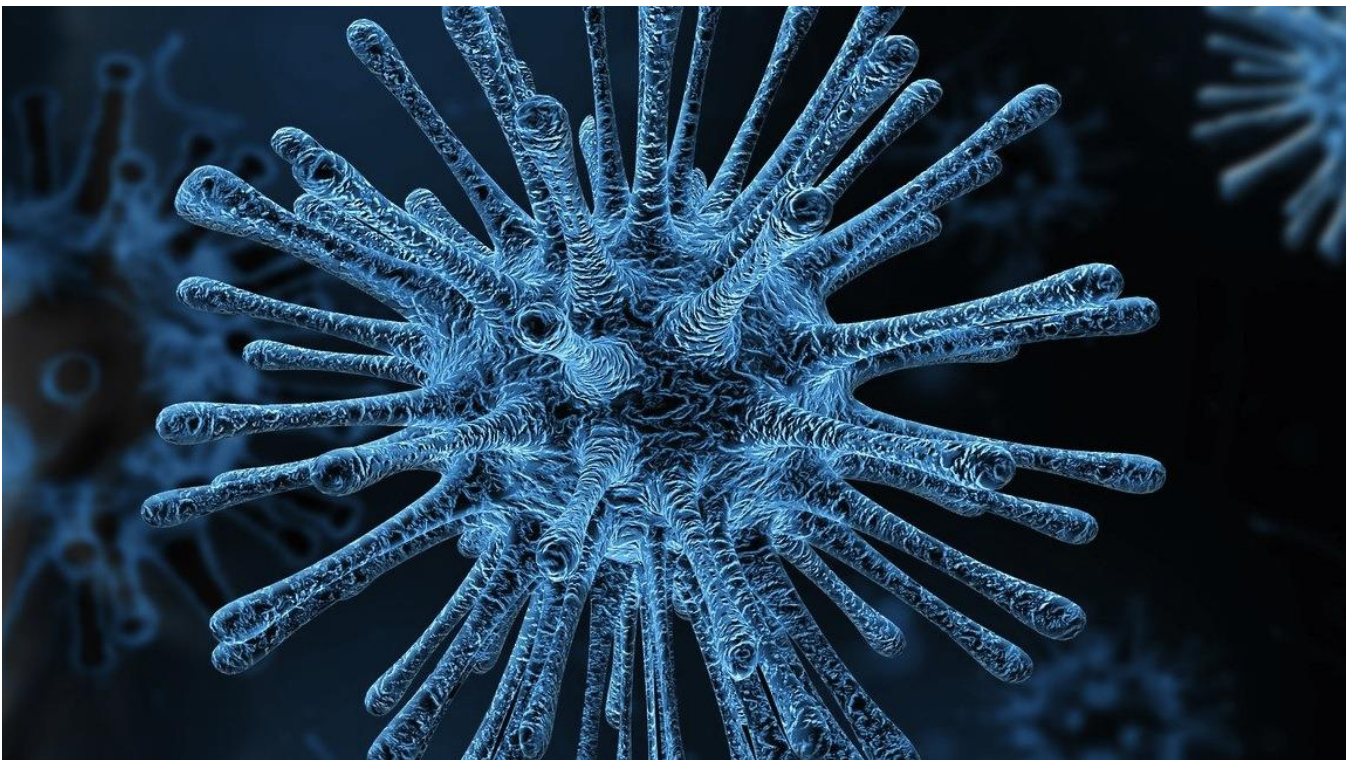


## INFORMATIVA SANIFICAZIONI AMBIENTI PUBBLICI E PRIVATI

*(aggiornata al 12/05/2020 e redatta seguendo le linee guida indicate in "BUONE PRASSI IGIENICHE NEI CONFRONTI DI SARS-COV-2 documento tecnico a cura di A.N.I.D revisione n.1 dell'8 maggio 2020)*



Diversi studi scientifici relativi a coronavirus umani e coronavirus animali hanno evidenziato che questo virus può rimanere attivo su diverse superfici inanimate come metallo, vetro e plastica per un tempo compreso da 2 ore a 9 giorni, in dipendenza o meno di fattori favorevoli al virus quali temperatura ambiente (20°) ed umidità (50°) come confermato anche da circolare diramata dal **Ministero della Salute (n°0005443 del 22/02/2020)**.

Allo stesso tempo però le evidenze disponibili hanno dimostrato che 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%), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato. Va da se che una semplice pulizia dei locali non è efficace all'eliminazione dei virus.

Purtroppo, spesso, si ricorre ai termini “pulizia”, “disinfezione”, “sanificazione” e “igienizzazione” come fossero sinonimi. In realtà, ciascuno di questi termini ha un significato tecnico ben preciso ed è fondamentale che vadano utilizzati in modo corretto e consapevole. Vediamo insieme nel dettaglio il significato di questi termini.

## PULIZIA

Con il termine **pulizia** si intendono tutte quelle operazioni finalizzate alla rimozione dello sporco visibile, come macchie, incrostazioni, polvere, corpi estranei. La pulizia professionale viene effettuata con detergenti e macchinari specifici da personale qualificato.

La **detersione** deve sempre precedere le operazioni di disinfezione e, se correttamente effettuata, da sola è in grado di ridurre fino al 90% della carica microbica. Una detersione non condotta o eseguita in maniera inappropriata inficerà l'azione del disinfettante rendendo inutile il suo impiego. Al termine della pulizia si esegue il **risciacquo** completo delle superfici per eliminare i detergenti utilizzati.

In alcuni casi durante le operazioni di pulizia, in ambienti particolarmente sporchi, possono emergere situazioni di infestazioni di insetti parassiti o ratti per cui si rende necessario attuare anche interventi di disinfestazione e/o derattizzazione.

## DISINFEZIONE

La **disinfezione** è la fase successiva alle operazioni di pulizia. Attraverso l'impiego di specifici detergenti disinfettanti di natura chimica, una corretta disinfezione professionale permette di **ridurre al minimo** la carica di **microrganismi**, quali **virus** e **batteri**.

Il numero e la frequenza degli interventi di disinfezione vanno programmati in base alle singole esigenze, al tipo di ambiente trattato e alla sua destinazione d'uso. **I prodotti disinfettanti utilizzati devono seguire le indicazioni del Ministero della Salute emesse in data 22 febbraio 2020 (0005443-22/02/20-DGPRES-DGPRES-P).**

Le operazioni di pulizia e disinfezione vengono effettuate tramite **spugnatura**, i prodotti disinfettanti vengono scelti e dosati in base all'ambiente da trattare, alla metratura ed al tipo di macchinario che si usa per l'applicazione.

**Tra i macchinari più usati c'è il nebulizzatore ULV.** La disinfezione con aerosol ha un elevato potere disinfettante poiché non bagna i supporti, non forma patine e distrugge virus e batteri.

## SANIFICAZIONE

La **sanificazione** è il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la **pulizia** e/o la **disinfezione** e/o la **disinfestazione** ovvero mediante il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima per quanto riguarda la temperatura, l'umidità e la ventilazione.

Per la pulizia e la disinfezione degli ambienti si utilizzano detergenti (conformi al Reg Detergenti n.648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004) e disinfettanti (a presidio medico chirurgico e indicati dal Ministero della Salute **0005443-22/02/20-DGPRES-DGPRES-P**).

## IGIENIZZAZIONE DELL'ARIA E DEI TESSUTI CON L'OZONO

Diverse evidenze scientifiche riconoscono all'**Ozono** l'alto potere igienizzante dalle spiccate capacità ossidanti. Tuttavia oggi è in fase di valutazione secondo il regolamento Biocidi (Reg. UE n.528/2012) come disinfettante per superfici ambientali. Si può dunque parlare di igienizzazione ma formalmente non di disinfezione.

Le pubblicazioni scientifiche descrivono l'ozono particolarmente attivo nei confronti dei virus, impiegando però concentrazioni più elevate di quelle ottenibili attraverso gli strumenti da banco.

L'immissione di ozono in ambienti chiusi, è un processo che richiede il monitoraggio strumentale della concentrazione ideale del gas nell'ambiente in funzione dell'umidità e del tempo d'azione. Per questo, al fine di ottenere livelli accettabili di igienizzazione, è **necessario che le operazioni siano svolte da professionisti con adeguata preparazione tecnica.**

La tabella che segue (fig.1) indica la resistenza di alcuni dei principali patogeni all'ozono e, per confronto, alla temperatura. Si tratta di quelli che più comunemente si possono riprodurre nei cibi e per i quali occorre la maggiore vigilanza proprio laddove questi vengono conservati preparati e consumati (celle frigorifere, cucine).

<b>BATTERI E VIRUS</b>	<b>PROVENIENZA</b>	<b>RESISTENZA</b>
Salmonella, circa 1.800 specie. Le più comuni:  Salmonella Typhi, Salmonella Paratyphi, Salmonella Napoli, Salmonella Gallinarum, Salmonella Pollorum	Uova, Roditori, Uccelli, Lucertole, Mosche, Uomo (feci), Mangimi	Muore a contatto con l'ozono in pochi secondi  67/70°C
Listeria monocytogenes	Vegetali, Suolo, Animali, Roditori, Macellazione	Muore a contatto con l'ozono in pochi minuti 63°C
Clostridium botulinum	Feci erbivori, Intestino pesci, Terreno e Vegetali	Non resiste all'ozono, non resiste al calore ma si può riprodurre in frigorifero a +3°C
Shigelle  Bacilli della dissenteria	Servizi igienici, Superfici, Acqua non potabile	Muore a contatto con l'ozono in pochi minuti. Resiste 5 minuti a 68/75°C
Staphilococcus Aureus	Acqua e Polveri	Non resiste all'ozono. Resiste per oltre 2 ore a 110°C
Epatite virale di tipo A	Frutti di mare, Acqua, Cibi contaminati dopo cottura	Muore a contatto con l'ozono in pochi secondi 98°C

**NON ARRIVATE AL MOMENTO DELL'EMERGENZA. USATE LA PREVENZIONE LA SICUREZZA DI TUTTI DEVE ESSERE AL PRIMO POSTO**

***Ultimo aggiornamento 12/05/2020***