



# **AFIDAMP**

01 - 31 maggio 2021

# INDICE

## AFIDAMP

12/05/2021 Cleaning Community <b>I nuovi CAM per i servizi di pulizia</b>	5
11/05/2021 Bargiornale <b>MONOUSO IN CARTA TUTTE LE SOLUZIONI*</b>	10
10/05/2021 Mixer <b>Convivere con il virus: le indicazioni dell'ISS per la ristorazione</b>	15
29/04/2021 Gelato&Barpasticceria punto.IT <b>DA NON TRASCURARE</b>	19
12/05/2021 Cleaning Community <b>I nuovi CAM per i servizi di pulizia</b>	22
12/05/2021 Cleaning Community <b>La scuola, luogo da proteggere</b>	27

## AFIDAMP WEB

25/05/2021 Largo Consumo.info <b>Igiene chiave per le riaperture</b>	32
25/05/2021 Largo Consumo 16:37 <b>Igiene chiave per le riaperture</b>	33
24/05/2021 mixerplanet.com 00:29 <b>Pulire sì ma come? Guida 'live' alla sanificazione dei locali</b>	34
20/05/2021 Gsanews 08:30 <b>ISSA Pulire 2021: come rappresentare il mondo dei servizi</b>	35
13/05/2021 Gsanews 15:36 <b>Conferenza stampa di presentazione di ISSA PULIRE 2021</b>	37
07/05/2021 Dimensione Pulito 15:29 <b>Nuovi CAM all'insegna della sostenibilità ambientale - Dimensione Pulito</b>	38
05/05/2021 agenzianova.com 11:20 <b>- 05 mag 12:27 - Usa: scade venerdì richiesta adesione a Padiglione Italia alla fiera Issa Show North America 2021 (3)</b>	41

04/05/2021 Gsanews 14:00 <b>Afidamp ricorda Dario Salerno</b>	44
26/05/2021 TCE Magazine 07:04 <b>ISSA PULIRE: la fiera dedicata alla filiera in prima linea contro il covid - TCE Magazine</b>	45
05/05/2021 cleaningcommunity.net 13:21 <b>Afidamp: ricordo di Dario Salerno</b>	47

# AFIDAMP

6 articoli

Cleaning

# I nuovi CAM per i servizi di pulizia



## I NUOVI CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER AMBIENTI CIVILI E IN AMBITO SANITARIO PUNTANO SULLA SOSTENIBILITÀ

Vittoria Orsenigo

**S**ono molte le novità per il settore dei servizi di pulizia con l'introduzione del Decreto del Ministero dell'Ambiente sui nuovi Criteri Ambientali Minimi (pubblicati in GU il 19 febbraio e quindi in vigore dopo 120 giorni). Dal 19 giugno 2021, infatti, sono abrogati i CAM sui servizi di pulizie (DM 24 maggio 2012) e i CAM relativi alla sanificazione per strutture sanitarie (DM 18 ottobre 2016) ed entra in vigore il DM 29 gennaio 2021, che introduce molte novità nel settore degli appalti pubblici per i servizi di pulizia e sanificazione. Questo nuovo documento ha lo scopo di contenere gli impatti ambientali connessi alle attività dei servizi di pulizia. In questi nuovi CAM, infatti, viene dato valore alla sostenibilità, con una grande attenzione alla tutela dell'ambiente, attenzione che entra nel merito non solo del servizio

di pulizia, ma anche di ciò che viene utilizzato nello svolgerlo, quindi riguarda anche le macchine, le attrezzature, i prodotti chimici e la carta.

### L'APPROCCIO DEI CAM

Come si legge nella parte iniziale del Decreto, la prima azione consiste nella riduzione delle sostanze pericolose e l'obbligo di acquisto e di uso dei prodotti detergenti che hanno le formulazioni migliori sotto il profilo ambientale e della tutela della salute. Inoltre, sempre in quest'ottica, devono essere utilizzati panni in microfibra, e sistemi di dosaggio e di diluizione corretti, per razionalizzare il consumo di prodotti detergenti e disinfettanti. Inoltre, per valorizzare il ciclo dei rifiuti e ridurre l'uso delle risorse, oltre alla microfibra e al divieto di usare prodotti monouso e prodotti non riparabili, i CAM consentono la

possibilità di usare detergenti concentrati, con riduzione del volume degli imballaggi. I carrelli per le pulizie manuali devono avere secchi e vassoi di plastica riciclata e nei nuovi CAM vengono incoraggiato la diffusione di detergenti con imballaggi primari riciclati e le macchine realizzate con componenti di plastica riciclata. Per ridurre ulteriormente l'impronta di carbonio del servizio, i CAM valorizzano le pulizie manuali - nei cantieri dove questa risulta appropriata, e specifiche funzionalità che rendono più efficienti le macchine e impongono l'acquisto e di prodotti in carta tessuto costituiti da fibre riciclate e/o provenienti da foreste gestite in maniera sostenibile, fabbricate in impianti con le migliori tecnologie disponibili in relazione ai consumi energetici ad alle emissioni di inquinanti.





## UN TEMA CENTRALE PER IL CLEANING PROFESSIONALE

L'argomento è molto importante per il settore del cleaning professionale: per questo, Afidamp ha organizzato a marzo un workshop "Il punto sui nuovi CAM per i servizi di pulizia: cosa è cambiato?", trasmesso in streaming sul canale YouTube dell'associazione. In particolare si è voluto approfondire quali sono le linee guida da seguire e quale impatto i nuovi CAM hanno sulle attività di imprese di produzione, distributori e aziende di servizi. Il primo intervento di Alessandra Mascioli, coordinatore Gruppo di Lavoro CAM – Ministero della Transizione Ecologica, ha chiarito l'ambito di applicazione dei CAM, che riguarda: servizi di pulizia in ambienti civili; servizi di pulizia e sanificazione in ambienti sanitari; fornitura di detergenti per pulizie ordinarie; detergenti per pulizie straordinarie;

detergenti per le mani; prodotti in carta tessuto per igiene personale. E quindi ha indicato quali sono le principali novità introdotte dai nuovi CAM (da cui abbiamo tratto molti spunti).. Hanno partecipato al workshop - moderato da Paolo Fabbri, di Punto 3 - Raffaella Alessi, Responsabile Sezione Ecolabel di ISPRA Italia e Patrizia Bianconi Referente GPP Regione Emilia Romagna. A proposito di Ecolabel e dell'ulteriore premialità data alle aziende con una certificazione Ecolabel per i servizi di pulizia, ottenuta con punteggio di almeno 26 punti, Alessi ha informato che, per non svantaggiare quelle aziende che virtuosamente si sono certificate per prime ignorando la premialità data dal punteggio, verrà data loro la possibilità di integrare la documentazione senza aprire una nuova istruttoria e senza costi aggiuntivi. Un punto che vuole valorizzare

ancor di più chi si impegna su questo fronte.

A parlare delle specifiche per i singoli settori sono stati Matteo Marino (gruppo di lavoro Chimici di Afidamp), che ha illustrato i nuovi CAM per i Detergenti; Andrea Loro Piana (gruppo di lavoro Attrezzature), che ha approfondito il tema riguardo le Attrezzature/Tessili; Alessandro Panico (gruppo di lavoro Macchine), che lo ha preso in esame relativamente al comparto Macchine. Infine, l'intervento di Giulia Maggiorelli di ISPRA ha definito 'Lo stato dell'arte della certificazione Ecolabel UE del servizio di pulizia in Italia e in Europa'. E l'Italia è 'virtuosa': siamo il Paese europeo con il maggior numero di Certificazioni Ecolabel per i Servizi di Pulizia. A settembre 2020 sono le 34 certificazioni italiane, mentre sono rispondono 2 in Francia e in Spagna, e 1 in Austria, e Polonia e. Attualmente, le aziende con Certificazione Ecolabel per i Servizi in Italia



sono 46.

La registrazione del Workshop si trova sul canale YouTube di Afidamp: <https://youtu.be/9A0frdUKVF8Se>

## COME SONO STRUTTURATI I CAM

I CAM per la pulizia di edifici e ambienti a uso civile includono gli ambienti interni ed esterni di edifici ad uso civile, treni, aeromobili, natanti e assimilati. Sia questi sia quelli relativi alla pulizia e sanificazione negli ambienti sanitari si strutturano articolando quattro campi: la Selezione dei candidati, le Specifiche tecniche, le Clausole contrattuali e i Criteri premianti. E molte sono le indicazioni comuni.

## SELEZIONE DEI CANDIDATI

I candidati devono dimostrare la capacità di adottare misure di gestione ambientale con il possesso della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001 oppure equivalenti. E per l'ambito sanitario devono dimostrare l'adozione anche di misure per la gestione della qualità.

## SPECIFICHE TECNICHE Detergenti pulizie ordinarie

(detergenti multiuso, per cucine, per finestre, per servizi igienici): devono essere Ecolabel (UE) o con un'etichetta ambientale conforme alla norma UNI EN ISO 14024 (come Nordic Ecolabel, Der Blauer Engel, Österreichisches Umweltzeichen). Possono essere usati anche prodotti senza etichettatura di tipo I se i prodotti sono concentrati cioè con tasso di diluizione minimo di 1:100 (1%) per le pulizie 'a bagnato' o fino a 1:2 de destinati a produrre i prodotti pronti all'uso. I concentrati devono avere sistemi di dosaggio o di diluizione automatici e/o manuali. Inoltre, Per gli imballaggi devono avere un contenuto di riciclato superiore al 50% (etichetta ambientale Remade in Italy o Plastica Seconda Vita oppure l'indicazione del Rapporto peso utilità (RPU)  
$$RPU = \sum ((Wi + Ui)/(Di * Ri)$$

Wi: peso (g) dell'imballaggio primario (i); Ui: peso (g) del materiale vergine nell'imballaggio primario (i); Ui = Wi a meno che il richiedente possa dimostrare diversamente; Di: numero di dosi di riferimento contenute nell'imballaggio primario (i).

Per i prodotti pronti all'uso, Di = volume del prodotto (in l); Ri: indice di ricarica. Ri = 1 (l'imballaggio non è riutilizzato per lo stesso fine) o Ri = 2 (se il richiedente può documentare che il componente dell'imballaggio può essere riutilizzato per lo stesso fine e che si vendono ricariche). Indicazioni per il riciclo sull'accoppiamento dei materiali nei componenti.

**Verifica:** lista completa dei prodotti, indicare le etichette ambientali possedute, allegare i rapporti di prova per i prodotti concentrati conformi ai CAM. Usare sistemi di dosaggio o apparecchiature che evitino diluizioni arbitrarie.

## Detergenti pulizie periodiche e straordinarie

(prodotti ceranti, deceranti, agenti impregnanti e protettivi (incluse le cere metallizzate), prodotti per moquette e tappeti, detergenti acidi forti, detergenti sgrassanti forti, prodotti di manutenzione del cuoio/pelle, prodotti di manutenzione dell'acciaio, disincrostanti per cucine/lavastoviglie, detersolventi, smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti) devono rispettare i requisiti del Regolamento CE n.648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio ed essere conformi ai CAM. I prodotti concentrati privi di etichetta di tipo I dovranno essere almeno conformi ai CAM e in possesso di rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025. I prodotti non possono essere classificati né etichettati per tossicità acuta, tossicità specifica per organi bersaglio, per sensibilizzazione respiratoria o cutanea, cancerogeno, mutageno o tossico per la

## LE PRINCIPALI NOVITÀ DEI NUOVI CAM

- Sono stati resi uniformi i requisiti dei detergenti e dei disinfettanti (anche nelle pulizie in edifici e ambienti ad uso civile si possono utilizzare disinfettanti senza vincoli nei formulati);
- Sono stati introdotti requisiti sui macchinari, sui prodotti ausiliari e sui detergenti più sfidanti, per tener conto dell'evoluzione dei mercati di riferimento;
- Sono stati inoltre armonizzati, per quanto tecnicamente possibile, i due documenti di CAM (pulizie in ambienti civili e pulizie e sanificazione in ambienti sanitari).
- È stata approssciata l'efficacia del servizio anche nei servizi di pulizia in ambienti civili;
- È stato modificato il criterio premiante: annullati i margini di soggettività nella valutazione delle offerte;
- Sono stati valorizzati gli offerenti che si impegnano ad eseguire il servizio con l'impresa, il ramo d'azienda o la divisione in possesso dell'Ecolabel (UE) sui servizi di pulizia (Decisione 2018/680/UE);
- Sono state valorizzate, con apposito criterio premiante, le tecniche di pulizia e sanificazione innovative, che consentono di ridurre gli impatti ambientali e ottenere migliori risultati in termini di efficacia del servizio.
- È stato chiarito meglio il campo di applicazione dei CAM per i servizi di pulizia in ambienti civili (ambienti interni ed esterni di edifici ad uso civile, treni, aeromobili, natanti e assimilati)
- È stato introdotto il vincolo di adottare criteri ambientali anche per gli appalti di fornitura di prodotti in tessuto carta per l'igiene personale e per i detergenti delle mani



riproduzione, pericoloso per l'ambiente acquatico.

**Verifica:** lista completa dei prodotti, le eventuali etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o deve il rapporto di prova di laboratorio accreditato.

**Macchine** – devono essere elettriche (a cavo o batteria), e progettate per favorire la maggior durata della vita utile e il riciclaggio dei diversi materiali di cui sono composte (alcune se parti dovranno essere smaltite come rifiuti speciali). Devono essere corredati di Schede tecniche: (denominazione sociale del produttore, sede legale e luogo di fabbricazione; emissioni acustiche; eventuale contenuto in percentuale di plastica riciclata rispetto al peso della plastica complessivamente presente nella macchina) e di Manuale d'uso in cantiere e registro delle manutenzioni.

**Verifica:** se usate, indicare numero e del tipo di macchine (produttore, nome commerciale, modello); allegare schede tecniche o altra documentazione tecnica per verificare la conformità.

## CLAUSOLE CONTRATTUALI

**Formazione del personale** (u. anche box)– Minimo 16 ore di formazione e 8 ore di affiancamento in cantiere (nel testo sono segnalati gli argomenti trattati. Per tematiche specifiche deve essere previsto un aggiornamento formativo. Il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale dovrà essere formato prima di essere immesso in servizio. Verifica: descrivere la formazione erogata, docenti dei corsi

con profilo curricolare, modalità di valutazione dell'apprendimento dei partecipanti, date e sedi dei corsi organizzati, dati dei partecipanti, test di verifica e risultati. Se il servizio è reso con una divisione, un ramo di azienda o un'impresa con l'Ecolabel (UE), non occorre presentare tale documentazione.

**Sistemi di gestione della qualità** - identificare un responsabile del sistema qualità; identificare ogni giorno l'operatore che verifica l'efficacia dell'autocontrollo; monitoraggi periodici sul livello di igiene; descrizione dei metodi di valutazione del servizio.

**Prodotti ausiliari per l'igiene**  
- Non si possono usare: - prodotti solo deodoranti o profumanti; - piumini di origine animale e la segatura del legno; - attrezzature e prodotti non riparabili, se nel mercato vi sono alternative con pezzi di ricambio; - elementi tessili a frange per le pulizie a bagnato; - elementi tessili e carta tessuto monouso /a meno di motivi documentati e condivisi con la struttura)..

**1. Elementi Tessili** - Microfibra, piatti, riutilizzabili; il 30% con Ecolabel (UE) o equivalenti. - Per la spolveratura: tessili (lana ad es.) riciclati; - Divieto di uso di prodotti usurati - Prodotti preimpregnati o da trattare a carrello. L'uso della microfibra presenta notevoli vantaggi: consente di ridurre il consumo di acqua e di sostanze chimiche del 95%, di diminuire del 20% il costo giornaliero del lavoro, di ridurre i costi connessi con

gli infortuni sul lavoro e - rispetto all'acquisto di elementi tessili non in microfibra - di risparmiare il 60% dei costi considerandone l'intero ciclo di vita. Un punto importante è considerare la dispersione di microplastiche nei recettori idrici! (I CAM prevedono specifica formazione, in quanto anche le condizioni di lavaggio delle fibre sintetiche influenzano la quantità di microplastiche rilasciate).

**2. Carrelli e altri contenitori in plastica** per le pulizie manuali - Plastica riciclata al 50% (Remade in Italy; Plastica Seconda Vita)

**3. Carta tessuto monouso** - si può usare solo per documentati motivi di sicurezza, stabiliti e condivisi con la struttura di destinazione ed Ecolabel (UE), PEFC o eq. o Remade in Italy, classe A, A+  
**Prodotti disinfettanti**— sono autorizzati i Biocidi (autorizzati dal Ministero della Salute o UE) e i Presidi Medico Chirurgici. Va redatto un protocollo per l'uso sostenibile dei disinfettanti specifico per il cantiere di

## I NUOVI CAM

[https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/2021/cam\\_sanificazione.pdf](https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/2021/cam_sanificazione.pdf)

**Criteri Ambientali Minimi** per l'affidamento dei servizi di pulizia di edifici e altri ambienti a uso civile.

**Criteri Ambientali Minimi** per le forniture di:

- detergenti per pulizie ordinarie delle superfici;
- detergenti per pulizie periodiche e straordinarie delle superfici;
- detergenti e prodotti in carta tessuto per l'igiene personale

### Campo di applicazione

- Servizi di pulizia in ambienti civili
- Servizi di pulizia e sanificazione in ambienti sanitari



## Cleaning

destinazione del servizio, redatto in condivisione con la stazione appaltante, entro tre mesi dalla decorrenza contrattuale. Le Formulazioni concentrate devono essere usate con appositi sistemi di dosaggio. **Verifica:** *monitoraggio delle corrette diluizioni e dell'applicazione del protocollo.* Non si fa riferimento ai Criteri Ambientali Minimi CAM sui prodotti disinfettanti, per

dare la massima scelta dei prodotti da utilizzare per gestire l'emergenza sanitaria.

### **Fornitura di materiali igienico-sanitari e detergenti mani-**

si devono usare prodotti in carta tessuto per l'igiene personale (Ecolabel (UE) o equivalenti; PEFC). I detergenti per le mani devono essere Ecolabel o equivalenti. Per i CAM sanitari va inserita anche la sensibilizzazione del personale sanitario e degli utenti sull'igiene delle mani. I prodotti in carta tessuto per l'igiene personale devono essere Ecolabel UE (o equivalenti), PEFC, riciclato o proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile o equivalenti. Anche i detergenti per l'igiene delle mani: Ecolabel (UE) o eq. Sistemi di asciugatura ad aria: non trattati (in ogni caso non appropriati in ambienti ad uso sanitario). Non sono stati presi in considerazione i Sistemi di asciugatura ad aria (in ogni caso non appropriati in ambienti ad uso sanitario) e gli Asciugamani a rotolo.

**I sistemi di gestione della qualità** (per i CAM sanitari) - va individuato un responsabile del sistema qualità (da comunicare al DEC, il Direttore dell'Esecuzione del Contratto), e così anche l'operatore che esegue gli interventi per l'autocontrollo. Inoltre, si devono eseguire monitoraggi periodici. È necessario descrivere il protocollo di pulizia, i metodi di valutazione delle procedure e le misure premianti. Verifica: il DEC controlla anche attraverso campionamenti e verifica l'attuazione del sistema di gestione della qualità.

### **Altre clausole contrattuali**

– riguardano la Gestione dei rifiuti; la Clausola sociale; il Rapporto (in formato elettronico) sui prodotti consumati. Le fatture e i documenti di trasporto: trasmesse su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto. Devono riportare l'indicazione della stazione appaltante cui è destinato il servizio.

### **I CRITERI PREMIANTI**

Sono aspetti fondamentali nella gara d'appalto e consentono di avere un punteggio in più nella fase di valutazione dell'offerta tecnica. Si riferiscono al contenimento degli impatti ambientali (l'uso di detergenti con imballaggi in plastica riciclata con contenuto di riciclato almeno pari al 30%; tra il 50% e l'80%; maggiore dell'80%; l'uso di detergenti privi di fragranze.

Se si utilizzano prodotti in carta tessuto: Ecolabel (UE) o eq., con polpa di cellulosa non sbiancata; uso di Panni in microfibra), all'uso di tecniche innovative (come per esempio l'analisi Life Cycle Assessment comparative (UNI EN ISO 14040 – 14044) e alle misure di gestione ambientale (uso di prodotti con una certificazione sull'impronta climatica UNI EN ISO/TS 14067 e/o uso di prodotti fabbricati da aziende con la certificazione SA 8000; pulizie manuali o con macchine con caratteristiche di ecosostenibilità). Inoltre, è un criterio premiante il possesso dell'etichetta Ecolabel UE sui servizi di pulizia e certificazione EMAS. Anche al 'criterio sociale' relativo alle misure attuate per il benessere organizzativo vengono assegnati punti tecnici.

## LA FORMAZIONE DEL PERSONALE

### **Argomenti**

- Differenze tra detersione e disinfezione;
- Modalità di conservazione dei prodotti;
- Corretto utilizzo e corretta gestione delle macchine al fine di ottimizzarne le prestazioni
- Corretta gestione dei cicli di ricarica delle batterie delle macchine;
- Caratteristiche dei prodotti per la pulizia, inclusi quelli ausiliari, a minori impatti ambientali
- Gestione ambientale del vestiario
- Modalità di impregnazione, modalità di impiego e di lavaggio dei prodotti e degli elementi tessili costituiti da microfibra, per consentire di mantenerne le caratteristiche funzionali e per estendere la durata della vita utile

### **In quale modalità?**

- La formazione può essere trasmessa attraverso filmati, supporti visivi (almeno per procedure di pulizia e sanificazione, gestione delle macchine e delle attrezzature di lavoro, del processo di lavaggio, a minori impatti ambientali, degli elementi tessili, della gestione degli indumenti utilizzati), della formazione a distanza, affiancamento in cantiere.
- 16 ore di formazione minimo e 8 ore di affiancamento in cantiere. Per tematiche specifiche deve essere previsto un aggiornamento formativo in corso di esecuzione contrattuale.
- Il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale dovrà essere formato prima di essere immesso in servizio.
- **Verifica:** descrivere la formazione erogata, docenti dei corsi con sintetico profilo curricolare, modalità di valutazione dell'apprendimento dei partecipanti, date e sedi dei corsi organizzati, dati dei partecipanti (suddivisi per sedi di destinazione del servizio, se il servizio affidato prevede più cantieri), test di verifica effettuati e risultati conseguiti.

BARBACK IGIENE

BARTAG

Ecolabel

cellulosa

monouso

Haccp

# MONOUSO IN CARTA TUTTE LE SOLUZIONI

L'IMPIEGO DI PANNI O SALVIETTE IN CARTA È RACCOMANDATO PER L'IGIENE DELLE MANI E PER LA PULIZIA DELLE SUPERFICI. LA NOSTRA GUIDA AI PRODOTTI DA UTILIZZARE, ANCHE NEI LABORATORI, CON I CONSIGLI DEGLI ESPERTI

di Riccardo Oldani

L'igiene è l'ossessione dei nostri tempi. Mai come ora nella storia siamo stati così attenti alla pulizia personale e degli ambienti in cui viviamo. Un progresso che inizia a partire dalla metà dell'Ottocento, quando gli studi di Louis Pasteur e di Robert Koch diedero inizio alla microbiologia, la disciplina scientifica che studia germi come virus e batteri. La pandemia ha ora spinto al parossismo questo bisogno di pulizia estrema, per motivi ben precisi, legati ai

meccanismi di trasmissione della malattia, che non avviene soltanto per via aerea ma anche per contatto, con persone o superfici.

Per i bar questa ulteriore crescita di attenzione, che si concretizza soprattutto in una maggiore sensibilità della clientela alla pulizia dei locali, in realtà non costituisce un problema complesso, perché il settore dispone già di un formidabile strumento, l'Haccp, ricco di indicazioni sulle buone pratiche da seguire.

Sapere che cosa fare, però, non basta. Per assicurare la massima igiene contano, infatti, anche i gesti e i materiali utilizzati. L'atto di pulire, se mal eseguito, rischia, per esempio, di innescare quel pericoloso effetto denominato "trasmissione crociata", che consiste nel trasferire i patogeni da una superficie all'altra tramite le mani o gli oggetti che vengono maneggiati. Studi scientifici dimostrano come le dita contaminate da virus possono trasferire in sequenza questo microrganismo fino a un massimo di sette superfici pulite e anche dai panni per la pulizia contaminati alle mani e fino alle superfici che crediamo di pulire. Evidenze di questo tipo sono riportate nelle Linee Guida dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) per l'igiene delle mani nell'assistenza sanitaria.

Il problema non riguarda soltanto i virus, ma tutti i patogeni. Spugnette e stracci ampiamente utilizzati nei bar possono quindi diventare veicoli pericolosi di trasmissione. L'alternativa è l'impiego di panni o salviette in carta monouso. La stessa OMS, nel fornire le indicazioni di base su come lavarsi bene le mani in tempi di Covid-19, raccomanda per asciugarsi, soprattutto quando si è fuori casa, di utilizzare proprio le salviette di carta monouso, da usare poi anche per chiudere il rubinetto dell'acqua prima di gettarle nel cestino.

Esiste un ampio campionario non solo di tipi di carta (vedi il box) ma anche di prodotti studiati per assicurare la massima igiene in tutti gli ambiti operativi del bar. Si va dalle confezioni di panno-carta per pulizia e asciu-

## PEAKSERVE DI TORK

**LE COSE INTERESSANTI** PeakServe è un sistema brevettato da Tork per i bagni ad alta affluenza, pensato per l'erogazione continua di asciugamani. Ne contiene ben 2.100, dispensati uno a uno e compressi nelle loro confezioni per ridurre al minimo il volume.

**DA SAPERE** Le risme di asciugamenti sono leggere e maneggevoli e veloci da caricare per il personale. Hanno anche un ingombro ridotto che ne consente un facile staccaggio. L'erogazione continua non si ferma anche nel passaggio tra una risma e l'altra.

◆ **Materiale** 100% pura cellulosa ◆ **Colore** bianco ◆ **Dimensioni** 8x20,1 cm (piegato) - 22,5x20,1 cm aperto ◆ **Numero veli** 1 ◆ **Numero pezzi** 410 ◆ **Confezioni per scatola** 12 ◆ **tork.it**





BARBACK IGIENE

Quale  
carta  
per il bar

I prodotti in carta destinati alla pulizia e all'utilizzo nei bar possono essere di diversi tipi, colori, forme dimensioni. Alla base, però, stanno le materie prime con cui vengono prodotti, in sostanza tre: pura cellulosa, carta riciclata o carta a secco. Sono anche in questo caso gli esperti di **Afidamp** ad aiutarci nel distinguere queste tre tipologie.

**PURA CELLULOSA**

È ricavata dalle fibre vergini di cellulosa degli alberi, da cui si ottiene un'ovatta naturalmente bianca, che quindi deve il suo candore esclusivamente alle sue proprietà naturali senza l'impiego di agenti sbiancanti. Oggi viene prodotta da foreste gestite in modo responsabile e sostenibile, secondo opportune rotazioni studiate per non ridurre la superficie forestale.

**CARTA RICICLATA**

Si ottiene principalmente dalla carta da macero, raccolta, disinciostrata e rigenerata. Possono essere rifili e scarti di lavorazione delle industrie

PER SAPERNE  
DI PIÙ  
T trovi gli indirizzi  
dei fornitori citati  
da pag.  
**120**

cartarie così come imballi utilizzati e recuperati con la raccolta differenziata. La normativa italiana ne proibisce l'impiego a contatto con gli alimenti, ma per tutti gli altri usi in ambito horeca, per esempio legati a pulizia e igienizzazione, si rivela una preziosa soluzione.

**CARTA A SECCO**

La carta a secco si ottiene attraverso un processo di produzione che utilizza l'aria in luogo dell'acqua per lavorare le fibre e ottenere così prodotti che si distinguono per la capacità assorbente. Tra le tecnologie più utilizzate, l'Airlaid e la TAD (Through Air Drying) sono quelle che danno i prodotti di maggiore pregio, in pura cellulosa, come rotoli asciugatutto a due veli o carta igienica monovelo.

87  
bg 05/21



**DISTILLERIA  
MARZADRO**  
*Grappa dal 1949*

 <b>AMARO</b> <i>Marzadro</i>	 <b>GIN</b> <i>Luz</i>	 <b>VERMUT</b> <i>Altolago</i>
---	---	---

WWW.MARZADRO.IT

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



BARBACK IGIENE

## TABLEWEAR DI FATO

**LE COSE INTERESSANTI** I coordinati Fato Tablewear sono prodotti in Airlaid e caratterizzati da una morbidezza che ricorda quella dei tessuti. Disponibili in numerosi decori per adattarsi all'atmosfera di qualsiasi locale. Monousa.

**DA SAPERE** Fato è un marchio del gruppo Lucart Professional. La linea Tablewear comprende decine di colorazioni e disegni, completi di tovaglioli, runner e tovaglie, in modo da creare porure coordinate per un'elegante mise-en-place.

◆ Materiale carta a secco Airlaid ◆ Linea Bombay tovagliolo ◆ Dimensioni 40x40 cm ◆ Numero veli 1  
◆ Piega 1/4 ◆ Numero pezzi 50 ◆ Confezioni per cartone 16 ◆ [fato.com](http://fato.com)



## TOVAGLIOLO PORTAPOSATE BULKY SOFT/LINEN LINE

**LE COSE INTERESSANTI** Questo tovagliolo è dotato di una tasca che consente di inserire le posate per non tenerle a contatto con la tovaglia o con il tavolo. In carta a secco prodotta con tecnologia Airlaid a un velo.

**DA SAPERE** Bulky Soft è un marchio di Cartiere Carrara uno tra i maggiori produttori italiani di prodotti in carta professionali. Linen Line è una linea di tovaglioli per l'horeca che si inserisce in una gamma che comprende anche carta igienica, asciugamani, fazzoletti, pulitori, tovaglie e anche saponi e lenzuolini medici.

◆ Materiale carta a secco Airlaid ◆ Colore bianco  
◆ Dimensioni 40x40 cm ◆ Numero veli 1 ◆ Piega a libro 1/8 ◆ Numero pezzi 54 ◆ Confezioni per cartone 16 ◆ [bulkysoft.com](http://bulkysoft.com)

gatura delle superfici, in rotolo o in fogli anche già impregnati di detergente, ai dispenser da collocare nei servizi igienici o sul banco per l'erogazione di singole salviette o tovagliolini.

Il bancone e l'eventuale laboratorio per la preparazione dei cibi sono le aree dove si svolge la parte essenziale dell'attività del bar, alle quali è necessario prestare la massima attenzione. Le pratiche per la pulizia delle superfi-

ci in queste zone, da quelle verticali ai piani di lavoro orizzontali, fino ai pavimenti, sono ampiamente codificate, ma un piccolo ripasso è senz'altro utile. Afidamp, l'Associazione dei fornitori italiani di attrezzature, macchine, prodotti e servizi per la pulizia, ha predisposto già nel 2020 un Protocollo delle buone prassi di sanificazione per Covid-19, facile da reperire scaricando dal sito dell'associazione ([afidamp.it](http://afidamp.it)).

Quando si parla, in particolare, delle operazioni di detersione, disinfezione e deter-disinfezione delle superfici più a contatto con personale e clienti, il documento ricorda di "impregnare i panni con il detergente o il disinfettante e non spruzzare il prodotto sulla superficie". Consiglia, inoltre, di "piegare il panno in modo da sfruttarne tutta la superficie al massimo possibile; "spiegando" e "ripiegando" il panno è infatti possibile lavorare sempre con una superficie pulita. Dove è possibile, poi, pulire con movimento a "S" per fasce regolari, attuando una lieve sovrapposizione".

In pratica, si tratta di spruzzare il detergente sul panno, passarlo sulla superficie da pulire,

piegarlo una volta, spruzzarlo di nuovo e pulire un altro punto e poi ripetere l'operazione finché possibile. Per questo tipo di impiego, si rivelano utili alleati in particolare i panni-carta monouso venduti in rotoloni. Se infatti si usano panni riutilizzabili, per i piani di lavoro o per i pavimenti, il consiglio di Afidamp è di lavarli in lavatrice a oltre 60°C ogni 24 ore. A conti fatti, quindi, l'impiego di panno-carta monouso si rivela più pratico e più economico, perché evita i consumi di elettricità, acqua e detersivi necessari per i lavaggi dei panni riutilizzabili

Particolare attenzione va ovviamente riservata all'igiene delle mani. Nel momento in cui si effettuano le operazioni di pulizia e detersione è quindi necessario utilizzare sempre i guanti. E poi, come suggerisce anche Afidamp, di lavare le mani con frequenza e di asciugarle con salviette di carta monouso, che vanno quindi rese disponibili sia nei servizi per il personale del locale, sia in quelli per il pubblico. Una raccomandazione fornita dall'associazione nel suo protocollo è, ove siano presenti asciugatori ad aria per le mani, "di spegnerli e di mettere a disposizione della clientela salviette in carta monouso" durante l'emergenza Covid-19. Molti produttori, inoltre, hanno messo a punto erogatori espressamente studiati, che consentono di prelevare una salvietta alla volta, evitando di toccare quella successiva o lo stesso contenitore. L'utilizzo delle salviette di carta, ci fa

BARBACK IGIENE

## TOVAGLIOLI 3838 DI ICA

**LE COSE INTERESSANTI** Prodotti in pura cellulosa e in ampia formato i tovaglioli 3838 di Ica sono morbidi, resistenti, assorbenti e adatti per tutti i tipi di ristorazione. Le confezioni sono da 50 pezzi l'una per una maggiore igiene e praticità.

**DA SAPERE** Ica è un altro grande marchio italiano che realizza prodotti in carta per vari utilizzi, tra cui tovaglie e tovaglioli che possono essere privi di lavorazioni, microincollati (come nel caso dei tovaglioli 3838) o gaffrati, cioè ottenuti tramite pressione della carta tra due rulli.

**DATI TECNICI**

- ◆ Materiale pura cellulosa al 100%
- ◆ Colore Bianco
- ◆ Dimensioni 38x38 cm
- ◆ Numero veli 2
- ◆ Piega 1/4
- ◆ Numero pezzi 50
- ◆ Confezioni per cartone 21
- ◆ [icatissue.com](http://icatissue.com)



notare un'azienda che abbiamo interpellato nel corso del presente servizio, va quindi sempre unita all'impiego di erogatori intelligenti di questo tipo per evitare contaminazioni.

La carta è poi un prodotto che si rivela prezioso nel momento in cui si apparecchiano i tavoli per i diversi momenti di consumo della giornata. Tovagliette, runner, coprimacchia o tovaglie monouso, realizzate in fibra di pura cellulosa, sono ormai disponibili in una varietà infinita di colori, motivi, forme e dimensioni, e costituiscono un'alternativa consolidata al tovagliato in stoffa. Anche per la disinfezione dei tavoli, che va rigorosamente effettuata a ogni cambio di cliente, **Afidamp** consiglia l'impiego di panni in tnt monouso o di carta monouso da preimpregnare con una soluzione disinfettante o con prodotti pronti all'uso in flacone con spruzzatore. Questi panni, prescrive l'**associazione** "saranno da gettare subito dopo l'uso senza essere poggiati su altre superfici".

Qual è però l'impatto sull'ambiente che può avere l'impiego così intensivo di carta, per di più usata una sola volta e poi gettata? Sotto questo aspetto l'industria cartaria si è evoluta moltissimo negli ultimi decenni, sollecitata anche dai movimenti per la conservazione e protezione delle foreste. La filiera produttiva è stata rimodulata per ridurre al minimo sprechi e inquinamento e questo sforzo è riconosciuto e certificato

89  
bg 05/21

Underberg®

the bitter dose for a perfect Cocktail

distribuito da onestigroup.com

BEVVI RESPONSABILMENTE

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

**BARBACK IGIENE**



## MAXIMA DI INDUSTRIE CELTEX

**LE COSE INTERESSANTI** Maxima è un asciugatutto professionale in pura cellulosa al 100% prodotto in rotoli di grandi dimensioni, che contano 300 strappi. Sono molto resistenti, realizzati a 3 veli mediante processo di goffatura satin.

**DA SAPERE** Industrie Celtax produce una vasta gamma di prodotti per l'horeca. Non soltanto asciugatutto, proposti in rotoli di varie lunghezze, da 53 a 100 metri, ma anche tovaglioli e poi, con il brand Infibra, anche coordinati per l'arte della tavola.

- ◆ Materiale pura cellulosa al 100% ◆ Colore Bianco
- ◆ Diametro rotolo 20 cm ◆ Numero veli 3
- ◆ Singolo foglio 24x26 cm ◆ Lunghezza carta 72 m
- ◆ Numero strappi 300 ◆ [industrieceltex.com](http://industrieceltex.com)

da marchi come Pefc, FSC o Ecolabel che indicano la sostenibilità ambientale dei prodotti. Il tutto va unito, naturalmente, a un uso responsabile da parte di professionisti e consumatori. I dispenser, sotto questo aspetto, giocano un ruolo importante.

Non solo favoriscono l'igiene, evitando che una persona tocchi più di una salvietta o un tovagliolo alla volta, ma aiutano gli utilizzatori a dosare meglio il numero di pezzi da prelevare, inducendo implicitamente un consumo più controllato. \*

## L-ONE MAXI AIRTECH DI LUCART PROFESSIONAL

**LE COSE INTERESSANTI** È un sistema di erogazione a uno strappo che Lucart Professional ha messo a punto per asciugare le mani nelle aree di preparazione dei cibi. È alimentato con una bobina a estrazione centrale ad alta assorbenza in carta a secco Airlaid.

**DA SAPERE** Si tratta di un sistema smart che consente di risparmiare spazio e che protegge il rotolo di carta dallo sporco. Inoltre consente di prelevare il singolo foglio con una sola mano.

**DATI TECNICI**

- ◆ Materiale carta a secco Airlaid ◆ Colore Bianco ◆ Numero veli 1
- ◆ Singolo foglio 29,5x34 cm ◆ Lunghezza carta 61 m
- ◆ Numero strappi 180 ◆ [lucartprofessional.com](http://lucartprofessional.com)



## TOVAGLIOLI COLORI MODA DI PIERROT

**LE COSE INTERESSANTI** Realizzati in pura cellulosa al 100% questi tovaglioli sono disponibili in due dimensioni, 25x25 cm e 40x40 cm, in 11 colori diversi e, nel formato più grande, anche in due pieghe, a 1/4 e 1/8. Si abbinano a coprimacchia nelle stesse tonalità, sempre a tinta unita.

**DA SAPERE** Pierrot è un'azienda con una lunga tradizione nella produzione di prodotti per l'horeca in carta a secco e in tessuto non tessuto. Ha sviluppato numerose linee, di coordinati, per varie fasce di prezzo, con tovaglioli, tovaglie, coprimacchia, runner, tovagliette e tovaglioli pocket per posate.

**DATI TECNICI**

- ◆ Materiale carta a secco Airlaid ◆ Colore 11 tonalità diverse
- ◆ Dimensioni 25x25 e 40x40 cm
- ◆ Numero veli 1 ◆ Pieghe 1/4 e 1/8
- ◆ Numero pezzi 50 ◆ Confezioni per cartone 24 (per formato 40x40 cm) ◆ [pierrotsrl.it](http://pierrotsrl.it)



90  
bg 05/21



Pubblico esercizio

Mixer

# Convivere con il virus: le indicazioni dell'ISS per la ristorazione

**HORECA** / Facciamo luce sulle disposizioni in vigore nei casi di riapertura delle attività. Ecco il dettaglio delle regole da rispettare.

di Marialisa Giuliani, PHD, Tecnologa Alimentare – Consulente

**Q**uello della ristorazione è sicuramente uno dei settori più interessati dalle regole e dalle restrizioni: la somministrazione degli alimenti, infatti, prevede situazioni che possono essere a rischio contagio se non viene mantenuto un adeguato distanziamento fisico in locali dove il limitato ricambio d'aria e la permanenza prolungata dei clienti diventano un pericolo, oltre naturalmente al fatto stesso che il consumo di un alimento e/o bevanda comporta l'avvicinamento delle mani e di altri oggetti potenzialmente contaminati al viso.

Proprio in questa ottica, per aiutare gli avventori nella gestione di questa fase così critica, l'Istituto Superiore della Sanità ha messo a punto delle linee guida dedicate all'Ho.Re.Ca., definite da un gruppo di lavoro appositamente riunito, composto da esperti del settore (Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19). Nel documento vengono indicate le attività principali oggetto di tali linee guida facendo riferimento ai **codici ATECO** (una combinazione alfanumerica che identifica una attività economica, dove le lettere individuano il macro-settore economico mentre i numeri – da due fino a sei cifre – rappresentano, con diversi gradi di dettaglio, le specifiche articolazioni e sottocategorie dei settori stessi). In tal modo è possibile individuare il **rischio aziendale** ed attuare le dovute misure di sicurezza dei locali, quelle di prevenzione e protezione dei lavoratori, la loro specifica formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

Secondo tali codici, le attività interessate da queste linee guida sono suddivise in quattro macro gruppi:

- 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile
- 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)
- 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale
- 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina In particolare, su queste linee guida vengono date indicazioni sulle seguenti attività, riportando separatamente le indicazioni:
  - ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto
  - ristorazione con somministrazione
  - bar e altri esercizi simili senza cucina.

I punti cardine della documentazione dell'ISS riguardano l'applicazione del **distanziamento sociale** e altre misure volte a minimizzare il rischio di contagio, con una adeguata riorganizzazione dei locali di vendita per aumentare le **garanzie igienico-sanitarie**.

22



## RISCHIO DI CONTAGIO

A tutt'oggi non esistono ancora evidenze scientifiche sulla trasmissione della malattia da Coronavirus SARS-CoV-2 attraverso la via fecale-orale o attraverso il consumo di alimenti contaminati. Per ridurre comunque il rischio di contagio dovuto alla presenza di soggetti potenzialmente infetti nei locali destinati alla somministrazione degli alimenti, è necessario che nella Fase 2 vengano raccomandate misure di sicurezza sanitarie adeguate.

Restano dunque di vitale importanza tutte quelle procedure atte a **prevenire la contaminazione dei cibi e delle superfici** con cui questi vengono a contatto (piani di lavoro, contenitori, stoviglie) quindi anche l'utilizzo da parte degli addetti alla preparazione e alla somministrazione, di mascherine chirurgiche e guanti, e non meno importante, la disinfezione di tutte le superfici potenzialmente venute a contatto con le cosiddette "droplets" (minuscole goccioline di saliva prodotte da tosse o starnuti, in cui il patogeno può essere contenuto) emesse da individui infetti, sintomatici e non.

## REGOLE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI SICURI

Nell'attenzione al garantire la sicurezza degli alimenti viene raccomandato il rispetto delle cinque regole per la produzione di alimenti sicuri, come indicato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, ovvero il lavaggio ripetuto delle mani, la separazione degli alimenti crudi da quelli cotti, la cottura e la conservazione dei cibi alle temperature adeguate e





Per aiutare gli avventori nella gestione di questa fase così critica, l'Istituto Superiore della Sanità ha messo a punto delle linee guida dedicate all'Ho.Re.Ca.

0,5% per i bagni, come indicato dall'OMS. Viene ribadita l'importanza della corretta procedura di lavaggio delle mani, che deve seguire una sequenza ben precisa, come indicato dall'OMS, per limitare la trasmissione di Sars-CoV-2, in tutti i casi qui di seguito riportati:

- prima di iniziare il lavoro; dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione;
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie;
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito;
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo;
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi;
- dopo aver toccato rifiuti;
- dopo le operazioni di pulizia;
- dopo l'uso del bagno;
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
- dopo aver toccato il denaro.

Per quanto riguarda il personale addetto alle cucine, nel documento dell'ISS vengono tracciate alcune indicazioni generali per garantire il rispetto delle norme per il contenimento del contagio, e in particolare, considerando le caratteristiche degli ambienti confinati come le cucine stesse, si consiglia la limitazione degli accessi solo al personale strettamente necessario per evitare il sovraffollamento. →

l'utilizzo di materie prime di provenienza certa e di qualità.

Oltre a queste raccomandazioni "base", le linee guida invitano al rispetto pieno e costante delle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia, detersione e disinfezione, come richiesto dalla normativa in materia di sicurezza alimentare e come definito nei manuali di buona prassi igienica (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di ciascuna azienda. Si raccomanda l'applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale con sintomi riferibili a malattie trasmesse dagli alimenti o sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5 °C) compatibili con COVID-19 e si danno indicazioni circa le regole da seguire qualora si riscontrino personale infetto.

Viene sottolineata l'importanza cruciale della sanificazione, ovvero l'applicazione di tutte quelle misure volte a garantire adeguate condizioni igienico-sanitarie negli ambienti e sulle superfici di preparazione e somministrazione degli alimenti, di stoccaggio e di servizio. Come noto, la sequenza corretta per una giusta sanificazione comprende la rimozione dello sporco grossolano; la detersione con appositi prodotti; risciacquo con acqua potabile; disinfezione con apposite sostanze disinfettanti e adeguati tempi di contatto; il risciacquo finale con acqua potabile.

La frequenza minima deve essere giornaliera. La disinfezione va eseguita in base al tipo di superficie, con prodotti a base di alcol etilico al 75% o ipoclorito di sodio allo 0,1% per pavimenti e superfici di lavoro e





**Pubblico esercizio**

**Mixer**

Laddove non si possa mantenere una distanza fisica di almeno un metro vi è l'obbligo di indossare la mascherina chirurgica oltre ai guanti in nitrile. Lo stesso dicasi per il personale addetto al servizio ai tavoli e in parte anche al personale amministrativo e addetto alla cassa, il quale è obbligato all'utilizzo della mascherina chirurgica e alla predisposizione di barriere di separazione in plexiglass. In particolare, durante le preparazioni alimentari viene consigliato di:

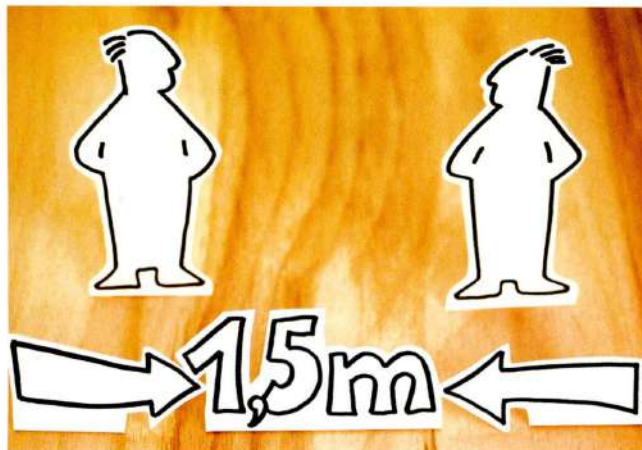
- misurare la temperatura corporea a tutto il personale prima dell'accesso nell'esercizio (divieto di entrata se superiore a 37,5 °C;
- lavare le mani molto spesso e non toccarsi mai gli occhi, il naso e la bocca;
- utilizzare occhiali protettivi durante la manipolazione di alimenti irritanti (cipolle, peperoncino, ecc.);
- sanificare le superfici della cucina e le altre superfici d'uso (es. taglieri, piani di lavoro, utensili), frequentemente, prima e dopo ogni utilizzo;
- lavare accuratamente frutta e verdura destinata ad essere consumata cruda, eventualmente con disinfettanti alimentari a base di cloro;
- rispettare scrupolosamente le buone prassi d'igiene nella preparazione dei piatti, non sottoposti a cottura, in particolare procedere a un'adeguata pulizia delle mani, anche se si usano i guanti, ogni volta che si viene in contatto con qualcosa di diverso dall'alimento ed evitare di toccarsi occhi, naso e bocca;
- cuocere adeguatamente i cibi che lo necessitano, al fine di inattivare i microrganismi eventualmente presenti, compresi i virus;
- utilizzare per cibi cotti utensili e contenitori adeguati che non siano stati impiegati per le stesse operazioni su alimenti crudi.

**COMPORAMENTI NEGLI ESERCIZI COMMERCIALI**

In merito all'accesso dei clienti nei locali, l'ISS ha previsto dei consigli di base che il gestore dovrebbe seguire, come ad esempio la limitazione degli accessi in base alla superficie dell'esercizio commerciale (nel Documento INAIL-ISS si fa riferimento al valore di 4 m<sup>2</sup> per cliente) e la predisposizione di percorsi di entrata/uscita separati.

Il gestore è tenuto inoltre a far rispettare la distanza di sicurezza tra i clienti, che deve essere non inferiore a 1 metro, valutando l'utilizzo eventuale di apposita segnaletica anche orizzontale, così come l'invito a non accettare nel locale clienti che utilizzano mascherine con valvola di esalazione, in quanto non fungono da barriera all'espiazione di eventuali patogeni.

Nel caso di locali con posti a sedere, che prevedono la somministrazione al tavolo, le cose si fanno un po' più complicate, e le regole per i gestori sono più numerose.



Il gestore è tenuto a indicare un referente che verifichi il rispetto da parte dei clienti delle norme indicate.

Il gestore è tenuto a indicare un referente che verifichi il rispetto da parte dei clienti delle norme indicate, delle quali segnaliamo: all'ingresso del ristorante il gestore è tenuto ad esporre una segnaletica di divieto di accesso in presenza di sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5 °C) compatibili con COVID-19;

- prima dell'accesso ai locali si raccomanda di misurare la temperatura corporea, che non deve essere superiore a 37,5 °C, a tutta la clientela prima dell'accesso nell'esercizio;
- si incentiva l'uso di sistemi di prenotazione che permettano la gestione dei posti effettivamente disponibili, delle ordinazioni e dei pagamenti "smart";
- invito a mettere a disposizione all'ingresso dell'esercizio spray o gel sanificanti per le mani;
- invito a verificare l'utilizzo, da parte dei clienti, della mascherina (di comunità o chirurgica) fino al momento della consumazione e durante gli spostamenti (da ridurre allo stretto necessario – es. per raggiungere i servizi igienici);
- la raccomandazione a mantenere una distanza tra i tavoli non inferiore a 2 metri privilegiando il servizio negli spazi esterni del locale;
- utilizzo di barriere divisorie laddove la distanza tra i tavoli fosse inferiore alle misure di legge (non necessarie tra familiari conviventi);
- evitare l'utilizzo del servizio di distributori automatici e di espositori self-service di alimenti e bevande;
- eliminazione di menu e della carta dei vini cartacei;
- eliminazione delle modalità di servizio a buffet. Niente piatti condivisi a favore delle monoporzioni;
- evitare l'uso promiscuo di bicchieri e bottiglie.

Lo stesso gestore è tenuto a mantenere per un periodo di tempo adeguato, le registrazioni dei clienti e del personale di servizio in modo da avere un eventuale contact tracing in caso di necessità.

Tali dati devono essere conservati nel rispetto della normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali e mantenuti per un periodo di tempo adeguato, non inferiore a 14 gg ed estendersi, possibilmente, fino a 30 gg. ©



## Sanificazione: indicazioni operative per bar e ristoranti

Ai sensi dell'art. 2, comma 1 del DPCM 17 maggio 2020 tutte le attività produttive industriali e commerciali devono:

- assicurare la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago; garantire la pulizia a fine turno e la sanificazione periodica di tastiere, schermi touch, mouse; nel caso di presenza di una persona con Covid-19 all'interno dei locali aziendali, procedere alla pulizia, sanificazione e ventilazione; 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);

Le principali aree di pulizia e disinfezione sono:

### Aree clienti

Pulizia e disinfezione dell'ambiente in generale, e delle parti più toccate e manipolate, come maniglie, interruttori, porte, finestre, ripiani. Pulizia frequente dei servizi igienici. Disinfezione dei menu dopo l'uso. Prevedere, al termine del servizio, le consuete misure di disinfezione delle superfici.

### Area cucina/bancone

Pulizia e disinfezione di pedane, pareti, ripiani, scaffali, di attrezzature come piani di lavoro, lavelli e carrelli, di attrezzi specifici come coltelli e utensili. Pulizia e disinfezione di macchinari specifici come impastatrici e affettatrici, del reparto cottura, delle celle frigorifere e della macchine per il lavaggio

### Aree dedicate al personale

Frequente pulizia dei bagni, di spogliatoi, magazzini, e aree ricovero. Pulizia e disinfezione dell'area cassa, con particolare attenzione a schermi, POS e tastiere. Prestare particolare attenzione alle superfici che possono generare contaminazioni dirette, come contenitori dei rifiuti, cappe di aspirazione e griglie di scarico.



### CORRETTA SEQUENZA DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA

Prima della disinfezione, è necessario effettuare una detersione delle superfici, perché i principi attivi dei disinfettanti vengono neutralizzati dallo sporco. In alternativa, esistono prodotti deter-disinfettanti che svolgono entrambe le funzioni.

#### SEQUENZA TIPO:

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

Utilizzare sempre guanti nella manipolazione dei prodotti chimici e nelle operazioni di pulizia.

Per le operazioni di detersione e disinfezione delle superfici maggiormente a contatto con clienti e personale, ricordarsi di impregnare i panni con il prodotto e non spruzzare il prodotto sulla superficie.

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.

Ricordarsi giornalmente di effettuare operazioni di aspirazione/spazzolatura di zerbini e passatoie.

A fine giornata, pulire tutte le attrezzature di lavoro: il materiale tessile utilizzato per le pulizie deve essere lavato in lavatrice a 70° con normale detersivo per il bucato.

Tutte le operazioni di pulizia/disinfezione devono essere condotte da personale che indossa adeguati D.P.I. È necessario gestire correttamente l'igiene degli impianti aerulici attraverso un'ispezione tecnica periodica, da affidare ad aziende che abbiano i requisiti per occuparsene, e finalizzata a comprendere lo stato di contaminazione degli stessi. (fonte: Afidamp e Fipe, Linee guida sanificazione per Covid-19)

### 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



Designed by rawpixel.com / Freepik

sapereperfare

# DA NON TRASCURARE

IL BAGNO È UN INDICE PER LA VALUTAZIONE DELLA PULIZIA DI UN LOCALE PUBBLICO, PERTANTO VA CURATO CON ATTENZIONE TENENDO CONTO ANCHE DELLE NUOVE ESIGENZE DETERMINATE DALLA PANDEMIA

di Margherita Treves

## Prezzi scontati

A febbraio Fipe e Afidamp (Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia) hanno sottoscritto un **accordo** per favorire l'**acquisto** di materiali e prodotti per la **sanificazione** e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati per il **2021**. Un aiuto per bar, pasticcerie, gelaterie che, in questo tempo di pandemia, sono costretti a un **surplus** di spese per la pulizia, l'igienizzazione e per adeguarsi alle **regole** più strette sulla sicurezza di clienti e dipendenti. È indubbio, però, che l'aspetto **accogliente** di un locale pubblico sia strettamente legato a quello di **pulito** in ogni ambiente, dall'area vendita al laboratorio, al bagno.



## Impegno continuo

L'accordo quadro è riservato ai locali associati alla Fipe che possono acquistare i prodotti e le attrezzature di aziende che fanno parte di Afidamp a un prezzo scontato. Per usufruire dell'iniziativa gli esercenti devono contattare la segreteria Afidamp che fornisce i nominativi dei suoi associati secondo la zona di riferimento. Per Afidamp è l'ultima azione intrapresa a favore del fuori casa. Lo scorso maggio, in occasione della riapertura dopo il primo lockdown, ha emanato le **Linee Guida** per la sanificazione Covid-19 e gli interventi per il mantenimento della sicurezza igienica di bar e ristoranti. Poi ha presentato il **Prontuario** per le buone prassi di pulizia nei bar. Tutti gli esercizi devono provvedere a una pulizia **giornaliera** e a una sanificazione **periodica** dei locali, oltre ad adempiere a specifiche operazioni previste nei protocolli e nelle linee guida regionali.



Scarabeo - Bucket

154 punto.it



## Igiene e **comfort**

Lo spazio bagno merita sempre una costante attenzione non solo per la necessità di **superare** i controlli dell'Asl e di **evitare** la diffusione di batteri e virus. La mancanza di sapone e carta igienica, il pavimento bagnato, le maniglie umide, i sanitari sporchi sono indicatori di trascuratezza e di **scarsa** organizzazione nella manutenzione del locale che fanno quindi calare

l'apprezzamento da parte dei clienti. Una toilette ben curata e sanificata contribuisce all'**immagine** del locale. Risultato che si può ottenere a partire da alcune semplici regole, come suggerito dal documento studiato da Afidamp, assieme a Codacons e Confcommercio Verona e Mantova, per l'igiene dei bagni nei ristoranti e nei locali pubblici.

### Regole essenziali

- Esposizione della tabella dei turni di pulizia da effettuare almeno ogni sei ore con controlli ogni ora
- Disponibilità di sapone liquido, asciugamani monouso in carta e carta igienica racchiusi in dispenser
- Collocazione nel bagno donne, e vicino ai lavabi, di cestini di facile pulizia
- Collocazione vicino alle porte non automatizzate di cestini di raccolta salviette usate per evitare il contatto con la maniglia
- Adozione per il lavandino e lo scarico water di dispositivi che minimizzano il contatto con le mani
- Manutenzione del dispositivo di aspirazione nei bagni ciechi
- Facile accessibilità al bagno per le persone disabili
- Presenza di un'area nursery e, se possibile, di un cestino mangia pannolino



Ceramiche Refin - Balneo

**UNA TOILETTE BEN CURATA  
CONTRIBUISCE  
ALL'IMMAGINE DEL LOCALE**

## Formazione alla base

Queste regole sono state tradotte in un **manifesto** da esporre in bagno per comunicare ai clienti l'impegno a mantenere pulito e salubre l'ambiente. In questo impegno è **fondamentale** la formazione dell'operatore su metodologie e attrezzature professionali. Pulizia e disinfezione sono attività connesse tra loro che richiedono la co-

noscenza e l'impiego di strumenti, **macchinari e prodotti chimici specifici**. Per ogni tipo di superficie esistono detergenti indicati per garantire il massimo risultato e per preservare anche la durata del materiale. Il primo passo è effettuare una profonda **detersione** delle superfici e poi utilizzare prodotti disinfettanti.

Fir Italia - Canterbury30



punto **it** 155



## In fase di **progetto**

Per agevolare le operazioni di pulizia sono importanti anche altri aspetti alla base del progetto dell'ambiente bagno. Innanzitutto, è più funzionale una pianta impostata su figure **quadrate** in modo che non si creino spazi angusti e stretti che sono difficili da pulire. È meglio scegliere per i pavimenti e le pareti superfici **liscie**, durevoli e di qualità per facilitare il lavaggio e l'igienizzazione. Riguardo ai sanitari, sono da prediligere modelli che, oltre a essere solidi e robusti, abbiano un design **lineare** per poter compiere velocemente e profondamente le varie operazioni di pulizia. Sarebbero, inoltre, preferibili rubinetti e dispenser di sapone con **sensore** a fotocellula che, oltre a **evitare** contatti con le mani, siano anche facili da pulire.

## Verso il **futuro**

Queste soluzioni di arredo bagno, nonché wc con sciacquone automatico e porte di ingresso automatizzate, sono destinati a conquistare sempre più spazio e a **orientare** il lavoro futuro di architetti e designer. È evidente che la necessità di **ridurre** i contatti con le superfici, potenzialmente contaminate, favorirà lo sviluppo di soluzioni con sensori a **fotocellula** che trasmettono anche un maggiore senso di sicurezza. La progettazione dei servizi igienici andrà quindi ripensata tenendo conto dell'esigenza contactless.

**SENSORI E ASSENZA DI MANIGLIE  
RIDUCONO  
LE OCCASIONI DI CONTATTO**

## Occhio al risparmio

Scegliere un **rubinetto** con fotocellula, che eroga l'acqua solo quando si avvicinano le mani, determina pure un risparmio di acqua. Se associato a un **aeratore**, un piccolo impianto interno che aggiunge e miscela aria nell'acqua, si **riduce** ulteriormente il consumo. Si può già iniziare a risparmiare in bolletta inserendo al rubinetto esistente un **sensore** a fotocellula integrato con aeratore. Se al modello di lampadine a led si associa un sensore di movimento che **attiva** l'accensione quando rileva le persone all'interno dell'ambiente, evitando quindi il contatto con l'interruttore, si può ottenere un risparmio anche sull'energia elettrica. Si può inoltre optare per un sensore crepuscolare che fa accendere la lampadina quando nell'ambiente non c'è luce naturale sufficiente e ne regola la quantità.





Cleaning

# I nuovi CAM per i servizi di pulizia



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

## I NUOVI CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER AMBIENTI CIVILI E IN AMBITO SANITARIO PUNTANO SULLA SOSTENIBILITÀ

Vittoria Orsenigo

**S**ono molte le novità per il settore dei servizi di pulizia con l'introduzione del Decreto del Ministero dell'Ambiente sui nuovi Criteri Ambientali Minimi (pubblicati in GU il 19 febbraio e quindi in vigore dopo 120 giorni). Dal 19 giugno 2021, infatti, sono abrogati i CAM sui servizi di pulizie (DM 24 maggio 2012) e i CAM relativi alla sanificazione per strutture sanitarie (DM 18 ottobre 2016) ed entra in vigore il DM 29 gennaio 2021, che introduce molte novità nel settore degli appalti pubblici per i servizi di pulizia e sanificazione. Questo nuovo documento ha lo scopo di contenere gli impatti ambientali connessi alle attività dei servizi di pulizia. In questi nuovi CAM, infatti, viene dato valore alla sostenibilità, con una grande attenzione alla tutela dell'ambiente, attenzione che entra nel merito non solo del servizio

di pulizia, ma anche di ciò che viene utilizzato nello svolgerlo, quindi riguarda anche le macchine, le attrezzature, i prodotti chimici e la carta.

### L'APPROCCIO DEI CAM

Come si legge nella parte iniziale del Decreto, la prima azione consiste nella riduzione delle sostanze pericolose e l'obbligo di acquisto e di uso dei prodotti detergenti che hanno le formulazioni migliori sotto il profilo ambientale e della tutela della salute. Inoltre, sempre in quest'ottica, devono essere utilizzati panni in microfibra, e sistemi di dosaggio e di diluizione corretti, per razionalizzare il consumo di prodotti detergenti e disinfettanti. Inoltre, per valorizzare il ciclo dei rifiuti e ridurre l'uso delle risorse, oltre alla microfibra e al divieto di usare prodotti monouso e prodotti non riparabili, i CAM consentono la

possibilità di usare detergenti concentrati, con riduzione del volume degli imballaggi. I carrelli per le pulizie manuali devono avere secchi e vassoi di plastica riciclata e nei nuovi CAM vengono incoraggiato la diffusione di detergenti con imballaggi primari riciclati e le macchine realizzate con componenti di plastica riciclata. Per ridurre ulteriormente l'impronta di carbonio del servizio, i CAM valorizzano le pulizie manuali - nei cantieri dove questa risulta appropriata, e specifiche funzionalità che rendono più efficienti le macchine e impongono l'acquisto e di prodotti in carta tessuto costituiti da fibre riciclate e/o provenienti da foreste gestite in maniera sostenibile, fabbricate in impianti con le migliori tecnologie disponibili in relazione ai consumi energetici ad alle emissioni di inquinanti.



## UN TEMA CENTRALE PER IL CLEANING PROFESSIONALE

L'argomento è molto importante per il settore del cleaning professionale: per questo, Afidamp ha organizzato a margo un workshop "Il punto sui nuovi CAM per i servizi di pulizia: cosa è cambiato?", trasmesso in streaming sul canale YouTube dell'associazione. In particolare si è voluto approfondire quali sono le linee guida da seguire e quale impatto i nuovi CAM hanno sulle attività di imprese di produzione, distributori e aziende di servizi. Il primo intervento di Alessandra Mascioli, coordinatore Gruppo di Lavoro CAM – Ministero della Transizione Ecologica, ha chiarito l'ambito di applicazione dei CAM, che riguarda: servizi di pulizia in ambienti civili; servizi di pulizia e sanificazione in ambienti sanitari; fornitura di detergenti per pulizie ordinarie; detergenti per pulizie straordinarie;

detergenti per le mani; prodotti in carta tessuto per igiene personale. E quindi ha indicato quali sono le principali novità introdotte dai nuovi CAM (da cui abbiamo tratto molti spunti).. Hanno partecipato al workshop - moderato da Paolo Fabbri, di Punto 3 - Raffaella Alessi, Responsabile Sezione Ecolabel di ISPRA Italia e Patrizia Bianconi Referente GPP Regione Emilia Romagna. A proposito di Ecolabel e dell'ulteriore premialità data alle aziende con una certificazione Ecolabel per i servizi di pulizia, ottenuta con punteggio di almeno 26 punti, Alessi ha informato che, per non svantaggiare quelle aziende che virtuosamente si sono certificate per prime ignorando la premialità data dal punteggio, verrà data loro la possibilità di integrare la documentazione senza aprire una nuova istruttoria e senza costi aggiuntivi. Un punto che vuole valorizzare

ancor di più chi si impegna su questo fronte. A parlare delle specifiche per i singoli settori sono stati Matteo Marino (gruppo di Lavoro Chimici di Afidamp), che ha illustrato i nuovi CAM per i Detergenti; Andrea Loro Piana (gruppo di Lavoro Attrezzature), che ha approfondito il tema riguardo le Attrezzature/Tessili; Alessandro Panico (gruppo di Lavoro Macchine), che lo ha preso in esame relativamente al comparto Macchine. Infine, l'intervento di Giulia Maggiorelli di ISPRA ha definito 'Lo stato dell'arte della certificazione Ecolabel UE del servizio di pulizia in Italia e in Europa'. E l'Italia è 'virtuosa': siamo il Paese europeo con il maggior numero di Certificazioni Ecolabel per i Servizi di Pulizia. A settembre 2020 sono le 34 certificazioni italiane, mentre sono rispondono 2 in Francia e in Spagna, e 1 in Austria, e Polonia e. Attualmente, le aziende con Certificazione Ecolabel per i Servizi in Italia



## Cleaning

sono 46.

La registrazione del Workshop si trova sul canale YouTube di Afidamp: <https://youtu.be/9A0frdUKVF8Se>

### COME SONO STRUTTURATI I CAM

I CAM per la pulizia di edifici e ambienti a uso civile includono gli ambienti interni ed esterni di edifici ad uso civile, treni, aeromobili, natanti e assimilati. Sia questi sia quelli relativi alla pulizia e sanificazione negli ambienti sanitari si strutturano articolando quattro campi: la Selezione dei candidati, le Specifiche tecniche, le Clausole contrattuali e i Criteri premianti. E molte sono le indicazioni comuni.

### LE PRINCIPALI NOVITÀ DEI NUOVI CAM

- Sono stati resi uniformi i requisiti dei detergenti e dei disinfettanti (anche nelle pulizie in edifici e ambienti ad uso civile si possono utilizzare disinfettanti senza vincoli nei formulati);
- Sono stati introdotti requisiti sui macchinari, sui prodotti ausiliari e sui detergenti più sfidanti, per tener conto dell'evoluzione dei mercati di riferimento;
- Sono stati inoltre armonizzati, per quanto tecnicamente possibile, i due documenti di CAM (pulizie in ambienti civili e pulizie e sanificazione in ambienti sanitari).
- È stata approssciata l'efficacia del servizio anche nei servizi di pulizia in ambienti civili;
- È stato modificato il criterio premiante: annullati i margini di soggettività nella valutazione delle offerte;
- Sono stati valorizzati gli offerenti che si impegnano ad eseguire il servizio con l'impresa, il ramo d'azienda o la divisione in possesso dell'Ecolabel (UE) sui servizi di pulizia (Decisione 2018/680/UE);
- Sono state valorizzate, con apposito criterio premiante, le tecniche di pulizia e sanificazione innovative, che consentono di ridurre gli impatti ambientali e ottenere migliori risultati in termini di efficacia del servizio.
- È stato chiarito meglio il campo di applicazione dei CAM per i servizi di pulizia in ambienti civili (ambienti interni ed esterni di edifici ad uso civile, treni, aeromobili, natanti e assimilati)
- È stato introdotto il vincolo di adottare criteri ambientali anche per gli appalti di fornitura di prodotti in tessuto carta per l'igiene personale e per i detergenti delle mani

### SELEZIONE DEI CANDIDATI

I candidati devono dimostrare la capacità di adottare misure di gestione ambientale con il possesso della registrazione EMAS o della certificazione UNI EN ISO 14001 oppure equivalenti. E per l'ambito sanitario devono dimostrare l'adozione anche di misure per la gestione della qualità.

### SPECIFICHE TECNICHE

#### Detergenti pulizie ordinarie

(detergenti multiuso, per cucine, per finestre, per servizi igienici): devono essere Ecolabel (UE) o con un'etichetta ambientale conforme alla norma UNI EN ISO 14024 (come Nordic Ecolabel, Der Blauer Engel, Österreichisches Umweltzeichen). Possono essere usati anche prodotti senza etichettatura di tipo I se i prodotti sono concentrati cioè con tasso di diluizione minimo di 1:100 (1%) per le pulizie 'a bagnato' o fino a 1:2 de destinati a produrre i prodotti pronti all'uso. I concentrati devono avere sistemi di dosaggio o di diluizione automatici e/o manuali. Inoltre, Per gli imballaggi devono avere un contenuto di riciclato superiore al 50% (etichetta ambientale Remade in Italy o Plastica Seconda Vita oppure l'indicazione del Rapporto peso utilità (RPU)  
$$RPU = \sum (Wi + Ui) / (Di * Ri)$$

Wi: peso (g) dell'imballaggio primario (i); Ui: peso (g) del materiale vergine nell'imballaggio primario (i); Ui = Wi a meno che il richiedente possa dimostrare diversamente; Di: numero di dosi di riferimento contenute nell'imballaggio primario (i).

Per i prodotti pronti all'uso, Di = volume del prodotto (in l); Ri: indice di ricarica. Ri = 1 (l'imballaggio non è riutilizzato per lo stesso fine) o Ri = 2 (se il richiedente può documentare che il componente dell'imballaggio può essere riutilizzato per lo stesso fine e che si vendono ricariche). Indicazioni per il riciclo sull'accoppiamento dei materiali nei componenti.

**Verifica:** lista completa dei prodotti, indicare le etichette ambientali possedute, allegare i rapporti di prova per i prodotti concentrati conformi ai CAM. Usare sistemi di dosaggio o apparecchiature che evitino diluizioni arbitrarie.

#### Detergenti pulizie periodiche e straordinarie

(prodotti ceranti, deceranti, agenti impregnanti e protettivi (incluse le cere metallizzate), prodotti per moquette e tappeti, detergenti acidi forti, detergenti sgrassanti forti, prodotti di manutenzione del cuoio/pelle, prodotti di manutenzione dell'acciaio, disincrostanti per cucine/lauastoviglie, detersolventi, smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti) devono rispettare i requisiti del Regolamento CE n.648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio ed essere conformi ai CAM. I prodotti concentrati privi di etichetta di tipo I dovranno essere almeno conformi ai CAM e in possesso di rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025. I prodotti non possono essere classificati né etichettati per tossicità acuta, tossicità specifica per organi bersaglio, per sensibilizzazione respiratoria o cutanea, cancerogeno, mutageno o tossico per la



riproduzione, pericoloso per l'ambiente acquatico.

**Verifica:** lista completa dei prodotti, le eventuali etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o deve il rapporto di prova di laboratorio accreditato.

**Macchine** – devono essere elettriche (a cavo o batteria), e progettate per favorire la maggior durata della vita utile e il riciclaggio dei diversi materiali di cui sono composte (alcune se parti dovranno essere smaltite come rifiuti speciali). Devono essere corredati di Schede tecniche: (denominazione sociale del produttore, sede legale e luogo di fabbricazione; emissioni acustiche; eventuale contenuto in percentuale di plastica riciclata rispetto al peso della plastica complessivamente presente nella macchina) e di Manuale d'uso in cantiere e registro delle manutenzioni.

**Verifica:** se usate, indicare numero e del tipo di macchine (produttore, nome commerciale, modello); allegare schede tecniche o altra documentazione tecnica per verificare la conformità.

### CLAUSOLE CONTRATTUALI

**Formazione del personale** (u. anche box) – Minimo 16 ore di formazione e 8 ore di affiancamento in cantiere (nel testo sono segnalati gli argomenti trattati. Per tematiche specifiche deve essere previsto un aggiornamento formativo. Il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale dovrà essere formato prima di essere immesso in servizio. Verifica: descrivere la formazione erogata, docenti dei corsi

con profilo curricolare, modalità di valutazione dell'apprendimento dei partecipanti, date e sedi dei corsi organizzati, dati dei partecipanti, test di verifica e risultati. Se il servizio è reso con una divisione, un ramo di azienda o un'impresa con l'Ecolabel (UE), non occorre presentare tale documentazione.

**Sistemi di gestione della qualità** – identificare un responsabile del sistema qualità; identificare ogni giorno l'operatore che verifica l'efficacia dell'autocontrollo; monitoraggi periodici sul livello di igiene; descrizione dei metodi di valutazione del servizio.

**Prodotti ausiliari per l'igiene**  
- Non si possono usare: - prodotti solo deodoranti o profumanti; - piumini di origine animale e la segatura del legno; - attrezzature e prodotti non riparabili, se nel mercato vi sono alternative con pezzi di ricambio; - elementi tessili a frange per le pulizie a bagnato; - elementi tessili e carta tessuto monouso /a meno di motivi documentati e condivisi con la struttura)..

### 1. Elementi Tessili -

Microfibra, piatti, riutilizzabili; il 30% con Ecolabel (UE) o equivalenti. - Per la spolveratura: tessili (lana ad es.) riciclati; - Divieto di uso di prodotti usurati - Prodotti preimpregnati o da trattare a carrello. L'uso della microfibra presenta notevoli vantaggi: consente di ridurre il consumo di acqua e di sostanze chimiche del 95%, di diminuire del 20% il costo giornaliero del lavoro, di ridurre i costi connessi con

gli infortuni sul lavoro e - rispetto all'acquisto di elementi tessili non in microfibra - di risparmiare il 60% dei costi considerandone l'intero ciclo di vita. Un punto importante è considerare la dispersione di microplastiche nei recettori idrici! (I CAM prevedono specifica formazione, in quanto anche le condizioni di lavaggio delle fibre sintetiche influenzano la quantità di microplastiche rilasciate).

**2. Carrelli e altri contenitori in plastica** per le pulizie manuali - Plastica riciclata al 50% (Remade in Italy; Plastica Seconda Vita)

### 3. Carta tessuto monouso

- si può usare solo per documentati motivi di sicurezza, stabiliti e condivisi con la struttura di destinazione ed Ecolabel (UE), PEFC o eq. o Remade in Italy, classe A, A+

**Prodotti disinfettanti**— sono autorizzati i Biocidi (autorizzati dal Ministero della Salute o UE) e i Presidi Medico Chirurgici. Va redatto un protocollo per l'uso sostenibile dei disinfettanti specifici per il cantiere di

### I NUOVI CAM

[https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/2021/cam\\_sanificazione.pdf](https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/2021/cam_sanificazione.pdf)

**Criteri Ambientali Minimi** per l'affidamento dei servizi di pulizia di edifici e altri ambienti a uso civile.

**Criteri Ambientali Minimi** per le forniture di:

- detergenti per pulizie ordinarie delle superfici;
- detergenti per pulizie periodiche e straordinarie delle superfici;
- detergenti e prodotti in carta tessuto per l'igiene personale

### Campo di applicazione

- Servizi di pulizia in ambienti civili
- Servizi di pulizia e sanificazione in ambienti sanitari



## Cleaning

destinazione del servizio, redatto in condivisione con la stazione appaltante, entro tre mesi dalla decorrenza contrattuale. Le Formulazioni concentrate devono essere usate con appositi sistemi di dosaggio. **Verifica:** *monitoraggio delle corrette diluizioni e dell'applicazione del protocollo.* Non si fa riferimento ai Criteri Ambientali Minimi CAM sui prodotti disinfettanti, per

### LA FORMAZIONE DEL PERSONALE

#### Argomenti

- *Differenze tra detersione e disinfezione;*
- *Modalità di conservazione dei prodotti;*
- *Corretto utilizzo e corretta gestione delle macchine al fine di ottimarne le prestazioni*
- *Corretta gestione dei cicli di ricarica delle batterie delle macchine;*
- *Caratteristiche dei prodotti per la pulizia, inclusi quelli ausiliari, a minori impatti ambientali*
- *Gestione ambientale del vestiario*
- *Modalità di impregnazione, modalità di impiego e di lavaggio dei prodotti e degli elementi tessili costituiti da microfibra, per consentire di mantenerne le caratteristiche funzionali e per estendere la durata della vita utile*

#### In quale modalità?

- *La formazione può essere trasmessa attraverso filmati, supporti visivi (almeno per procedure di pulizia e sanificazione, gestione delle macchine e delle attrezzature di lavoro, del processo di lavaggio, a minori impatti ambientali, degli elementi tessili, della gestione degli indumenti utilizzati), della formazione a distanza, affiancamento in cantiere.*
- *16 ore di formazione minimo e 8 ore di affiancamento in cantiere. Per tematiche specifiche deve essere previsto un aggiornamento formativo in corso di esecuzione contrattuale.*
- *Il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale dovrà essere formato prima di essere immesso in servizio.*
- **Verifica:** *descrivere la formazione erogata, docenti dei corsi con sintetico profilo curricolare, modalità di valutazione dell'apprendimento dei partecipanti, date e sedi dei corsi organizzati, dati dei partecipanti (suddivisi per sedi di destinazione del servizio, se il servizio affidato prevede più cantieri), test di verifica effettuati e risultati conseguiti.*

dare la massima scelta dei prodotti da utilizzare per gestire l'emergenza sanitaria.

#### Fornitura di materiali igienico-sanitari e detergenti mani-

si devono usare prodotti in carta tessuto per l'igiene personale (Ecolabel (UE) o equivalenti; PEFC).I detergenti per le mani devono essere Ecolabel o equivalenti. Per i CAM sanitari va inserita anche la sensibilizzazione del personale sanitario e degli utenti sull'igiene delle mani. I prodotti in carta tessuto per l'igiene personale devono essere Ecolabel UE (o equivalenti), PEFC, riciclato o proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile o equivalenti. Anche i detergenti per l'igiene delle mani: Ecolabel (UE) o eq. Sistemi di asciugatura ad aria: non trattati (in ogni caso non appropriati in ambienti ad uso sanitario). Non sono stati presi in considerazione i Sistemi di asciugatura ad aria (in ogni caso non appropriati in ambienti ad uso sanitario) e gli Asciugamani a rotolo.

#### I sistemi di gestione

**della qualità** (per i CAM sanitari) - va individuato un responsabile del sistema qualità (da comunicare al DEC, il Direttore dell'Esecuzione del Contratto), e così anche l'operatore che esegue gli interventi per l'autocontrollo. Inoltre, si devono eseguire monitoraggi periodici. È necessario descrivere il protocollo di pulizia, i metodi di valutazione delle procedure e le misure premianti. Verifica: il DEC controlla anche attraverso campionamenti e verifica l'attuazione del sistema di gestione della qualità.

#### Altre clausole contrattuali

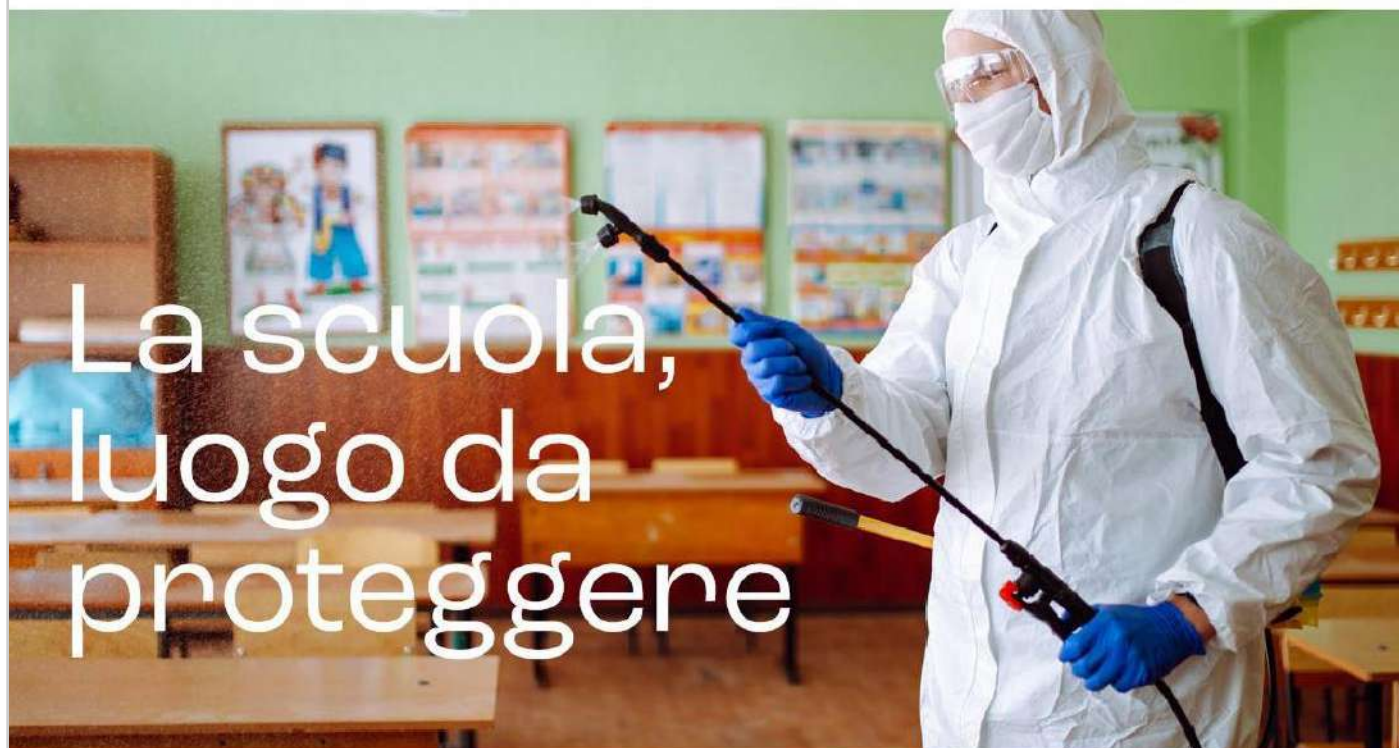
– riguardano la Gestione dei rifiuti; La Clausola sociale; il Rapporto (in formato elettronico) sui prodotti consumati. Le fatture e i documenti di trasporto: trasmesse su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto. Devono riportare l'indicazione della stazione appaltante cui è destinato il servizio.

#### I CRITERI PREMIANTI

Sono aspetti fondamentali nella gara d'appalto e consentono di avere un punteggio in più nella fase di valutazione dell'offerta tecnica. Si riferiscono al contenimento degli impatti ambientali (l'uso di detergenti con imballaggi in plastica riciclata con contenuto di riciclato almeno pari al 30%; tra il 50% e l'80%; maggiore dell'80%; l'uso di detergenti privi di fragranze. Se si utilizzano prodotti in carta tessuto: Ecolabel (UE) o eq., con polpa di cellulosa non sbiancata; uso di Panni in microfibra), all'uso di tecniche innovative (come per esempio l'analisi Life Cycle Assessment comparative (UNI EN ISO 14040 – 14044) e alle misure di gestione ambientale (uso di prodotti con una certificazione sull'impronta climatica UNI EN ISO/TS 14067 e/o uso di prodotti fabbricati da aziende con la certificazione SA 8000; pulizie manuali o con macchine con caratteristiche di ecosostenibilità). Inoltre, è un criterio premiante il possesso dell'etichetta Ecolabel UE sui servizi di pulizia e certificazione EMAS. Anche al 'criterio sociale' relativo alle misure attuate per il benessere organizzativo vengono assegnati punti tecnici.



## Cleaning



# La scuola, luogo da proteggere

GLI AMBIENTI SCOLASTICI DEVONO  
GARANTIRE IGIENE E SICUREZZA.  
TANTO PIÙ IN TEMPO DI COVID-19

Chiara Merlini

L'andamento a singhiozzo per quanto riguarda l'attività scolastica di bambini e ragazzi, tra aperture e chiusure differenziate, anche in questo 2021 presenta luci e ombre. Quello che però non cambia è la necessità di informazioni chiare per quanto riguarda la pulizia e la sanificazione delle strutture e degli ambienti, in cui garantire la sicurezza dei ragazzi significa anche far sì che passino le ore in un ambiente privo di rischi dovuti alla scarsa attenzione all'igiene e alla sicurezza. Sono molte le voci dei

dirigenti scolastici, che si devono occupare di organizzare internamente questi servizi (prima della pandemia appaltati ai professionisti del settore, le imprese di pulizia), che chiedono informazioni precise. Proprio partendo da questa necessità di fondo ci sembra opportuno dare qualche indicazione, sulla base delle informazioni fornite da diverse pubblicazioni al proposito. Iniziamo facendo riferimento al testo *Istruzioni per l'uso: gestione delle operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione* nelle strutture scolastiche pubblicato da INAIL, l'Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro, Direzione Regionale Sicilia Consulenza tecnica accertamento rischi e prevenzione (Autore: Clara Resconi, INAIL direzione Regionale Sicilia, Contarp, e

collaboratori).

La pubblicazione si occupa delle applicazioni pratiche di operazioni che devono essere svolte correttamente perché "Una corretta igiene e disinfezione dei locali scolastici o degli ambienti in cui è prevista la presenza di molte persone costituisce un buon punto di partenza alla lotta alle infezioni, ai contagi e alle allergie in qualsiasi tempo" come si legge nella premessa.

### LE DEFINIZIONI: NON SOLO UNA FORMALITÀ

Sapere cosa significano *pulizia, disinfezione e sanificazione* (che non sono sinonimi!) è importante, perché riguardano procedimenti e operazioni molto diversi. Ne abbiamo parlato spesso, ma qui si fa riferimento al D.M. 274/97 "Regolamento di attuazione degli articoli 1 e 4 della L. 82/94" chiarendo che la *pulizia* comprende azioni



per rimuovere polveri e sporco dalle superfici o dagli ambienti, la *disinfezione* ha lo scopo di distruggere o inattivare i microrganismi patogeni, la *disinfestazione* ha lo scopo di distruggere piccoli animali (soprattutto artropodi) che possono essere parassiti e vettori di malattie, la *derattizzazione* si occupa di distruggere o ridurre il numero di ratti e topi e la *sanificazione* riguarda tutto ciò che si deve attuare per rendere sani determinati ambienti con pulizia e/o la disinfezione e/o di disinfestazione. Non solo con questi mezzi, ma considerando anche il microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore).

## L'IMPORTANZA DELLA FORMAZIONE

Anche di questo si parla tanto, e qui vengono descritte dettagliatamente come deve essere fatta la formazione, che in diverso modo coinvolge tutti, perché per ottenere il migliore risultato tutti devono essere informati delle regole igieniche e dei comportamenti più corretti. In tempo di Covid-19 è necessario usare tutti i mezzi informativi per dare indicazioni sui comportamenti che garantiscano la sicurezza. Per quanto riguarda la gestione di casi e focolai di SARS-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia, è stato pubblicato un Rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità: *Rapporto ISS COVID-19 - n. 58/2020 Rev. Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SARS-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia* (A cura del Gruppo di

Lavoro ISS, Ministero della Salute, Ministero dell'Istruzione, INAIL, Fondazione Bruno Kessler, Regione Emilia-Romagna, Regione Veneto - [www.iss.it/rapporti-covid-19/-/asset\\_publisher/btw1J82wtYgH/content/prossima-uscita-indicazioni-operative-per-la-gestione-di-casi-e-focolai-di-sars-cov-2-nelle-scuole-e-nei-servizi-educativi-dell-infanzia](http://www.iss.it/rapporti-covid-19/-/asset_publisher/btw1J82wtYgH/content/prossima-uscita-indicazioni-operative-per-la-gestione-di-casi-e-focolai-di-sars-cov-2-nelle-scuole-e-nei-servizi-educativi-dell-infanzia)

## L'UTILIZZI DEI DPI

I Dispositivi di protezione individuale (DPI), che sono le attrezzature che i lavoratori devono indossare quando si tratta di operare in situazioni più rischiose (guanti, occhiali, visiere, maschere facciali filtranti, scarpe ecc.), vengono descritti dettagliatamente, con le loro caratteristiche e le indicazioni di quelli più opportuni nelle diverse situazioni. E viene dedicato ampio spazio alla scelta delle protezioni data la situazione di pandemia da Sars-CoV 2.

## I PRODOTTI

Le istituzioni nazionali e internazionali concordano sul fatto che le prime misure di sicurezza da attuare siano quelle di *lavare le mani, frequentemente e accuratamente, con acqua e sapone per almeno 60 secondi* quando si pensi di essere venuti a contatto con superfici/oggetti o parti del corpo contaminate e, se non è possibile, di disinfettare le mani con un disinfettante per la cute. Inoltre, per le superfici potenzialmente infette con cui si viene a contatto, le misure prevedono un'accurata pulizia con detergente e la disinfezione con presidi a base di cloro, alcoli, perossido di idrogeno,

o miscele di ammoni quaternari. Per garantire un corretto utilizzo e l'azione più efficace nelle diverse situazioni e per i diversi ambienti e superfici, è importante la scelta del prodotto giusto. Per prima cosa vanno valutati i diversi requisiti, come la rapidità d'azione, la persistenza, sulla maggiore o minore pericolosità alle contrazioni d'uso e così via. Per utilizzarli correttamente, va precisato che i vari prodotti per la disinfezione (con specifiche proprietà nei confronti dei microrganismi), sono diversi dai detergenti e dagli igienizzanti. Per questi ultimi, tra l'altro, non è prevista alcuna autorizzazione preventiva ma devono essere conformi alla normativa sui detergenti (igienizzanti per gli ambienti) o sui prodotti cosmetici (igienizzanti per la cute) o altre normative pertinenti. I riferimenti normativi per biocidi e PMC sono, rispettivamente, il Regolamento (UE) 528/2012 (noto come BPR, *Biocidal Products Regulation*) e il DPR 392/199, insieme al Provvedimento del 5 febbraio 1999.

## A PROPOSITO DI DISINFETTANTI

La pubblicazione dell'Istituto Superiore di Sanità - Rapporto ISS COVID-19 n. 19/2020 *"Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi"* [www.iss.it/documents/20126/0/Rapporto+ISS+COVID-19+n.+19\\_2020+Rev.pdf/172274b8-0780-241b-55ab-c544fda6033c?t=1594651444216](http://www.iss.it/documents/20126/0/Rapporto+ISS+COVID-19+n.+19_2020+Rev.pdf/172274b8-0780-241b-55ab-c544fda6033c?t=1594651444216)

## SANIFICAZIONE





## Cleaning

### LA PAROLA ALL'ACCADEMIA DELLA CRUSCA

Anche l'Accademia della Crusca, sorta a Firenze tra il 1582 e il 1583, uno dei principali punti di riferimento per le ricerche sulla lingua italiana parla di sanificazione e disinfezione, in un dettagliato articolo. Per i più curiosi: <https://accademiadellacrusca.it/it/consulenza/emsanificazioneem-emdisinfezioneem-questioni-di-igiene-ai-nostri-giorni/2881>

suggerisce la scelta del corretto prodotto. Vediamone alcuni esempi. Presidi medico-chirurgici (PMC) I PMC disponibili in commercio sul territorio nazionale per la disinfezione della cute e/o delle superfici sono, per la maggior parte, a base di principi attivi come ipoclorito di sodio, etanolo, propan-2-olo, ammoni quaternari, clorexidina digluconato, perossido di idrogeno, bifenil-2-olo, acido peracetico e troclosen sodico (Tabella 1) alcuni dei quali efficaci contro i virus. La scelta deve avvenire dopo aver verificato che i principi attivi utilizzati nei prodotti disinfettanti siano autorizzati a livello nazionale (Presidi Medico Chirurgici - PMC) ed europeo (biocidi). Durante l'emergenza sanitaria da SARS-CoV-2, i principi attivi dei disinfettanti che sembrano avere i migliori risultati sono: *etanolo, sali di ammonio quaternario, perossido d'idrogeno, ipoclorito di sodio*. L'uso di alcuni PMC è riservato solo agli utilizzatori professionali, perché è necessaria una specifica formazione e l'obbligo di indossare i DPI; si riconoscono perché nell'etichetta è segnalato: *"Solo per uso professionale"*.

#### BIOCIDI

I prodotti disinfettanti contenenti i principi attivi approvati ai sensi del BPR sono autorizzati e disponibili sul mercato europeo classificati come "biocidi". La relativa autorizzazione viene rilasciata a livello UE dalla Commissione europea oppure, più spesso, dal Ministero della Salute, dopo valutazione tecnico-

scientifica dei dossier da parte dell'Istituto Superiore di Sanità. Per la disinfezione umana e per quella delle superfici il BPR identifica due distinte tipologie di prodotti (*Product Type, PT*):

- PT1 per l'igiene umana La tipologia di prodotto PT1 include tutti quei *"prodotti applicati sulla pelle o il cuoio capelluto, o a contatto con essi, allo scopo principale di disinfettare la pelle o il cuoio capelluto"*.
- PT2 per i prodotti destinati alla disinfezione delle superfici La tipologia di prodotto PT2 comprende i *"prodotti disinfettanti non destinati all'applicazione diretta sull'uomo o sugli animali"*. Il BPR identifica anche altri tipi di disinfettanti quali quelli per l'igiene veterinaria (PT3), per le superfici a contatto con gli alimenti (PT4) e per le acque potabili (PT5).

#### DISINFETTANTI PER LA CUTE E PER LE SUPERFICI

I prodotti a base di etanolo (alcol etilico), ipoclorito di sodio, propan-2-olo (alcol isopropilico), perossido di idrogeno (acqua ossigenata), ammoni quaternari e acido lattico sono quelli al momento in commercio in Italia (PMC e Biocidi) che vantano anche un'azione nei confronti dei virus, oltre a quella battericida e/o fungicida.

Il tempo di contatto per lo sviluppo dell'azione disinfettante viene indicato dal produttore in relazione ai test forniti al momento della domanda di autorizzazione del prodotto. È richiesto che l'azione disinfettante si sviluppi in tempi brevi, compatibili con

l'applicazione prevista (uso non professionale o uso professionale).

#### DISINFEZIONE DELLA CUTE

L'efficacia di un prodotto per la disinfezione della cute dovrebbe completarsi nell'arco di trenta secondi, un minuto nel caso di prodotti per gli utenti non professionali. Infatti, più lungo è il tempo richiesto per l'efficacia della disinfezione, maggiore è il rischio che l'utilizzatore non rispetti la corretta procedura di applicazione richiesta. I prodotti disponibili per la disinfezione della cute (PT1) ed efficaci contro i virus sono a base di etanolo (73,6-89% p/p) e di ammoni quaternari (cloruro di didecile dimetil ammonio, cloruro di alchil dimetilbenzilammonio) o di miscele di più principi attivi inoltre, sono disponibili miscele a base di etanolo più 1-propanolo a una concentrazione di etanolo del 65% (p/p).

Le soluzioni alcoliche a concentrazioni più elevate sono meno efficaci poiché le proteine sono difficilmente denaturabili in assenza dell'acqua. Anche in questo caso, le concentrazioni da utilizzare e i tempi di contatto da rispettare per un'efficace azione disinfettante devono essere dichiarati in etichetta sotto la responsabilità del produttore.

#### DISINFEZIONE DELLE SUPERFICI

Vista la potenziale capacità del virus SARS-CoV-2 di sopravvivere sulle superfici, è bene procedere frequentemente e accuratamente alla pulizia e disinfezione delle superfici ambientali che devono



essere accurate e regolari, in particolare quelle con cui si viene più frequentemente a contatto (es. maniglie, superfici dei servizi igienici, superfici di lavoro, cellulare, tablet, PC, oggetti di uso frequente).  
La linea guida dell'ECDC riporta che, di massima, la pulizia con acqua e normali detergenti e la disinfezione con prodotti disinfettanti comuni è di per sé sufficiente, come primo intervento, per la decontaminazione delle superfici anche se non sono, a tutt'oggi, disponibili prove specifiche della loro efficacia su SARS-CoV-2.

### COME PROCEDERE ALLE ATTIVITÀ DI PULIZIA

È necessario dedicare molta attenzione a tutte queste attività per ridurre al minimo eventuali infezioni, contagi, allergie e quindi bisogna programmare una pulizia più accurata, predisponendo un protocollo specifico delle operazioni di pulizia, sanificazione e gestione igienica degli ambienti scolastici. Oltre al protocollo, va anche organizzato un programma di verifica periodica di ciò che è stato fatto (tenere un registro con tutte le indicazioni e le informazioni dettagliate). Nel testo a cura dell'INAIL vengono descritte le attrezzature necessarie (Panni spugna differenziati – codice colore; Scope trapezoidale e tradizionali; Sistema Mop - diversi per le diverse zone da pulire; DPI; Macchina lavasciugapavimenti, se possibile; Aspirapolvere; Lavatrice, se possibile) e vengono date le istruzioni per la manutenzione. Inoltre, è molto importante che siano distribuiti

compiti e responsabilità a diverse figure: a ogni attività deve corrispondere un responsabile, che si può avvalere di diversi collaboratori.

### IL PUNTO DI PARTENZA

La prima azione preliminare è quella di suddividere l'edificio in aree in base alla frequentazione sia in termine di numero di persone, sia di tipologia di persone (frequentazione occasionale/periodica/ripetitiva). Per ogni ambiente vanno predisposte delle SCHEDE in cui sono riepilogate le diverse fasi della pulizia e sanificazione e la frequenza in quel luogo. E sarebbe utile esporle in ogni locale, per utilizzarle come promemoria. Un esempio degli ambienti da prendere in considerazione per le schede: Aule didattiche; Servizi igienici; Uffici amministrativi; Palestra/Spogliatoi; Aree esterne all'edificio; Corridoi; Biblioteche o sale studio; Laboratori; Mense e refettori; Spazio-nanna; Dormitori.

### LE PULIZIE ORDINARIE E STRAORDINARIE

Le prime sono quelle necessarie per mantenere un buon livello di igiene dei locali e delle attrezzature, che vanno ripetute con una frequenza stabilita (da giornaliera a mensile), mentre quelle straordinarie hanno una frequenza minore (a pag. 28 e 29 del testo si trovano le tabelle esplicative). La parte dedicata alle tecniche di pulizia comprende: Spolveratura a umido/detersione superfici; Disinfezione delle superfici; Detersione e disinfezione arredi (in caso di presenza

di persona contagiata o presunto contagio); Scopatura ad umido; Detersione dei pavimenti; Detersione, disinfezione e disincrostazione dei servizi igienici; Pulizia degli uffici; Pulizia delle aree esterne; Pulizia cucine, mense e refettori; Vuotatura e pulizia dei cestini per la carta e raccolta rifiuti.

### ASILI NIDO E SCUOLE PER L'INFANZIA

Nelle strutture dove si trovano bambini piccoli l'attenzione deve essere ancora maggiore. Per garantire una normalità e una sicurezza per chi inizia la sua vita sociale ed educativa, Assonidi (**Associazione** asili nido e scuole dell'infanzia), e **Afidamp** (**Associazione** fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia), hanno messo a punto già da tempo un Protocollo di buone prassi di sanificazione per Covid-19. In questo protocollo - [www.afidamp.it/images/Buone\\_Prassi\\_COVID19\\_NIDO\\_E\\_SCUOLE\\_INFANZIA.pdf](http://www.afidamp.it/images/Buone_Prassi_COVID19_NIDO_E_SCUOLE_INFANZIA.pdf) - sono indicate le procedure operative per orientare le strutture dei servizi per l'infanzia 0-6 anni (asili nido e scuole dell'infanzia) che hanno bisogno di conoscere pratiche standardizzate virtuose per la pulizia e la disinfezione dei locali. Vengono considerate le Aree comuni, le Aule, le Aree dedicate al personale docente/ATA, l'Area cucina. E vengono indicate le operazioni di pulizia/disinfezione, con indicazioni pratiche, e poi indicazioni specifiche per la disinfezione da Covid-19.

## SANIFICAZIONE



**VADEMECUM SUI DISINFETTANTI**  
Per approfondimenti:  
<https://cnscl.iss.it>

# AFIDAMP WEB

10 articoli



## Igiene chiave per le riaperture

LINK: [https://www.largoconsumo.info/web/guest/-/igiene-chiave-per-le-riaperture/1.0?redirect=%2Fweb%2Fguest&p\\_r\\_p\\_categoryId=](https://www.largoconsumo.info/web/guest/-/igiene-chiave-per-le-riaperture/1.0?redirect=%2Fweb%2Fguest&p_r_p_categoryId=)



Igiene chiave per le riaperture L'attenzione al tema della sanificazione e della sicurezza è fondamentale per il rilancio delle attività ricettive e della ristorazione. **Afidamp** e Fipe per supportare il comparto hanno definito un prontuario con indicazioni precise su come garantire la pulizia e la sicurezza di clienti e dipendenti. «**Afidamp** e Fipe - spiega Stefania Verrienti, direttore di **Afidamp** - hanno redatto un prontuario, uno strumento agile e immediato, in versione scritta e anche in pillole video visionabili tramite il QR code presente sul prontuario stesso, con indicazioni precise su come garantire la pulizia e la sicurezza di clienti e dipendenti. La nostra **associazione** collabora da tempo con le principali...

## Igiene chiave per le riaperture

LINK: <https://largoconsumo.info/-/igiene-chiave-per-le-riaperture>

Largo Consumo 05/2021 -  
Approfondimento - pagina  
69 - 2 pagine - Redazione  
di Largo Consumo  
Sanificazione Igiene chiave  
per le riaperture  
L'attenzione al tema della  
sanificazione e della  
sicurezza è fondamentale  
per il rilancio delle attività  
ricettive e della  
ristorazione. **Afidamp** e Fipe  
per supportare il comparto  
hanno definito un  
prontuario con indicazioni  
precise su come garantire la  
pulizia e la sicurezza di  
clienti e dipendenti.  
«**Afidamp** e Fipe - spiega  
Stefania Verrienti, direttore  
di **Afidamp** - hanno redatto  
un prontuario, uno  
strumento agile e  
immediato, in versione  
scritta e anche in pillole  
video visionabili tramite il  
QR code presente sul  
prontuario stesso, con  
indicazioni precise su come  
garantire la pulizia e la  
sicurezza di clienti e  
dipendenti. La nostra  
**associazione** collabora da  
tempo con le principali...



## Pulire sì ma come? Guida 'live' alla sanificazione dei locali

LINK: [https://www.mixerplanet.com/pulire-si-ma-come-guida-live-alla-sanificazione-dei-locali\\_187351/](https://www.mixerplanet.com/pulire-si-ma-come-guida-live-alla-sanificazione-dei-locali_187351/)



Pulire sì ma come? Guida 'live' alla sanificazione dei locali Mag 24, 2021 Sicurezza, fiducia, affidabilità dei luoghi di lavoro e aperti al pubblico. L'emergenza sanitaria in atto ha fatto emergere una priorità da parte di tutte le organizzazioni pubbliche e private rispetto alla necessità di garantire al mercato e agli stakeholder di riferimento, l'igiene e la sicurezza degli ambienti. Chi sarà capace di farlo e di comunicarlo, godrà di un vantaggio competitivo e di una estesa reputazione riconosciuta dal mercato. Il nuovo paradigma diventa subordinato alla necessità di trovare nuovi metodi e approcci verso queste problematiche partendo dalle basi, ma superando i concetti di sanificazione che portano allo sviluppo di una "nuova cultura" e metodologia che va oltre gli abituali concetti di prevenzione e sicurezza igienico-sanitaria degli ambienti. Tutto ciò esige la creazione di nuovi

strumenti, servizi e competenze professionali in grado di gestire la complessità di fattori che devono essere presi in considerazione. Di questo e di molto altro si parlerà nel prossimo incontro 'Il lunedì di Mixer', organizzato in tandem con la rivista 'Dimensione Pulito', visibile in streaming a partire dal prossimo lunedì 31 maggio sul nostro sito mixerplanet e sui nostri canali youtube, facebook e instagram. Pulire sì ma come? Guida alla sanificazione di ristoranti e bar RELATORI Stefania Verrienti, Direttore di **AFIDAMP (Associazione fabbricanti e distributori attrezzature macchine e prodotti per la pulizia professionale)** Sanificare per ripartire. Le regole base per ridurre al minimo il rischio di contagio attraverso un prontuario realizzato da **AFIDAMP** in collaborazione con Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) Massimo Artorige Giubilesi, Tecnologo Alimentare,

Consulente per la sicurezza alimentare e la salute ambientale, CEO & Founder Giubilesi Associati Sicurezza dei locali e salubrità degli ambienti. Come le tecnologie possono garantire una sanificazione sostenibile per assicurare la salute delle persone Silvia Cettineo, Account Manager di Kiwa Cermet Italia Nuovi Marchi di certificazione per comunicare al mercato, in modo credibile e trasparente, la salubrità degli ambienti aperti al pubblico

## ISSA Pulire 2021: come rappresentare il mondo dei servizi

LINK: <https://www.gsanews.it/imprese-dealers/issa-pulire-2021-come-rappresentare-il-mondo-dei-servizi/>



ISSA Pulire 2021: come rappresentare il mondo dei servizi 20 Maggio 2021 - imprese & dealers Si è tenuta ieri pomeriggio, in diretta streaming, la conferenza stampa di presentazione di ISSA PULIRE 2021, in programma a Verona in presenza dal 7 al 9 settembre. Speaker dell'evento sono stati Toni D'Andrea, Ceo ISSA PULIRE NETWORK, Stefania Verrienti, Direttore Afidamp, Andrea Risi, Editore di GSA e Andrea Laguardia, Presidente ONBSI. Dopo i saluti e le parole di incoraggiamento di John Barrett, Direttore esecutivo di ISSA, la parola è andata a Toni D'Andrea: 'Lo scopo di questa conferenza stampa è quello di condividere il lavoro sotterraneo di questi mesi da parte di Issa Pulire e che ha portato a un riposizionamento dell'evento e alla definizione di un format diverso e forse unico nel suo genere. Si tratta della prima manifestazione della pulizia

professionale che torna in presenza in tutta Europa. ISSA PULIRE 2021 porta in fiera, per la prima volta in qualità di espositori, le imprese. Le più importanti imprese di servizi di pulizia e di servizi integrati italiane. E' molto difficile rappresentare il valore di un servizio in occasione di una fiera: il servizio è un'entità astratta, in un servizio si valuta il risultato finale, quello determina la soddisfazione del cliente. Le più importanti imprese di servizi pulizia e di servizi integrati italiane porteranno, in uno spazio appositamente progettato, l'Issa Pulire Theatre, la rappresentazione di se stesse attraverso l'esposizione delle loro competenze. Allo stesso modo parteciperanno in forma attiva le associazioni di categoria con contributi significativi. Il tutto nella massima sicurezza garantita dall'Ente Fiera di Verona e, su nostra sollecitazione, dalla certificazione GBAC STAR, un protocollo messo a

punto proprio dalla divisione di ISSA,GBAC, per la sicurezza degli edifici e delle strutture.' L'intervento di Stefania Verrienti ha ripercorso brevemente la storia dell'Afidamp, Associazione imprese italiane della filiera della pulizia professionale nata a Milano nel 1981 da un gruppo di imprenditori lungimiranti, con lo scopo di dar voce al comparto della pulizia e diffondere la cultura del pulito. 'In questi 40 anni di attività di strada se ne è fatta tanta, nel 2019 è stata creata la società Issa Pulire Network che organizza la fiera con un marchio congiunto. Il marchio Pulire rimane di proprietà di Afidamp con il suo valore storico di appartenenza. Questa è la prima edizione di ISSA Pulire 2021 e sicuramente la più importante perché, oltre ad essere la prima fiera che si svolge in presenza in Europa, è l'unica a catalizzare l'interesse del comparto e non solo nell'intero anno e si può considerare la fiera



della 'ripartenza'. La voglia di ricominciare è tanta e ripartiamo con una nuova consapevolezza: mai come ora il nostro settore è considerato indispensabile per la salute di tutti. Sono in preparazione degli eventi per la celebrazione del 40, ci sarà la presentazione dell'ultima Indagine del settore, si parlerà di CAM, di uno studio sulla transizione 4.0 del comparto, ecc. Questa è un'edizione diversa, rinnovata, con la possibilità di presentare un settore strutturato, che studia e che produce soluzioni innovative per combattere proprio quella pandemia che ha messo in ginocchio il mondo. Sarà quindi importante esserci!' Andrea Risi, editore di GSA, spiega come la partnership con ISSA Pulire sia per questa edizione la più significativa di sempre. Non solo media partner, infatti, ma con un ruolo diretto nell'organizzazione della manifestazione.' Avete fatto cenno alla nascita di **Afidamp** nell'81 e ho avuto l'onore di essere il primo presidente e organizzatore della prima edizione a Bologna nel lontano 1982. GSA ha collaborato a questo nuovo progetto con grande entusiasmo perché stiamo realizzando un'idea che aveva già trovato in Fiera Servizi, all'interno di Pulire, un primo tentativo di

rappresentanza delle imprese sulla scorta di un'esperienza francese. Quest'anno abbiamo lavorato per creare relazioni su 3 livelli: con le grandi imprese di servizi più rappresentative, con molte associazioni di categoria dalle quali abbiamo ottenuto il patrocinio e la presenza in fiera, e, inoltre, abbiamo creato un forte legame con il territorio attraverso Confcommercio di Verona che sarà strategica per la promozione della fiera presso i propri associati. Questo è stato in questi mesi il nostro impegno e lo sarà fino all'inizio della fiera'. Gli interventi si sono conclusi con Andrea Laguardia che ha fatto i complimenti a ISSA Pulire per il coraggio nel perseguire la sua iniziativa. ' Non credo che sia un caso che sia la fiera del settore delle pulizie e del facility a ritrovarsi per prima in presenza perché la pandemia e la lotta al virus ha fatto emergere quanto siano indispensabili i nostri servizi. Tutti i protocolli di sicurezza per la ripresa di tutte le attività economiche contengono tra i primi punti principali le sanificazioni. Le imprese di servizi negli ospedali hanno combattuto fianco a fianco con i medici la stessa battaglia contro un nemico comune, costituendo la prima linea

anche in virtù delle innovazioni tecnologiche e dei prodotti e dei processi di pulizia messi in campo. L'ONBSI è l'Ente bilaterale del settore del multiservizi che mette insieme i firmatari del contratto nazionale, sindacati e associazioni datoriali, in questo periodo sta lavorando sul tema della sicurezza sul lavoro per difendere i nostri lavoratori da tutte le insidie che possono incontrare nell'esercizio del loro lavoro. Abbiamo inoltre promosso un Bando per un sostegno economico ai lavoratori che hanno dovuto sostenere spese maggiori a causa della pandemia. A breve daremo il via ad una campagna per i corsi di formazione per sia per le imprese che per i dipendenti. Questi temi avranno ampia cittadinanza durante ISSA Pulire, innovativa l'idea del Theatre per fare emergere e rendere ancora più visibile il nostro settore'.

## Conferenza stampa di presentazione di ISSA PULIRE 2021

LINK: <https://www.gsanews.it/imprese-dealers/conferenza-stampa-di-presentazione-di-issa-pulire-2021/>



Conferenza stampa di presentazione di ISSA PULIRE 2021 13 Maggio 2021 - imprese & dealers Si terrà il 19 maggio alle 17.00 in diretta streaming la conferenza stampa di presentazione di ISSA PULIRE 2021, in programma a Verona dal 7 al 9 settembre, che si propone come la prima grande fiera della 'nuova normalità'. Un concept innovativo di partecipazione alla fiera che coinvolge per la prima volta le più importanti imprese di servizi in qualità di espositori, ma soprattutto di referenti dell'alta competenza e professionalità che il comparto del cleaning e della sanificazione ha mostrato di avere in questa difficile esperienza della pandemia. ISSA PULIRE THEATRE, allestito con 4 set permanenti e un led wall nei quali verranno ricreate, attraverso delle ricostruzioni reali, alcune aree di intervento riferite ai luoghi dell'accoglienza, della fruizione, del transito

e dell'attesa, vedrà il coinvolgimento diretto delle più importanti Imprese di Servizi e di Facility Management, nonché delle più importanti associazioni di categoria, con lo scopo di condividere la loro esperienza metodologica e professionale su problemi e soluzioni, su procedure e processi, su strumenti e attrezzature per elevare e diffondere i contenuti della qualità e della sicurezza nell'erogazione del servizio. Speaker dell'evento saranno, Toni d'Andrea, Ceo ISSA PULIRE NETWORK, Andrea Laguardia, Presidente ONBSI, Andrea Risi, Editore di GSA e Stefania Verrienti, Direttore Afidamp. Iscrizioni alla conferenza stampa al link



## Nuovi CAM all'insegna della sostenibilità ambientale - Dimensione Pulito

LINK: [https://www.dimensionepulito.it/2021/05/07/nuovi-cam-allinsegna-della-sostenibilita-ambientale/?utm\\_source=rss&utm\\_medium=rss&utm\\_campaign=n...](https://www.dimensionepulito.it/2021/05/07/nuovi-cam-allinsegna-della-sostenibilita-ambientale/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=n...)



IN EVIDENZA Prima Pagina Articoli Normative Nuovi CAM all'insegna della sostenibilità ambientale Successo del workshop organizzato da **AFIDAMP**, che ha messo a fuoco la situazione attuale, alla luce della pubblicazione dei CAM sulla Gazzetta Ufficiale del 19 febbraio scorso 0 4 minuti di lettura Maurizio Pedrini È stato senz'altro un workshop ricco di preziose informazioni e di spunti di riflessione, che ha stimolato la partecipazione attiva e le domande di una qualificata platea di operatori professionali frequentatori della rete, quello organizzato da **Afidamp** martedì 16 marzo sul tema: "Il punto sui nuovi CAM per i servizi di pulizia: cosa è cambiato?". Trasmesso in diretta streaming sul canale YouTube dell'**associazione** che raggruppa produttori, importatori e distributori di prodotti, macchinari, carta e attrezzature per il pulito professionale, oltre ad altri organismi settoriali e promosso in collaborazione

con il Ministero della Transizione Ecologica e ISPRA, l'incontro ha inteso approfondire quali sono le linee guida da seguire e quale impatto i nuovi CAM sono destinati ad avere sulle attività di imprese di produzione, distributori e aziende di servizi. Pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il 19 febbraio scorso, i criteri ambientali minimi, ovvero i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti ad individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, diverranno operativi dopo centoventi giorni dall'atto formale di emanazione. Validamente moderato da Paolo Fabbri, opinionista, esperto del settore e presidente di Punto 3, il seminario è stato aperto dalla brillante relazione introduttiva di Alessandra Mascioli, coordinatore Gruppo di Lavoro CAM - Ministero della Transizione Ecologica,

che ha dettagliatamente illustrato l'ambito di applicazione dei CAM, riguardante: servizi di pulizia in ambienti civili; servizi di pulizia e sanificazione in ambienti sanitari; fornitura di detergenti per pulizie ordinarie; detergenti per pulizie straordinarie; detergenti per le mani; prodotti in carta tessuto per igiene personale. I nuovi CAM, che potranno essere applicati anche durante la delicata fase della pandemia da Covid 19, si propongono di raggiungere importanti obiettivi, soprattutto di carattere ambientale, quali: la riduzione dell'uso di sostanze pericolose; una maggiore efficienza nell'uso delle risorse, anche idriche, la minore impronta di carbonio dei servizi di pulizia. Novità Mascioli ha sintetizzato efficacemente i principali aspetti innovativi previsti dai Criteri Minimi Ambientali. Il primo punto evidenziato è che il legislatore ha reso uniformi

i requisiti dei detergenti e dei disinfettanti: in particolare, si potranno utilizzare - con gli indubbi vantaggi che ne deriveranno - disinfettanti, senza vincolo nei formulati, anche nelle pulizie in edifici e ambienti ad uso civile. Altra importante novità: sono stati introdotti significativi requisiti di qualità sui macchinari, sui prodotti ausiliari e sui detergenti più competitivi, col preciso intento di rapportarsi con maggiore efficacia al mercato di riferimento. I nuovi CAM hanno armonizzato il più possibile i due documenti di CAM, relativi alle pulizie in ambienti civili e a quelle di pulizia e sanificazione in ambienti sanitari. Un elemento di grande rilievo, potenzialmente ricco di importanti ricadute, è la modifica del criterio premiante: sono stati infatti annullati i margini di soggettività nella valutazione delle offerte. Altro rilevante e atteso elemento innovativo contenuto nel documento legislativo è la concreta valorizzazione degli offerenti che si impegnano ad eseguire il servizio con l'impresa, il ramo d'azienda o la divisione in possesso dell'Ecolabel UE sui servizi di pulizia. Importante e sempre connessa allo sforzo teso alla sostenibilità ambientale, pure la

valorizzazione - con apposito criterio premiante - delle tecniche di pulizia e sanificazione innovative, che permettono la riduzione degli impatti ambientali, ottenendo così migliori risultati in termini di efficacia del servizio. Altri punti significativi: è stata approciata l'efficacia del servizio anche nei servizi di pulizia in ambienti civili; è stato precisato il campo di applicazione dei CAM per i servizi di pulizia in ambienti civili (ambienti interni ed esterni di edifici ad uso civile, treni, aeromobili, natanti ed assimilati). È stato infine introdotto il vincolo di adottare criteri ambientali anche per gli appalti di fornitura di prodotti in tessuto carta per l'igiene personale e per i detergenti delle mani. Mascioli, ha poi approfondito le tematiche relative ai criteri di selezione e alle clausole contrattuali per le diverse tipologie di prodotto. Raffaella Alessi, Responsabile Sezione Ecolabel di ISPRA Italia ha - tra l'altro - spiegato che un'ulteriore premialità sarà assegnata a quelle aziende che, essendo in possesso di una certificazione Ecolabel per i servizi di pulizia, l'hanno ottenuta con punteggio di almeno 26 punti. La relatrice Alessi ha sottolineato, in anteprima rispetto alla comunicazione

ufficiale di ISPRA che, per non svantaggiare quelle aziende che virtuosamente si sono certificate per prime ignorando la premialità data dal punteggio, verrà data loro la possibilità di integrare la documentazione senza aprire una nuova istruttoria e senza costi aggiuntivi. Esperienze Assai apprezzata e stimolante l'esperienza riportata da Patrizia Bianconi, Referente GPP Regione Emilia Romagna, da sempre all'avanguardia nell'applicazione dei CAM, con grande attenzione alle tematiche ambientali, che ha indicato come la Regione stia lavorando in termini di formazione, cercando di standardizzare il più possibile le procedure di verifica e conformità con un effettivo controllo dei risultati. Il traguardo è quello di creare una sorta di check list che consenta a tutti - stazioni appaltanti ed erogatori dei servizi di pulizia e sanificazione - di operare al meglio. in maniera efficace e corretta. Molto interessante e ricco di proposte e spunti di approfondimento il contributo offerto dai rappresentanti dei gruppi di lavoro tecnici di Afidamp, che hanno lavorato in proficua sinergia con il Ministero della Transizione Ecologica, ciascuno nel proprio specifico settore, fornendo indicazioni ed



esperienze d'importanza fondamentale: Matteo Marino, gruppo di lavoro Chimici; Andrea Loro Piana, gruppo di lavoro Attrezzature; Alessandro Panico, gruppo di lavoro Macchine. Certificazione Ecolabel UE In chiusura, Giulia Maggiorelli di ISPRA, Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale ha affrontato il tema dello stato dell'arte della certificazione Ecolabel UE del servizio di pulizia in Italia e in Europa, facendo notare che l'Italia è di gran lunga il Paese europeo con il maggior numero di Certificazioni Ecolabel per i Servizi di Pulizia.

## - 05 mag 12:27 - Usa: scade venerdì richiesta adesione a Padiglione Italia alla fiera Issa Show North America 2021 (3)

LINK: <https://www.agenzianova.com/a/60927ef7d53bb3.28640649/3432498/2021-05-05/usa-scade-venerdi-richiesta-adesione-a-padiglione-italia-alla-fiera...>



Usa: scade venerdì richiesta adesione a Padiglione Italia alla fiera Issa Show North America 2021 Roma, 05 mag 12:27 - (Agenzia Nova) - C'è tempo fino a venerdì, 7 maggio, per presentare la richiesta di partecipazione al Padiglione Italia della fiera Issa Show North America 2021, in programma presso il Convention center West Hall di Las Vegas dal 15 al 18 novembre prossimi, padiglione organizzato dall'Agenzia per la promozione all'Estero e l'internazionalizzazione delle Imprese italiane (Ice). Lo riferisce Ice in un comunicato, nel quale ricorda che come previsto dalle Misure straordinarie promosse dall'agenzia e dal ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale per sostenere le imprese italiane sui mercati esteri in risposta all'emergenza Covid-19 sarà offerto alle aziende aderenti, gratuitamente, uno stand di 9 metri quadri. Ice

sottolinea che sarà necessario rispettare le forme e modalità di adesione dettagliate nella sezione "Modalità di Adesione" della circolare e che non saranno prese in considerazione le domande pervenute oltre i termini indicati. Issa Show North America è l'evento principale per i professionisti del settore delle pulizie negli Stati Uniti d'America dove produttori, distributori, responsabili delle strutture imprenditori e addetti alle pulizie residenziali si riuniscono per condividere le informazioni, le tendenze del mercato, l'innovazione dei prodotti di centinaia di fornitori. Alla fiera, agenzia Ice organizza il Padiglione Italia in collaborazione con Issa Pulire Network, la più grande piattaforma internazionale riferita alle fiere per il cleaning professionale, il facility management ed eventi formativi per professionisti di alto livello. E' costituita da Issa, l'associazione di

riferimento a livello mondiale per l'industria della pulizia e Afidamp, l'associazione per il settore del cleaning in Italia. Nel complesso, nel 2020, le importazioni statunitensi di macchinari per la pulizia industriale sono rimaste piuttosto stabili. Sebbene in calo rispetto al suo massimo del 2018 di oltre 90 milioni di dollari di importazioni, l'Italia ha mantenuto la sua posizione di sesto importatore di macchine per la pulizia negli Stati Uniti nel 2020 con 71 milioni di dollari. Complessivamente gli Stati Uniti hanno importato il 13 per cento in più di prodotti in questa categoria. Macchinari a vapore e macchine a getto simili come idropulitrici hanno beneficiato di un aumento delle importazioni in tutto il mondo (+ 40 per cento in generale, + 17 per cento dall'Italia), senza dubbio derivante dall'aumento della domanda correlato al Covid-19. Quota di partecipazione gratuita per



un modulo standard di 9 mq comprensivo di affitto area, allestimento, azioni di comunicazione e supporto in loco. Modulo aggiuntivo: le aziende in fase di adesione potranno richiedere area supplementare, al costo di 275 dollari + Iva al mq. (Com) © Agenzia Nova - Riproduzione riservata





## Afidamp ricorda Dario Salerno

LINK: <https://www.gsanews.it/impresedealers/afidamp-ricorda-dario-salerno/>



**Afidamp** ricorda Dario Salerno 04 Maggio 2021 - imprese & dealers Qualche giorno fa ci ha lasciati Dario Salerno, amministratore delegato di Nasta & C. Spa, azienda associata storica di **Afidamp**, con sede a Palermo e grande punto di riferimento nella fornitura di materiale per la **pulizia professionale** per tutto il sud Italia. Appassionato del proprio lavoro, sempre partecipe e competente, figura di riferimento per il gruppo We Italia, Dario ha sempre dimostrato di credere nel valore del gruppo. Lascia dunque un grande vuoto nel mondo del cleaning che sentirà la mancanza dei suoi importanti contributi professionali e del suo entusiasmo nel portare avanti nuovi progetti. Esprimiamo le condoglianze di **Afidamp** a tutta la sua famiglia e ai collaboratori e affidiamo il suo ricordo alla parole del nostro socio Francesco suo sincero amico e collega. Caro Dario Ti voglio fare un saluto particolare, anche

credo, a nome di tutti coloro che Ti hanno conosciuto da vicino. Sei stato un collega ed un amico eccellente con cui mi potevo confrontare su tutto. Nel lavoro, con la Tua competenza ed il Tuo carisma, ci hai sempre supportato su qualsiasi argomento. Non lasciavi mai niente al caso e con estrema imparzialità e sincerità davi sempre le risposte più opportune. Ci siamo anche arrabbiati delle volte ma era sempre un confronto positivo. Ricordo ancora la prima volta che Ti ho conosciuto, ad una Fiera Pulire, in cui non parlasti molto ma Ti facesti capire con tutta la Tua Sicilianità. Fra me e me dissi, ma burbero questo Dario, ma Ti dovevo ancora conoscere al meglio. Nei momenti di svago eri un compagno di vita che tutti avrebbero voluto avere, con uno sguardo ed anche con i tuoi silenzi mi facevi capire tutto ed ancora di più. Posso dire che hai portato avanti la Tua Azienda Nasta in modo

eccellente ed assieme sei stato il punto di riferimento di Masterteam e di We Italia che Ti hanno visto entrambe fin dalla nascita, nel Consiglio di Amministrazione. Non avrei aver voluto di meglio, come collega, in questo cammino delle volte anche molto difficoltoso. Non mi permetto proprio di fare riferimenti alla Tua vita personale che tutti sanno quanto valeva. Un saluto caro e sincero a Sabrina, Riccardo, Lorenzo e Giuseppe. Sarai sempre nei ns. cuori, un abbraccio e Grazie Dario Francesco

## ISSA PULIRE: la fiera dedicata alla filiera in prima linea contro il covid - TCE Magazine

LINK: <https://blog.tuttocarrellielevatori.it/35981/issa-pulire-la-fiera-dedicata-alla-filiera-in-prima-linea-contro-il-covid/>

ISSA PULIRE: la fiera dedicata alla filiera in prima linea contro il covid Da - 26 Maggio 2021 &horbar; In questi mesi sono stati tanti gli investimenti per la realizzazione di nuove tecnologie e nuovi prodotti per il contenimento della pandemia. La prossima edizione di ISSA Pulire rappresenta una vetrina per tutto questo carico di innovazione, tecnologie, competenze e procedure ISSA PULIRE 2021, a Verona dal 7 al 9 settembre, sarà il primo evento importante sul cleaning post pandemia, il primo a riunire tutta la filiera del cleaning professionale. Lo scorso 19 maggio si è tenuta online una conferenza stampa che ha annunciato le prime novità dell'evento. Qui sopra è disponibile la registrazione. Ad aprire la conferenza stampa John Barrett, Executive Director ISSA, che ha sottolineato come, in questi mesi, sia accaduto qualcosa di importante nel comparto cleaning. Cos'è accaduto? Tanti investimenti: risorse, tempo, denaro, competenze... tutto per la realizzazione di nuove tecnologie e nuovi prodotti per il contenimento della

pandemia. La prossima edizione di ISSA Pulire rappresenta una vetrina per tutto questo carico di innovazione, tecnologie, competenze e procedure che, in questi mesi, il comparto ha messo sul campo per combattere la pandemia. In questi mesi infatti, come ha ricordato Toni D'Andrea, CEO di ISSA PULIRE NETWORK SRL, il settore del pulito professionale sono ha intercettato nuove esigenze, ha pensato nuovi prodotti e nuovi servizi, nuovi modelli di business. "Sono stati riscoperti nuovi valori, come la sicurezza, la salubrità, l'igiene, la responsabilità, la conformità, l'accessibilità..." ISSA Pulire si propone quest'anno come luogo d'incontro per tutta la filiera, allargandosi anche al mondo dei servizi. "Non più solo macchine e prodotti - ha spiegato D'Andrea - ma anche servizi: quel mondo intangibile che vogliamo rappresentare attraverso la competenza, la conoscenza e la professionalità che spesso vengono ignorate, diventando oggetto di trattative infinite al ribasso". ISSA Pulire sarà il luogo da dove le imprese, tramite le loro competenze,

possono comunicare al mondo che esiste una soluzione alle pandemie. Le competenze avranno un ruolo centrale nella fiera, un vero e proprio palco di cui saranno protagoniste: l'ISSA PULIRE THEATRE. ISSA PULIRE THEATRE è un allestimento di 4 set permanenti nei quali verranno ricreate alcune ambientazioni riferite ai luoghi dell'accoglienza, della fruizione, del transito e dell'attesa: una cucina professionale un'area pubblica una camera operatoria All'interno di ogni set si svolgeranno seminari e dimostrazioni a cura delle più importanti Imprese di Servizi e di Facility Management e associazioni di categoria. Questi attori condivideranno le loro esperienze, frutto di anni di lavoro sul campo, e mostreranno la loro professionalità nella risoluzione di problemi, su procedure e processi, su strumenti e attrezzature per elevare e diffondere i contenuti della qualità e della sicurezza nell'erogazione del servizio. Stefania Verrienti, Direttore AFIDAMP, ha detto: "Ripartiamo con una nuova consapevolezza: mai come in questo momento il nostro



comparto è percepito in modo prezioso e necessario". Andrea La Guardia, Presidente ONBSI, ha aggiunto che la filiera ha bisogno di incontrarsi dal vivo e "non è un caso se è proprio una fiera del nostro settore a ripresentarsi per prima in presenza. Tutti i protocolli di sicurezza contengono tra i primi punti la sanificazione, a prova che il nostro settore ha un ruolo fondamentale per la ripresa del paese". Come partecipare a ISSA Pulire

## Afidamp: ricordo di Dario Salerno

LINK: <https://www.cleaningcommunity.net/afidamp-ricordo-di-dario-salerno/>



**Afidamp**: ricordo di Dario Salerno **Afidamp** ricorda la figura di Dario Salerno: "Qualche giorno fa ci ha lasciati Dario Salerno, amministratore delegato di Nasta & C. Spa, azienda associata storica di **Afidamp**, con sede a Palermo e grande punto di riferimento nella fornitura di materiale per la **pulizia professionale** per tutto il sud Italia. Appassionato del proprio lavoro, sempre partecipe e competente, figura di riferimento per il gruppo We Italia, Dario ha sempre dimostrato di credere nel valore del gruppo. Lascia dunque un grande vuoto nel mondo del cleaning che sentirà la mancanza dei suoi importanti contributi professionali e del suo entusiasmo nel portare avanti nuovi progetti. Esprimiamo le condoglianze di **Afidamp** a tutta la sua famiglia e ai collaboratori e affidiamo il suo ricordo alla parole del nostro socio Francesco suo sincero amico e collega". Caro Dario Ti voglio fare un

saluto particolare, anche credo, a nome di tutti coloro che Ti hanno conosciuto da vicino. Sei stato un collega ed un amico eccellente con cui mi potevo confrontare su tutto. Nel lavoro, con la Tua competenza e il Tuo carisma, ci hai sempre supportato su qualsiasi argomento. Non lasciavi mai niente al caso e con estrema imparzialità e sincerità davi sempre le risposte più opportune. Ci siamo anche arrabbiati delle volte ma era sempre un confronto positivo. Ricordo ancora la prima volta che Ti ho conosciuto, ad una Fiera Pulire, in cui non parlasti molto ma Ti facesti capire con tutta la Tua Sicilianità. Fra me e me dissi, ma burbero questo Dario, ma Ti dovevo ancora conoscere al meglio. Nei momenti di svago eri un compagno di vita che tutti avrebbero voluto avere, con uno sguardo ed anche con i tuoi silenzi mi facevi capire tutto ed ancora di più. Posso dire che hai portato avanti la Tua Azienda Nasta in modo

eccellente ed assieme sei stato il punto di riferimento di Masterteam e di We Italia che Ti hanno visto entrambe fin dalla nascita, nel Consiglio di Amministrazione. Non avrei aver voluto di meglio, come collega, in questo cammino delle volte anche molto difficoltoso. Non mi permetto proprio di fare riferimenti alla Tua vita personale che tutti sanno quanto valeva. Un saluto caro e sincero a Sabrina, Riccardo, Lorenzo e Giuseppe Sarai sempre nei ns. cuori, un abbraccio e Grazie Dario Francesco