



# PROCEDURA PER LA PULIZIA E LA SANIFICAZIONE DI AMBIENTI, ATTREZZATURE E STRUMENTI

## 1. PREMESSA

Oggetto del presente documento è definire le modalità di programmazione, esecuzione e verifica dell'attività di pulizia e sanificazione ambientale e della pulizia e sanificazione degli strumenti.

## 2. SCOPO

Il presente documento intende definire le modalità di pulizia e sanificazione ambientale, attività ritenute prioritarie e fondamentali, dirette a ridurre il livello di contaminazione delle superfici ad uno stato di ordine e nettezza visibile, mediante la rimozione dello sporco e la disinfezione dell'ambiente, delle attrezzature, degli arredi e degli strumenti.

## 3. CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente procedura si applica al Centro Diurno Integrato e a tutti i reparti della Residenza Sanitaria Assistenziale dell'Azienda Speciale di Servizi di Casalpusterlengo.

Per quanto riguarda la sola parte della sanificazione degli strumenti la presente procedura è valida anche per gli operatori dei Servizi Domiciliari.

## 4. RIFERIMENTI NORMATIVI E DOCUMENTALI

- Guidelines for Environmental Infection Control in Health-Care Facilities.
- Recommendations of CDC and Healthcare Infection Control Practices Advisory Committee (HICPAC) - June 06, 2003 / Vol 52 / No. RR-10 – USA
- G. Finzi, U. Aparo, G. Moscato; Governo e gestione dell'igiene nelle strutture sanitarie Dicembre 2006. Pensiero Scientifico Editore.

## 5. CONTENUTI E APPLICAZIONE

### 5.1 DEFINIZIONI

- **Detergenti:** combinazione di sostanze chimiche che aumentano l'azione pulente dell'acqua rimuovendo lo sporco dalle superfici senza deteriorarle e senza causare danni agli operatori che le usano. Sono composti da agenti tensioattivi ed emulsionanti agenti sequestranti e sali per il controllo del pH.
- **Disinfettanti:** sostanze (cloro, iodio, acqua ossigenata, fenolo, alcole etilico, ecc.) capaci di uccidere le forme vegetative dei microrganismi e le loro spore.
- **Disincrostante:** prodotto a base di acido fosforico utilizzato per la disincrostazione di macchine lavastoviglie industriali (fornito da ditta appaltatrice).

| Rev. | Data       | Redazione | Verifica | Approvazione | Motivazione |
|------|------------|-----------|----------|--------------|-------------|
|      |            | RSPD      | RA DS    | LR           |             |
| 02   | 01/08/2022 |           |          |              | Cambio DS   |

|                                                                                   |                                                                       |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | <b>SISTEMA GESTIONE ASSC</b>                                          | <b>PC 43</b>    |
|                                                                                   | <b>PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI,<br/>ATTREZZATURE E STRUMENTI</b> | Data 01/08/2022 |

### 5.2 DEFINIZIONE DELLE AREE

Ogni ambiente ha uno standard ottimale di pulizia e disinfezione, che è conseguenza della destinazione d'uso dell'ambiente stesso.

Nella struttura sono presenti:

- farmacia e depositi di stoccaggio delle scorte e dei materiali, deposito rifiuti speciali, locali di servizio (lavanderia e guardaroba, stireria, camere mortuarie, palestre, locali attività occupazionale, tisaneria, ascensori), spogliatoi, servizi igienici
- locali destinati allo svolgimento dell'attività sanitaria (ambulatori, infermerie, camere di degenza) e le aree comuni (hall, i servizi igienici e bagni assistiti, locali sale pranzo e soggiorni, corridoi, salottini, sale animazione)

I locali destinati allo svolgimento delle attività sanitarie, gli spogliatoi, la lavanderia e guardaroba, i servizi igienici, le camere mortuarie e il deposito rifiuti speciali rientrano nei locali a medio rischio infettivo, mentre tutte le altre aree sono a basso rischio.

### 5.3 MATERIALI, PRODOTTI ED ATTREZZATURE

Lo strumentario, che viene usato per operazioni di sanificazione delle varie aree di rischio, deve essere diversificato secondo le caratteristiche dei locali che devono essere trattati per eseguire interventi di pulizia/disinfezione.

### 5.4 CARATTERISTICHE DEGLI INTERVENTI DI PULIZIA

Le operazioni di pulizia vengono suddivise in tre tipologie:

- *pulizie ordinarie* - comprendono interventi di carattere continuativo e routinario da fornire secondo sequenze e tipologie predefinite, eseguite giornalmente o due volte al giorno.
- *pulizie periodiche* - comprendono interventi di pulizia più profonda a periodicità più lunga da svolgere a cadenze prestabilite (settimanali, mensili, trimestrali, semestrali e annuali).
- *pulizie straordinarie* - comprendono interventi imprevedibili richiesti per esigenze o eventi occasionali (a seguito di interventi manutenzione o spandimento materiale organico ecc.).

Le prime due tipologie sono affidate sia alla ditta esterna appaltatrice del servizio, secondo quanto riportato nel capitolato, sia in parte agli operatori di reparto.

L'ultima tipologia viene invece gestita direttamente dal personale di reparto e l'intervento della ditta esterna viene richiesto solo in caso di bisogno.

### 5.5 OPERATORI ADDETTI ALLA PULIZIA

Il personale (OSS/ASA, servizio di animazione e fisioterapico) che svolge attività di sanificazione è adeguatamente formato attraverso corsi di formazione e aggiornamento relativi alle procedure operative convalidate a cui deve attenersi per quanto riguarda:

- modalità esecuzione del servizio
- prevenzione dei rischi derivanti dal servizio
- corretto utilizzo dei DPI

La formazione del personale dell'impresa di pulizia in appalto è a carico, come da contratto, dell'impresa stessa. Il Servizio Prevenzione e Protezione fornisce dettagliate informazioni ai Lavoratori

|                                                                                   |                                                               |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | SISTEMA GESTIONE ASSC                                         | PC 43           |
|                                                                                   | PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI,<br>ATTREZZATURE E STRUMENTI | Data 01/08/2022 |

dell'Appaltatore tramite note informative e corsi di formazione specifica sui rischi interferenziali ai sensi dell'articolo 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

Tali indicazioni operative sono dettagliate nei documenti di valutazione dei rischi interferenziali, redatti per ogni Azienda Esterna alla Struttura, ai sensi dell'articolo 26 comma 3 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

#### 5.6 MODALITÀ DI EROGAZIONE E CONTROLLO

Le pulizie sono organizzate in forma di procedure di erogazione (si veda l'Allegato 2 del contratto di appalto), differenziate in base all'area di intervento.

#### 5.7 INTERVENTI DI PULIZIA

La **ditta esterna** effettua le operazioni di pulizia sulla base di un calendario da essa definito (si veda l'Allegato 1 del contratto di appalto). Le operazioni di pulizia periodica a carico della ditta esterna sono inoltre descritte nell'Allegato 2 del capitolato di appalto. Questo tipo di pulizie periodiche vengono solitamente effettuate in periodi di interruzione delle attività per consentire di ottimizzare l'esecuzione di tutte le attività previste in sequenza.

Gli **operatori di reparto** si occupano invece delle operazioni di pulizia quotidiane e periodiche di alcuni arredi, di alcuni elettrodomestici ed apparecchiature, di ausili per la movimentazione e la deambulazione degli ospiti, di attrezzature utilizzate per l'igiene degli ospiti (barelle doccia, sedie a immersione). Gli EM (elettromedicali), i fonendoscopi, i termometri, le padelle e i pappagalli sono anch'essi sottoposti a sanificazione mediante idoneo disinfettante ad azione battericida da parte del personale sanitario in servizio presso la struttura. Nei reparti RSA sono inoltre a disposizione degli operatori apposite lavapadelle.

#### 5.9 SANIFICAZIONE STRUMENTI AD OPERA DEL PERSONALE DI STRUTTURA

##### 5.9.1 STRUMENTI (termometri clinici, padelle e pappagalli) e ASTE FLEBO

Gli strumenti quali termometri clinici, padelle e pappagalli vengono lavati al bisogno (al termine del loro utilizzo) secondo le istruzioni previste nell'ALL 10.

Le aste flebo sono anch'esse lavate al bisogno (al termine del loro utilizzo) mediante detergente alcolico universale.

##### 5.9.2 NUCLEI R.S.A

- **Arredi sale animazione e sala da pranzo**  
All'occorrenza tavoli e sedie presenti nelle sale di animazione vengono puliti mediante detergente alcolico universale. Almeno una volta a settimana, e ad ogni evenienza, tavoli e sedie presenti nelle sale da pranzo vengono puliti mediante detergente alcolico universale (compilare ALL 01 e ALL 03)
- **Ausili (barelle doccia, carrozzine, deambulatori, sedia a immersione...)**  
Quotidianamente gli ausili vengono puliti mediante detergente alcolico universale o detergente apposito (compilare ALL 02)
- **Comodini ed esterno armadietti**  
Comodini ed esterno degli armadietti vengono puliti periodicamente, e al bisogno, mediante detergente alcolico universale (compilare ALL 05)
- **Carrelli**  
Quotidianamente i carrelli vengono puliti mediante detergente alcolico universale (compilare ALL 01)



- **Tisaneria (frigoriferi compresi)**  
Mensilmente gli arredi della tisaneria vengono sanificati internamente mediante disinfettante multiuso così come i frigoriferi (compilare ALL 04)
- **Lavastoviglie**  
Ogni 60 giorni le lavastoviglie vengono disincrostate mediante apposito prodotto (seguire istruzioni ALL 08 e compilare ALL 07)
- **Macchine erogatrici bevande calde**  
Quotidianamente le macchine vengono pulite mediante un panno di carta umido sia nelle parti esterne che nelle parti interne come da indicazione del manuale. Settimanalmente gli operatori smontano l'imbuto e il miscelatore (color grigio) e procedono alla sanificazione mediante lavaggio manuale o tramite lavaggio in lavastoviglie (seguire istruzioni ALL 09 e compilare ALL 01)
- **Macchine erogatrici bevande fredde**  
Periodicamente le macchine vengono pulite mediante un panno umido senza usare solventi o detersivi abrasivi. Settimanalmente gli operatori puliscono la vaschetta raccogliocce rimuovendo eventuali residui (compilare ALL 01)

### 5.9.3 C.D.I.

- **Arredi sala animazione e sala da pranzo**  
All'occorrenza tavoli e sedie presenti nelle sale di animazione vengono puliti mediante detergente alcolico universale. Almeno una volta a settimana, e ad ogni evenienza, tavoli e sedie presenti nelle sale da pranzo vengono puliti mediante detergente alcolico universale (compilare ALL 01 e ALL 06)
- **Ausili (carrozze, sedia a doccia...)**  
Quotidianamente gli ausili vengono puliti mediante detergente apposito (compilare ALL 06)
- **Armadietti (in tisaneria, sala da pranzo, bagni, sale riposo e guardaroba)**  
Settimanalmente gli armadietti vengono puliti esternamente mediante detergente alcolico universale. Mensilmente, e al bisogno, vengono sanificati anche gli interni (compilare ALL 06)
- **Carrelli**  
Quotidianamente i carrelli vengono puliti mediante detergente alcolico universale (compilare ALL 01 e ALL 06)
- **Frigoriferi**  
Mensilmente i frigoriferi presenti in tisaneria vengono sanificati mediante disinfettante multiuso (compilare ALL 06)
- **Lavastoviglie**  
Ogni 60 giorni le lavastoviglie vengono disincrostate mediante apposito prodotto (compilare ALL 06)
- **Macchine erogatrici bevande calde**  
Quotidianamente le macchine vengono pulite mediante un panno di carta umido sia nelle parti esterne che nelle parti interne come da indicazione del manuale. Settimanalmente gli operatori smontano l'imbuto e il miscelatore (color grigio) e procedono alla sanificazione mediante lavaggio manuale o tramite lavaggio in lavastoviglie (seguire istruzioni ALL 09 e compilare ALL 01)
- **Macchine erogatrici bevande fredde**  
Periodicamente le macchine vengono pulite mediante un panno umido senza usare solventi o detersivi abrasivi. Settimanalmente gli operatori puliscono la vaschetta raccogliocce rimuovendo eventuali residui (compilare ALL 01)

|                                                                                   |                                                               |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | SISTEMA GESTIONE ASSC                                         | PC 43           |
|                                                                                   | PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI,<br>ATTREZZATURE E STRUMENTI | Data 01/08/2022 |

#### 5.9.4 SALONE AL PRIMO PIANO

- **Arredi**  
All'occorrenza (per esempio in occasione di attività animative come la preparazione di dolci...) tavoli e sedie presenti nel salone al primo piano vengono puliti mediante detergente alcolico universale a cura delle operatrici del servizio di animazione

#### 5.9.5 PALESTRE

- **Attrezzature**  
All'occorrenza le attrezzature presenti all'interno delle palestre (es. cyclette, lettini, ecc.) vengono pulite mediante detergente alcolico universale da parte del personale fisioterapico

#### 5.9.6 LAVANDERIA

- **Lavabo**  
Quotidianamente il lavabo viene sgrassato e pulito mediante detergente alcolico universale e sgrassatore
- **Carrelli**  
Quotidianamente i carrelli vengono puliti mediante detergente alcolico universale

#### 5.10 PULIZIA E SANIFICAZIONE IN CASO DI SPANDIMENTO/SVERSAMENTO DI LIQUIDI BIOLOGICI

Qualora si verifichi uno spandimento/sversamento di liquidi biologici è l'operatore sanitario stesso a provvedere all'immediata sanificazione mediante l'utilizzo di traverse.

In caso di prelievo di sangue se una goccia di sangue sporca il laccio emostatico, questo viene immediatamente eliminato. Se viene sporcata l'arcella, questa è immediatamente sostituita con una pulita.

## 6. DOCUMENTI ALLEGATI

- ALL 01 - Modulo sanificazione HACCP
- ALL 02 - Modulo sanificazione carrozzine e deambulatori RSA
- ALL 03 - Modulo sanificazione sala pranzo RSA
- ALL 04 - Modulo sanificazione tisaneria RSA
- ALL 05 - Modulo sanificazione comodini RSA
- ALL 06 - Modulo sanificazione CDI
- ALL 07 - Modulo Disincrostazione lavastoviglie RSA
- ALL 08 - Disincrostazione lavastoviglie
- ALL 09 - Pulizia macchine erogatrici bevande calde
- ALL 10 - Sanificazione e sterilizzazione degli strumenti