Protocollo 0005390/2026 del 12/09/2026

Ministero dell'Istruzione e del Merito
ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "*VIA DEI SALICI*"
Via A. Robino 25/A – 20025 Legnano
Tel: 0331 541316
Cod.mec.MIIC85500G – C.F- 84003710153
e-mail: miic85500g@istruzione.it
e-mail: miic85500g@pec.istruzione.it

PROTOCOLLO DI PULIZIA, SANIFICAZIONE DI AMBIENTI, ARREDI E SUPPELLETTILI

v18pus7

IL PRESENTE REGOLAENTO INTEGRA IL "REGOLAMENTO PER LA SICUREZZA"

Data ultimo aggiornamento 01/09/2026

DATORE DI LAVORO	RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA
Antonio Trezza	Annamaria Buono

MEDICO COMPETENTE	RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
Francesco Talarico	

Documento informatico firmato digitalmente da ANTONIO TREZZA ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate

INDICE

1. FORMAZIONE, INFORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO 4

2. PROCEDURE GENERALI 4

2.1 LA DILUIZIONE 6

3. PROCEDURE GENERALI 7

3.1 PULIZIE ORDINARIE E STRAORDINARIE 10

3.2 TECNICHE DI PULIZIA 11

3.3 SPOLEVRATURA AD UMIDO E DETERSIONE SUPERFICI 12

3.4 DISINFEZIONE DELLE SUPERFICI 13

3.5 DETERSIONE E DISINFEZIONE ARREDI (IN CASO DI PRESENZA DI PERSONA CONTAGIATA O PRESUNTO CONTAGIO DA AGENTI INFETTIVI DI NATURA BIOLOGIA) 15

3.6 SCOPATURA AD UMIDO 15

3.7 DETERSIONE PAVIMENTI 16

3.8 DETERSIONE, DISINFEZIONE E DISINCROSTAZIONE DEI SERVIZI IGIENICI 18

3.9 PULIZIA DEGLI UFFICI 20

3.10 PULIZIA DELLE AREE ESTERNE 21

3.11 PULIZIA CUCINE, MENSE E REFETTORI 22

3.12 SVUOTAMENTO CESTINI 24

3.13 PULIZIA APPARECCHIATURE ELETTRICHE/ELETTRONICHE 25

3.14 PRESENZA DI RODITORI 25

3.15 RISCHI CONNESSI ALLE ATTIVITA' 27

3.15.1 Rischio chimico 27

3.15.2 Movimentazione manuale dei carichi 28

3.15.3 ergonomia 31

4. PROCEDURE DI UTILIZZO DI MACCHINARI/ATTREZZATURE 33

4.1 CARRELLO PER LA PULIZIA 34

4.2 USO DI MACCHINARI 35

5. AMBIENTI PRINCIPALI 35

6. FREQUENZA DEGLI INTERVENTI 35

1. FORMAZIONE, INFORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

Ai sensi della normativa vigente, il Datore di lavoro garantirà le attività di:

- formazione, informazione e addestramento come previsto dagli artt. 36 e 37 del d.lgs. 81/08 e s.m.i. nonché dagli Accordi Conferenza Stato Regioni e Province autonome sulla formazione: rischio chimico, biologico, rumore, vibrazioni, uso dei DPI, procedure corrette, sorveglianza sanitaria
- Addestramento del personale all'uso delle attrezzature, macchinari ed impianti come previsto dagli artt. 36, 37, 73 del d.lgs. 81/08 e s.m.i.: condizioni di impiego delle attrezzature e situazioni ragionevolmente prevedibili
- formazione del personale secondo i c.a.m. "servizio di pulizia di edifici ed altri ambienti ad uso civile" adottati con d.m. 29 gennaio 2021

L'addestramento viene effettuato da persona esperta, sul luogo di lavoro ed ha lo scopo di far comprendere ai lavoratori l'uso corretto e in sicurezza di attrezzature, macchine, impianti, sostanze, dispositivi, anche di protezione individuale e le procedure di lavoro.

2. PROCEDURE GENERALI

Spesso i termini pulizia, disinfezione e sanificazione vengono utilizzati come sinonimi, ma si intendono nella realtà complessi procedimenti e operazioni molto diversi, realizzati con metodologie e prodotti differenziati che si pongono obiettivi diversi. Il D.M. 7 luglio 1997, n. 274 "Regolamento di attuazione degli articoli 1 e 4 della L. 25 gennaio 1994, n. 82, per la disciplina delle attività di pulizia, di disinfezione, di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione" fornisce le seguenti definizioni:

a) sono attività di PULIZIA quelle che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rimuovere polveri, materiale non desiderato o sporcizia da superfici, oggetti, ambienti confinati e aree di pertinenza;

b) sono attività di DISINFEZIONE quelle che riguardano il complesso dei procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti confinati e aree di pertinenza mediante la distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni;

c) sono attività di DISINFESTAZIONE quelle che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a distruggere piccoli animali, in particolare artropodi, sia perché parassiti, vettori o riserve di agenti infettivi sia perché molesti e specie vegetali non desiderate. La disinfestazione può essere integrale se rivolta a tutte le specie infestanti ovvero mirata se rivolta a singola specie;

d) sono attività di DERATTIZZAZIONE quelle che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni di disinfestazione atti a determinare o la distruzione completa oppure la riduzione del numero della popolazione dei ratti o dei topi al di sotto di una certa soglia;

e) sono attività di SANIFICAZIONE quelle che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante l'attività di pulizia e/o di disinfezione e/o di disinfestazione ovvero mediante il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima per quanto riguarda la temperatura, l'umidità e la ventilazione ovvero per quanto riguarda l'illuminazione e il rumore.

Indipendentemente dal livello di pulizia che si vuole ottenere (pulizia, sanificazione, sanitizzazione) le fasi del lavoro comprendono: rimozione meccanica dello sporco

- lavaggio con acqua
- detersione con idoneo detergente
- risciacquo abbondante

Il processo di risciacquo è fondamentale: affinché la pulizia porti ad una riduzione della carica infettante per rimozione meccanica dei batteri, l'acqua e il sapone non sono sufficienti se non sono combinati ad un'azione di abbondante risciacquo

Il materiale utilizzato per la pulizia dovrà essere regolarmente pulito ed igienizzato dopo l'uso. Se tale operazione venisse meno le spugne, i teli, gli stracci potrebbero divenire veicoli di infezioni.

Gli stracci, le spugne, i velli, ecc. dovranno essere asciugati in ambiente idoneo perché l'umidità favorisce la crescita microbica. Non tenere quindi mai sui carrelli stracci, spugne, etc umidi

Tutti i contenitori (secchi), le scope ed in generale le attrezzature, usate per le operazioni di pulizia dei servizi igienici o di altri ambienti particolari, devono essere lavati con acqua e detergente e successivamente disinfettati con una soluzione disinfettante per almeno 10 minuti.

Mantenere sempre una distinzione tra le attrezzature impiegate in detti ambienti e quelle invece usate negli ambienti ordinari.

2.1 LA DILUIZIONE

I prodotti che si ritengono più idonei per efficacia battericida-virucida, sia per facilità d'uso sia per il basso costo sono i composti del CLORO

Per una ottimale efficacia dei disinfettanti si deve prestare particolare attenzione a:

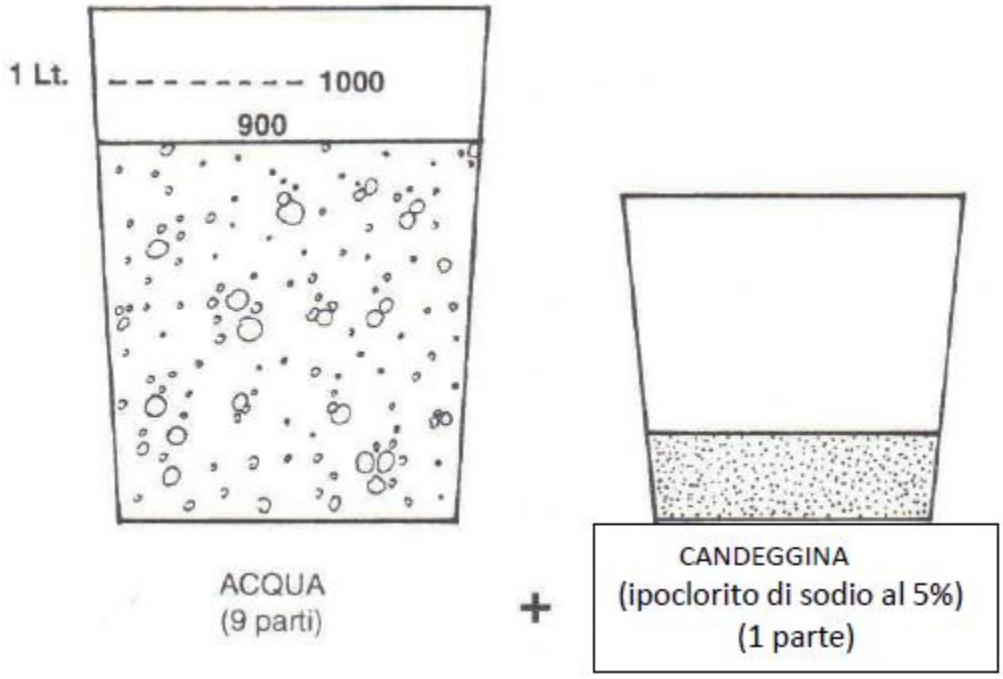
- Diluizione (o concentrazione): Dovrà essere quella indicata sulle istruzioni di uso presenti sulla confezione e sulla scheda di sicurezza.
- Tempo di contatto: Va tenuto conto che il non rispetto dei tempi può inficiare il risultato del processo di disinfezione, dal momento che i tempi non sufficientemente lunghi possono dare luogo ad una minore azione, mentre i tempi troppo lunghi non aumentano l'attività di disinfezione. Il tempo minimo di contatto è indicato dal produttore, se non chiaramente indicato, si consideri un tempo minimo di 10 minuti

I detergenti devono essere usati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio

Un esempio di corretta diluizione

E' importante che il prodotto acquistato indichi in etichetta la concentrazione precisa di cloro presente, così da permettere di raggiungere la concentrazione desiderata

Per la disinfezione di superfici ed oggetti a maggior rischio, con una candeggina che riporti in etichetta una concentrazione del 5% (come risulta frequentemente nei prodotti per la pulizia) diluendo una parte di disinfettante in 9 parti d'acqua (es: 1 bicchiere di candeggina in 9 bicchieri d'acqua), è ottenuta una concentrazione di cloro attivo pari allo 0,5 %



Nei casi a minor rischio, può essere utilizzata una soluzione più diluita (0,05% che equivale a 500 ppm di cloro attivo) che si ottiene diluendo 0,1 litri (100 ml) di candeggina al 5% di cloro attivo in 10 litri di acqua.

Allo 0,5% di concentrazione, il tempo di contatto minimo consigliato è di 10 minuti.

3. PROCEDURE GENERALI

Per la pulizia degli ambienti si ritengono indispensabili le seguenti attrezzature:

- Panni-spugna differenziati per codice colore e teli monouso per la spolveratura (si sconsigliano le normali spugne perché favoriscono la proliferazione di patogeni).
- Scope trapezoidali e scope tradizionali.
- Asta pulivetro, vello lavavetro.
- Sistema MOP. Si sottolinea la necessità di utilizzare più sistemi MOP in base alle zone da pulire: uno per i servizi igienici, uno per gli ambienti didattici in genere (sezioni, aule, palestre, laboratori, ecc.) e uno per la cucina e il locale refezione)
- Sistema MOP con serbatoio per autocaricamento;
- Dispositivi di protezione individuale (camice, guanti, scarpe antiscivolo).
- Macchina lava – asciuga pavimenti, ove possibile.

- Aspirapolvere, ove necessaria.
- Soffiatore, aspiratore, trituratore foglie.
- Lavatrice (ove possibile).

COLORE	AMBIENTI	PRODOTTI	CARATTERISTICA PRODOTTI
Rosso	Tazza WC / Bidet	Acidi	Disincrostanti
Giallo	Arredi / Lavabo / Piastrelle	Neutri / Alcalini	Multiuso / Sgrassanti
Blu	Arredi / Punti luce / / Superfici su cui si trattano alimenti	Neutri / Alcalini	Multiuso dedicati / Sgrassanti in ambito alimentare
Bianco	Tutti	Disinfettanti	Battericidi

Ricordare sempre quanto segue:

- Pulire, come azione primaria, la superficie o l'oggetto con acqua e sapone.
- Disinfettare se necessario utilizzando prodotti disinfettanti con azione virucida autorizzati evitando di mescolare insieme candeggina o altri prodotti per la pulizia e la disinfezione.
- Rimuovere i materiali morbidi e porosi, come tappeti e sedute, per ridurre i problemi di pulizia e disinfezione.

- Eliminare elementi d'arredo inutili e non funzionali che non garantiscono il distanziamento sociale tra le persone che frequentano gli ambienti (lavoratori, clienti, fornitori)

Nella quotidiana rimozione dello sporco, si parta da un punto e si proceda seguendo un circuito che non preveda un secondo passaggio in nessun punto e che la sanificazione con detergente sia puntuale; eventuali imbrattamenti (materiale fecale, altri materiali biologici, residui alimentari) devono essere immediatamente rimossi e la zona deve essere sanificata con sollecitudine.
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 alla porta del locale, al fine di asportare lo sporco che si è eventualmente depositato.
Tutto il materiale per la pulizia deve essere regolarmente pulito e disinfettato dopo l'uso in quanto spugne, stracci, telini possono essere importante veicolo di contagio di infezioni o patologie; ove possibile si consiglia l'uso di materiale monouso.
Alla fine delle operazioni di pulizia le frange MOP, le garze, i panni devono essere lavati con acqua calda e disinfettati. Si consiglia di utilizzare il lavaggio in lavatrice ad alta temperatura (maggiore di 60° C) che consente una più efficace pulizia e una adeguata disinfezione a calore.
L'uso della lavatrice presenta alcuni vantaggi: si evita l'uso di disinfettanti chimici, si abbreviano le procedure di pulizia del materiale lavabile, si riduce il ricorso a materiale monouso. In alternativa alla lavatrice si deve eseguire la pulizia manuale in un lavandino adibito unicamente a questo scopo, seguita da immersione in soluzione acquosa di cloro allo 0,5% per almeno 10 minuti, avendo cura di eseguire separatamente il lavaggio dei materiali precedentemente usati per la pulizia del bagno dai materiali utilizzati in altri ambienti.
Evitare di lasciare in ammollo gli stracci per periodi superiori a quelli necessari per una corretta disinfezione (10-20 minuti). Tutti i contenitori (secchi, anche quelli del MOP) usati per le operazioni di pulizia, le scope delle latrine e altre attrezzature per i servizi igienici devono essere lavati con acqua e detergente e successivamente disinfettati con una

soluzione acquosa di cloro allo 0,5% per almeno 10 minuti. L'umidità favorisce la crescita microbica: gli stracci, le spugne, le frange, le scope delle latrine vanno asciugati in ambiente aerato, quando è possibile con l'esposizione diretta al sole.

Individuare un locale, rigorosamente chiuso a chiave, destinato a ripostiglio per la conservazione di tutti i prodotti e le attrezzature.
Mantenere, nei limiti del possibile, le confezioni originali dei prodotti con relative schede tecniche e schede dati di sicurezza facilmente disponibili e consultabili.
Dopo l'uso, richiudere accuratamente le confezioni del detergente e del disinfettante.
È fondamentale etichettare e riporre materiale e strumenti a seconda delle aree (materiale separato per bagni, cucine, aule e sezioni) e a seconda dell'utilizzo (per water, lavandino, altre superfici). Questo, oltre a rispondere a esigenze igieniche, faciliterà l'utilizzo delle attrezzature da parte del personale assegnato per le sostituzioni.
Le attrezzature e strumentazioni utilizzate devono essere manutenute e pulite in modo che risultino sempre in perfetto stato;
Nel caso occorra travasare i prodotti (ad esempio quando la fornitura è in confezioni molto grandi o in forma solida da sciogliere o necessita una diluizione), i nuovi contenitori devono essere chiaramente etichettati, indicando il nome del prodotto la classificazione di rischio.

3.1 PULIZIE ORDINARIE E STRAORDINARIE

Le operazioni di pulizia possono essere ordinarie o straordinarie.
Per pulizie ordinarie si intendono quelle atte a mantenere un livello di igiene dei locali e delle attrezzature ed è necessario ripeterle a cadenza fissa: giornaliera, settimanale, bisettimanale o mensile.
Per attività straordinarie di pulizia si intendono, invece, quelle che, seppur programmate, si verificano a cadenze temporali più dilazionate nel tempo (trimestrale, quadrimestrale, semestrale o annuale).
Costituisce attività straordinaria di pulizia quella effettuata in seguito ad eventi determinati, ma non prevedibili.

3.2 TECNICHE DI PULIZIA

Le tecniche di pulizia sono comportamenti non complessi che l'addetto deve adottare prima, durante e dopo le operazioni di pulizia.

In via preliminare l'incaricato dovrà predisporre i prodotti e le attrezzature necessarie all'operazione che è chiamato a svolgere. Normalmente, questa azione consiste nell'approvvigionare il carrello di cui il personale è dotato e che porta al proprio seguito nei luoghi ove è chiamato ad operare.

In via del tutto cautelativa ogni pulizia o disinfezione deve essere effettuata areando i locali, ove possibile, indossando i guanti, gli occhiali e le mascherine (FFP2 in caso di emergenza o pandemia).

Per razionalizzare le operazioni di sanificazione e renderle più sicure, evitando il trasferimento di microrganismi tra le diverse superfici, per i panni dovrebbe essere adottato un codice colore.

Il colore diverso dei panni indica che questi vanno utilizzati in aree diverse con prodotti diversi e su differenti superfici.

Al di là del colore, i panni possono essere di materiali diversi, ciascuno dei quali ha proprie caratteristiche.

- Cotone. Fibra naturale molto resistente. I panni in cotone possono essere utilizzati sia asciutti che umidi.
- TNT (Tessuto Non Tessuto). Velo, strato o foglio di fibre ripartite direzionalmente, la cui coesione è assicurata da metodi meccanici, chimici e/o fisici. Molto usato per panni monouso.
- Microforato. Lattice con microforature che conferiscono grande scorrevolezza. Molto assorbente.
- Spugna. Composti da cotone e cellulosa, con grande capacità assorbente
- Microfibra. Famiglia di fibre tessili sintetiche molto ampia, con diverse composizioni e finezze. La microfibra che si è affermata nel settore pulizie è composta da poliestere (80%) e poliammide (20%) uniti tra loro in una sola fibra, detta a matrice, che ingloba lo sporco e lo rimuove dal substrato.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si riportano alcune indicazioni sulle tecniche di pulizia più diffuse in un edificio scolastico; si rimanda per un maggiore dettaglio alla consultazione delle schede in allegato.

3.3 SPOLEVRATURA AD UMIDO E DETERSIONE SUPERFICI

- Areare i locali.
- Rimuovere/ricollocare in ordine gli arredi ed ogni oggetto che potrebbe interferire con le attività o causare inciampi o il brusco arresto delle attrezzature, anche manuali, che saranno utilizzate
- Se è la prima volta che si utilizza un prodotto detergente, controllare la scheda dati di sicurezza.
- Verificare se la concentrazione del detergente è adeguata alla tipologia di superficie da trattare, in caso contrario diluire il prodotto fino alla concentrazione desiderata.
- Nebulizzare il detergente sul panno o inumidire il panno dopo essersi accertati che il prodotto può essere utilizzato per la specifica operazione indicata; non mescolare mai i prodotti tra di loro e non travasarli in contenitori anonimi.
- Piegare il telo in quattro (non raccoglierlo casualmente).
- Passare il passo sulla superficie eseguendo movimenti paralleli e a S in modo da coprire l'intera area.
- Girare spesso il telo.
- Una volta utilizzate tutte le facce del telo, gettarlo se monouso.
- Se si usa un panno riutilizzabile, lavarlo accuratamente in soluzione detergente e sciacquarlo.
- Cambiare spesso la soluzione detergente.
- Sciacquare abbondantemente le superfici trattate.
- Leggere sempre le avvertenze riportate sull'etichetta e richiudere sempre il recipiente quando non si utilizza più il prodotto.
- A superficie asciutta ripetere l'intervento utilizzando il disinfettante.

3.4 DISINFEZIONE DELLE SUPERFICI

N.B. Prima della disinfezione va operata una profonda detersione delle superfici, salvo l'impiego di prodotti deter-disinfettanti che consentono la detersione e la disinfezione in una sola operazione.

La disinfezione deve essere preceduta da accurata pulizia come descritta nei paragrafi precedenti. Lo scopo è quello di eliminare lo sporco in modo da diminuire la carica microbica favorendo la penetrazione del principio attivo.
Se è la prima volta che si utilizza un prodotto disinfettante, controllare la scheda dati di sicurezza.
- Verificare se la concentrazione del disinfettante è adeguata alla tipologia di superficie da trattare, in caso contrario diluire il prodotto fino alla concentrazione desiderata. Una concentrazione impropria di disinfettante non ne aumenta l'efficacia.
Tutti i disinfettanti usati in modo improprio possono determinare effetti indesiderati (danni alle persone e ai materiali).
- Ogni volta che si prepara una soluzione di disinfettante, dovrà essere opportunamente identificata e utilizzata in tempi brevi. Se si presuppone il rischio di contaminazione, la soluzione va sostituita con frequenza.
- Non rabboccare mai le soluzioni disinfettanti.
- Non lasciare i contenitori dei disinfettanti aperti e, ogni volta che si aprono, non contaminare la parte interna del tappo (poggiare il tappo sempre rovesciato).
- Conservare i contenitori ben chiusi, al riparo della luce, lontano da fonti di calore e in un apposito armadietto.
- Il prodotto deve essere sempre mantenuto nel contenitore originale, a meno che non si renda necessaria la diluizione, che andrà fatta seguendo le modalità concordate e utilizzando acqua o altri diluenti non inquinati.
- Per l'applicazione fare sempre ben attenzione alle etichette, dove vengono riportate le diluizioni da effettuare prima dell'impiego, le modalità e gli eventuali dispositivi di protezione individuale da utilizzare.
- Evitare di portare a contatto l'imboccatura del contenitore con mani, garze, panni o altro.
- Se non chiaramente specificato o già previsto dal produttore è bene non associare mai due disinfettanti o un disinfettante con un detergente per evitare problemi di interazioni o di eventuali incompatibilità che potrebbero compromettere l'azione detergente e/o disinfettante.

- Il disinfettante chimico più utilizzato nella disinfezione ambientale (pavimenti, pareti, porte, letti, tavoli, servizi igienici, cucine di reparto ecc.) è l'ipoclorito di sodio stabilizzato che, essendo un disinfettante ad ampio spettro d'azione, garantisce un'attività su virus, batteri e numerosi tipi di spore già a concentrazioni molto basse.
- Inumidire il telo/panno con l'apposito disinfettante
- Lavarlo accuratamente con il disinfettante ogniqualvolta si cambia ogni singola superficie (cattedra, banco, sedia, ripiano, WC, lavandino, interruttore, ecc.).
- Lasciarlo agire il disinfettante il tempo necessario.
- In base alle istruzioni ripassare un panno pulito o lasciare agire senza risciacquo.
- Le operazioni rispecchiano quanto detto per la detersione dei pavimenti.

Di seguito alcuni accorgimenti pratici nell'impiego dei disinfettanti:

- La disinfezione deve essere preceduta da una accurata pulizia con detergenti.
- L'acqua è una delle più comuni cause di contaminazione delle soluzioni disinfettanti.
- Una maggiore concentrazione di disinfettante non sempre ne aumenta l'efficacia.
- Tutti i disinfettanti usati in modo improprio possono determinare effetti indesiderati (danni ai materiali, inefficacia).
- Ogni volta che si prepara una soluzione di disinfettante dovrà essere opportunamente identificata e utilizzata estemporaneamente e comunque in tempi più brevi possibili. Se si ritiene sussista il rischio di contaminazione la soluzione va sostituita con frequenza.
- Non rabboccare mai le soluzioni disinfettanti; il rabbocco, andrebbe ad alterare la concentrazione e renderebbe inefficace l'azione del disinfettante.
- Non lasciare i contenitori dei disinfettanti aperti e, ogni volta che si aprono, non contaminare la parte interna del tappo (poggiare il tappo sempre rovesciato).
- Conservare i contenitori ben chiusi, al riparo della luce, lontano da fonti di calore ed in un apposito armadietto.
- Il prodotto deve essere sempre mantenuto nel contenitore originale, a meno che non si renda necessaria la diluizione che andrà fatta seguendo le modalità suggerite dal produttore e utilizzando acqua o altri diluenti.

- Per evitare contaminazioni del prodotto evitare di portare a contatto l'imboccatura del contenitore con mani, garze, panni o altro.

3.4.1 DETERSIONE E DISINFEZIONE ARREDI (IN CASO DI PRESENZA DI PERSONA CONTAGIATA O PRESUNTO CONTAGIO DA AGENTI INFETTIVI DI NATURA BIOLOGIA)

L'azione di detersione e disinfezione degli arredi (in particolar modo quelli di uso quotidiano, quali scrivanie, banchi, sedie, lavagne, contenitori, ecc.) deve essere effettuata, oltre a quanto previsto normalmente, ogniqualvolta si ha notizia che nel locale abbia soggiornato per brevi o lunghi periodi una persona contagiata o presunta tale, o nel caso in cui si verifichino situazioni eccezionali quali presenza di persona con sintomi riconducibili a malattie infettive, e rilascio di secrezioni corporee (vomito, urina,…), tenendo conto delle indicazioni che potrebbero pervenire dalle competenti autorità sanitarie:

- Areare i locali
- Rimuovere/ricollocare in ordine gli arredi ed ogni oggetto che potrebbe interferire con le attività o causare inciampi o il brusco arresto delle attrezzature, anche manuali, che saranno utilizzate
- Detergere e disinfettare gli arredi con prodotto adeguato e compatibile con il materiale con cui l'arredo è stato realizzato.
- Riposizionare gli arredi mobili, qualora sia stato necessario rimuoverli nella fase iniziale.

3.5 SCOPATURA AD UMIDO

- Verificare che sia l'attrezzatura a disposizione per quella tipologia di ambiente su cui agire.
- Non utilizzare la scopa tradizionale perché la polvere viene sollevata e torna a depositarsi, ma utilizzate o aspirapolvere o MOP per la polvere.
- Nel caso di MOP per la polvere. avvolgere le alette con l'apposita garza inumidita.
- Si procede sempre avanzando, per non perdere lo sporco, eseguendo movimenti ad S.

- Sostituire spesso la garza e necessariamente quando si cambia tipologia di ambiente.
- Al termine delle operazioni di pulizia si devono lavare e asciugare sia le alette sia le garze.

3.6 DETERSIONE PAVIMENTI

Attrezzature: carrello a due secchi (ad esempio rosso e blu con la soluzione detergente disinfettante) con MOP o frangia, panni in microfibra.
- Se si tratta di superfici molto estese e senza troppi arredi o ostacoli è consigliabile l'uso di un lavasciuga, macchina che consente di intervenire in sicurezza anche in presenza di passaggio di persone durante l'orario di apertura della scuola.
- In assenza di un sistema automatico e per gli ambienti di ridotte dimensioni e con molti arredi è consigliato il sistema MOP perché:
- permette all'operatore di mantenere una posizione eretta;
- riduce molto la probabilità di inciampare in oggetti ed arredi presenti
- consente di evitare il contatto con l'acqua sporca;
- diminuisce la possibilità di allergie, limitando al minimo il contatto tra le mani e il detergente.
- Immergere la frangia nell'apposito secchio con acqua e detergente appositamente diluito, secondo le istruzioni del produttore.
- Iniziare dalla parte opposta rispetto alla porta di uscita in modo da non dover ripassare al termine sul bagnato e pulito.
- Frizionare con metodo ad umido nei punti critici (angoli, bordi, ecc).
- Immergere il MOP nel secchio, contenente la soluzione detergente-disinfettante, per impregnarlo di soluzione pulente.
- Introdurre il MOP nella pressa e strizzare leggermente, azionando la leva della pressa.
- Passare il MOP sul pavimento, facendo in modo che aderisca bene alla superficie; lavorare su aree di 2 metri per 2 metri, con movimento a "S" per fasce successive sempre retrocedendo.
- Introdurre il MOP nel secchio rosso, per diluire lo sporco accumulato.
- Introdurre il MOP nella pressa e strizzare con forza, per eliminare il più possibile l'acqua che si deposita nel secchio rosso.
- Immergere solo la punta del MOP nel secchio blu, per assorbire una quantità di soluzione

sufficiente a inumidire, ma evitando lo sgocciolamento; così facendo si evita di sporcare la soluzione nel secchio blu.
- Si raccomanda sempre di rispettare il tempo di contatto riportato nell'etichettatura del prodotto.
- Il risciacquo deve avvenire rispettando le seguenti regole:
- secchio e straccio puliti e diversi da quelli utilizzati per il lavaggio;
- l'acqua deve essere pulita e abbondante;
- in ambienti ampi (palestre, corridoi) è opportuno cambiare più frequentemente l'acqua e la soluzione con il detergente. Per la disinfezione dei pavimenti si possono utilizzare diverse attrezzature, anche l'attrezzo con serbatoio per l'autoalimentazione dotato di panni in tessuto.

L'attrezzo, provvisto di un serbatoio posto sul manico, di una piastra erogatrice snodata e di un sistema di regolazione per la distribuzione controllata del disinfettante, garantisce una stesura uniforme e razionale della soluzione che, all'interno del contenitore, conserva intatta la propria azione senza dispersioni o contaminazione. Dopo avere effettuato un accurato lavaggio dei pavimenti, seguito da asciugatura, procedere nel seguente modo:

1. Preparare la soluzione disinfettante nel contenitore graduato.
2. Riempire, per ¾ della sua capacità, il serbatoio di cui è dotato l'attrezzo applicatore.
3. Posizionare il tessuto applicatore sotto la piastra erogatrice dello spazzolone e, prima di farlo scorrere sul pavimento, inumidirlo facendo scendere con l'apposito pomello, una quantità di soluzione tale che il panno, passando sul pavimento, lo lasci moderatamente bagnato.
4. Procedere alla distribuzione della soluzione sulla superficie in modo uniforme, regolando, con l'apposito pomello di comando, l'intensità di bagnatura così che sia rispettato il tempo di contatto del disinfettante.
5. Intervenire prima lungo i bordi del locale, per poi coprire il resto del pavimento procedendo dalla zona opposta all'entrata e retrocedendo verso l'uscita del locale, senza calpestare la superficie già trattata.
6. Sostituire il panno applicatore a ogni cambio di locale o quanto meno dopo 30/40 mq di superficie trattata. All'occorrenza, rabboccare il serbatoio dell'attrezzo, servendosi della tanica contenente il prodotto diluito, già pronto all'uso.

Consigli pratici:

- Rimuovere/ricollocare in ordine gli arredi ed ogni oggetto che potrebbe interferire con le attività o causare inciampi o il brusco arresto delle attrezzature, anche manuali, che saranno utilizzate
- Segnalare le aree bagnate con apposita segnaletica.
- Proteggere sempre durante le operazioni di pulizia le mani con guanti monouso.
- Proteggersi sempre con i DPI previsti durante le operazioni di disinfezione, se del caso FFP2 o FFP3.
- Rispettare la diluizione dei prodotti indicata dalla casa produttrice.
- Cambiare l'acqua tutte le volte che si rende necessario.
- Far seguire alla detersione sempre il risciacquo e l'asciugatura (la maggior parte dei microrganismi è rapidamente uccisa dall'essiccamento).
- Iniziare a pulire la zona meno sporca da quella più sporca o contaminata.
- Per le aree di passaggio (atrii, corridoi) effettuare in due tempi successivi il lavaggio in modo da mantenere sempre una metà asciutta che permette il transito senza rischio di cadute.
- Impiegare attrezzature pulite: un attrezzo lasciato sporco dopo l'uso può una volta riusato, ridistribuire molti più germi di quelli che ha raccolto, poiché l'umidità e la temperatura ambiente creano una situazione ottimale per una rapida moltiplicazione batterica.

3.7 DETERSIONE, DISINFEZIONE E DISINCROSTAZIONE DEI SERVIZI IGIENICI

Per pulizia ordinaria dei servizi igienici si intende:
- la disinfezione delle superfici orizzontali e verticali degli arredi e la disinfezione degli idrosanitari e relative rubinetterie, delle maniglie delle porte e dei contenitori del materiale igienico di consumo e ogni altro accessorio ad uso comune.
- il costante rifornimento del materiale igienico di consumo (carta igienica, sapone liquido, salviette in carta) negli appositi contenitori;
- l'asportazione dei sacchetti in plastica contenenti i rifiuti assimilabili agli urbani e il posizionamento all'interno dei cestini porta carta e porta rifiuti di un nuovo sacchetto.

La detersione e disinfezione delle superfici è effettuata su tutte le superfici sia verticali che orizzontali.

Prodotto: panno riutilizzabile (lavabile a 90°C) o panno monouso (consigliato), detergente e disinfettante.

Attrezzature: carrello, secchi, panni con codifica colore, MOP.

Nei servizi igienici, per evitare contaminazione tra un'area e l'altra, preferibilmente utilizzare panni di colore diverso.
Tecnica operativa:
- Arieggiare il locale.
Detersione:
- Pulire tutte le superfici con apposito detergente.
- Lavare i distributori di sapone e asciugamani.
- Nebulizzare dall'alto verso il basso il detergente sul lavabo e sulle vasche, sulle docce, sulla rubinetteria.
- Rimuovere i residui del detergente. Preferibile un detergente che non fa schiuma esercitando la dovuta azione meccanica.
- Pulire con panno di colore codificato e detergente il bordo superiore, la parte interna ed esterna del bidet.
- Rimuovere con lo scovolino eventuali residui presenti nel wc, avviare lo sciacquone e immergere lo scovolino nella tazza.
Disinfezione:
- Disinfettare tutte le superfici precedentemente pulite utilizzando il detergente e un panno di colore codificato e lasciare agire secondo il tempo richiesto, quindi risciacquare il prodotto utilizzato con acqua pulita.
- Distribuire nella tazza il disinfettante e lasciare agire il tempo richiesto.
- Disinfettare tutta la parte esterna del wc con panno di colore codificato immerso nella soluzione detergente disinfettante.
- Sfregare la parte interna con lo scovolino e dopo l'azione del disinfettante avviare lo sciacquone.
- Sanificare il manico dello scovolino e immergere lo scovolino e il relativo contenitore in soluzione di disinfettante per il tempo richiesto.

Disincrostazione:

Per gli interventi di disincrostazione degli idrosanitari si usano prodotti appositamente formulati da utilizzare nel caso siano presenti incrostazioni calcaree, in particolare sugli idrosanitari e sulla rubinetteria. Quando vengono utilizzati prodotti di questo tipo è auspicabile:

- distribuire uniformemente il prodotto lungo le pareti e nel pozzetto dell'idrosanitario.
- lasciare agire il prodotto per il tempo indicato sulla propria etichetta.
- sfregare con panno dedicato.
- risciacquare accuratamente.

ATTENZIONE: Non miscelare mai prodotti diversi tra loro perché alcune miscele possono causare intossicazione. Per esempio, nella pulizia di una tazza WC, l'impiego della candeggina mescolata al disincrostante sprigiona un gas molto tossico che, se inalato, rischia di causare gravi danni. Pertanto, prima di utilizzare il disincrostante, è bene tirare l'acqua del WC per evitare che eventuali residui di altri prodotti creino reazioni dannose.

3.8 PULIZIA DEGLI UFFICI E DEGLI AMBIENTI DIDATTICI

Per pulizia ordinaria si intende:

- La detersione e la disinfezione di superfici orizzontali e verticali degli arredi e la disinfezione degli idrosanitari e relative rubinetterie, delle maniglie delle porte, degli interruttori e dei contenitori del materiale igienico di consumo e ogni altro accessorio ad uso comune.
- L'asportazione dei sacchetti in plastica contenenti i rifiuti assimilabili agli urbani e il posizionamento all'interno dei cestini porta carta e porta rifiuti di un nuovo sacchetto.

La detersione e la disinfezione delle superfici è effettuata su tutte le superfici sia verticali che orizzontali.

Tecnica operativa:

- Nebulizzare il detergente sul panno dopo essersi accertati che il prodotto può essere utilizzato per la specifica operazione indicata; non mescolare mai i prodotti tra di loro e non travasarli in contenitori anonimi.
- Leggere sempre le avvertenze riportate sull'etichetta e richiudere sempre il recipiente quando non si utilizza più il prodotto.

- Detergere le superfici e le lampade, interruttori, quadri elettrici (parti esterne), attrezzatura fissa, arredamenti, porte e infissi.
- A superficie asciutta ripetere l'intervento utilizzando il disinfettante.

In commercio esistono prodotti che svolgono azione detergente e disinfettante (ad esempio detergenti con ipoclorito di sodio).

Tecnica operativa:

- Rimuovere/ricollocare in ordine gli arredi ed ogni oggetto che potrebbe interferire con le attività o causare inciampi o il brusco arresto delle attrezzature, anche manuali, che saranno utilizzate
- Detergere e disinfettare gli arredi con prodotto adeguato e compatibile con il materiale con cui l'arredo è stato realizzato.
- Riposizionare gli arredi mobili, qualora sia stato necessario spostarli nella fase iniziale.

3.9 PULIZIA DELLE AREE ESTERNE

Trattasi di pulizia ordinaria e si intende l'insieme delle operazioni necessarie per eliminare i rifiuti, quali carta o cartoni, sacchetti, foglie, bottiglie, mozziconi di sigaretta e rifiuti grossolani in genere dai piazzali, dai viali, dai passaggi, dalle scale e dalle zone di rimessaggio attraverso l'utilizzo dell'attrezzatura a disposizione e dei prodotti chimici in grado di salvaguardare lo stato d'uso e la natura dei diversi substrati.

Prodotto: panno riutilizzabile (lavabile a 90°C) o panno monouso (consigliato), detergente e disinfettante; scopa o spazzettone o soffiatore o aspiratore foglie.

La pulizia delle aree esterne deve essere effettuata con scope e spazzettoni per tutte le pavimentazioni, mentre i punti di appoggio più frequenti, quali corrimani, interruttori, rubinetti, carrelli, tubi deve essere effettuata con panno e detergente – disinfettante adeguato (ad esempio soluzioni di ipoclorito di sodio).

La rimozione delle foglie può essere effettuata tramite rastrelli, scope, soffiatori o aspiratori.

Tecnica operativa per punti di appoggio

Nebulizzare il detergente sul panno dopo essersi accertati che il prodotto può essere utilizzato per la specifica operazione indicata.

Non mescolare mai i prodotti tra di loro e non travasarli in contenitori anonimi.

Leggere sempre le avvertenze riportate sull'etichetta e richiudere sempre il recipiente quando non si utilizza più il prodotto.
A superficie asciutta ripetere l'intervento utilizzando il disinfettante.
In commercio esistono prodotti che svolgono azione detergente e disinfettante (ad esempio detergenti con ipoclorito di sodio).
Le pavimentazioni esterne devono essere pulite da eventuali rifiuti o foglie, erba, ramoscelli e, ove possibile, deterse con il prodotto adeguato alla tipologia di materiale.
Sono comprese nelle pulizie ordinarie anche la svuotatura dei contenitori porta rifiuti e la sostituzione dei relativi sacchi di plastica.

3.10 PULIZIA CUCINE, MENSE E REFETTORI

Per superfici aperte s'intendono tutte quelle superfici che necessitano di similari tecniche di pulizia e analoghi comportamenti igienici in quanto sono tutte raggiungibili direttamente con soluzioni acquose e ben visibili per gli operatori. Le operazioni di detersione e disinfezione vanno eseguite separatamente.
Le operazioni di pulizia devono iniziare subito dopo la fine delle lavorazioni per evitare l'essiccamento di residui sulle superfici:
- asportazione meccanica dei residui più grossolani
- primo risciacquo con acqua calda per eliminare i residui più solubili (grassi bassofondenti)
- detersione
- secondo risciacquo con acqua
- disinfezione
- risciacquo, quando necessario, con acqua a temperatura di rubinetto.

Prodotto:
La scelta dei detergenti è influenza da alcuni fattori, quali:

SOL.DETERGENTE	SPORCO	SUPERFICI DA PULIRE	MODALITÀ DI ESECUZIONE
durezza acqua	tipo *	materiali (legno,piastrelle, acciaio,...)	Temperatura della soluzione detergente
composizione dei preparati	quantità	stato (porosità, scabrosità,...)	Tempo di contatto
concentrazione dei singoli componenti	stato (secco, bruciato, ...)		Procedure di applicazione

COMPONENTE	SOLUBILITÀ	RIMOZIONE	MODIFICAZIONI DOVUTE AL CALORE
zuccheri	solubile in acqua	facile	caramellizzazione, più difficile da pulire
proteine	insolubile in acqua, solubile in alcali, poco solubile in acidi	molto difficile	denaturazione, molto più difficile da pulire
grassi	insolubile in acqua solubile in alcali	difficile	polimerizzazione, più difficile da pulire
sali minerali	solubilità in acqua variabile, generalmente solubili in acidi	variabile	poco significative

Tecnica operativa per punti di appoggio

- la diluizione va fatta secondo le istruzioni del produttore, perché risparmiare sul disinfettante può permettere la sopravvivenza di batteri a livelli pericolosi, così come eccedere con il principio attivo non ne migliora l'efficacia e costa di più;
- il disinfettante va fatto agire per il tempo di contatto necessario, un tempo troppo breve (per "fare prima") può rendere inefficace la disinfezione;
- si consiglia di alternare ogni 6 mesi il tipo di disinfettante, evita la selezione di batteri resistenti;
- dopo l'applicazione del disinfettante occorre asportarne i residui con un risciacquo finale;
- se la ventilazione, la temperatura e le caratteristiche dei materiali non permettono una rapida asciugatura spontanea, occorre procedere all'asciugatura delle superfici stesse per evitare la moltiplicazione batterica favorita dall'ambiente umido;
- le spore batteriche sono le forme biologiche più resistenti quindi è preferibile usare i prodotti a base di cloro;
- per una corretta esecuzione delle diverse operazioni occorre rispettare la sequenza logica che prevede la pulizia dall'alto al basso terminando con i pavimenti;
- prima di iniziare le operazioni è necessario rimuovere dai locali le sostanze alimentari e/o prodotti presenti;

- l'utilizzo di getti d'acqua a forte pressione (macchina idropulitrice) per la pulizia di pozzetti e canalette di scarico, porta alla formazione di una sospensione in aerosol contenente microrganismi anche patogeni (es. Listeria spp.) che può ricadere sulle superfici di lavoro anche dopo alcune ore;
- l'etichetta deve essere controllata scrupolosamente, verificando in particolare che siano riportate le seguenti diciture:
- Disinfettante, Presidio Medico Chirurgico
- N° di registrazione al Ministero della Sanità
- dicitura "da usarsi nell'industria alimentare "
- dosi e tempi di utilizzo
- composizione, produttore, lotto e data di produzione
- avvertenze sulla sicurezza per l'uso.

I fattori da prendere in considerazione nelle attività di pulizia nell'ambito delle cucine sono:
- facilità d'ispezione
- facilità di smontaggio
- tipo di materiale
- saldature, giunzioni, guarnizioni
- organi in movimento
- superfici a contatto con il prodotto
- angoli non arrotondati.

3.11 SVUOTAMENTO CESTINI

Attrezzatura: carrello multiuso dotato di reggisacco e sacco porta-rifiuti, porta carta e porta plastica (se viene eseguita la raccolta differenziata).
Prodotto: panno.
Tecnica operativa: Vuotare i cestini porta rifiuti nel sacco di raccolta differenziata dei rifiuti del carrello; pulire il cestino con il panno; sostituire, quando è necessario, il sacco in plastica; chiudere i sacchi che contengono i rifiuti che al termine delle operazioni dovranno essere trasportati nei punti di conferimento prestabiliti.
Se trattasi di materiale infetto, o presunto tale, devono essere trattati ed eliminati come materiale infetto di categoria B (UN3291).

3.12 PULIZIA APPARECCHIATURE ELETTRICHE/ELETTRONICHE

Prima di iniziare qualsiasi operazione è necessario spegnere l'apparecchiatura, scollegarla dalla rete e lasciarla raffreddare

È consigliabile utilizzare solo acqua utilizzata per inumidire panni in microfibra

- eliminare tutta la polvere tramite l'utilizzo di un aspirapolvere con spazzola tonda in grado di filtrare anche le polveri più sottili;
- Bagnare un panno in microfibra con l'acqua e strizzarlo, quindi passarlo delicatamente
- Passare il panno umido di detergente, evitando di spruzzare qualsiasi sostanza direttamente sull'apparecchiatura
- Asciugare immediatamente

3.13 PRESENZA DI RODITORI

E' importante ricordare che gli escrementi (sia feci che urine) di topi e di ratti sono pericolosi veicoli di infezioni anche molto gravi e quindi per eliminarli bisogna procedere con cautela e in piena sicurezza.

NON bisogna spazzarli via con scopa e paletta, perché in questo modo non si è certi di eliminarli del tutto e si possono sollevare micro-particelle pericolose da respirare.
NON si devono toccare a mani nude, per evitare di entrare in contatto con gravi patologie come *l'Hantavirus.*

È fondamentale avvisare preventivamente il proprio datore di lavoro ed il RSPP

Prima di rimuovere gli escrementi:

- Indossare sempre guanti di gomma (preferibilmente monouso), mascherina FFP1, tuta monouso che dovranno essere gettati via dopo l'uso.
- Preparare una soluzione con alcuni litri d'acqua (in base alle esigenze) in cui diluire nella massima concentrazione ammessa, il prodotto disinfettante in uso. Sarebbe preferibile provvedere all'acquisto di prodotti specifici
- Versare lentamente la soluzione sugli escrementi, fino a bagnarli completamente. In questo modo si riduce sensibilmente il rischio che le feci spolverandosi possano venire inalate o che si possano spargere ovunque.
- rimuovere gli escrementi, con i guanti e della carta da cucina, raccogliere con cura tutte le feci e gli eventuali oggetti contaminati o rosicchiati. In particolare eliminare o inviare a sanificazione qualsiasi oggetto come stracci, asciugamani, abiti che potrebbero essere stati contaminati).
- Gettare la carta sporca e gli oggetti venuti in contatto con le feci in un robusto sacchetto della spazzatura senza fori. Eventuali secchi, scope e palette andranno profondamente sanificate
- In caso che gli escrementi si trovino in luoghi angusti, utilizzare dei bastoncini di cotone, inumiditi con la soluzione disinfettante preparata
- Eliminati tutti gli escrementi e tutti gli oggetti contaminati dai topi, procedere ad una profonda disinfezione e sanificazione
- Lavare ovunque utilizzando nuovamente la soluzione disinfettante.

- Utilizzare carta o stracci monouso, da gettare alla fine nel sacchetto della spazzatura che dovrà essere richiuso molto bene.
- lavarsi le mani con acqua e poi con un detergente disinfettante (es: gel disinfettante tipo "Amuchina per mani" o similari), prima di toccare qualsiasi altro oggetto.

Se la presenza di feci è consistente, arieggiare il locale (aprendo parzialmente una finestra, interdirne l'accesso e contattare immediatamente una ditta specializzata.

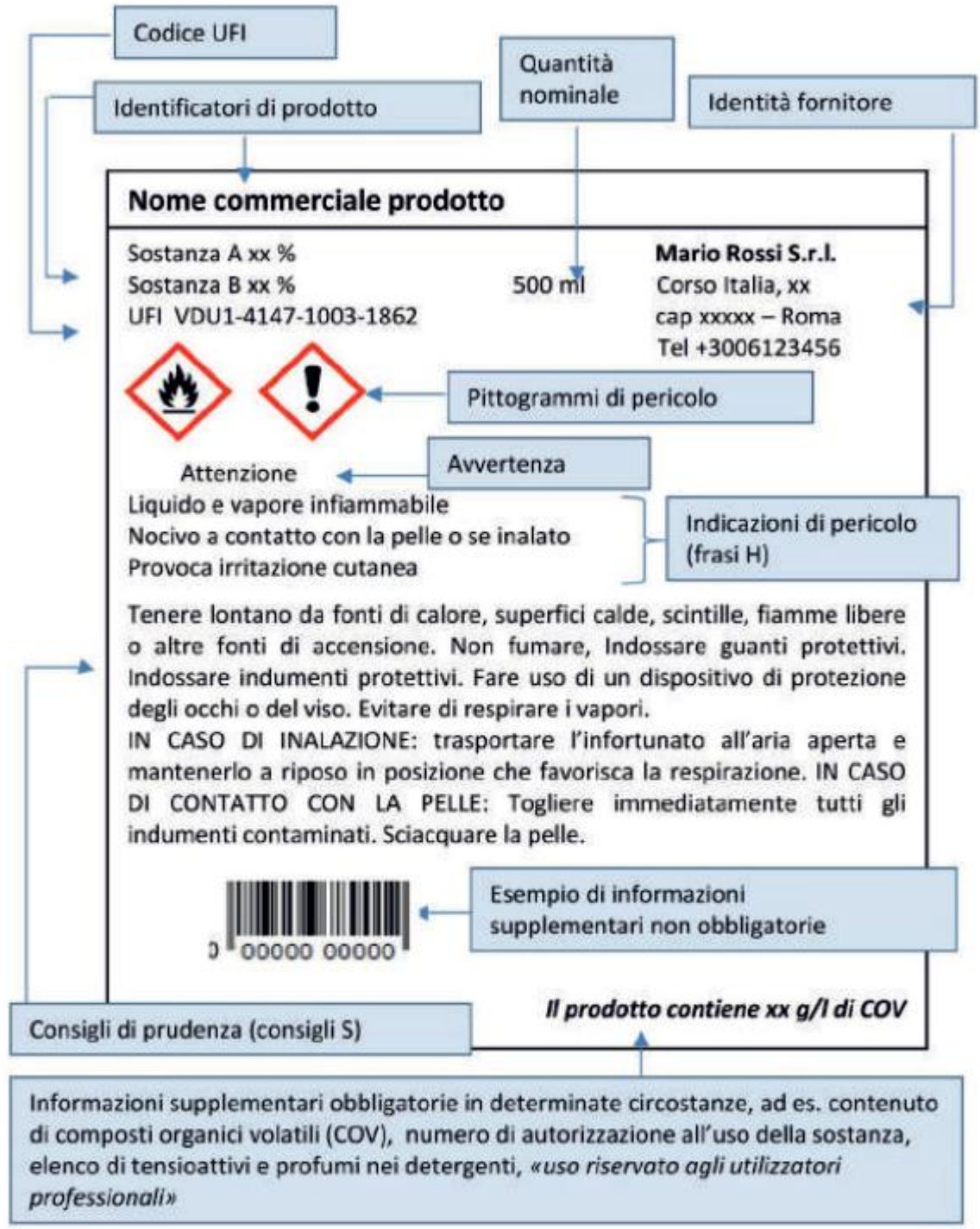
Programmare in ogni caso:

- una radicale rimozione di arredi/materiali ed altri oggetti che possano attrarre gli animali
- eliminare ogni potenziale fonte di cibo, intensificare l'allontanamento dei rifiuti
- intensificare le operazioni di derattizzazione eventualmente in collaborazione con l'ente proprietario

3.14 RISCHI CONNESSI ALLE ATTIVITA'

3.14.1 RISCHIO CHIMICO

Imparare a leggere una etichetta di una sostanza è il primo passo, se ne riporta un esempio



* L'uso di alcune sostanze pericolose altamente preoccupanti è consentito solo previo rilascio di specifica autorizzazione da parte della Commissione europea. Il numero di autorizzazione ha il seguente formato: «REACH/x/x/x», es. REACH/18/5/0

3.14.2 MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI

Rischi per la schiena: i rischi maggiori (lombalgie, dolori alla colonna) sono spesso dovuti alle errate posture adottate durante il lavoro, per esempio, nel sollevare o depositare a terra carichi pesanti o nel modo di chinarsi per raccogliere o spostare oggetti.

Misure di prevenzione: adottare misure organizzative e ricorrere all'utilizzo di attrezzature appropriate, in particolare attrezzature meccaniche, per evitare la necessità di movimentazione manuale dei carichi, nonché attrezzature motorizzate per evitare gli sforzi fisici.

Qualora non sia possibile evitare la movimentazione manuale dei carichi è necessario informare, formare e addestrare i lavoratori sui rischi e sulle modalità con cui sollevare o depositare a terra i carichi pesanti o raccogliere/spostare oggetti seguendo alcune regole elementari:
• Mantenere la schiena diritta, flettere le ginocchia e scivolare sulle gambe
• Tenere i piedi leggermente divaricati
• Afferrare saldamente l'oggetto
• Sollevare l'oggetto con le braccia tese verso il basso, mantenendole il più vicino possibile al corpo
• Non ruotare il corpo durante il sollevamento, il trasporto, la posa di oggetti, ma spostarsi, anche di poco, muovendo sempre i piedi.

Rischi per le braccia e le spalle*:* i rischi maggiori (dolori scapolo/ omerali, tendiniti eccetera) sono dovuti a posture rigide o errate delle mani, delle braccia, dei polsi e dei gomiti, ad attrezzature pesanti, a strumenti non adeguati alla struttura corporea, a sollecitazioni continuative.

Misure di prevenzione*:* adottare posture e gesti corretti (gambe leggermente divaricate, spalle il più basse possibile, non cercare di raggiungere posizioni troppo elevate rispetto alla propria statura); adattare gli strumenti al proprio corpo (attrezzi e macchinari sono per lo più realizzati secondo parametri ergonomici).
Rischi per gli arti inferiori*:* i rischi maggiori (dolori alle anche e alle ginocchia) derivano dal mantenimento di posture non ergonomiche, accucciate o piegate, ripetute più volte e/o mantenute per lunghi periodi di tempo oda frequenti flessioni sulle ginocchia.

Misure di prevenzione*:* se si deve lavorare accucciati, scaricare la maggior parte del peso su un ginocchio, appoggiato a terra, mentre l'altra gamba, flessa ma con il piede ancorato a terra, contribuisce a ripartire il carico e a stabilizzare l'equilibrio.

NO SI

SI

3.14.3 ERGONOMIA

Scope, scope a trapezio e mop devono avere manici di misura adeguata all'altezza dell'operatore. Lavorare mantenendo la schiena in posizione eretta, ciò consente anche di mantenere costantemente l'equilibrio corretto, evitando cadute nel caso in cui l'attrezzatura scivoli eccessivamente o si blocchi improvvisamente

Per cambiare la garza piegarsi sulle gambe, mantenendo diritta la schiena, fino ad assumere una posizione accucciata. Impiegare la paletta alza sporco con manico per un utilizzo in posizione eretta

Spolveratura arredi

NO

Aspirazione

NO

SI

4. PROCEDURE DI UTILIZZO DI MACCHINARI/ATTREZZATURE

Nell'uso di eventuali macchinari/attrezzature (es: lavapavimenti, lucidatrici,…)

- Ogni lavoratore deve assicurarsi di avere ricevuto l'informazione e la formazione relativa all'attrezzatura di lavoro, in assenza della quale non potrà utilizzare l'attrezzatura stessa
- usati esclusivamente in base alla destinazione e all'operazione da svolgere;
- utilizzati in conformità alle istruzioni del fabbricante;

- utilizzati applicando correttamente le procedure di lavoro fornite dal datore di lavoro, onde ridurre al minimo il rischio di infortuni per utilizzatori e terzi;
- puliti perfettamente dopo l'uso;
- sottoposti ad adeguata manutenzione, da registrarsi su apposite schede,
- vuotati dal materiale sporco raccolto seguendo le regolamentazioni locali
- applicabili sul corretto smaltimento dei rifiuti, in base al livello di rischio.

4.1 CARRELLO PER LA PULIZIA

Pulire regolarmente il carrello, e tutto il suo contenuto con un panno umido.

Manipolazione dei prodotti detergenti sul carrello

• Identificare i prodotti.

• Etichettare tutti i flaconi in caso di frazionamento del prodotto.

• Non cercare mai di riconoscere i prodotti annusandoli o tastandoli.

• Leggere attentamente l'etichetta.

• Utilizzare i prodotti per le specifiche operazioni indicate.

Il deposito

• I prodotti pericolosi vanno conservati in locali o in spazi appositi e chiusi a chiave.

• Se il prodotto viene travasato, occorre riportare l'etichetta sul nuovo contenitore.

• Eliminare i prodotti non etichettati.

Le precauzioni

Per non esporsi a pericoli, oltre alle raccomandazioni date nella sezione specifica sui prodotti chimici, è assolutamente necessario:

• diluire sempre il prodotto detergente nell'acqua e non il contrario

• richiudere sempre il recipiente quando non si utilizza più il prodotto detergente

• l'utilizzo di freno del carrello per evitare incidenti causati da moto autonomo e involontario.

La postura corretta di lavoro

Il carrello deve essere dotato di maniglia di spinta preferibilmente registrabile per adeguarla all'altezza dell'operatore.

4.2 USO DI MACCHINARI

5. AMBIENTI PRINCIPALI

Nelle schede allegate sono riportate nel dettaglio periodicità e tipologie di attività di pulizia da svolgere suddivise per ambiente

6. FREQUENZA DEGLI INTERVENTI

Nella seguente tabella sono state riprese alcune attività primarie che devono essere svolte all'interno dei locali scolastici con una frequenza indicativa basata su alcuni dati bibliografici; in allegato sono
riportate delle schede distinte per ambiente, così come indicato nel paragrafo precedente, in cui si entra più nel dettaglio delle attività con un'indicazione di frequenza di giornaliera (G una volta al giorno, G2 due volte al giorno), settimanale (S una volta a settimana, S3 tre volte a settimana), mensile e annuale (A una volta all'anno, A2 due volte all'anno, A3 tre volte all'anno). In base all'organizzazione ogni Datore di lavoro declina le proprie specifiche attività con una frequenza maggiore o minore.

ATTIVITA'	Frequenza
Sanificazione delle tazze WC/turche e orinatoi, contenitore degli scopini WC e zone adiacenti a servizio dei discenti. Lavaggio pavimenti.	G2
Ripristino del materiale di consumo dei servizi igienici (sapone, carta igienica, ecc.)	G2
Pulizia a fondo con disinfettante dei servizi igienici (pavimenti, sanitari, arredi e accessori).	G2
Pulizia e sanificazione a fondo dei servizi igienici, lavaggio e asciugatura degli specchi presenti, delle attrezzature a uso collettivo, delle rubinetterie e delle zone adiacenti, dei distributori di sapone e carta. Oltre al lavaggio tramite l'uso di appositi prodotti quali detergenti, disinfettanti e disincrostanti, sarà necessario far aerare i locali e successivamente spruzzare un deodorante.	G
Pulizia e sanificazione dei giochi (Scuola dell'infanzia)	G
Spazzatura di tutti i pavimenti (comprese scale, pianerottoli e servizi igienici)	G

Pulizia di interruttori elettrici, maniglie, o comunque tutti i punti che vengono maggiormente toccati.	G
Lavaggio di pavimenti degli spogliatoi della palestra	G
Pulizia e disinfezione delle attrezzature delle palestre	G
Pulizia e disinfezione degli arredi di uso quotidiano nelle aule banchi, sedie, cattedra, tastiere, telefoni, pulsanti, attaccapanni, eccetera	G
Lavaggio delle lavagne	G
Spolveratura "a umido" di scrivanie, banchi, cattedre, tavoli	G
Rimozione dell'immondizia e pulitura dei cestini getta-carte e dei diversi contenitori porta rifiuti; raccolta dei rifiuti e trasporto verso i punti di raccolta.	G
Rimozione dei rifiuti dai cestini situati nelle aree esterne all'edificio.	G
Lavaggio dei pavimenti delle aule, degli uffici e dei corridoi, della palestra. Lavaggio e sanificazione delle brandine.	G
Pulizia dell'ascensore, se presente nell'edificio scolastico, relativamente a pavimento, pareti e pulsantiere interne e ai piani.	G
Pulizia di corrimani e ringhiere.	G
Pulizia delle macchine utilizzate nei laboratori (cucine per istituto alberghiero, esercitazioni pratiche per estetista o parrucchiere, mole da esercitazioni per ottici, attrezzature per laboratorio chimico, ecc.)	G
Sanificazione delle tazze WC/turche e orinatoi, contenitore degli scopini WC e zone adiacenti a servizio dei discenti. Lavaggio pavimenti.	G
Pulizia e sanificazione della portineria	G
Pulizia di strumenti musicali fissi per aule di musica, conservatori, scuole musicali, ecc.	G
Pulizia di porte, cancelli e portoni.	G
Pulizia di attrezzatura ludica esterna e interna	G
Lavaggio a fondo dei pavimenti con disinfettante dopo spazzatura e pulizia	G
Pulizia e disinfezione di tutti i tavoli e sedie delle mense, nonché dei ripiani di lavoro, delle maniglie degli sportelli di arredi, carrelli o elettrodomestici delle cucine	G
Eliminazione di macchie e impronte da porte, porte a vetri e sportelli.	S3
Spolvero dei monitori dei computer nell'aula di informatica.	S3
Aspirazione/ battitura pavimenti tessili, stuoie e zerbini.	S3
Pulizia dei cortili e delle aree esterne	S3
Lavaggio dei cestini gettacarte, al bisogno e comunque almeno….	S3
Lavaggio pareti piastrellate dei servizi igienici	S
Spolveratura "a umido" di arredi vari non di uso quotidiano	S
Pulizia dei vetri dei corridoi, degli atri e delle porte a vetri.	S
Pulizia dei computer nel laboratorio informatico, delle fotocopiatrici, delle stampanti e dei corpi radianti.	M
Spolveratura di tutte le superfici orizzontali (comprese eventuali ragnatele a soffitto)	M
Pulizia dei vetri interni delle finestre di aule, uffici,….	M
Aule convegni, teatri, aula magna (mensile o dopo ogni utilizzo)	M
Rimozione di polvere e ragnatele dalle pareti e dai soffitti.	A3

Aspirazione della polvere e lavaggio di tende a lamelle verticali e veneziane, bocchette dell'aerazione (aria condizionata), termoconvettori, canaline,...	S
Lavaggio delle tende non plastificate	A2
Pulizia dei vetri esterni delle finestre e davanzali delle aule, degli uffici, della palestra	A2
Pulizia a fondo delle scaffalature della biblioteca e dell'archivio utilizzando per lo scopo, se necessario, anche un idoneo aspirapolvere o panni che siano stati preventivamente trattati con prodotti atti ad attirare e trattenere la polvere.	A2
Pulizia delle aree verdi	A2
Pulizia delle bacheche	A2
Pulizia di targhe, insegne e suppellettili.	A2
Lavaggio di punti luce e lampade.	A
Lavaggio e disinfezione delle pareti lavabili di aule, palestra, uffici... Pulizia e disinfezione di locali adibiti a custodia di materiale non in uso situati nei seminterrati, negli archivi, sulle scaffalature aperte e nel magazzino dei prodotti e degli attrezzi.	A

In casi eccezionali, come nel caso di pandemia, le frequenze delle attività devono essere riviste in modo da garantire la salubrità di tutti gli ambienti scolastici e ridurre la probabilità di contagio.

Riducendo al massimo tecnicamente possibile la probabilità di contagio, si riduce anche la probabilità di insorgenza della malattia che diviene molto improbabile, proporzionalmente al numero di persone vaccinate, nel caso di presenza di vaccino

Le periodicità indicate sono da intendersi MINIME e comunque da intensificare all'occorrenza