Lunedi' 18/09/2023

La sanificazione nel post pandemia: le indicazioni dell?Inail

A cura di: Studio Valter Franco

Lâ€™INAIL ha pubblicato una Guida sulla SANIFICAZIONE NEL POST PANDEMIA â€“ LA STANDARDIZZAZIONE DEI PROCESSI, di circa 158 pagine, che si riferisce in generale a tutti i settori di attivitÃ : attivitÃ produttive, bar, ristoranti, supermercati, scuole, trasporto pubblico.Â La finalitÃ Ã¨ quella di sensibilizzare gli interessati nei processi di pulizia e sanificazione come prassi standard di prevenzione dagli infortuni e dalle malattie sul lavoro. Link alla Guida.Â Tutte le attivitÃ lavorative comportano dei rischi in grado di causare un danno ed il datore di lavoro ha la responsabilitÃ di valutare tutti i rischi e di adottare tutte le misure di prevenzione e protezione utili a prevenire infortuni e malattie professionali.Preliminarmente occorre fare chiarezza sui termini che vengono utilizzati e spesso confusi:

- la Pulizia Ã¨ il procedimento atto a rimuovere polveri, materiale non desiderato o sporcizia da superfici, oggetti, ambienti chiusi (se non industriali, generalmente indicati con il termine inglese indoor), Ã¨ lâ€™operazione meccanica/chimica che consente di rendere le superfici visibilmente pulite;

- la Disinfezione, invece, Ã¨ il complesso di procedimenti e operazioni atti a sanificare determinati ambienti mediante la distruzione o inattivazione dei microrganismi patogeni. Un disinfettante per definirsi tale, deve essere registrato presso il Ministero della Salute come Presidio medico chirurgico o Biocida. Esistono sul mercato alcuni formulati solamente disinfettanti oppure detergenti-disinfettanti;

- la Sanificazione, infine, indica il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante lâ€™attivitÃ di pulizia e di disinfezione ovvero mediante il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima per quanto riguarda la temperatura, lâ€™umiditÃ e la ventilazione ovvero per quanto riguarda lâ€™illuminazione e il rumore.

La Guida, a pagina 32, effettua ulteriori distinzioni tra i vari prodotti (detergenti, detergenti alcalini cioÃ¨ sgrassanti, prodotti per la pulizia a secco, attivatori biologici) dettando i requisiti per gli stessi (cioÃ¨ la conformitÃ ai Decreti) nonchÃ© alle macchine ed utilizzate, alla carta tissue (carta igienica, asciugatutto, tovagliame, fazzoletti, lenzuolini medici, rotoli industriali).Prosegue il documento illustrando la pianificazione degli interventi di pulizia, quella ordinaria, periodica, straordinaria; il documento di valutazione dei rischi verrÃ allegato al contratto di appalto con lâ€™impresa di pulizie indicando le modalitÃ del servizio, la frequenza delle operazioni etc., accompagnato dalle relative schede di sicurezza.Â Viene consigliato di incaricare una persona che monitori il risultato e che segnali eventuali inadeguatezze alla ditta che svolge il servizio o a chi incaricato delle pulizie, con controllo mensile attraverso un Verbale di Controllo (pag. 47).Â Il documento prevede lâ€™informazione, la formazione e lâ€™addestramento dei lavoratori nei processi di pulizia e sanificazione e altri rischi (pag. 54, es. primo soccorso â€“ antincendio), la formazione e addestramento per la sicurezza sul lavoro del personale addetto alle pulizie (pag. 56), la movimentazione manuale dei carichi, il corretto utilizzo delle attrezzature (spazzatrice, lavasciugapavimenti, monospazzola, aspirapolveri, battitappeto, idropulitrice etc.).A pagina 116 viene trattato lâ€™argomento dei rischi derivanti dalla mancata sanificazione degli impianti di climatizzazione; tra gli agenti biologici che spesso contaminano gli impianti e che sono in grado di causare patologie nellâ€™uomo, sono compresi diversi generi di batteri (i.e. Stafilococchi, Pseudomonas, Legionella e altri gram negativi), funghi (i.e.

Cladosporium, Penicilium, Alternaria, Fusarium, Aspergillus ecc) e loro residui (endotossine, micotossine), virus (i.e. Rhinovirus, Adenovirus, Coronavirus e virus influenzali, etc.), derivati vegetali e animali (peli di animali, acari e pollini).Prosegue il documento illustrando la cura e la pulizia delle mani (pag. 119) rammentando che gli igienizzanti per la cute non possono vantare azione disinfettante, il termine igienizzante viene utilizzato solo per indicare il fine di rendere igienica â€“ ovvero pulita â€“ la cute, eliminando le sostanze nocive (in parte anche microrganismi) presenti (cosa ben nota nel periodo COVID nel quale era enorme la confusione tra gel igienizzate e disinfettante); vengono quindi illustrate le caratteristiche dei dispositivi individuali di protezione (DPI), la sorveglianza sanitaria per gli addetti alle pulizie e sanificazione allâ€™interno di aziende.Â
Negli allegati (pag. 135) vengono illustrate le modalitÃ degli ambienti non sanitari e, in particolare a pagina 137 e 138 le modalitÃ per gli uffici, nei quali Ã¨ possibile riscontrare concentrazioni eccessive di polveri, batteri, virus, funghi e allergeni di varia natura (microbi, acari, pollini) provenienti dallâ€™esterno e veicolati allâ€™interno attraverso gli impianti di aerazione e le finestre o introdotti involontariamente dagli stessi occupanti. Sono, inoltre, fonte di contaminazione chimica e biologica il materiale cartaceo, gli arredi, i tendaggi, le coibentazioni, gli impianti di climatizzazione e le attrezzature da ufficio. La trasmissione degli agenti biologici puÃ² avvenire principalmente per inalazione di bioaerosol o per contatto con superfici e oggetti contaminati e i possibili effetti per la salute spaziano dai disturbi delle vie respiratorie, le allergie, le infezioni, alla Sick Building Sindrome (SBS, sindrome ad ampio spettro sintomatologico, astenia, rinite, debolezza, irritazione delle mucose e febbre, senza apparenti cause specifiche che si risolvono abbandonando lâ€™ambiente insalubre o inquinato) e alle Building Related Illness (BRI, patologie come asma, polmonite da ipersensibilitÃ , febbre, rinosinusite e infezioni per le quali Ã¨ identificabile uno specifico agente causale).
La recente pandemia di Covid-19, inoltre, ha posto la pulizia delle superfici, specialmente quelle di uso piÃ¹ comune e promiscuo, al centro delle procedure igieniche da adottare per prevenire la diffusione del contagio. A pagina 137 e 138 viene riportata una check list delle aree e superfici da pulire, a pagina 144-145 vengono fornite le indicazioni per i servizi igienici ed infine, a pagina 154-155, vengono riportate le frequenze di intervento standard per tipologia di ambiente.

Dott.ssa Valentina Serra