

# 3

## SANIFICAZIONE E IGIENIZZAZIONE

### 3.1 Prodotti e strumenti di sanificazione

Oltre a compiere le normali operazioni di pulizia vengono utilizzati prodotti che a contatto con le superfici si azionano efficacemente contro virus e batteri.

Nel rispetto delle linee guida emanate dal Ministero della Salute (circolare del 22/02/2020 pagina 6 e successive circolari) la sanificazione viene effettuata utilizzando soluzioni a base di:

- ipoclorito di sodio
- alcool al 70%
- perossido di idrogeno allo 0,5%

#### 3.1.1 Caratteristiche e utilizzo: ipoclorito di sodio

È un igienizzante clorattivo con un'alta capacità sgrassante e sbiancante, lo utilizziamo per la pulizia di sanitari, piani alimentari, cucine e pavimenti in ceramica e in gres. I prodotti a base di cloro stabilizzato vengono applicati con panno, frangia o nebulizzati con un trigger (spruzzino).

#### 3.1.2 Caratteristiche e utilizzo: alcool

È un igienizzante adatto a tutte le superfici lavabili. Lo utilizziamo per la sanificazione di finestre, specchi, pulsantiere, ascensori, corrimano, schermi tv e telefoni. I prodotti a base alcolica vengono applicati con panno, frangia o nebulizzati con un trigger (spruzzino).

#### 3.1.3 Caratteristiche e utilizzo: perossido di idrogeno

È un igienizzante adatto a tutte le superfici, anche le più delicate come legno e marmo. Lo utilizziamo per la sanificazione di arredi, sanitari, piani alimentari, cucine, pareti.

È stato scelto per la sanificazione delle camere in partenza e degli ambienti comuni compresi sala colazioni, ristorante e centro benessere in quanto è l'ideale anche per i tessuti potendo essere

spruzzato su poltrone, tende, tappeti e moquette. Il perossido di idrogeno viene nebulizzato con una macchina SANEX alimentata a batteria o cavo elettrico. **Le camere saranno sanificate alla partenza di un ospite o comunque prima che vi venga alloggiato un nuovo cliente. Durante il soggiorno di uno stesso ospite si procederà con la normale pulizia e igienizzazione delle superfici. La sala ristorante e la sala colazioni saranno sanificati giornalmente mentre le altre aree comuni saranno sanificati periodicamente e igienizzati giornalmente.**

La Donatello Hotels srl specifica che la scelta per la sanificazione non è ricaduta sull'ozono (molto diffuso nel settore alberghiero) in quanto al momento della stesura del presente protocollo non ci sono evidenze nella letteratura scientifica sulla sua efficacia quale presidio da utilizzare per la prevenzione della trasmissione dell'infezione da SARS-Cov-2 (vedasi circolare della Direzione Centrale della Sanità n.850/A.P.1 -2056 del 16 marzo 2020).

**Alla fine del presente protocollo sono consultabili tutte le schede tecniche dei prodotti utilizzati.**

### 3.2 Procedura di pulizia e sanificazione delle superfici

La sanificazione delle superfici viene eseguita dopo aver completato le normali operazioni di pulizia, ossia l'operatore pulisce tutte le superfici e poi fa un secondo passaggio per igienizzarle.

### 3.3 Procedura di pulizia e sanificazione di pavimenti e moquette

Al termine delle operazioni di pulizia e sanificazione di tutte le superfici, si procede al lavaggio dei pavimenti con un detergente neutro di manutenzione.

I pavimenti delle camere di partenza e quelli delle aree comuni vengono sanificati con nebulizzazione, tramite macchinario SANEX, di un prodotto a base di perossido di idrogeno.

### 3.4 Strumenti manuali di pulizia e sanificazione

I prodotti di pulizia e sanificazione vengono distribuiti sulle superfici con questi strumenti:

- panni in microfibra
- salviette monouso

I panni in microfibra vengono a loro volta quotidianamente sanificati immergendoli in acqua con aggiunta di una pastiglia cloroattiva.

## 3.5 Sanificazione degli ambienti

Per una corretta igiene, oltre a tutte le superfici, viene sanificato l'intero ambiente tramite nebulizzazione nell'aria di una soluzione a base di perossido di idrogeno.

## 3.6 Sanificazione e cura delle aree comuni

Per garantire ambienti igienizzati e sicuri si sono adottate le seguenti misure:

- sanificazione delle aree comuni a intervalli regolari durante l'arco della giornata, ponendo particolare attenzione alle superfici e agli oggetti più sensibili, ossia quelli che vengono toccati con una frequenza maggiore e che sono, quindi, più a rischio di contagio come il banco della reception, gli ascensori e i relativi pulsanti, le maniglie, gli interruttori, i corrimano, i dispenser igienizzanti per le mani e i bagni
- aerazione costante degli ambienti
- sanificazione dei pavimenti con una soluzione a base di perossido di idrogeno. Per evitare contaminazioni dall'esterno all'interno della struttura, tale operazione include un raggio esterno di 10 metri dalla porta di ciascun ingresso
- intensificazione della pulizia delle scale, perché si prevede un aumento della propensione a preferirle all'ascensore
- predisposizione di 29 dispenser igienizzanti per le mani nei punti più sensibili come le entrate della struttura, in tutte le aree comuni, nei corridoi e agli sbarchi degli ascensori
- disposizione nei punti più visibili degli spazi comuni le comunicazioni per gli ospiti relative ai corretti comportamenti da tenere rispetto a prevenzione e sicurezza
- creazione di un registro delle azioni eseguite indicante data, ora, locale sanificato, nome dell'operatore, per avere traccia delle attività svolte

## 3.7 Sanificazione al ricevimento

Lo staff del ricevimento è responsabile della sanificazione di:

- tessere magnetiche/chiavi e portachiavi delle camere
- cancelleria
- spillatrici
- banco reception a intervalli regolari
- telefono (ad ogni cambio turno o prima dell'utilizzo da parte di un altro collaboratore)

- terminali pos
- tastiera e mouse dei computer
- schermi touch
- barriere protettive

Per queste procedure è stata creata un'apposita check-list visionabile alla fine del presente protocollo.

### **3.8 Sanificazione e cura delle aree riservate ai collaboratori**

Per garantire ambienti igienizzati e sicuri si sono adottate le seguenti misure:

- pulizia e sanificazione dei back-office, uffici e bagni a seconda dell'utilizzo, con particolare attenzione alle superfici e agli oggetti più sensibili, ossia quelli che vengono toccati con una frequenza maggiore e che sono, quindi, più a rischio di contagio come maniglie, interruttori, corrimano, dispenser igienizzanti per le mani e pulsantiere
- nei bagni presenza di salviette igienizzanti
- sanificare i pavimenti con una soluzione a base di perossido di idrogeno
- aerazione costante dei locali
- predisposizione di dispenser di gel igienizzanti
- creazione di un registro delle azioni eseguite indicante data, ora, locale sanificato, nome dell'operatore, per avere traccia delle attività svolte

### **3.9 Sanificazione della sala ristorante**

Per il ristorante, in quanto luogo frequentato da persone diverse, è stata predisposta una pulizia profonda e una sanificazione accurata ad ogni servizio secondo i seguenti criteri:

- cambio del coprimacchia (sia che si tratta di stoffa che di carta) ad ogni ospite
- igienizzazione delle bottiglie prima di riporle in frigo
- igienizzazione delle glacette, dei secchielli per il ghiaccio e dei portasecchielli ad ogni utilizzo
- igienizzazione dei menù prima di presentarli all'ospite
- igienizzazione dei seggiolini per bambini prima di ogni utilizzo

A fine servizio è prevista la sanificazione con nebulizzazione di perossido di idrogeno di:

- porte e maniglie
- piano e gambe dei tavoli
- seduta, schienale e gambe delle sedie
- eventuali mobili di servizio
- carrelli di servizio
- menù
- dispenser gel igienizzante
- vetri
- pavimento

E' prevista inoltre la sanificazione tramite lavaggio ad alte temperature di:

- posate
- bicchieri

Per queste procedure è stata creata un'apposita check-list visionabile alla fine del presente protocollo.

### **3.10 Sanificazione del bar**

Per i punti bar, dove vengono utilizzati una gran quantità di stoviglie e utensili, sono state predisposte procedure di igienizzazione al termine di ogni turno e, ove necessario, anche tra un utilizzo e l'altro:

- il banco al termine di ogni consumazione (e in ogni sua parte a fine turno)
- i tavoli e le sedie appena si liberano
- i vassoi dopo ogni utilizzo
- i frigoriferi e le relative maniglie
- il fabbricatore del ghiaccio ad ogni fine turno
- le stoviglie con lavaggi ad alta temperatura
- le posate con lavaggi ad alta temperatura
- la macchina del caffè, compresi i manici dei gruppi
- le spine di tutte le bevande

- gli erogatori delle bevande
- i ripiani per i bicchieri
- le vetrine di esposizione
- i lavandini
- la rubinetteria
- la lavastoviglie
- i dispenser di gel igienizzante
- i pavimenti

Il personale sarà sempre fornito di guanti e mascherine

Per queste procedure è stata creata un'apposita check-list visionabile alla fine del presente protocollo.

### **3.11 Sanificazione della cucina**

Per la cucina sono state predisposte le seguenti azioni:

- tenere un registro delle attività eseguite indicante data, ora e nome dell'operatore
- presenza di igienizzanti per le mani a disposizione dello staff
- intensificazione della pulizia degli utensili che vengono utilizzati con maggiore frequenza e da più persone
- organizzazione del lavoro in modo da limitare il contatto fisico tra i membri dello staff
- sanificazione degli ambienti tramite nebulizzazione di perossido di idrogeno al termine di ogni turno

### 3.11.1 Cosa viene sanificato in cucina

pavimenti	girarrosto
porte	friggitrice
pareti	lavandini e rubinetteria
piani di lavoro	celle frigorifere
taglieri	armadi
coltelli	ripiani per alimenti
utensili	vetrine per cibi
macchinari	contenitori per rifiuti
forni	lavastoviglie
piastre	bagni

Per queste procedure è stata creata un'apposita check-list visionabile alla fine del presente protocollo.

### 3.12 Sanificazione per le sale meeting

Meeting e congressi sono per loro natura eventi aggreganti e quindi espongono i partecipanti ad un rischio maggiore di contagio. Abbiamo comunque predisposto una gestione degli spazi e la messa in atto di comportamenti idonei per rendere comunque possibile organizzare questo tipo di iniziative. Nello specifico abbiamo adottato le seguenti misure preventive:

- sanificazione degli spazi congressuali dopo l'allestimento con nebulizzazione di prodotti a base di perossido di idrogeno
- sanificazione degli ambienti a intervalli regolari, durante l'evento, concordati con il cliente, ponendo particolare attenzione alle superfici e agli oggetti più sensibili, ossia quelli che vengono toccati con una frequenza maggiore e che sono, quindi, più a rischio di contagio come maniglie, pulsantiere, corrimano, rubinetteria, dispenser per gel mani
- sanificazione dei desk di registrazione e di accoglienza
- programmazione della sanificazione dei bagni con frequenza oraria o con un servizio continuo, in base al numero dei partecipanti
- sanificazione dei dispositivi (come computer per la proiezione, mouse, giraslide, puntatore laser, microfoni ecc.) dopo l'uso e prima del loro utilizzo da parte di un'altra persona
- predisposizione di dispenser di gel igienizzante per le mani, all'entrata e all'interno della sala, vicino al tavolo dei relatori, nel foyer, ai desk di registrazione e di accoglienza, agli sbarchi degli ascensori, nelle aree comuni e nei bagni
- predisposizione di una barriera protettiva ai desk di registrazione e di accoglienza

- posizionamento delle sedie all'interno della sala meeting ad almeno un metro di distanza l'una dalle altre
- assegnazione di un posto fisso numerato a ciascun partecipante da mantenere per tutto l'evento
- organizzazione dell'accesso e dell'uscita dalla sala con ingressi diversi, indicati da apposita segnaletica
- scaglionamento degli accessi e delle uscite
- prima dell'inizio dei lavori, intervento di un responsabile dell'hotel nel quale si specificano i comportamenti da rispettare
- posizionamento dell'eventuale podio a una distanza di almeno 2 metri da qualsiasi altra persona e garantire la distanza minima di un metro per i relatori seduti al tavolo
- creazione di un registro delle azioni eseguite indicante data, ora, locale sanificato, nome dell'operatore, per avere traccia delle attività svolte

### 3.13 Sanificazione e consigli di utilizzo per la palestra

Avendo deciso di mantenere in funzione la palestra, abbiamo adottato le seguenti misure preventive e regole di comportamento:

- regolamentazione degli ingressi
- allungamento degli orari di possibile utilizzo
- riduzione del numero di attrezzi per poterli posizionare tra loro ad almeno 2 metri di distanza
- predisposizione di dispenser di gel igienizzante per le mani all'interno della sala
- predisposizione all'interno della sala di una postazione fornita di guanti monouso, spray virucida e bobina di carta per la sanificazione degli attrezzi da parte degli ospiti prima e dopo l'utilizzo
- esposizione di adeguata cartellonistica in cui sono indicati agli ospiti i comportamenti da tenere soprattutto relativamente al punto di cui sopra
- sanificazione giornaliera di tutto l'ambiente con prodotto a base di perossido di idrogeno

### 3.14 Sanificazione area giochi bimbi

Al momento della stesura del presente protocollo l'OMS sconsiglia l'apertura di aree giochi per bambini pur non vietandolo. Per questo motivo abbiamo deciso per il momento di non



consentirne l'accesso.

Nel caso la situazione dovesse cambiare e l'OMS o le autorità sanitarie nazionali o regionali rivedessero tale posizione abbiamo predisposto anche per l'area giochi del nostro ristorante le seguenti misure:

- accoglienza dei bambini nello spazio giochi solo se accompagnati da un adulto che sarà responsabile della loro sicurezza, tenendoli alla corretta distanza
- all'ingresso dell'area giochi distribuzione di copriscarpe anche per i bambini
- predisposizione di dispenser di gel igienizzante per le mani sia all'entrata che all'interno dei locali dedicati ai bambini
- adeguata informativa in cui si invitano tutti a disinfettarsi le mani all'ingresso e all'uscita dell'area giochi
- sanificazione, dopo la normale pulizia, di tutte le superfici con un prodotto a base di ipoclorito di sodio o alcool
- sanificazione dell'ambiente e dei giochi con una soluzione nebulizzata di perossido di idrogeno (durante l'orario di chiusura)

### **3.15 Sanificazione impianto di climatizzazione**

E' stata predisposta una pulizia frequente di prese e griglie di ventilazione di camere e ambienti comuni con una soluzione a base alcolica al 75% (Rapporto ISS Covid-19 n.5/20 pag.4).

Occorre specificare che le camere delle strutture di proprietà della Donatello Hotels srl non hanno sistemi di ricircolo dell'aria comuni, ogni stanza ha un proprio sistema di ricircolo e di conseguenza una volta sanificato ambiente e superfici di contatto non può esserci pericolo di diffusione del virus tramite il sistema di aerazione.