

# LINEE GUIDA SANIFICAZIONE PER COVID-19



**afidamp**

ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE  
MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA

## BAR-RISTORANTI

Le seguenti indicazioni operative sono volte ad orientare gli esercizi del comparto della ristorazione che, dopo la chiusura imposta dalle Autorità per contenere l'emergenza epidemiologica da Covid-19, necessitano di conoscere pratiche standardizzate virtuose per la pulizia e la disinfezione dei propri locali.

Ai sensi dell'art. 2, comma 1 del DPCM 17 maggio 2020, sull'intero territorio nazionale tutte le attività produttive industriali e commerciali devono rispettare, tra l'altro, i contenuti del protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali, riportato all'Allegato 12 del DPCM di cui sopra.

A norma del punto 4 di tale protocollo:

- l'azienda deve assicurare la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago;
- nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione;
- occorre garantire la pulizia a fine turno e la sanificazione periodica di tastiere, schermi touch, mouse con adeguati detergenti, sia negli uffici, sia nei reparti produttivi;
- l'azienda in ottemperanza alle indicazioni del Ministero della Salute, secondo le modalità ritenute più opportune, può organizzare interventi particolari/periodici di pulizia ricorrendo agli ammortizzatori sociali (anche in deroga);
- nelle aree geografiche a maggiore endemia o nelle aziende in cui si sono registrati casi sospetti di COVID-19, in aggiunta alle normali attività di pulizia, è necessario prevedere, alla riapertura, una sanificazione straordinaria degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, ai sensi della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020.

Alla luce di quanto considerato, per i locali rimasti chiusi, che non abbiano effettuato neanche i servizi di *take away* e *delivery*, non situati nelle aree geografiche a maggiore endemia e che non abbiano avuto casi sospetti di Covid-19, **alla prima riapertura è sufficiente effettuare una pulizia approfondita degli ambienti**. Alla pulizia approfondita si consiglia di **affiancare la disinfestazione/derattizzazione** dei locali perché gli agenti infestanti potrebbero aver approfittato dell'assenza di movimento per proliferare.



# LINEE GUIDA SANIFICAZIONE PER COVID-19 BAR - RISTORANTI



Come sopra già rilevato, tutti gli esercizi devono invece provvedere a una pulizia giornaliera e a una sanificazione periodica dei locali, fatta salva la necessità di adempiere a specifiche operazioni previste nei protocolli/linee guida regionali.

È bene modulare la sanificazione delle aree in funzione del loro grado di contaminazione giornaliero e dedicare **particolare attenzione e maggiore frequenza** alla detergenza e disinfezione di tutte le **superfici a rischio e/o maggiormente a contatto con le mani** (maniglie, interruttori, pulsanti, ecc.).

Si ricorda, inoltre, l'importanza dell'utilizzo di **prodotti professionali** che sono **studiati** appositamente **per affrontare tipologie di sporco e di contaminazione più complesse** di quelle domestiche (risolvibili con prodotti commerciali). I prodotti professionali, inoltre, hanno scheda tecnica e scheda di sicurezza, che indicano chiaramente ed inequivocabilmente, diluizioni, campi e corretta modalità d'impiego.

Per **evitare che il cliente porti eventuali contaminazioni all'interno del locale** è opportuno mettere a disposizione soluzioni **idroalcoliche per mani** all'esterno del locale o nelle immediate vicinanze dell'entrata e, al fine di rassicurare e informare la clientela, può essere valutata l'opportunità di comunicare le procedure adottate anche tramite l'utilizzo dei social o l'affissione fuori dal locale di tabelle riassuntive delle iniziative intraprese.

## 1. Le principali aree di pulizia/disinfezione

### AREE CLIENTI

- Pulizia/disinfezione ambiente generale:
  - *pavimenti, pareti, interruttori, porte esterne e interne, maniglie, zerbini, ripiani, finestre, vetrate, caloriferi, lampade, ecc.*
- Pulizia/disinfezione dei servizi igienici (con frequenza):
  - *Pavimenti, superfici verticali, sanitari (anche esternamente), porte, maniglie porte, interruttori elettrici, griglie di areazione, scovolino wc, interruttore azionamento scarico, porta carta igienica, cestino rifiuti.*
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (*saliere, oliere, ecc.*).
- Pulizia/disinfezione dei menù: le linee guida di cui all'Allegato 17 del DPCM 17 maggio prevedono infatti che debbano essere utilizzati (in alternativa alla consultazione on line tramite app) menù in stampa plastificata da disinfettare dopo l'uso, oppure menù cartacei a perdere.
- Pulizia/disinfezione di tutto il materiale tessile compresi i rivestimenti di imbottiti:
  - *tovagliame, tendaggi, sedie, poltrone, divani, ecc...*

### AREA CUCINA / BANCONE

- Pulizia/disinfezione ambiente generale:
  - *pavimenti, pedana (e sotto pedana), pareti, interruttori, porte, maniglie, ripiani, scaffalature, finestre, vetrate, lampade.*
- Pulizia/disinfezione delle varie attrezzature:
  - *piani di lavoro, lavelli, carrelli portavivande, vetrine porta cibo, ripiani scaffali.*
- Pulizia/disinfezione attrezzature specifiche:
  - *taglieri, coltelli, utensili, contenitori, ecc.*
- Pulizia/disinfezione macchinari specifici:
  - *affettatrice, tritacarne, impastatrice, ecc.*
- Pulizia/disinfezione reparto cottura:
  - *forni, piastre, fuochi, friggitrice, cuocipasta, ecc.*



# LINEE GUIDA SANIFICAZIONE PER COVID-19 BAR - RISTORANTI



- Pulizia/disinfezione comparti conservazione:
  - celle frigorifere, abbattitori, pozzetti congelatori, ecc.
- Pulizia/disinfezione macchine lavaggio:
  - lavastoviglie, lavabicchieri, lavapentole, ecc.

## AREE DEDICATE AL PERSONALE

- Pulizia/disinfezione dei diversi ambienti e superfici:
  - pavimenti, pareti, interruttori, porte esterne e interne, maniglie, zerbini, ripiani, finestre, vetrate, caloriferi, lampade, ecc.
- Pulizia/disinfezione dei bagni (con adeguata frequenza):
  - pavimenti, superfici verticali, sanitari (anche esternamente), porte, maniglie porte, interruttori elettrici, griglie di areazione, spazzolone, interruttore azionamento scarico, porta carta igienica, dispenser carta, cestino rifiuti ecc.
- Pulizia/disinfezione degli spogliatoi, magazzini e aree ricovero:
  - pavimenti, armadietti del personale, panchine, appendiabiti, mensole e ripiani sospesi, ecc.
- Pulizia/disinfezione dell'area cassa:
  - POS, schermi touch, ecc.
- Pulizia/disinfezione dei contenitori per rifiuti (internamente ed esternamente)
- Pulizia/disinfezione dell'area ufficio:
  - scrivania, schermi, tastiere, telefoni, mouse, ecc.

È bene, inoltre, prestare **particolare attenzione** alla pulizia e disinfezione di **superfici che possono generare contaminazioni indirette** (contenitori rifiuti, cappe aspirazione, griglie di scarico, griglie d'areazione, condotte, impianti in quota e corpi illuminanti).

Può risultare utile predisporre una tabella dei turni di pulizia e sanificazione effettuati.

## 2. La corretta sequenza delle operazioni di pulizia/disinfezione

Occorre premettere che **prima di ogni attività di disinfezione è necessario effettuare una profonda deterzione delle superfici**, in quanto i principi attivi dei prodotti disinfettanti vengono neutralizzati dallo sporco. **In alternativa**, è possibile **utilizzare prodotti deter-disinfettanti** che svolgono contemporaneamente entrambe le funzioni, consentendo di dimezzare i tempi di applicazione. Inoltre, prima di maneggiare qualsiasi prodotto chimico, è raccomandato **leggere attentamente l'etichetta e/o la scheda tecnica**, rispettando le diluizioni di impiego e le modalità d'uso indicate e non miscelare mai prodotti chimici diversi. I prodotti per la pulizia vanno conservati in spazi idonei e, se travasati, occorre riportare l'etichetta nel nuovo contenitore.

### Sequenza "tipo":

*asportare residui grossolani > detergere con apposito prodotto > risciacquare (se necessario) > disinfettare con apposito prodotto > risciacquare (se necessario)*

**utilizzando un prodotto deter-disinfettante è possibile ottimizzare i tempi riducendo le operazioni come segue:**

*asportare residui grossolani > detergere con deter-disinfettante > risciacquare (se necessario)*

## 3. Indicazioni operative per una pulizia approfondita

- Utilizzare sempre guanti nella manipolazione dei prodotti chimici e nelle operazioni di pulizia. Prima di entrare in contatto con occhi, bocca, naso o con i propri oggetti personali (es. il proprio cellulare), lavare accuratamente le mani con acqua (almeno 45 secondi), utilizzando un normale sapone liquido o un sapone disinfettante. Per l'asciugatura delle mani si consiglia l'uso di carta monouso che può essere utilizzata poi per chiudere il rubinetto e aprire la porta prima di buttarla. Successivamente al lavaggio, oppure in assenza di acqua, si può utilizzare un detergente in gel contenente almeno il 70% di alcool.



# LINEE GUIDA SANIFICAZIONE PER COVID-19 BAR - RISTORANTI



- Per le operazioni di detersione, di disinfezione o di deter-disinfezione delle superfici maggiormente a contatto con clienti e personale, ricordarsi di **impregnare i panni con il detergente, il disinfettante o il deter-disinfettante e non spruzzare il prodotto sulla superficie**. Piegare il panno così da sfruttarne tutta la superficie al massimo possibile, "spiegando" e "ripiegando" il panno si permette di lavorare sempre con una superficie pulita. Ove consentito pulire con movimento a "S" per fasce regolari, attuando una lieve sovrapposizione.
- **L'utilizzo di attrezzature per pulizia distinte con un "codice colore"** aiuta notevolmente a ridurre il rischio di contaminazione incrociata.
- In alcune aree, il **lavaggio meccanico** (con ausilio di macchine) di pavimenti e superfici può ridurre notevolmente i tempi di pulizia. In questi casi, prestare attenzione alle indicazioni date dal produttore e alle normative di sicurezza inserite nel D.V.R.. Prestare particolare attenzione alla pulizia delle macchine a fine lavoro.
- Nelle zone dove **non è consentito il lavaggio meccanico dei pavimenti**, per le operazioni di spolveratura e di lavaggio manuale del pavimento, procedere **utilizzando i corretti attrezzi**, compiendo movimenti a "S", per fasce regolari molto strette, in modo da sovrapporre i passaggi, retrocedendo verso la porta. Adottare sistemi che permettano il migliore impiego delle attrezzature e che garantiscano il minor rischio di contaminazione incrociata.
- Nella sanificazione di un locale operare dalle aree più pulite verso quelle più contaminate, procedere inoltre dall'alto verso il basso per prevenire la ricaduta dei microrganismi su aree precedentemente sanificate. **Pulire le superfici verticali prima del pavimento, il quale va pulito per ultimo, partendo dall'angolo più lontano per finire all'ingresso del locale**, al fine di asportare lo sporco che si è eventualmente depositato.
- Durante le operazioni di pulizia, è fortemente consigliato **arieggiare i locali**.
- Ad attività avviata ricordarsi **giornalmente di effettuare operazioni di aspirazione/spazzolatura di zerbini e passatoie**.
- Pulire tutte le attrezzature di lavoro a fine giornata. In particolare, il materiale tessile utilizzato per le pulizie deve essere lavato in lavatrice a 70° con normale detersivo per il bucato. In alternativa, si possono usare temperature inferiori purché con l'aggiunta di prodotti disinfettanti per il bucato: con i panni in microfibra possono essere utilizzati prodotti a base di Perossido di Idrogeno o di Acido Peracetico, con i panni in cotone possono essere utilizzati prodotti a base di Cloro.
- Prestare particolare attenzione alle operazioni che vedono la manipolazione di materiali in tessuto, in quanto anch'essi possono contribuire alla diffusione del virus per via aerea. Le tende e altri materiali di tessuto removibili devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60°C e detergente. Qualora non sia possibile il lavaggio a 60°C per le caratteristiche del tessuto, aggiungere il ciclo di lavaggio con prodotti a base di cloro. Qualora non sia possibile la rimozione dei tessuti (es. sedie imbottite), si consiglia di utilizzare generatori di vapore secco saturo.

#### 4. **Indicazioni specifiche per la disinfezione da Covid-19**

Dal momento che i coronavirus umani possono rimanere infettivi su superfici inanimate per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati devono essere sottoposti a completa pulizia e disinfezione, con detersivi e disinfettanti, prima di essere nuovamente utilizzati.

- Non è raccomandata pulizia a secco ma preferire pulizia a umido. Per ridurre il rischio di contaminazione e diffusione del COVID 19, sono **consigliati panni e frange monouso da smaltire subito dopo l'uso senza essere poggiati su altre superfici essendo** potenzialmente venuti in contatto con il virus. Se non fosse possibile optare per il monouso, sostituire a intervalli frequenti e programmati (possibilmente non oltre 24 ore), i panni e i mop/frange utilizzati per le pulizie. Per il successivo lavaggio, procedere come sopra illustrato.



# LINEE GUIDA SANIFICAZIONE PER COVID-19 BAR - RISTORANTI



L'operatore addetto alla lavanderia, deve prestare particolare attenzione nella manipolazione del materiale da pulire, da considerarsi potenzialmente infetto, adottando tutti gli accorgimenti necessari.

- Per la **disinfezione di pavimenti e superfici** si raccomanda l'uso di soluzioni disinfettanti a base di cloro alla concentrazione di 1000 ppm (0,1% di "Cloro Attivo") da un minimo di 2 minuti a un massimo di 5 minuti, dopo aver prima effettuato la deterzione. È comunque possibile l'impiego di disinfettanti equipollenti a quelli a base di cloro, purché il prodotto abbia una attività virucida di documentata efficacia in accordo con la norma UNI EN 14476. Altri prodotti efficaci sono l'alcool al 70% in volume e 30-60 secondi di tempo di contatto e quelli che liberano ossigeno, quali il perossido di idrogeno alla concentrazione del 0,5% (5.000 ppm) e 5 minuti di tempo di contatto per applicazioni e stesure con panno o carta monouso e 15.000 ppm e 15 minuti di tempo di contatto per applicazioni con atomizzatori.

Per maggiori dettagli sui disinfettanti da utilizzare in relazione all'emergenza Covid-19 fare riferimento al Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020: "*Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi*".

- Prima di utilizzare i prodotti detergenti e o disinfettanti **accertarsi**, tramite dei test sul materiale, che il prodotto utilizzato **non rechi danno alla superficie da trattare**. Per le superfici che possono essere danneggiate, **utilizzare altri principi attivi disinfettanti a dimostrata attività virucida** in accordo con la norma UNI EN 14476.
- Per una **corretta applicazione dei disinfettanti** è altresì consigliabile utilizzare panni in TNT monouso (usa e getta) o panni carta monouso da preimpregnare con una soluzione disinfettante idonea o da utilizzarsi con prodotti pronti all'uso in flacone con spruzzatore. Detti panni saranno da gettare subito dopo l'uso senza essere poggiati su altre superfici essendo potenzialmente venuti in contatto con il virus.
- È possibile procedere con la **disinfezione** mediante prodotti disinfettanti PMC o biocidi autorizzati e/o l'uso di "sanitizzanti" con sistemi di generazione *in situ*, come il perossido di idrogeno e l'ozono. L'uso di tali sistemi deve avvenire in ambienti non occupati e debitamente confinati, lasciando agire il prodotto per un adeguato tempo di contatto. In questa operazione l'impianto di areazione, compreso lo split, deve essere spento e, come sempre nelle operazioni di pulizia, occorre assicurare l'areazione dei locali trattati. **L'applicazione** di soluzioni disinfettanti mediante sistemi di generazioni *in situ* **deve comunque sempre essere preceduta dalle corrette procedure di detergenza**.
- Tutte le operazioni di **pulizia/disinfezione devono essere condotte da personale che indossa adeguati D.P.I.**, il quale dovrà essere adeguatamente informato in ordine alle procedure che consentono la rimozione in sicurezza dei D.P.I. (svestizione). Dopo l'uso, è consigliabile smaltire tali dispositivi come materiale potenzialmente infetto.
- **È necessario gestire correttamente l'igiene degli impianti aeraulici** (si vuole intendere sia i condotti di areazione che i semplici split), attraverso un'ispezione tecnica periodica, finalizzata a comprendere lo stato di contaminazione degli stessi. È necessario affidarsi ad aziende che abbiano i requisiti richiesti per questo tipo di interventi.



# LINEE GUIDA SANIFICAZIONE PER COVID-19 BAR - RISTORANTI



Di seguito riportiamo i dati di stabilità del virus SARS-CoV-2 su differenti superfici:

SUPERFICI	PARTICELLE VIRALI INFETTANTI RILEVATE FINO A	PARTICELLE VIRALI INFETTANTI NON RILEVATE DOPO
carta da stampa e carta velina	30 minuti	3 ore
tessuto	1 giorno	2 giorni
legno	1 giorno	2 giorni
banconote	2 giorni	4 giorni
vetro	2 giorni	4 giorni
plastica	4 giorni	7 giorni
acciaio inox	4 giorni	7 giorni
mascherine chirurgiche strato interno	4 giorni	7 giorni
mascherine chirurgiche strato esterno	7 giorni	non determinato

Avvalendosi della consulenza di un esperto di pulizia professionale è possibile ottimizzare tutte le operazioni di pulizia, anche attraverso sistemi alternativi e/o innovativi

## Fonti:

*Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 fra il Governo e le parti sociali, (Allegato 12 del DPCM 17 maggio 2020)*

*Linee Guida per la riapertura delle attività economiche e produttive approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome in data 16 maggio 2020 (Allegato 17 del DPCM 17 maggio 2020)*

*Protocollo per la prevenzione del Covid-19 nelle aziende del comparto della ristorazione a tutela dei lavoratori, degli imprenditori e consumatori del 23 aprile 2020*

*Circolare n. 5443 del Ministero della Salute del 22 febbraio 2020*

*DPCM 17 maggio 2020 "Disposizioni attuative del decreto legge 25 maggio 2020, n.19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da Covid-19 e del decreto legge 16 maggio 2020, n. 33 recante ulteriori misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID 19"*

*Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020)*

*Gruppo di Lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento. Versione del 15 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020)*

*Chin A.W. H., et al. Stability of SARS-CoV-2 in different environmental conditions The Lancet Microbe DOI*

*Indicazioni sulla sanificazione degli impianti aerulici di AIIISA*

**Documento ultimato il 22 Maggio 2020**



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
PUBBLICI  
ESERCIZI



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

FIPE Federazione italiana Pubblici Esercizi  
Piazza G. G. Belli, 2 - 00153 Roma (RM)  
Tel.: 06.583921 - Fax: 06.5818682  
www.fipe.it e-mail: info@fipe.it



ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE  
MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA

AFIDAMP – Associazione Fornitori Italiani  
Attrezzature, Macchine, Prodotti e Servizi per la Pulizia  
Via Felice Casati, 32 – 20124 Milano – tel. 02 6744581  
www.afidamp.it