



STRUTTURE RICETTIVE: **GESTIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO DA SARS-COV-2**

Dott. Luca Paladino
Biologo Nutrizionista e consulente in Biosicurezza



"pericolo" o "elemento di pericolo"

<<Agente **biologico**, **chimico** o **fisico**
contenuto in un alimento o mangime, o
condizione in cui un alimento o un mangime
si trova, in grado di provocare un **effetto**
nocivo sulla salute>>



"rischio"

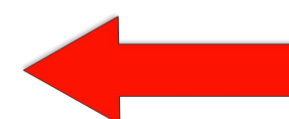
<<Funzione della **probabilità** e della **gravità**
di un effetto nocivo per la salute, conseguente
alla presenza di un pericolo>>

IL BUON PROFESSIONISTA DEVE..

CONOSCERE LA NORMATIVA EUROPEA,
NAZIONALE E REGIONALE



CAPIRE COSA DOVRA'
FARE ED AVERE OCCHIO
CLINICO PER EVENTUALI
CRITICITA'



INTERAGIRE CON
COMPETENZA CON IL
TITOLARE
DELL'AZIENDA
ALIMENTARE E CON GLI
ENTI DI VIGILANZA



ESSERE FLESSIBILE QUANDO
OPPORTUNO

COME PROPORSI

VANTAGGI PER L'AZIENDA RICETTIVA:

- Miglioramento della sicurezza e dei servizi offerti ai clienti
- Migliore formazione del personale
- Ottimizzazione degli spazi della struttura



- Risparmio economico (anche da eventuali sanzioni)
- Aumento della clientela con conseguente aumento del reddito



COME PROPORSI

Fare in modo da essere contattati direttamente dall'azienda,
anche mediante collaborazioni con:

- Consulenti del lavoro/Commercialisti
- Tecnici di vario genere (Architetti, geometri, ingegneri)
- Consulenti per la sicurezza sui luoghi di lavoro/esperti in antincendio
- Associazioni di categoria (convenzioni)
- Intermediari e gestori delle strutture



PREVENTIVO



L'elaborazione del preventivo **deve** considerare:

- La **realtà del periodo**
- La tipologia di esercizio e quindi il **rischio** associato
- Il valore che diamo alla nostra **professionalità** e al nostro tempo

La elaborazione del preventivo **può** considerare:

- La **planimetria** del locale (vani, superfici, ecc)
- Numero di **dipendenti**
- **Attrezzature** presenti
- Numero di **appuntamenti/prelievi** di verifica



MODELLO GOOGLE

Indirizzo email *

Indirizzo email valido

Questo modulo raccoglie gli indirizzi email. [Modifica impostazioni](#)

DENOMINAZIONE AZIENDA

Testo risposta lunga

RAGIONE SOCIALE

Testo risposta lunga

SETTORE DI RIFERIMENTO

Testo risposta lunga





MODELLO GOOGLE

INDIRIZZO

Testo risposta lunga

.....

PARTITA IVA

Testo risposta breve

.....

CODICE FATTURAZIONE ELETTRONICA O PEC

Testo risposta breve

.....

NOME E COGNOME TITOLARE/RESPONSABILE

Testo risposta lunga

.....





MODELLO GOOGLE

N. TELEFONO TITOLARE/RESPONSABILE

Testo risposta breve

EMAIL TITOLARE/RESPONSABILE

Testo risposta breve

ALTRE SEDI OPERATIVE

Testo risposta lunga

NUMERO DI DIPENDENTI (se si lavora da soli scrivere 0)

Testo risposta breve



MODELLO GOOGLE

TIPO DI ATTIVITA'

Testo risposta lunga

MEDIA n. di persone che accedono ai locali AL GIORNO

Testo risposta breve

MEDIA n. di dipendenti/collaboratori PER TURNO

Testo risposta breve

QUANTI E QUALI FORNITORI EFFETTUANO CONSEGNE PRESSO L'AZIENDA?

Testo risposta lunga



Enpab
Ente Nazionale di
Previdenza e Assistenza
a favore dei Biologi





MODELLO GOOGLE

Presenza di ASCENSORE (specificare se a uso pubblico o solo del personale)

Testo risposta lunga

Presenza di mezzo per le consegne e tipologia con TARGA

Testo risposta lunga

Presenza di impianto di CLIMATIZZAZIONE e tipologia

Testo risposta lunga

Allegare PLANIMETRIA con stima degli ambienti e distinzione tra i locali aperti al pubblico e locali riservati al personale

📁 Aggiungi file





MODELLO GOOGLE

Qui puoi scrivere eventuali dettagli sulla suddivisione degli SPAZI INTERNI

Testo risposta lunga

Elenco PRODOTTI attualmente utilizzati per le PULIZIE E SANIFICAZIONI



Testo risposta lunga

Se possibile allegare FOTO ETICHETTE dei prodotti attualmente utilizzati per le pulizie e sanificazioni

📁 Aggiungi file





RIFERIMENTI NORMATIVI



- Decreto legge 17 marzo 2020, n. 18
- Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro - 14 marzo 2020
- DPCM 11 marzo 2020
- Decreto legge 23 febbraio 2020, n. 6
- DPCM 26 Aprile 2020
- Ordinanza regione Campania n.42 del 2 Maggio
- Ordinanza regione Campania n.41 del 1 Maggio
- Ordinanza regione Campania n. 39 del 25 Aprile
- Ordinanza regione Campania n.37 del 22 Aprile
- DPCM 17 maggio 2020
- Ord. Reg. Campania n 51 del 24 maggio (Allegato sub 1 – Strutture ricettive)
- Linee di indirizzo per riapertura di Attività Economiche, Produttive e Ricreative



RIFERIMENTI PER SANIFICAZIONE

«...i suddetti virus sono efficacemente inattivati da adeguate procedure di sanificazione che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di uso ospedaliero, quali **ipoclorito di sodio (0.1% -0,5%) ed etanolo (62-71%)** per un tempo di contatto adeguato» (Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22.02.2020)





AZIENDA:

SCHEDA PER IL CONTROLLO DELL' IGIENE DEI LOCALI

I locali sono puliti e vengono sanificati come previsto almeno 2 volte al giorno?

Mese: _____ **Anno:** _____ **Firma del responsabile:** _____

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
si																															
no																															

Mese: _____ **Anno:** _____ **Firma del responsabile:** _____

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
si																															
no																															

Mese: _____ **Anno:** _____ **Firma del responsabile:** _____

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
si																															
no																															

**In caso di risposta negativa "NO" occorre eliminare l'inconveniente pulendo i locali prima di riprendere il lavoro.
Le pulizie e le eventuali azioni correttive vanno eseguite come prescritto dal manuale di autocontrollo.**





Ente Nazionale di
Previdenza e Assistenza
a favore dei Biologi

AZIENDA:

SCHEDA PER IL CONTROLLO DELL' IGIENE DELLE ATTREZZATURE, DEGLI UTENSILI E DELLE SUPERFICI PIÙ A RISCHIO

Utensili, piani di lavoro, maniglie, porte, finestre, tavoli, interruttori, servizi igienici, rubinetti, lavandini, sedie, tastiere, telecomandi e altre superfici ad alto contatto vengono sanificati come previsto ad ogni utilizzo?

Mese: _____ **Anno:** _____ **Firma del responsabile:** _____

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
si																															
no																															

Mese: _____ **Anno:** _____ **Firma del responsabile:** _____

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
si																															
no																															

Mese: _____ **Anno:** _____ **Firma del responsabile:** _____

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
si																															
no																															

In caso di risposta negativa "NO" occorre eliminare l'inconveniente eseguendo le pulizie prima di riprendere il lavoro. Le pulizie e le eventuali azioni correttive vanno eseguite come prescritto dal manuale di autocontrollo.



SLAM
CORSI E FORMAZIONE

**Il biologo
consulente
Aziendale**

CORSO FAD



NELLE
STRUTTURE
SANITARIE

NELLA FILIERA
AGRO
ALIMENTARE



AZIENDA:

SCHEMA PER IL CONTROLLO DELL' AERAZIONE DEI LOCALI

I locali devono essere areati direttamente dall'esterno in modo frequente, almeno 4 volte al giorno mediante aperture delle finestre per un tempo di almeno 15 minuti per ogni apertura?

Mese: _____ **Anno:** _____ **Firma del responsabile:** _____



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
si																															
no																															

Mese: _____ **Anno:** _____ **Firma del responsabile:** _____

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
si																															
no																															

Mese: _____ **Anno:** _____ **Firma del responsabile:** _____

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
si																															
no																															

**In caso di risposta negativa "NO" occorre procedere a una sanificazione straordinaria.
Le eventuali azioni correttive vanno eseguite come prescritto dal manuale di autocontrollo.**



AZIENDA:

SCHEDA PER IL CONTROLLO DELLE TEMPERATURE CORPOREE

Le temperature devono essere registrate a inizio giornata lavorativa e al check in. Tutti i dipendenti e gli ospiti hanno una temperatura corporea inferiore a 37,5°C?

Mese: _____ **Anno:** _____ **Firma del responsabile:** _____

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
si																															
no																															

Mese: _____ **Anno:** _____ **Firma del responsabile:** _____

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
si																															
no																															

Mese: _____ **Anno:** _____ **Firma del responsabile:** _____

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
si																															
no																															

Le eventuali azioni correttive vanno eseguite come prescritto dal manuale di autocontrollo.





AZIENDA:

All'interno dei locali sono state presenti persone con COVID-19?

Mese: _____ Anno: _____ Firma del responsabile: _____

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
si																															
no																															

Mese: _____ Anno: _____ Firma del responsabile: _____

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
si																															
no																															

Mese: _____ Anno: _____ Firma del responsabile: _____

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
si																															
no																															

In caso di risposta negativa "SI" occorre effettuare pulizia e sanificazione dei locali secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione.
Le pulizie e le eventuali azioni correttive vanno eseguite come prescritto dal manuale di autocontrollo.





Sub - ALLEGATO 1 - MODELLO DI SCHEDA DI ANAMNESI PERSONALE

Nome Cognome

Codice Fiscale Tel. (cellulare)

titolare/dipendente dell'esercizio

nato a il, residente in via/piazza

..... n.

consapevole delle conseguenze penali previste in caso di dichiarazioni mendaci a pubblico ufficiale (art. 495 c.p.),

DICHIARA SOTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- di non essere sottoposto alla misura della quarantena, ovvero di non essere risultato positivo al COVID19;

ed inoltre:

1 Ha avuto una delle seguenti esposizioni negli ultimi 14 giorni?

- Stretto contatto (faccia a faccia) o nello stesso ambiente chiuso con un caso sospetto o confermato di covid-19 senza utilizzo DPI. ☐ SI ☐ NO

- Assistenza a caso sospetto o confermato di covid-19 senza utilizzo DPI. ☐ SI ☐ NO

2 Ha avuto uno dei seguenti sintomi?

- Tosse ☐ SI ☐ NO

- Dispnea ☐ SI ☐ NO

- Disturbi gastrointestinali ☐ SI ☐ NO (5-6 o più scariche diarroiche)

- Febbre ☐ SI ☐ NO

Data

Firma del Lavoratore





INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 ("GDPR" o "Regolamento")

Sommario

Art. 1. Identità e dati di contatto del Titolare del Trattamento dei dati personali

Art. 2. Finalità e base giuridica del trattamento dei dati personali

Art. 3. Categorie di soggetti a cui il Titolare del Trattamento comunica i dati personali dell'utente (destinatari)

Art. 4. Conservazione dei dati personali

Art. 5. Comunicazione a terzi

Art. 6. Trasferimento verso Paesi terzi

Art. 7. Diritti dell'interessato

Art. 1. Identità e dati di contatto del Titolare del Trattamento

[Redacted] ("Titolare del Trattamento") è titolare del trattamento dei dati personali delle persone che accedono presso questa sede ed avente come oggetto i dati raccolti per la finalità ivi indicata.

Gli estremi identificativi e i dati di contatto del Titolare del Trattamento sono i seguenti:

- **[Redacted]**
- **[Redacted]** con sede in **[Redacted]**
- **[Redacted]**
- Telefono: **[Redacted]**

Art. 2. Finalità e base giuridica del trattamento dei dati personali

Per accedere ai locali di questa sede del Titolare del Trattamento è necessario rilevare in tempo reale la temperatura corporea, l'assenza di altri sintomi legati al Sars-CoV2, la non provenienza dalle zone a rischio epidemiologico e l'assenza di contatti, negli ultimi 14 giorni, con soggetti risultati positivi al COVID-19 (o sospetti tali). A tal scopo è predisposto un apposito modello di anamnesi personale da compilare al rientro in azienda e (senza la necessità di redigere quotidianamente il modello) il Covid Manager verifica quotidianamente che permangano le condizioni di sicurezza ivi specificate.





Queste misure sono rese necessarie per impedire la diffusione del coronavirus COVID-19, anche ai sensi di quanto indicato nel *“Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro”* sottoscritto in data 14 marzo 2020.

Il Protocollo è stato sottoscritto su invito del Presidente del Consiglio dei ministri, del Ministro dell'economia, del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, del Ministro dello sviluppo economico e del Ministro della salute, che hanno promosso l'incontro tra le parti sociali, in attuazione della misura, contenuta all'articolo 1, comma primo, numero 9), del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 marzo 2020, che in relazione alle attività professionali e alle attività produttive raccomanda intese tra organizzazioni datoriali e sindacali.

La rilevazione in tempo reale della temperatura (e la raccolta degli altri dati) costituisce un trattamento di dati personali.

La finalità di questo trattamento è esclusivamente la prevenzione del contagio da COVID-19.

La base giuridica del trattamento è la necessità di adempiere a un obbligo legale al quale il Titolare del Trattamento è soggetto (art. 6 lett. c) del GDPR), vale a dire l'implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. 1, n. 7, lett. d) del DPCM 11 marzo 2020.

Permettere la rilevazione della temperatura in tempo reale (e la raccolta degli altri dati di cui sopra) è un trattamento del dato personale necessario per accedere ai locali. Pertanto, un eventuale rifiuto comporterà l'impossibilità da parte del Titolare del Trattamento di adempiere a un obbligo di legge e, conseguentemente, l'impossibilità da parte Sua di accedere ai locali.

Art. 3. Categorie di soggetti a cui il Titolare del Trattamento comunica i dati personali dell'utente (destinatari)

Qualsiasi dato personale raccolto ai sensi della presente informativa sarà trattato da personale del Titolare del Trattamento preposto al trattamento e che agisce per il Titolare del Trattamento in qualità di designato ai sensi dell'art. 2-*quaterdecies* del decreto legislativo 101/2018.

Art. 4. Conservazione dei dati personali

Il Titolare del Trattamento non conserva il dato personale acquisito successivamente alla rilevazione in tempo reale della temperatura e non certifica altri dati se non la prima volta al rientro in azienda (come da modello).

Il Titolare del Trattamento si può limitare a registrare il superamento della soglia di temperatura (o la risposta ad altri quesiti) solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali.

Qualsiasi dato personale raccolto in base alla presente informativa sarà conservato dal Titolare del Trattamento fino al termine dello stato di emergenza decretato a livello nazionale o locale in conseguenza della diffusione del COVID-19.

In ogni caso, una volta cessato lo stato di emergenza, qualsiasi dato personale conservato dal Titolare del Trattamento ai sensi della presente informativa sarà cancellato da parte dello stesso Titolare del Trattamento.

Art. 5. Comunicazione a terzi

Qualsiasi dato personale raccolto dal Titolare del Trattamento non sarà diffuso o comunicato a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (es. in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19).

Art. 6. Trasferimento verso Paesi terzi

Nessun dato personale raccolto ai sensi della presente informativa sarà trasferito e conservato in Paesi terzi.

Art. 7. Diritti dell'interessato

Il Titolare del Trattamento La informa che nell'ambito del trattamento dei Suoi dati personali Lei gode di tutti i diritti previsti dal Regolamento, in particolare:

- del diritto di accesso ex art. 15 del Regolamento
- del diritto di rettifica ex art. 16 del Regolamento
- del diritto alla cancellazione (diritto all'oblio) ex art. 17 del Regolamento
- del diritto di limitazione di trattamento ex art. 18 del Regolamento

Fatto salvo ogni altro ricorso amministrativo o giurisdizionale, Lei – qualora ritenga che il trattamento che La riguarda violi il Regolamento - ha il diritto di proporre reclamo a un'autorità di controllo, segnatamente nello Stato membro in cui risiede abitualmente, lavora oppure del luogo in cui si è verificata la presunta violazione.

Per presa visione di quanto sopra, il dipendente

Luogo e data

Firma





MODELLO CONSEGNA DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Con riferimento a quanto disposto dal piano di prevenzione anti Covid19, si consegnano al Sig. _____ dipendente della Ns. azienda i Dispositivi di Protezione Individuale sotto riportati.

Si ricorda al lavoratore che:

ni D P I devono essere usati per gli usi previsti e secondo le informazioni del fabbricante,

ni D P I non devono essere modificati di propria iniziativa,

ni il lavoratore deve avere cura dei DPI assegnati,

Quantità	D P I consegnati
	<i>mascherina chirurgica</i>
	<i>Guanti</i>

Tutti i DPI monouso di cui sopra vengono messi a disposizione a perdere.

I lavoratori si impegnano a segnalare al COVID MANAGER eventuali carenze in modo che si possa provvedere in tempo utile al riapprovvigionamento.

Covid manager

.....

Il sottoscritto, _____ informato circa il corretto uso e manutenzione dei DPI forniti si impegna a usarli secondo le indicazioni impartite dal fabbricante e le modalità stabilite.

data _____

Firma per ricevuta del lavoratore





ORDINANZA REGIONE CAMPANIA

- apposite **indicazioni** (anche in lingua straniera) in reception e altri ambienti comuni
- **delimitazione degli spazi** (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segnapercorso (ove possibile)
- è **vietato stringere la mano**, abbracciare o baciare ospiti e colleghi
- Dovrà essere rilevata la **temperatura corporea**, impedendo l'accesso in caso di temperatura maggiore di 37,5°C
- **soluzioni idro-alcoliche** in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente
- favorire **modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online**, con sistemi automatizzati di check-in e check-out, ove possibile (fermo restando la necessità di identificare l'ospite col documento di identità originale)
- richiedere agli ospiti di inviare all'hotel, **prima dell'arrivo, tutte le informazioni necessarie per la registrazione**, nonché copia del documento di identità che sarà esibito all'arrivo, fornendo agli ospiti l'informativa sul trattamento dei dati personali





ORDINANZA REGIONE CAMPANIA

- 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**, insieme ad apposite 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**;
- ove possibile, utilizzare sistemi di **virtual concierge o sistemi simili** di servizio informativo all'ospite in modo tale da ridurre al minimo le occasioni di contatto;
- favorire il ricorso alle procedure di **priority check-out e self check-out**, ferma restando la necessità di richiedere la sottoscrizione delle relative autorizzazioni



ORDINANZA REGIONE CAMPANIA



- E' fatto obbligo di **effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza con la massima tempestività**, al fine di agevolare l'individuazione di persone che si siano eventualmente sottratte alle limitazioni degli spostamenti finalizzate al contenimento del rischio di contagio
- È **facoltà dell'ospite** richiedere che durante il soggiorno il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera
- Per la movimentazione dei bagagli, è **prescritto l'utilizzo dei guanti**
- I **gel alcolici** o soluzioni idralcoliche per l'igiene delle mani devono essere utilizzati frequentemente, **anche in caso di impiego dei guanti**
- **Mascherine, guanti monouso e disinfettante per superfici** saranno a disposizione degli ospiti che ne facciano richiesta, eventualmente anche a pagamento



ORDINANZA REGIONE CAMPANIA



- Utilizzo **ascensore** (pulsanti puliti di frequente) massimo 1 persona per volta, con deroghe solo in caso di componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo di viaggiatori
- È consigliabile che il **parcheggio dell'eventuale vettura** sia fatto dall'ospite. Se ciò non è possibile, prima di accedere in auto l'addetto al parcheggio deve indossare i guanti e mascherina, areare l'abitacolo e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta
- **Ogni oggetto fornito** in uso dalla struttura agli ospiti dovrà essere pulito e disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo
- **Rimuovere dal piano di lavoro tutti gli oggetti non indispensabili**
- In reception devono essere disponibili i **numeri di telefono da contattare in caso di necessità**: numero unico di emergenza (112), guardia medica, ospedale più vicino, etc



ORDINANZA REGIONE CAMPANIA - PULIZIE

- La **pulizia della stanza** sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza). Nel caso di fermata, la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso nell'azienda. Nel caso di partenza la stanza sarà sanificata, anche con proprio personale opportunamente istruito. Dopo ogni fase del ciclo di pulizia è opportuno cambiare i guanti. I rifiuti presenti devono essere gettati in un cestino dotato di sacchetto



- In caso di **cambio biancheria**, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso, separato dalla biancheria pulita; il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia

- **evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo** che non sopportano cicli di pulizia quotidiani o non necessari

- Per la **pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute** in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda



ORDINANZA REGIONE CAMPANIA - FOOD

- Se il **frigobar** è presente e attivo, ad ogni cambio dell'ospite pulire le confezioni integre presenti nel frigobar, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero;
- Il **vassoio coffee/tea** facilities va costantemente controllato, pulito e rifornito
- I **bicchieri e le tazze** devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati
- Il **buffet non è consentito**, è possibile solo lasciare qualcosa da consumare in monouso (meglio se in camera)





ORDINANZA REGIONE CAMPANIA - RIFIUTI

- Si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto e frequentemente svuotati e puliti

- I rifiuti dovranno essere smaltiti nei rifiuti indifferenziati, tranne diverse disposizioni dei singoli regolamenti comunali. E' fatto obbligo di:

- chiudere adeguatamente i sacchi utilizzando guanti monouso;
- non schiacciare e comprimere i sacchi con le mani;
- evitare l'accesso di animali da compagnia ai locali dove sono presenti i rifiuti;
- smaltire i rifiuti quotidianamente con le procedure in vigore sul territorio (esporli fuori negli appositi contenitori, o gettarli negli appositi cassonetti rionali o di strada);
- Usare almeno due sacchetti uno dentro l'altro o in numero maggiore in dipendenza della resistenza meccanica degli stessi, che dovranno essere chiusi utilizzando legacci o nastro adesivo



KIT PROTETTIVO

Presso la struttura deve essere disponibile un kit da utilizzare per **coloro che presentano sintomi** da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi:

- **mascherine chirurgiche** per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza;
- **protezione facciale e guanti** (usa e getta);
- **grempiule** protettivo (usa e getta), **tuta a maniche lunghe** a tutta lunghezza;
- **disinfettante / salviette germicide** per la pulizia delle superfici e dei tessuti;
- **sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico**.





AVVISI PER GLI AMBIENTI DOVE ACCEDONO GLI OSPITI

- Raccomandazioni da seguire (Ministero della Salute)
- Mantenere la distanza di 1 m
- Uso Ascensore
- Come lavare le mani (in ogni bagno)
- Igienizzare le mani
- Per l'ingresso indossare la mascherina



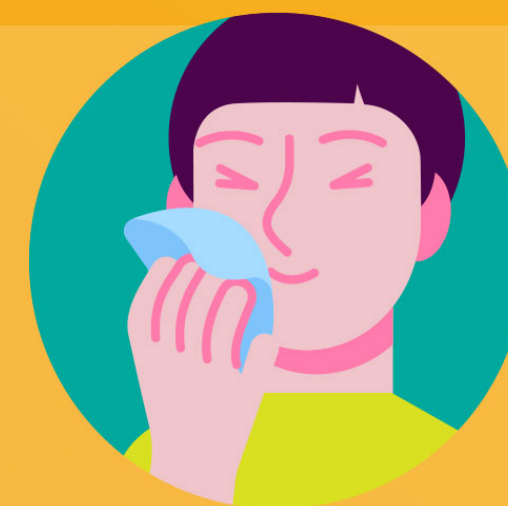
LE RACCOMANDAZIONI DA SEGUIRE



Lava spesso le mani con acqua e sapone o, in assenza, frizionale con un gel a base alcolica



Non toccarti occhi, naso e bocca con le mani. Se non puoi evitarlo, lavati comunque le mani prima e dopo il contatto



Quando starnutisci copri bocca e naso con fazzoletti monouso. Se non ne hai, usa la piega del gomito



Pulisci le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol



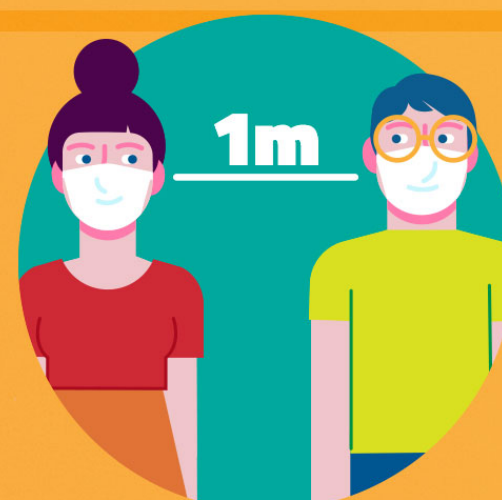
Copri mento, bocca e naso possibilmente con una mascherina in tutti i luoghi affollati e ad ogni contatto sociale con distanza minore di un metro



Utilizza guanti monouso per scegliere i prodotti sugli scaffali e i banchi degli esercizi commerciali



Evita abbracci e strette di mano



Evita sempre contatti ravvicinati mantenendo la distanza di almeno un metro



Non usare bottiglie e bicchieri toccati da altri



POCHE SEMPLICI REGOLE

PER GARANTIRE LA SICUREZZA

SMALTIRE GUANTI, MASCHERINE E FAZZOLETTI USATI NEI RIFIUTI INDIFFERENZIATI



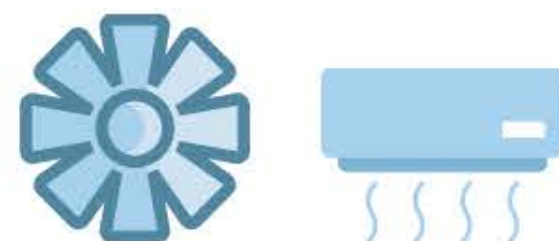
avendo cura di chiudere adeguatamente i sacchi con nastro adesivo o legacci, indossando guanti monouso, e utilizzando almeno due sacchetti uno dentro l'altro. Non comprimere i sacchi con le mani.

INDOSSARE SEMPRE DPI NEGLI SPAZI COMUNI DELL'EDIFICIO



limitando, ove possibile, l'utilizzo di corrimano, pulsanti e maniglie.

FARE ARIEGGIARE FREQUENTEMENTE L'APPARTAMENTO



evitando il più possibile l'uso dei condizionatori. Vietato utilizzare la funzione FAN.

TENERE PULITE LE SUPERFICI DI APPOGGIO



utilizzando l'apposito kit per la pulizia e disinfezione ordinaria in dotazione.

CONTATTARCI IMMEDIATAMENTE IN CASO DI FEBBRE E SINTOMI RESPIRATORI



quali tosse secca, mal di gola e difficoltà respiratorie. Provvederemo a contattare il Comune e l'ASL di riferimento e/o a chiedere l'intervento del 118.



FEW SIMPLE RULES

TO ENSURE SECURITY

DISPOSE GLOVES, MASKS AND USED TISSUES IN THE GENERAL WASTE



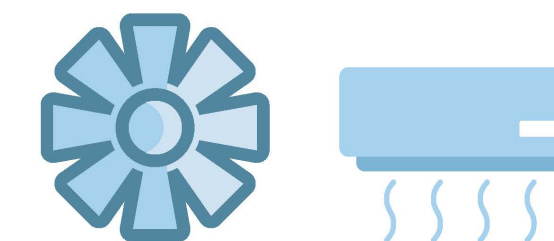
taking care to properly close the bags with tape or ties, wearing disposable gloves, and using at least two bags one inside the other. Do not compress the bags with your hands.

ALWAYS WEAR PPE IN THE BUILDING'S COMMON SPACES



limiting, where possible, the use of handrails, buttons and handles.

AERATE FREQUENTLY THE APARTMENT



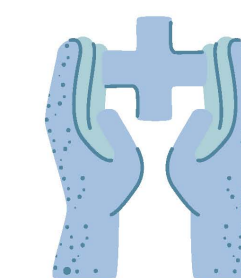
avoiding the use of air conditioners as much as possible. It is forbidden to use the FAN function.

KEEP THE SUPPORT SURFACES CLEAN



using the special kit for cleaning and ordinary disinfection supplied.

CONTACT USE IMMEDIATELY IN CASE OF FEVER OR RESPIRATORY SYMPTOMS



such as dry cough, sore throat and breathing difficulties. We will contact the Municipality and the local health company and / or request the intervention to the medical emergency number.









Ente Nazionale di
Previdenza e Assistenza
a favore dei Biologi



Come lavarsi le mani con acqua e sapone?

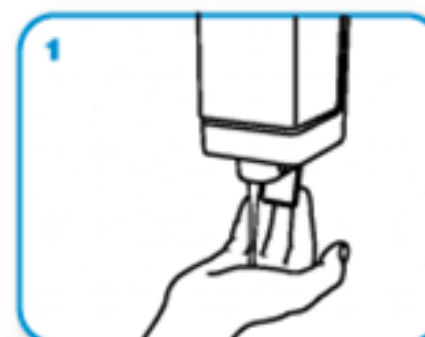
LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!



Durata dell'intera procedura: **40-60 secondi**



Bagna le mani con l'acqua



applica una quantità di sapone
sufficiente per coprire tutta la
superficie delle mani



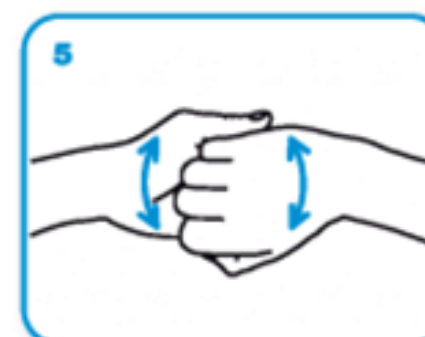
friziona le mani palmo
contro palmo



il palmo destro sopra il
dorso sinistro intrecciando le
dita tra loro e viceversa



palmo contro palmo
intrecciando le dita tra loro



dorso delle dita contro il
palmo opposto tenendo le
dita strette tra loro



frizione rotazionale
del pollice sinistro stretto nel
palmo destro e viceversa



frizione rotazionale, in avanti
ed indietro con le dita della
mano destra strette tra loro
nel palmo sinistro e viceversa



Risciacqua le mani
con l'acqua



asciuga accuratamente con
una salvietta monouso



usa la salvietta per chiudere
il rubinetto



...una volta asciutte, le tue
mani sono sicure.

**WORLD ALLIANCE
for PATIENT SAFETY**

WHO acknowledges the Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.
October 2006, version 1.



All reasonable precautions have been taken by the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. In no event shall the World Health Organization be liable for damages arising from its use.

**Il biologo
consulente
Aziendale**

CORSO FAD



**NELLE
STRUTTURE
SANITARIE**

**NELLA FILIERA
AGRO
ALIMENTARE**





**E' OBBLIGATORIO
IGIENIZZARE LE MANI**

**IS REQUIRED
SANITIZE YOUR HANDS**





AVVISI PER GLI AMBIENTI RISERVATI AL PERSONALE

- Turni di lavoro (da organizzare, stampare e mettere in bacheca aziendale)
- Disinfettare le superfici
- Come lavare le mani (in ogni bagno)
- Altri avvisi per i dipendenti





AZIENDA:

REGISTRAZIONE DEI TURNI DEL PERSONALE
(per ciascun dipendente inserire una X in corrispondenza degli orari di presenza)

ORARIO	DIPENDENTE:	DIPENDENTE:	DIPENDENTE:	DIPENDENTE:
Lun				
Lun				
Mar				
Mar				
Mer				
Mer				
Gio				
Gio				
Ven				
Ven				
Sab				
Sab				
Dom				
Dom				





Protocollo di sicurezza e anticontagio COVID-19

DISINFETTARE LE SUPERFICI E GLI OGGETTI DI USO COMUNE





AVVISI PER I DIPENDENTI

- *Rimani a casa se la Temperatura corporea è maggiore o uguale 37.5° o hai altri sintomi influenzali, non recarti al pronto soccorso, ma avvisa il COVID MANAGER e il medico competente.*
- *Dichiara tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc).*
- *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).*
- *informa tempestivamente e responsabilmente il Covid Manager della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti.*
- *non toccare mai la mascherina mentre si lavora, in caso di necessità allontanarsi dagli alimenti, sistemare la mascherina avendo cura di toccarla solo dai lembi, lavarsi le mani e riprendere l'attività lavorativa;*
- *nei momenti di pausa o fine servizio non sono consentite soste in aree comuni;*



ATTESTATO



**Il sottoscritto Dott. Luca Paladino qualità di Biologo,
iscritto all'Ordine Nazionale dei Biologi sez.A,
con sede legale in Sorrento in via San Paolo n. 4
dichiara che l'azienda:**

attua procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo in base al Protocollo "Igiene&Salute" al fine di garantire la sicurezza dei lavoratori e dei clienti.

Vengono effettuate, inoltre, periodicamente analisi microbiologiche per verificare il corretto funzionamento del piano di pulizia e sanificazione.

**Luogo,
Data**

**Dott. Luca Paladino
Firma:**





This Local is

HYGIENE

SUCCESSFULL



OCCHI APERTI SULLE NOVITA' NORMATIVE





State buoni, se potete



Grazie per l'attenzione

