

**IMMOBILIARE LA CAVALLINA SRL
INN HOTEL
VIA E. FERMI 4, BARBERINO DI MUGELLO (FI)**

**Allegato al
DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
in ottemperanza all'art. 29 comma 3 del D.Lgs. 81/2008
con l'evolversi della situazione relativa allo stato di emergenza COVID-19**

**PROCEDURA PULIZIA E SANIFICAZIONE
AMBIENTI DI LAVORO**

La seguente procedura si applica per definire gli elementi minimi essenziali per una corretta ed efficace attività di pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro.

Tale procedura si aggiunge a quelle già in essere all'interno dell'azienda perché previste dalla normativa in tema di igiene degli alimenti /dei luoghi di lavoro/struttura sanitaria/altro.

DEFINIZIONI

- **Pulizia:** insieme di operazioni che occorre praticare per rimuovere lo "sporco visibile" di qualsiasi natura (polvere, grasso, liquidi, materiale organico...) da qualsiasi tipo di ambiente, superficie, macchinario ecc. La pulizia si ottiene con la rimozione manuale o meccanica dello sporco anche – eventualmente – con acqua e/o sostanze detergenti (detersione). La pulizia è un'operazione preliminare e si perfeziona ed è indispensabile ai fini delle successive fasi di sanificazione e disinfezione.
- **Sanificazione:** è un intervento mirato ad eliminare alla base qualsiasi batterio ed agente contaminante che con le comuni pulizie non si riescono a rimuovere. La sanificazione si attua - avvalendosi di prodotti chimici detergenti (detersione) - per riportare il carico microbico entro standard di igiene accettabili ed ottimali che dipendono dalla destinazione d'uso degli ambienti interessati. La sanificazione deve comunque essere preceduta dalla pulizia.

1. L'azienda assicura la pulizia e la sanificazione più volte al giorno di tutti gli ambienti di lavoro, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.
Alle ordinarie attività di pulizia viene data particolare attenzione ai servizi igienici ed è opportuno sanificare anche tastiere, maniglie, interruttori e comunque tutte le superfici a maggior contatto.
La sanificazione deve avvenire con prodotti disinfettanti.
Nella sala colazioni le tovaglie utilizzate saranno lavate e igienizzate ad ogni uso, come tavoli e sedute degli ospiti.
Sarà prestata molta attenzione alla pulizia del vano ascensore; utilizzando un prodotto sanificante spray/nebulizzatore verranno igienizzati tendaggi, sedute quali divani, camere degli ospiti, pareti, pavimenti con particolare attenzione anche a prodotti confezionati rimasti all'interno dei frigobar, prodotti da bagno ecc.
La biancheria degli ospiti 'sporca' sarà riposta all'interno di sacchi e chiusa per l'invio al lavaggio e igienizzazione.
2. Chi esegue le pulizie indossa la mascherina e guanti monouso.
3. Deve essere garantito quanto più possibile il ricambio dell'aria dei locali di lavoro con apertura delle finestre.
4. Laddove siano presenti impianti di areazione deve essere garantita la sanificazione periodica, secondo le indicazioni contenute nel "Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2020. Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2."; altrimenti ne deve essere previsto lo spegnimento, garantendo la massima ventilazione dei locali. Nella struttura non è presente sistema di ricircolo dell'aria e viene eseguita periodica sanificazione dei fan coil.
5. 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.
6. Tali adempimenti devono essere ordinariamente registrati da parte del datore di lavoro o suo delegato, su supporto cartaceo o informatico, dove viene riportata il tipo di azione compiuta (pulizia o sanificazione), dove è stata svolta la pulizia e sanificazione, il nominativo dell'operatore che ha eseguito la pulizia e sanificazione, la firma dell'operatore esecutore.