoV-2 su differenti superfici:

SUPERFICI	PARTICELLE VIRALI INFETTANTI RILEVATE FINO A	PARTICELLE VIRALI INFETTANTI NON RILEVATE DOPO
carta da stampa e carta velina	30 minuti	3 ore
tessuto	1 giorno	2 giorni
legno	1 giorno	2 giorni
banconote	2 giorni	4 giorni
vetro	2 giorni	4 giorni
plastica	4 giorni	7 giorni
acciaio inox	4 giorni	7 giorni
mascherine chirurgiche strato interno	4 giorni	7 giorni
mascherine chirurgiche strato esterno	7 giorni	non determinato

Avvalendosi della consulenza di un esperto di pulizia professionale è possibile ottimizzare tutte le operazioni di pulizia, anche attraverso sistemi alternativi e/o innovativi

Fonti:

Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali, (Allegato 12 del DPCM 17 maggio 2020)

Linee Guida per la riapertura delle attività economiche e produttive approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome in data 16 maggio 2020 (Allegato 17 del DPCM 17 maggio 2020)

Protocollo per la prevenzione del Covid-19 nelle aziende del comparto della ristorazione a tutela dei lavoratori, degli imprenditori e consumatori del 23 aprile 2020

Circolare n. 5443 del Ministero della Salute del 22 febbraio 2020

DPCM 17 maggio 2020 "Disposizioni attuative del decreto legge 25 maggio 2020, n.19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid-19 e del decreto legge 16 maggio 2020, n. 33 recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID 19"

Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020.Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020)

Gruppo di Lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento. Versione del 15 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020)

Chin A.W. H., et al. Stability of SARS-CoV-2 in different environmental conditions The Lancet Microbe DOI

Indicazioni sulla sanificazione degli impianti aeraulici di AIISA

Documento ultimato il 22 Maggio 2020

FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
FIPE
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

FIPE Federazione italiana Pubblici Esercizi
Piazza G. G. Belli, 2 - 00153 Roma (RM)
Tel. 06.583921 - Fax: 06.58 8682
www.fipe.it e-mail: info@fipe.it

afidamp
ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA

AFIDAMP – Associazione Fornitori Italiani
Attrezzature, Macchine, Prodotti e Servizi per la Pulizia
Via Felice Casati, 32 – 20124 Milano – tel. 02 6744581
www.afidamp.it

Allegato 9 – Numeri di telefono da contattare in caso di necessità

- **1500** Numero di Pubblica utilità
- **800 833 833** Numero verde Supporto Psicologico
- **800 894 545** Numero verde Regione Lombardia
- **347 7448660** Numero Dr.ssa Aucello (medico del lavoro)