

Le regole da rispettare ai tempi del Coronavirus per disinfettare e sanificare all'interno dell'azienda

Con sterilizzazione si intendono tutti gli interventi mirati a ottenere la massima igiene in azienda, come per esempio le opere di pulizia o disinfezione. In quest'ambito è anche necessario tenere conto di fattori quali temperatura, umidità e aerazione dei locali. Dovrebbero quindi essere eliminati tutti gli agenti batterici o dannosi della salute. La sterilizzazione deve essere preceduta da una pulizia approfondita. Con disinfezione si intendono tutti gli interventi finalizzati all'eliminazione dei microorganismi patogeni.

Si distinguono diversi livelli di tali interventi di pulizia e disinfezione. Con la circolare n. 5443 del 22.02.2020 il Ministero della salute ha stabilito l'obbligo di rispettare i seguenti punti per quanto riguarda la pulizia aziendale e la prevenzione del Coronavirus:

1. **Sanificare prima con acqua e detersivi comuni** con particolare attenzione alle superfici toccate dai lavoratori di frequente (muri, porte, finestre, superfici dei servizi igienici, maniglie, pulsantiere, etc.).
2. **Successivamente con ipoclorito di sodio 0,1% o con etanolo al 70%.**

Queste procedure sono state confermate nuovamente per mezzo di un protocollo condiviso siglato il 14 marzo tra Ministero, associazioni economiche nazionali e sindacati. Esso prevede anche che **la sterilizzazione ovvero disinfezione non sia obbligatoriamente eseguita da un'azienda specializzata.**

A questo proposito ricordiamo anche le norme di ordine generale da rispettare alla ripresa dell'attività e che comprendono **la pulizia dell'azienda con presidi a base clorata o alcolica da eseguirsi due volte al giorno.**

Situazione al 30 aprile 2020