



Croce Rossa Italiana

# CROCE ROSSA ITALIANA

## WASH Team - Igiene in emergenza

Comitato CRI di Codogno  
Corso di formazione per operatori dell'emergenza  
**Pulizia, igiene e disinfezione in emergenza**  
Legge antispreco

### La sanificazione dei locali delle attrezzature



WA.S.H. Team  
Italian Red Cross

## Quando possiamo considerare una superficie "sanificata"?



### UNA SUPERFICE SI CONSIDERA SANIFICATA QUANDO:

- ✓ Non c'è presenza visiva di sporco;
- ✓ Non è unta al tatto;
- ✓ Non emana odori sgradevoli;
- ✓ L'acqua versata sulla superficie lavata cola uniformemente, (se si formano goccioline la superficie non è completamente sgrassata);
- ✓ Un tovagliolo di carta passato sulla superficie lavata non deve risultare annerito o alterato nel suo colore originale;
- ✓ Non c'è presenza di germi patogeni;
- ✓ C'è una ridotta presenza di altri germi

### Principi generali di pulizia, deterzione, disinfezione e sanificazione

L'attività di **SANIFICAZIONE** viene definito come il **"complesso di procedimenti e operazioni atti a igienizzare (rendere sani) determinati ambienti mediante l'attività di pulizia e/o di disinfezione"**

Per l'ottenimento di un ottimo stato di igiene (o di sanificazione) dei locali e delle attrezzature è importante che vengano seguite in maniera sequenziale le fasi riportate di seguito:

## **Pulizia/detersione**

L'attività di **PULIZIA/DETERSIONE** viene definita come il **“complesso di procedimenti e operazioni atti a rimuovere polveri, materiale non desiderato o sporcia da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza. È quindi l'operazione che consente di eliminare lo sporco dalle superfici, in modo da renderle visibilmente pulite”**.

Tale operazione rappresenta una premessa indispensabile per l'efficacia complessiva dell'intervento di sanificazione. Può essere effettuata secondo varie metodiche e generalmente si utilizza acqua addizionata a detersivi di vario tipo.

## **La procedura di detersione prevede le seguenti fasi:**

- 1) Rimozione fisica dello sporco grossolano presente sulla superficie (con uno straccio, una spazzola, ecc.)
- 2) Prelavaggio con acqua tiepida (40°C) e a bassa pressione per eliminare i residui presenti sulla superficie da pulire;
- 3) Lavaggio con soluzione detergente
- 4) Risciacquo finale con acqua tiepida o fredda (per eliminare gli eventuali residui di soluzione detergente).

## **LA PULIZIA O DETERSIONE**

Lo sporco si può suddividere in 2 grandi categorie:

- ✓ di tipo organico, rappresentato da residui di carne, grassi pesce, residui amidacei, zuccheri, latte e da colonie di lieviti, batteri e muffe;
- ✓ di tipo inorganico, rappresentato soprattutto da residui di calcare e dalla pietra di latte.

**LA SCELTA DEL DETERGENTE DEVE ESSERE FUNZIONALE AL TIPO DI SPORCO CHE SI INCONTRA.**

## **Le caratteristiche di un buon detergente dovrebbero essere:**

- ✓ buon effetto detergente;
- ✓ elevato potere bagnante, penetrante ed imbibente;
- ✓ potere emulsionante e disperdente;
- ✓ capacità di operare con acque di diversa durezza;
- ✓ facilità di risciacquo

Per la pulizia di particolari oggetti o superfici si possono utilizzare degli accorgimenti differenti, ad esempio:

- Per utensili, contenitori ed altri strumenti di piccole dimensioni può essere indicata la tecnica della *macerazione, che consiste nel porre a contatto l'oggetto con il detergente (ad esempio immersione nella soluzione detergente) e risciacquare dopo qualche minuto;*
- Per le superfici estese: uso di soluzioni acquose o copertura con schiuma detergente per alcuni minuti e successivo risciacquo.

**L'attività di DISINFEZIONE è definita come il "complesso di procedimenti e operazioni atti a sanificare (rendere sani) determinati ambienti confinati e aree di pertinenza mediante la distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni".**

La pulizia (detersione), anche se correttamente eseguita, non sempre è sufficiente a garantire l'eliminazione totale dei batteri, che aderiscono tenacemente alla superficie, anche su quelle più lisce; alla fase di detersione è opportuno, dunque, far seguire una fase di disinfezione, che provoca un forte abbattimento dei microrganismi dagli ambienti e dalle attrezzature con cui vengono in contatto gli alimenti durante la loro lavorazione e/o manipolazione.

La disinfezione può essere effettuata utilizzando diverse tipologie di prodotti e prevede essenzialmente le seguenti fasi:

- 1) Applicazione del prodotto sulla superficie o sull'oggetto da sanificare (modalità di utilizzo, tempo di contatto da rispettare sono quelle fornite dalla ditta produttrice);
- 2) Risciacquo finale con acqua tiepida o fredda (per eliminare gli eventuali residui di disinfettante).

I disinfettanti più comuni e loro azione sui microrganismi

Disinfettanti	Tipo di microrganismi						Modalità di azione del disinfettante
	Batteri Gram+	Batteri Gram -	Micobatteri Gram+	Funghi	Virus	Spore Batteriche	
Sodio Ipoclorito							Potente ossidante di molecole biologiche (Proteine, acidi nucleici)
Composti Fenolici*							Si combina con le proteine denaturandole
Quaternari (QAC)							Influenza le reazioni metaboliche delle proteine - Permeabilità delle cellule
Formalina *							Reagisce con gli aminoacidi denatur. le proteine
Glutaraldeide *							Interagisce con le proteine e le pareti cellulari
Acqua Ossigenata Permanganato							Genera gruppi idrossilici liberi che attaccano le molecole

Sensibile   
 Resistente   
 Parz. Sensibile   
 Sensibile ad alta concentrazione

\* A causa di problemi di sicurezza, odore e la tendenza a macchiare questo disinfettante non è idoneo per l'uso in casa



## I disinfettanti più comuni e loro azione sui microrganismi

Disinfettanti	Tipo di microrganismi						Modalità di azione del disinfettante
	Batteri Gram+	Batteri Gram-	Micobatteri Gram+	Funghi	Virus	Spore Batteriche	
Composti dello Iodio *							Agisce sui legami dello Zolfo e dell'Azoto nelle proteine etc.
Alcoli *							Denatura le proteine. Influenza permeabilità delle pareti cellulari
Cloramina *							Come l'ipoclorito ma meno efficiente
Clorexidina *							Probabilmente rende permeabili le membrane cellulari
Acido Peracetico *							Potente ossidante. Più efficiente della acqua ossigenata

Sensibile   
 Resistente   
 Parz. Sensibile   
 Sensibile ad alta concentrazione

\* A causa di problemi di sicurezza, odore e la tendenza a macchiare questo disinfettante non è idoneo per l'uso in casa

## SCHEMA GENERALE PER UNA CORRETTA SANIFICAZIONE

1. Eliminazione fisica (con vari metodi: uso di straccio, spazzola, scopa, acqua sotto pressione, ecc.) dello sporco grossolano
2. Prelavaggio con acqua tiepida (40°C) a bassa pressione
3. Lavaggio con soluzione detergente
4. Risciacquo con acqua tiepida o fredda
5. Disinfezione della superficie o dell'oggetto da sanificare e lasciare a contatto per alcuni minuti
6. Risciacquo finale con acqua tiepida o fredda
- 7 Asciugatura

## Modalità di trattamento delle superfici

ELEMENTO DA PULIRE	TIPO DI PRODOTTO (nome) E FUNZIONE	FREQUENZA	PROCEDURA DI PULIZIA		NOTE
			Modalità di utilizzo	Concentrazione nel diluizione	
Cappa di aspirazione	Detergente/sgrassante	Dopo ogni utilizzo delle piastre cottura	Eliminare lo sporco grossolano con carta. Aspergere il prodotto diluito sulla superficie da pulire e lasciare agire per qualche minuto. Risciacquare con acqua.		Con frequenza in relazione all'utilizzo: pulizia dei filtri della cappa aspirante
Forno elettrico, e piastre	Detergente/sgrassante	Dopo ogni utilizzo del forno e delle piastre cottura	Eliminare lo sporco grossolano con carta. Applicare un quantitativo idoneo della superficie. Risciacquare con acqua in modo da eliminare i residui del prodotto utilizzato.		Per il forno elettrico scollegare la presa della corrente elettrica ed eventualmente smontare le parti amovibili e pulirle separatamente.
Frigorifero	Detergente/sgrassante	Dopo ogni utilizzo del frigorifero	Scollegare la presa della corrente elettrica, rimuovere gli alimenti presenti all'interno e smontare le eventuali parti amovibili. Eliminare lo sporco grossolano (residui alimentari, ecc.) con carta. Applicare il prodotto diluito sulla superficie e lasciare a contatto per qualche minuto. Risciacquare con acqua.		Nel caso di presenza di depositi di ghiaccio sulle superfici provvedere, prima della pulizia, allo scongelamento e all'eliminazione del ghiaccio.
Strumentario ed utensili	Detergente/sgrassante	Dopo l'utilizzo	Immersione in acqua addizionata del detergente e strofinatura con una spugna (eventualmente spazzola nel caso di sporco persistente). Risciacquo finale		
	Disinfettante		Spruzzare/aspergere, lasciare in contatto 5 minuti e risciacquare		
	Disinfettante		Spruzzare/aspergere, lasciare in contatto 5 minuti e risciacquare		

## Modalità di trattamento delle superfici

<b>Piani di lavoro, armadi, scaffalature</b>	Detergente/sgrassante	Dopo l'utilizzo	Eliminare lo sporco grossolano con carta. Utilizzare il detergente sulla superficie, lasciare a contatto qualche minuto. Risciacquo finale con acqua
	Disinfettante		Spruzzare/aspergere, lasciar agire 5 minuti, strofinare e risciacquare
<b>Lavelli</b>	Detergente/sgrassante	Dopo l'utilizzo	Applicare un'adeguata quantità di detergente sulla spugna e applicarla sulla superficie da pulire e lasciarlo a contatto per alcuni minuti. Risciacquo finale con acqua
<b>Contenitori rifiuti</b>	detergente sgrassante	Dopo l'utilizzo	Svuotare il contenitore. Risciacquare con acqua corrente e se necessario utilizzare una spazzola per eliminare gli eventuali residui che rimangono adesi alle pareti. Applicare la soluzione detergente, strofinare e risciacquare
	Disinfettante		Spruzzare/aspergere, lasciar agire 5 minuti, strofinare e risciacquare

## Modalità di trattamento delle superfici

<b>Pavimenti</b>	Detergente	Dopo l'utilizzo	Spazzare il pavimento da pulire in modo da eliminare lo sporco grossolano. Diluire il prodotto in acqua e con apposito straccio pulire il pavimento.
<b>Stoviglie a mano</b>	Detergente	Dopo l'utilizzo	Inserire le stoviglie nel lavello, utilizzare il detergente in acqua calda e risciacquare. Asciugare le stoviglie a fine risciacquatura.
<b>Stoviglie in lavastoviglie</b>	Detergente	Dopo l'utilizzo	Inserire le stoviglie nella lavastoviglie/lavabicchieri, aggiungere gli specifici detersivi e brillantanti ed azionare la lavastoviglie. A fine lavaggio ed asciugatura riporre le stoviglie.
<b>Bagni e servizi</b>	Detergente  Disinfettante		Spazzare il pavimento da pulire in modo da eliminare lo sporco grossolano. Diluire il prodotto in acqua e con apposito straccio pulire il pavimento. Disinfettare i servizi igienici e risciacquare

## Esempio di piano di pulizia e disinfezione

PUNTO DI INTERVENTO	TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA	PROCEDURA OPERATIVA
PAVIMENTI	DETERSIONE DISINFEZIONE	una volta il giorno	<input type="checkbox"/> Rimuovere lo sporco grossolano <input type="checkbox"/> Applicare la soluzione detergente disinfettante secondo le modalità d'uso <input type="checkbox"/> Risciacquare accuratamente <input type="checkbox"/> Asciugare
IMPIANTI DI ILLUMINAZIONE	DETERSIONE	quando occorre	<input type="checkbox"/> Lavare la superficie con la soluzione detergente <input type="checkbox"/> Risciacquare accuratamente <input type="checkbox"/> Asciugare
PARETI LAVABILI PORTE E FINESTRE	DETERSIONE DISINFEZIONE	una volta la settimana	<input type="checkbox"/> Lavare la superficie con la soluzione detergente, risciacquare <input type="checkbox"/> Applicare la soluzione disinfettante secondo le modalità d'uso <input type="checkbox"/> Risciacquare accuratamente <input type="checkbox"/> Asciugare
LAVANDINI	DETERSIONE DISINFEZIONE	una volta il giorno	<input type="checkbox"/> Lavare la superficie con la soluzione detergente, risciacquare <input type="checkbox"/> Applicare la soluzione disinfettante secondo le modalità d'uso <input type="checkbox"/> Risciacquare accuratamente <input type="checkbox"/> Asciugare
SUPERFICI DI LAVORO	DETERSIONE DISINFEZIONE	al termine di ogni ciclo di lavorazione	<input type="checkbox"/> Rimuovere lo sporco grossolano <input type="checkbox"/> Applicare la soluzione detergente, risciacquare <input type="checkbox"/> Applicare la soluzione disinfettante secondo le modalità d'uso <input type="checkbox"/> Risciacquare accuratamente <input type="checkbox"/> Asciugare
SCAFFALATURE ARMADI FRIGO	DETERSIONE DISINFEZIONE	all'interno e all'esterno  una volta il mese	<input type="checkbox"/> Rimuovere il materiale presente <input type="checkbox"/> Applicare la soluzione detergente, risciacquare <input type="checkbox"/> Applicare la soluzione disinfettante secondo le modalità d'uso <input type="checkbox"/> Risciacquare accuratamente <input type="checkbox"/> Asciugare

## Regole generali per l'utilizzo dei prodotti di sanificazione

- ✓ Leggere attentamente le istruzioni riportate sulle etichette dei singoli prodotti e sul piano da sanificare.
- ✓ Conservare i prodotti in luogo apposito (chiuso, separati dagli alimenti)
- ✓ Mantenere integra e leggibile l'etichetta
- ✓ Non cambiare mai il contenitore senza indicare, poi, sulla confezione il contenuto
- ✓ Non rimuovere i tappi
- ✓ Prestare attenzione alla simbologia (icone di sicurezza) riportata sulla confezione
- ✓ Dotarsi delle schede di sicurezza e delle schede tecniche per ogni prodotto utilizzato.



Grazie per l'attenzione