



AFIDAMP

01 agosto 2024 - 01 ottobre 2024

INDICE

AFIDAMP

27/09/2024 Dimensione Pulito Un settore in crescita che scommette sul futuro	4
27/09/2024 Dimensione Pulito Un comparto economico sempre più redditizio e dinamico	5
27/09/2024 Dimensione Pulito Il professionista esperto del Cleaning	9
27/09/2024 Dimensione Pulito Non corriamo rischi	13

AFIDAMP WEB

04/09/2024 puntosicuro.it 00:09 I rischi di una mancata sanificazione degli impianti di climatizzazione	19
30/08/2024 Gsanews 08:08 Il cleaning professionale cresce nel 2023, trainato da chimici e carta	22

AFIDAMP

4 articoli

IN PRIMO PIANO



Maurizio Pedrini
Direttore tecnico

Un settore in crescita che scommette sul futuro

Brilla ancora di luce propria il mercato del cleaning professionale italiano: a dispetto della complessa congiuntura geopolitica internazionale, con due gravi conflitti in corso, le crisi su scacchieri internazionali di portata strategica - come quella del Mar Rosso, che dal 2023 ha creato grosse difficoltà al commercio globale - il Made in Italy mette a segno un altro indice di crescita nel 2023.

Un sospiro di sollievo, che allontana qualche legittima preoccupazione, paventata da più parti, spiazzando le più pessimistiche Cassandrae. Insomma l'annuale indagine commissionata da AFIDAMP a Cerved, offre il quadro di un comparto che gode ancora di buona salute, sia a beneficio dei produttori che dei distributori. Diciamo subito che il mercato complessivo dei produttori del settore del cleaning è valutato per l'anno 2023 intorno ai 4 miliardi di euro, trainato in particolare dal comparto Chimici e Carta, che sveltano confermando un positivo trend di crescita, già emerso in precedenza. Gli associati AFIDAMP rappresentano oltre 2,2 miliardi di euro di fatturato e hanno fatto registrare una crescita del 6% rispetto al 2022. Ma al di là dei "numeri" che confermano la rilevanza economica del settore, confortano le "voci" espresse dai diretti protagonisti di questo successo.

Nel professional cleaning italiano c'è business, entusiasmo, voglia di sviluppo e di innovazione, anche se il green - unica nota un po' stonata - rimane ancora una scommessa contenuta, relegata solo al 10% di investimenti e fatturato, pur evidenziando una grande attenzione al tema della sostenibilità ambientale.

Le aziende del settore dimostrano di essere maturate parecchio sul fronte della comunicazione di marchio e di prodotto, investendo ragguardevoli risorse anche in attività di marketing e promozione. Gli strumenti più importanti si confermano essere il sito internet, le fiere e gli eventi e i contatti commerciali diretti.

Il mercato complessivo dei produttori del settore del cleaning è valutato per l'anno 2023 intorno ai 4 miliardi di euro, trainato in particolare dal comparto Chimici e Carta

tori e delle imprese di pulizia e Facility Management, con la presenza di esperti relatori di assoluto prestigio. Dal canto nostro, faremo il possibile per farci portavoce e interpreti dei bisogni e delle richieste espresse da una filiera - quella dell'igiene professionale e del FM - sempre più rilevante, preziosa e convinta di assolvere ad un ruolo insostituibile, di prevenzione, salute, sicurezza, civiltà e benessere all'interno della nostra società. ■

Emerge con forza anche il desiderio di informazione e aggiornamento, al quale anche la nostra rivista e l'editore intendono rispondere con il massimo sforzo.

Mantenendo l'impegno assunto con i lettori e quanti ci seguono costantemente, terremo fede alla promessa di offrire spunti preziosi di conoscenza, riflessione e approfondimento dei tanti temi al centro dell'attenzione con il Congresso Digitale CleaningPiù 2024, in programma il 9 e 10 ottobre. La seconda edizione di questo atteso appuntamento si annuncia particolarmente ricca di argomenti di grande interesse per il mondo dei produttori, dei distribu-

MERCATO

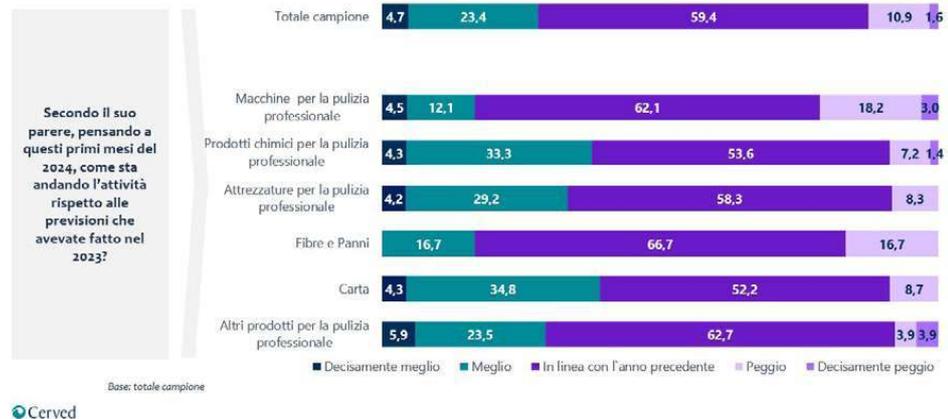
Un comparto economico sempre più redditizio e dinamico

Il Cleaning Professionale cresce ancora all'insegna delle fidelizzazioni e delle acquisizioni. Presentati da **AFIDAMP** con un live webinar, i risultati dell'indagine commissionata a Cerved. Le aziende produttrici e distributrici sono ottimiste anche per l'anno in corso

Maurizio Pedrini

Andamento prima parte del 2024

Il settore del Professionale Cleaning nel 2023 non finisce di sorprendere e cresce brillantemente in Italia, annunciando un 2024 che dovrebbe essere ancora contrassegnato da un trend positivo. È questo, in estrema sintesi, il confortante messaggio emerso, ai primi di luglio, prima della pausa estiva, in occasione dell'attesissima e ormai tradizionale presentazione dell'indagine commissionata da





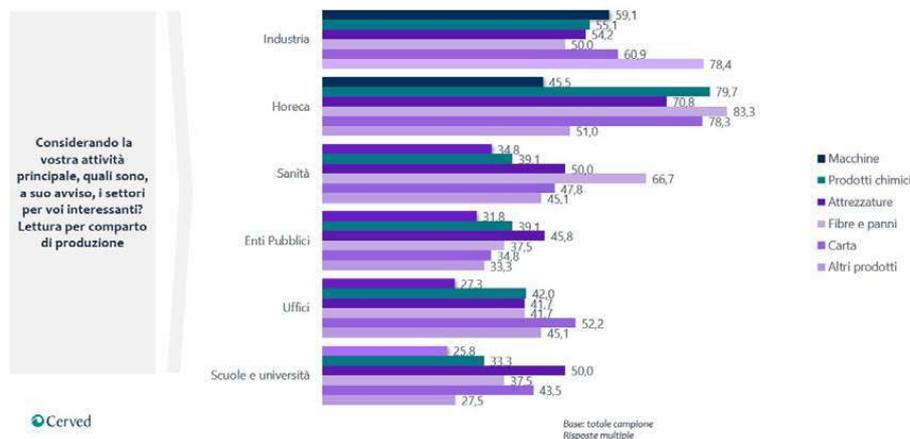
AFIDAMP a Cerved. Sotto esame sia il comparto dei produttori che quello dei distributori, che hanno chiuso l'anno trascorso entrambi con il segno più. Numerosa e attenta la partecipazione dei rappresentanti delle aziende associate, connesse da remoto, che hanno avuto modo di apprezzare l'introduzione di Stefania Verrienti, direttrice dell'associazione, l'accurata esposizione

degli esperti della nota agenzia di informazioni e i commenti di alcuni rappresentanti dell'Associazione dei **Fabbricanti e Distributori Italiani di Macchine, Prodotti e Attrezzi per la Pulizia Professionale e l'Igiene degli ambienti**. Nel quadro generale che induce alla fiducia, a dispetto del problematico contesto economico globale – confermando l'andamento delle pre-

cedenti brillano le nicchie dei Chimici e della Carta. Le aziende sotto esame hanno dimostrato di credere nelle possibilità di ulteriore espansione della loro attività puntando principalmente su due leve strategiche: da un lato la maggior fidelizzazione degli abituali clienti, dall'altro le nuove acquisizioni messe in atto.

Ma veniamo ai dati emersi maggiormente significativi: per le aziende produttrici del Made in Italy l'andamento è stato decisamente confortante, grazie ad un significativo incremento di fatturato. Inoltre, in base alle stime del primo semestre 2024, oltre il 50% di esse manifesta un aperto ottimismo circa la crescita delle vendite, soprattutto le aziende produttrici di attrezzature (70,8%). Dall'analisi, come dicevamo, emerge non solo un'azione mirata, tesa a consolidare il rapporto di partnership con la clientela, ma anche un grande sforzo nel campo

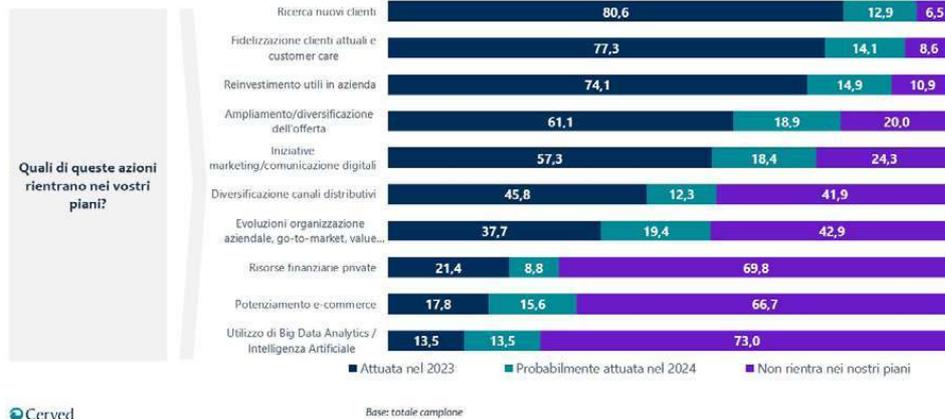
I settori interessanti – lettura per comparto produttivo



Cerved

MERCATO

Le azioni del biennio 2023-2024



Cerved

delle acquisizioni. Infatti, tra le azioni indicate come fondamentali lo scorso anno, in essere anche quest'anno, l'80% degli intervistati ha dichiarato di avere investito in acquisizioni e il 77,3% in strategie di fidelizzazione. Tra i settori di maggiore interesse spicca l'Horeca, da sempre importante mercato di riferimento, insieme alle Imprese. Il quadro d'insieme disegna un settore particolarmente dinamico, che non a caso rappresenta un'eccellenza delle PMI italiane in ambito europeo e mondiale. Gli investimenti spaziano, con convinzione nelle attività di marketing e promozione, puntando in primis su siti internet costantemente aggiornati, ma anche su fiere, eventi e contatti commerciali diretti ad hoc. Aumenta considerevolmente anche il fatturato dei prodotti green è ancora contenuta. Le aziende però, consa-

pevoli del cambiamento in atto, continuano a investire nella sostenibilità, dato confermato anche dal fatto che un'azienda su cinque produce un bilancio conforme per la relazione di aderenza ai criteri ESG.

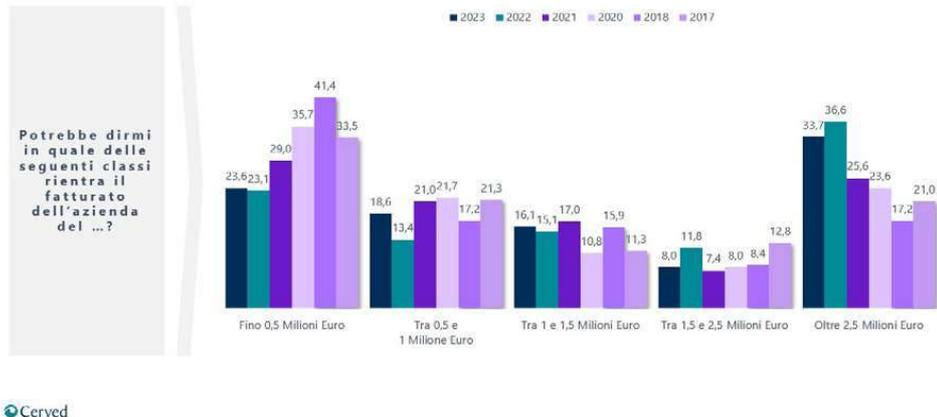
PRODUZIONE

In breve, nel 2023 il mercato complessivo dei produttori del settore del cleaning professionale ha raggiunto

i 4 miliardi di euro, trainato in particolare dal comparto Chimici e Carta. Importante la quota rappresentata dagli associati AFIDAMP con oltre 2,2 miliardi di euro di fatturato e una crescita del 6% rispetto al 2022. I dati salienti emersi dalla ricerca evidenziano che, considerando il fatturato generato in Italia e all'estero dalle aziende associate AFIDAMP, il comparto che ha registrato il fatturato maggiore è quello della Carta che segna

un incremento dell'8% per un totale di 827,1 milioni di euro. Segue il comparto Macchine, con una crescita del 2% per 602,6 milioni di euro. I Chimici fanno registrare la crescita più alta, del 9%, raggiungendo un fatturato 2023 di 398,3 milioni di euro. Stabili il settore Attrezzature con 78,7 milioni di euro e Fibre e Panni con 28,6 milioni di euro. Crescono invece Accessori e Ricambi Macchine (+2%) e Altri Prodotti (+4%).

Aumentano leggermente le aziende con fatturato tra 0,5 e 1 milione mentre diminuiscono leggermente le aziende con più di 1,5 milioni di fatturato



Cerved

Anche in termini di priorità e importanza, espresse con un indicatore di ranking, le azioni che hanno portato maggior beneficio in contrasto all'inflazione e all'aumento dei prezzi sono state la negoziazione con i fornitori attuali e la ricerca di nuovi fornitori



Cerved

Sui mercati stranieri la quota di fatturato più importante viene registrata dal comparto Carta, con un +23%, seguito dal comparto Chimici, che cresce del 16%. La propensione all'esportazione dei produttori del Cleaning Professionale resta in generale molto alta, incidendo per il 51% sulle imprese dei soci AFIDAMP, trainata come sempre dalla quota del 70% del comparto macchine.

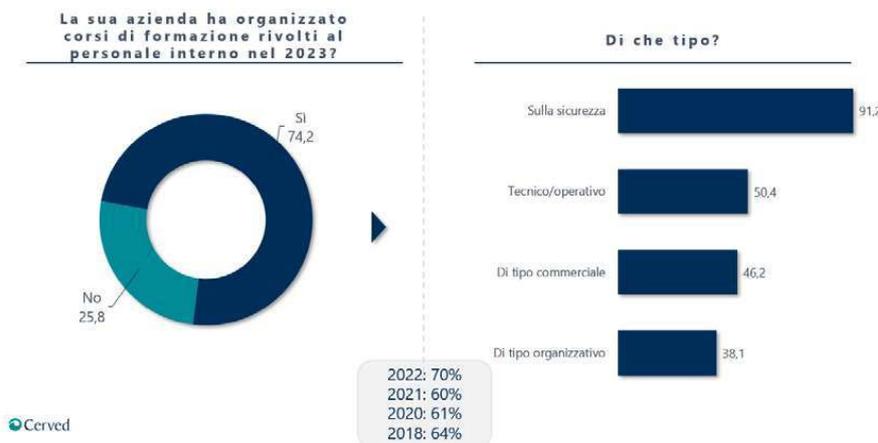
DISTRIBUZIONE

Buone notizie anche per il comparto dei Distributori: il settore risulta composto da circa 1700 aziende, con un fatturato di 2,8 miliardi di euro, in aumento rispetto al 2022, specialmente grazie alla vendita di prodotti chimici, che si confermano come la linea di prodotto in grado di determinare la maggior quota media di fatturato. Seguono la vendita di macchinari,

i prodotti di consumo (in crescita rispetto al 2022) e le attrezzature. Il settore evidenzia un andamento generale decisamente positivo. Per circa il 50% delle imprese il fatturato nel 2023 è aumentato, in particolare per le aziende medio-grandi e grandi. Circa un'azienda su tre prevede una crescita del proprio fatturato, di contro solo il 3% si attende una riduzione. Inoltre quasi un'azienda su cinque ha visto migliorare la propria performance finanziaria sotto i pro-

filii puntualità nell'incasso, percentuale di insoluti e scoperto. Previsioni ottimistiche, sulla base delle stime del primo semestre, anche per il 2024. Un risultato dovuto anche sia al significativo incremento della quota di clienti continuativi sia a quello di nuovi clienti, dovuto anche agli investimenti sui canali digitali e in e-commerce. Nel mondo della distribuzione la vocazione alla

Più di 7 aziende su 10 hanno organizzato corsi di formazione nel 2023 soprattutto sulla sicurezza, di tipo tecnico/operativo o di tipo commerciale



Cerved

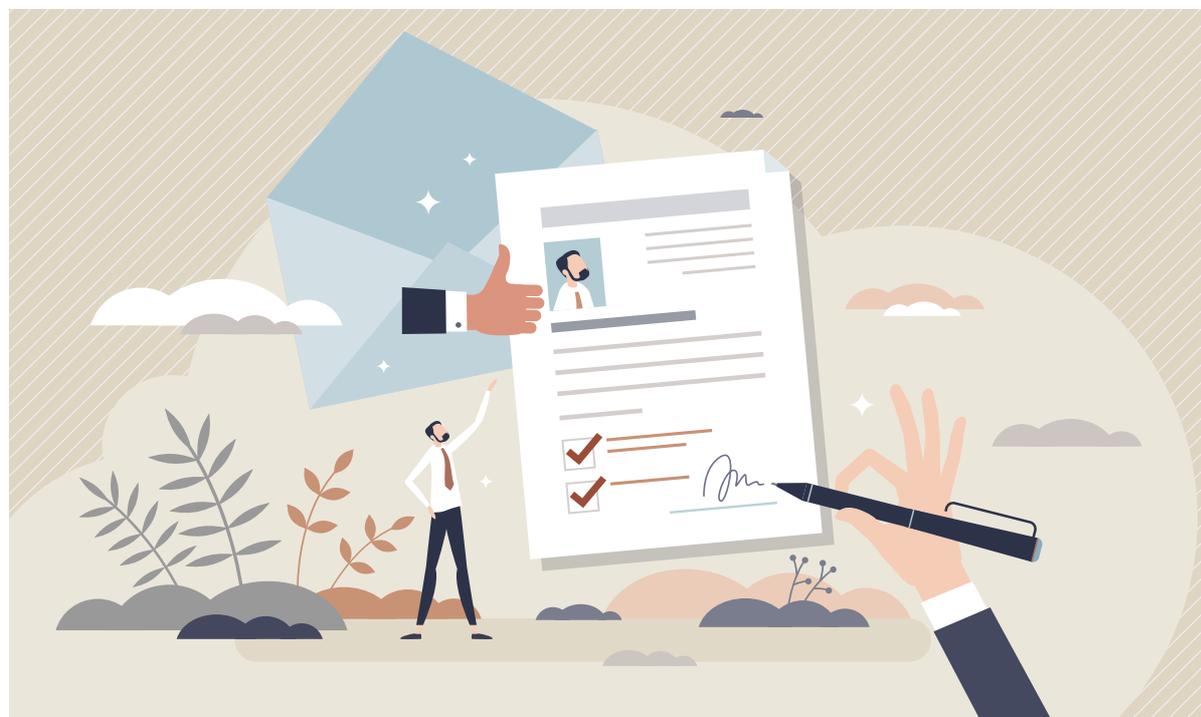
sostenibilità "paga": circa il 10% del fatturato del campione è generato dalla vendita di prodotti green. Un altro settore che genera opportunità di business importanti è quello delle macchine lavapavimenti/lavasciuga pavimenti che, insieme agli impianti centralizzati di aspirazione, alta pressione, vapore, rappresentano le più elevate prospettive di crescita. In definitiva, ancora una volta, l'indagine ha regalato una ventata di cauto ottimismo ad un comparto che nel 2023 ha dimostrato di credere in se stesso e guarda con fiducia al futuro. ■

PROFESSIONE

Il professionista esperto del Cleaning

Una figura specializzata nel cleaning professionale per gestire le gare d'appalto: nasce A.P.I.C.S. **Associazione** dei Professionisti Italiani del Cleaning e della Sanificazione. A colloquio con Gianni Tartari, ispiratore del Progetto

Maurizio Pedrini



20 DIMENSIONE PULITO | 07/2024

È stata ufficialmente presentata, durante l'annuale assemblea degli associati AFIDAMP che si è tenuta il 25 giugno a Milano, dedicata all'approvazione del bilancio, APICS - Associazione dei Professionisti Italiani del Cleaning e della Sanificazione, sorta con l'obiettivo di riunire i migliori professionisti del mondo del Cleaning e dell'igiene, per facilitarne la loro identificazione ed offrire maggiori garanzie a chi, nel settore pubblico o privato, abbia necessità di affidarsi a figure professionali altamente qualificate.

Il progetto del nuovo organismo è nato da un'idea di Gianni Tartari, consigliere del Comitato Esecutivo della sezione distributori di AFIDAMP e professionista del settore del Cleaning, che ispirato dall'emanazione del Nuovo Codice in materia di appalti pubblici del 31 marzo 2023, ha intravisto interessanti possibilità di sviluppo associativo.

Infatti, fra le varie novità del nuovo Codice, vi è la ridefinizione del ruolo del RUP (Responsabile Unico di Progetto), che ora diventa figura cardine dell'appalto ed è investito della responsabilità di ottenere il "Risultato", come da art.1 d.lgs36/2023. Per facilitare il RUP nel conseguimento del suo obiettivo, il nuovo Codice mette a disposizione alcuni aiuti, fra i quali la possibilità di avvalersi della consulenza di professionisti competenti. Da qui la proposta di Tartari al Consiglio Direttivo di AFIDAMP, di costituire una nuova associazione che valorizzasse la figura del Professionista Esperto del Cleaning (PEC), perché diventi punto di riferimento del RUP, quale consulente nelle gare d'appalto dedicate al settore della pulizia. AFIDAMP, ritenendo di grande interesse l'intuizione del consigliere, lo ha incaricato di sviluppare il progetto. Abbiamo incontrato Gianni Tartari, artefice dell'importante iniziativa, per rivolgergli alcune domande.

Com'è maturata in lei l'idea di intraprendere questa entusiasmante avventura nel campo della forma-



zione del professional cleaning?

“Nell'autunno passato, mi sono dedicato allo studio del d.lgs. 36/2023, il nuovo Codice degli appalti pubblici. Approfondendo l'argomento ho scoperto che, grazie alle innovazioni legislative introdotte, si profilava per tutto il settore dei servizi e delle forniture un'importante occasione di crescita culturale ed economica e ho avuto quindi un'idea... Dall'idea embrionale ho poi sviluppato un progetto, che ho sottoposto al Consiglio Direttivo AFIDAMP il 9 dicembre scorso. Quest'ultimo, trovandolo da subito molto interessante, mi ha dato incarico di svilupparlo, ed in 'soli' sei mesi siamo riusciti ad arrivare alla costituzione di APICS, di cui oggi ho l'onore e l'onere di essere il primo Presidente. APICS rappresenta certamente un disegno ambizioso, una bella sfida, un'ottima opportunità per tutto il nostro settore, che potrà portare buoni frutti solo con un costante e mirato lavoro di squadra. Personalmente amo le sfide, mi entusiasma mettermi alla prova, da qui la definizione di un'avventura entusiasmante”.

Con la creazione di APICS si intende coprire un vuoto professionale e formativo nel settore: quali sono i traguardi a breve e medio termine che vi siete posti?

“Nel nostro Paese, come ben saprà, non esiste ad oggi un percorso formativo accademico che riguardi specificamente il mondo della pulizia e dell'igiene. Pensiamo sia giunto il momento di valorizzare un settore in cui l'Italia primeggia e che è ricco di tecnologie evolute e di competenze tecniche avanzate, e dal quale in definitiva dipende la salute collettiva di tutti noi. APICS si pone quindi l'obiettivo di dare vita ad un 'Albo' italiano dei Professionisti Esperti di Cleaning (PEC), codificando per la prima volta il preciso percorso formativo necessario per giungere a questa prestigiosa qualifica. Immaginatelo come una sorta di 'Laurea in Cleaning', che possa garantire il bagaglio culturale e le competenze in essere dei professionisti iscritti. Nell'immediato ci occuperemo del riconoscimento di APICS

PROFESSIONE

presso il MISE nella Sezione II, per poi iniziare da subito la progettazione e la definizione del percorso formativo per i PEC”.

In concreto, quali sono le opportunità e gli scenari che il nuovo Codice in materia di appalti pubblici apre alla figura del Professionista Esperto del Cleaning?

“Il Decreto-Legge 36 introduce svariate novità per gli appalti pubblici: innovativo è sia l’approccio della legge che il suo fine ultimo, spoilerato già all’Art. 1, in cui si sancisce il ‘Principio del Risultato’. L’intero processo di programmazione, progettazione, assegnazione ed esecuzione è finalizzato esclusivamente ad ottenere l’oggetto di gara con il miglior risultato possibile. Col principio poi espresso all’Art. 15, si pone al centro di tutto il progetto il RUP, come incaricato e responsabile unico al suo ottenimento. Con un ufficio non rifiutabile e notevoli responsabilità in capo, il RUP non è stato però lasciato solo e in balia del proprio destino dal legislatore, che gli ha fornito due importantissime ‘stampelle’: gli incentivi e gli aiuti. È proprio per i secondi che si profila naturalmente efficace la figura del PEC, per affiancare e fornire supporto tecnico e scientifico al RUP, così che possa raggiungere il risultato e meritare i primi”.

Pensa che questa innovativa normativa possa trovare concreta attuazione o sono ancora presenti criticità da superare, che potrebbero inficiarne l’attuazione?

“La legge è ben scritta e ben congegnata, certamente perfettibile, ma vi è già un’ottima base di partenza. Per la sua piena applicazione occorreranno ancora due o forse tre anni, ma per allora vedremo sicuramente le prime ricadute positive. Fondamentale sarà tutto il tema dei controlli, finora eterni latitanti nei servizi di pulizia e sanificazione. Sono fiducioso che saranno finalmente attuati con costanza, come diretta conseguenza della necessità dei RUP,



di documentare il risultato e meritare così gli incentivi previsti. Certamente esistono anche delle criticità che non possono essere ignorate, non tanto riferibili alla legge in sé stessa, ma specifiche nel nostro settore. La prima, e la più importante fra tutte, è la bassissima percezione che ‘l’uomo della strada’ ha delle attività di pulizia: ‘Tutti siamo capaci di pulire, infatti, è un lavoro che fanno coloro che non hanno un titolo di studio, delle capacità particolari o che sono immigrati da poco nel nostro paese... ecco perché anche il trattamento economico per questi lavoratori è così modesto’. Chi come me conosce profondamente il nostro settore, sa perfettamente che non vi è nulla di più falso di questa credenza. I servizi di pulizia, per essere ben eseguiti e realmente definibili tali, hanno bisogno di progettazione, competenza, formazione, addestramento e continui controlli. La criticità più grande sarà stravolgere la percezione comune del nostro mondo, innalzandolo profes-

sionalmente ai livelli che meriterebbe”.

Possiamo definire in breve i tratti essenziali e l’identikit della nuova figura del consulente PEC?

“La ringrazio per questa domanda. Questo è il tema più complesso ed importante dell’intero progetto, per tale motivo è ancora in fase di piena definizione. Al momento possiamo per certo affermare che il PEC eserciterà la propria professione liberamente ed in autonomia, garantendo sotto la propria responsabilità civile e penale, di avere un’adeguata e aggiornata competenza in materia. Opererà con indipendenza, nell’espressione del proprio giudizio e nel pieno rispetto dello Statuto e del Codice Etico di APICS. Presterà la sua consulenza a favore della committenza sempre nel rispetto del principio di fiducia e buona fede, con correttezza, onestà intellettuale e responsabilità, prediligendo le tecnologie e le metodologie più idonee in ogni contesto, al raggiungimento del risultato atteso. Per quanto concerne l’identikit degli aspiranti PEC, potranno essere liberi professionisti, lavoratori autonomi, dirigenti o dipendenti che abbiano maturato una comprovata esperienza nel settore del Cleaning professionale; tale requisito sarà meglio specificato e stabilito dal Consiglio Direttivo APICS e sarà successivamente indicato nell’allegato 2. Il percorso formativo prevederà sia una parte tecnico-scientifica, legata ai prodotti chimici, alle attrezzature, alle macchine, ai modelli di organizzazione e di controllo, così

APICS rappresenta certamente un disegno ambizioso, una bella sfida, un’ottima opportunità per tutto il nostro settore, che potrà portare buoni frutti solo con un costante e mirato lavoro di squadra.

CHI È GIANNI TARTARI

Gianni Tartari classe '74, è CEO di Sil Advanced, distributore della provincia di Parma. Specializzato nelle problematiche dell'industria alimentare e dell'Ho.Re.Ca, opera ormai nel settore da trent'anni. Membro attivo di AFIDAMP dal 2012, è componente del comitato distributori, ha

partecipato e partecipa a svariati tavoli tecnici di sviluppo e alla preparazione di manuali tematici. Formatore accreditato per L'Emilia-Romagna e la Lombardia, collabora nella formazione sia con AFIDAMP sia con Scuola Nazionale Servizi.



come alle metodologie e ai sistemi di esecuzione del servizio, sia una parte amministrativo-giuridica, legata al codice degli appalti, al mondo delle gare e all'amministrazione pubblica in genere. Il programma completo, i contenuti, i docenti, il monte ore, le modalità d'esame di convalida e i costi del percorso formativo sono in fase di definizione da parte del Consiglio Direttivo APICS, che ne darà poi precisa indicazione nell'appositamente predisposto Allegato 3. Infine, per mantenere validamente in essere la qualifica PEC, sarà obbligatorio un continuo aggiornamento, per il quale monte ore e argomenti, saranno annualmente stabiliti, secondo le innovazioni tecnologiche e le evoluzioni legislative”.

Un obiettivo primario che l'APICS si è posta, d'intesa con AFIDAMP sarà quello di diffondere la cultura dell'Igiene e della Sanificazione sia presso la Pubblica Amministrazione che presso le associazioni di categoria e le imprese private, avete già in mente qualche iniziativa? Non c'è il rischio che l'APICS si sovrapponga ad AFIDAMP, avendo le due associazioni missioni assai simili?

“AFIDAMP è un'associazione di aziende fabbricanti e di aziende distributrici, che ha un profilo altamente istituzionale, custodisce un vastissimo bagaglio tecnico-scientifico e rappre-

senta l'intera filiera della produzione e della distribuzione, tutelandone gli interessi. Rimanendo sempre al di sopra delle parti, collabora con il legislatore italiano ed europeo alla redazione delle norme di settore, si occupa di intrattenere i rapporti con le diverse istituzioni pubbliche e private, di collaborare e partecipare ai tavoli di confronto sia politici che tecnici e di produrre documenti scientifici necessari poi, alla diffusione della cultura del pulito. APICS invece, è una associazione di professionisti, il cui scopo è quello di fornire servizi professionali utili ad elevare gli standard qualitativi del settore. Applicando fattivamente la cultura del pulito in contesti specifici, attraverso la selezione, la formazione e la promozione dell'elenco in cui i PEC saranno infine raccolti, si propone di produrre risultati positivi e significativi per la collettività. Le due associazioni hanno la stessa mission, ma non vi saranno mai sovrapposizioni, in quanto sono complementari e strategiche l'una per l'altra. APICS conta fra le sue prime iniziative, di promuovere presso le pubbliche amministrazioni, le stazioni appaltanti e gli organi di rappresentanza dei RUP, la propria esistenza e lo scopo e la natura dell'elenco PEC”.

Parliamo dei vostri soci: vi rivolgete a persone fisiche o anche giuridiche? Quali caratteristiche dovrà

possedere chi si iscrive all'APICS?

“Ad APICS si potranno iscrivere due distinte tipologie di Associati: gli Associati Ordinari (unici ammessi al percorso successivo di qualifica PEC), che saranno sempre e solo persone fisiche, oppure gli Associati Sostenitori, che potranno essere persone giuridiche, imprese operanti sul territorio nazionale e/o internazionale, Studi professionali, Associazioni, Enti, Fondazioni, Istituti pubblici e/o privati che operino nel campo della pulizia e della sanificazione professionale e/o che ne condividano gli scopi e gli interessi”.

Chi vigilerà affinché i requisiti tecnici per l'accesso all'Albo PEC siano sempre posseduti dagli iscritti segnalati al Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti?

“L'organo di vigilanza per eccellenza dell'associazione è il Consiglio Direttivo APICS; l'ammissione all'associazione, la verifica dei requisiti di ammissibilità al percorso formativo per PEC (come da Allegato 2), l'attestazione del superamento dello stesso, il successivo monitoraggio sulla condotta etica e sull'operato professionale dei PEC, sono tutti compiti in capo al Consiglio Direttivo come da Statuto. Anche l'apposito sportello reclami, istituito per la committenza, fa riferimento all'organo di governo associativo, così come previsto da legge n.4/2013”. ■

BAR E RISTORANTI

STANDARD IGIENICO

Non corriamo rischi

La ristorazione alla prova della sanificazione: la lezione della pandemia e la sicurezza degli ambienti indoor

Francesca Vecchi
tecnologa alimentare



S•14 DIMENSIONE PULITO | 07/2024

Cosa ha insegnato la recente crisi sanitaria dovuta al Coronavirus sul ruolo della sanificazione nel garantire un consumo sicuro di alimenti e bevande in tutte le attività di somministrazione? A Dire Fare Mangiare, evento dedicato alla ristorazione (Milano, 12, 13 giugno 2024), **AFIDAMP**, associazione che riunisce le diverse anime della filiera della pulizia professionale in Italia (produttori, importatori e distributori di prodotti, macchinari, carta e attrezzature, imprese, aziende di servizi e altri organismi settoriali) ha affrontato il tema in una tavola rotonda con esperti isti-

tuzionali e operatori del settore, con un focus particolare su tutte quelle fasi determinanti per verificare che le operazioni di pulizia abbiano prodotto un standard igienico adeguato, non solo alle norme cogenti ma anche al senso di sicurezza che i cittadini si aspettano dai servizi di somministrazione (Ruolo del Controllo nella Ristorazione Collettiva e Commerciale. DFM, 13 giugno).

La sfida di oggi, infatti, è quella di coniugare l'eccellenza dell'offerta ristorativa (in termini alimentari e in generale di servizio) con una garanzia di igiene sempre più verificata e vali-

data, perché il consumatore possa essere certo di non correre rischi.

L'esperienza della pandemia di Covid-19 ha amplificato l'attenzione verso i temi della sicurezza che si ottiene con le operazioni di sanificazione in ambito ristorativo. Gli operatori, ha osservato Massimo Artorige Giubilesi, consulente e presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria, parlando di nuovi modelli di gestione delle attività di somministrazione, devono passare da una conduzione "emergenziale" del business, che ha caratterizzato il periodo di crisi sanitaria, ad una che risponda sempre meglio al bisogno che le persone hanno di vivere ambienti salubri e sicuri. Questo perché viviamo in un contesto complesso e in rapida evoluzione, dove non solo le normative si aggiornano, ma anche le abitudini (e le aspettative) dei consumatori cambiano rapidamente. Alla base di una buona sanificazione ci deve quindi essere, da parte dell'operatore, la necessità dell'autocontrollo al fine di ottenere un elevato standard igienico ma anche la consapevolezza dell'importanza del suo ruolo.

AFIDAMP "che ha nella propria missione la diffusione della cultura del pulito, come elemento cardine di benessere per le persone", ha sviluppato numerose collaborazioni in questi anni, e prodotto materiali divulgativi di supporto per il settore in merito a tutto quello che concerne gli aspetti operativi della sanificazione. La prevenzione ancora prima del controllo,

Cinque punti chiave per alimenti più sicuri

1. Abituatevi alla pulizia

- ✓ Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti e rivelatevi spesso mentre lavorate in cucina
- ✓ Lavatevi le mani dopo esser stati al bagno
- ✓ Lavate e igienizzate fazzoletti, le spatole di legno e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- ✓ Tenete lontano gli insetti, i roditori e altri animali dagli alimenti e dalla cucina

Perché?

La maggior parte delle malattie trasmesse attraverso gli alimenti sono causate da batteri e virus che si trovano sulle mani, sulle superfici e sui materiali che entrano in contatto con gli alimenti. Lavare le mani e igienizzare gli utensili e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti può ridurre il rischio di contaminazione e prevenire le malattie.

2. Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

- ✓ Separate la carne, la pollastra e il pesce crudo dagli altri alimenti
- ✓ Non riutilizzate per altri alimenti i utensili e materiale come i coltelli e i taglieri che avete usati per alimenti crudi
- ✓ Conservate gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto fra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo

Perché?

La carne, la pollastra e il pesce crudo possono contenere batteri e virus che possono contaminare altri alimenti e utensili e materiale che vengono usati per altri alimenti.

3. Fate cuocere bene gli alimenti

- ✓ Fate cuocere bene gli alimenti, in particolare come il pollaio, la carne e il pesce
- ✓ Sterilizzate i cibi come le zuppe e i sughi e bollite le polpette che abbiano raggiunto i 100°C. Per la carne e la pollastra che non siano rosate o, in alternativa, misurate con un termometro la temperatura scudone
- ✓ Riciclate bene gli alimenti cotti in affollati che volete servire caldi

Perché?

Una buona cottura uccide i batteri e i virus che possono essere presenti negli alimenti. Riciclate bene gli alimenti cotti in affollati che volete servire caldi.

4. Tenete gli alimenti alla giusta temperatura

- ✓ Non lasciate alimenti cotti oltre le due ore a temperatura ambiente
- ✓ Refrigerate rapidamente tutti gli alimenti cotti che non sono facilmente deperibili (preferibilmente a temperature inferiori a +5°C)
- ✓ Man tenete al caldo la temperatura superiore a 65°C gli alimenti cotti, fino al momento di servirli
- ✓ Non conservate gli alimenti troppo a lungo, anche se posti in frigorifero
- ✓ Non scongelate a temperatura ambiente gli alimenti surgelati o congelati

Perché?

Una buona conservazione a temperatura ambiente, in frigorifero o congelato, può ridurre il rischio di contaminazione e prevenire le malattie.

5. Utilizzate solo acqua e materie prime sicure

- ✓ Utilizzate solo acqua potabile o trattata in modo da escludere qualsiasi contaminazione
- ✓ Scegliete materie prime fresche e sane
- ✓ Date la preferenza ad alimenti trattati in modo tale da non presentarsi rischi come, per esempio, il latte pastorizzato
- ✓ Lavate bene frutta e verdura soprattutto se li consumate crudi
- ✓ Non utilizzate alimenti oltre la loro data di scadenza

Perché?

Utilizzare solo acqua potabile o trattata in modo da escludere qualsiasi contaminazione, scegliere materie prime fresche e sane, dare la preferenza ad alimenti trattati in modo tale da non presentarsi rischi come, per esempio, il latte pastorizzato, lavare bene frutta e verdura soprattutto se li consumate crudi e non utilizzare alimenti oltre la loro data di scadenza possono ridurre il rischio di contaminazione e prevenire le malattie.

Conoscere = Prevenire

Figura 1 | Cinque punti chiave per alimenti più sicuri: 1 - Abituatevi alla pulizia; 2 - Separate gli alimenti crudi da quelli cotti; 3 - Fate cuocere bene gli alimenti; 4 - Tenete gli alimenti alla giusta temperatura; 5 - Utilizzate solo acqua e materie prime sicure. World Health Organization (2006). Five keys to safer food manual. (versione in italiano)



BAR E RISTORANTI

STANDARD IGIENICO

ha detto Rosa Draisci del Centro Nazionale Sostanze Chimiche, prodotti Cosmetici e protezione del Consumatore (Istituto Superiore di Sanità) e l'informazione, veicolata da enti di ricerca, istituzioni, imprese sono il

Box 1

AMBIENTI INDOOR

Alcuni inquinanti atmosferici degli ambienti indoor sono stati oggetto di studio visti i potenziali impatti negativi sulla salute confermati dalle conoscenze scientifiche in merito, per l'inserimento nei diversi piani e programmi di prevenzione e rapporti tecnici, a livello nazionale (Istituto Superiore di Sanità), europeo (Centers of Disease Control and Prevention) e internazionale (WHO, ASHRAE, EPA).

Le indicazioni sul ricambio d'aria di CDC e di ASHRAE per ridurre la trasmissione di patogeni riportano un intervallo di volumi di aria da cambiare da 3 a 5/ora.

La trasmissione aerea ritenuta rilevante con indicazioni sul ricambio d'aria da parte di OMS è pari a 10 L/s/persona.

Improving Ventilation In Buildings. CDC aggiornamento del 05/2023.



WorldHealthOrganization. (2021). Roadmap to improve and ensure good indoor ventilation in the context of COVID-19. WorldHealthOrganization.

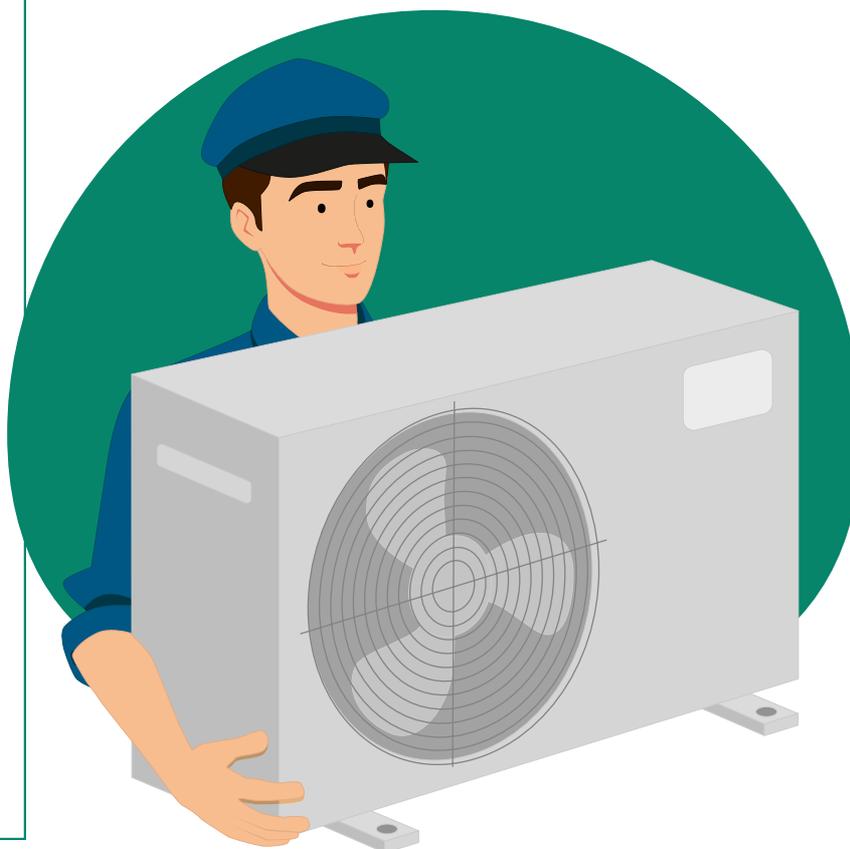


primo passo per tutelare la salute del cittadino-consumatore. I processi di sanificazione si compongono di una sequenza di fasi (pulizia e/o di disinfezione e/o di disinfestazione), caratterizzate da opportune modalità di esecuzione che devono essere ben conosciute, anche in relazione all'ambiente in cui sono messe in opera.

PERICOLI POTENZIALI

Conoscenza e attenzione vanno quindi rivolte a tutte quelle fonti di contaminazione ambientale che possono veicolare agli alimenti potenziali pericoli. Batteri, virus e parassiti patogeni a trasmissione alimentare, insieme a prioni e sostanze chimiche (tossine, metalli pesanti) possono generare una contaminazione in qualsiasi fase della catena di produzione, conse-

gna e consumo degli alimenti. Quello del contatto indiretto attraverso un veicolo contaminato come appunto le superfici, l'acqua di lavaggio o di preparazione, le mani degli operatori, è infatti una delle principali modalità di trasmissione; a cui va affiancata la via aerea ovvero la contaminazione da parte di microrganismi di piccole dimensioni che rimangono sospesi nell'aria anche per lunghi periodi di tempo, rappresentando un'altra importante (e spesso trascurata) via di esposizione. Un modello evoluto e in linea con le sfide della sicurezza alimentare impone infatti un'attenzione generale all'ambiente non ultimi gli aspetti relativi al microclima (la temperatura, l'umidità e la ventilazione) così come all'illuminazione e al rumore. Pertanto, la sanificazione



Box 2

ATTENZIONE ALLA TERMINOLOGIA

Sanificazione: è un "complesso di procedimenti e operazioni" di pulizia e/o disinfezione e comprende il mantenimento della buona qualità dell'aria anche con il ricambio d'aria in tutti gli ambienti.

Disinfezione: è un trattamento per abbattere la carica microbica di ambienti, superfici e materiali e va effettuata utilizzando prodotti disinfettanti (biocidi o presidi medico chirurgici) autorizzati dal Ministero della Salute. Questi prodotti devono obbligatoriamente riportare in etichetta il numero di registrazione/autorizzazione.

Igienizzazione dell'ambiente: è

l'equivalente di detersione ed ha lo scopo di rendere igienico, ovvero pulire l'ambiente eliminando le sostanze nocive presenti. I prodotti senza l'indicazione dell'autorizzazione del Ministero della Salute che riportano in etichetta diciture sull'attività ad es. contro germi e batteri, non sono prodotti con attività disinfettante dimostrata ma sono semplici detergenti per l'ambiente (igienizzanti).

Detersione: consiste nella rimozione e nell'allontanamento dello sporco dei microrganismi in esso presenti, con conseguente riduzione della

carica microbica. La detersione è un intervento obbligatorio prima di disinfezione e sterilizzazione, perché lo sporco è ricco di microrganismi che vi si moltiplicano attivamente ed è in grado di ridurre l'attività dei disinfettanti.

Pulizia: per la pulizia si utilizzano prodotti detergenti/igienizzanti per ambiente - i due termini sono equivalenti - che rimuovono lo sporco mediante azione meccanica o fisica.

Sterilizzazione: processo fisico o chimico che porta alla distruzione mirata di ogni forma microbica vivente, sia in forma vegetativa che in forma di spore.

dell'ambiente dovrebbe includere sia la componente aria che quella relativa alle superfici. È bene quindi riferirsi nel complesso ad un «ambiente indoor, consapevoli che anche il mantenimento di un buon livello igienico delle superfici può contribuire a conservare un buon livello di qualità dell'aria (dal punto di vista microbiologico e chimico), diminuendo il ricircolo dei microbi e degli inquinanti chimici (Box 1).

BEST PRACTICES

Per la prevenzione e il controllo delle malattie di origine alimentare è fondamentale l'attuazione delle cosiddette best practices in tutte le fasi di contatto con gli alimenti, ma è provato che la conoscenza che deriva da un'attenta formazione teorica e pratica e dall'aggiornamento costante del personale addetto, anche se non a diretto contatto con gli alimenti, e l'adozione di vere e proprie politiche di sicurezza sono alla base della consapevolezza che gli operatori devono maturare in tema di salubrità.

Quello della formazione è un tema

cruciale, secondo Draisci, che ha ricordato quanto l'epidemia da Coronavirus ha rappresentato uno spartiacque anche rispetto alle pratiche di sanificazione, perché ha messo in luce quanto procedure e concetti dati per

assodati fossero invece in molti casi acquisiti. Sia nella popolazione generale, sia fra operatori e addetti. Come, per esempio, l'abitudine all'igiene attraverso un'accurata pulizia e disinfezione delle mani (pratica che OMS in

Box 3

BIOCIDI

Sostanza o miscela nella forma in cui è fornita all'utilizzatore, costituita da, contenente o capace di generare uno o più principi attivi, con lo scopo di distruggere, eliminare e rendere innocuo, impedire l'azione o esercitare altro effetto di controllo su qualsiasi organismo nocivo (es. batteri, parassiti) con qualsiasi mezzo diverso dalla mera azione fisica o meccanica. Disciplinati dal REGOLAMENTO(UE)n.528/2012, i Prodotti Biocidi si suddividono in 4 gruppi, per un totale di 22

differenti tipi di prodotto (PT).
Gruppo 1 - Disinfettanti, Gruppo 2 - Preservanti
Gruppo 3 - Controllo degli animali nocivi, Gruppo 4 - Altri biocidi

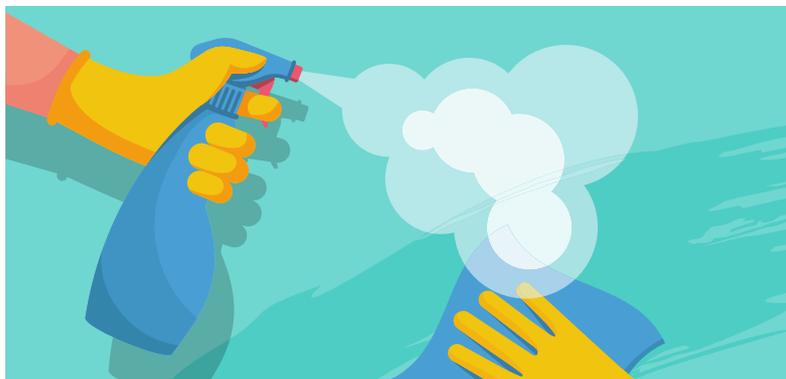
Gruppo 1
PT1 - Igiene umana
PT2 (disinfettanti e alghicidi con destinati al contatto diretto con uomo o animali)
PT3 igiene veterinaria
PT4 produzione alimentare
PT 5 acque potabili

BAR E RISTORANTI / STANDARD IGIENICO

un suo manuale del 2006 mette come primo punto di 5 per garantire alimenti sicuri), delle superfici e quindi più in generale degli ambienti indoor potenzialmente contaminati (Figura 1).

Le informazioni per un aggiornamento e una riqualificazione costante delle competenze ci sono e le fonti sono autorevoli. L'Istituto Superiore di Sanità, proprio in concomitanza con l'epidemia, ha intrapreso una intensa attività di informazione anche in collaborazione con le associazioni di settore, tra cui AFIDAMP, per chiarire non solo i concetti di igienizzazione delle mani, ma più in generale di detersione e igienizzazione delle superfici, disinfezione e disinfestazione, con un approfondimento importante sui relativi prodotti adatti allo scopo, per correggere la tendenza ancora presente alla confusione di terminologia nell'ambito dei vocaboli inerenti alla sanificazione (Box 2).

Una distinzione che quindi va fatta anche per i relativi prodotti che, per mani e per superfici, sono diversi. Deter-



genti (per pulire ed eliminare lo sporco dalle superfici), igienizzanti (per il lavaggio delle mani - sono cosmetici, riportano quindi la composizione in ingredienti, non la concentrazione) e disinfettanti (registrati/autorizzati dal Ministero della Salute sono i presidi medico chirurgici o biocidi - i primi autorizzati dal Ministero previa valutazione ISS, come anche i secondi ma in considerazione anche della normativa europea sui Biocidi). Il disinfettante riduce la carica microbica almeno del 99,9%, cioè è un prodotto che quantifica il decremento della carica microbica rispetto a quella iniziale. La disinfezione è quindi una fase che deve avvenire dopo la detersione delle superfici che serve a allontanare meccanicamente i residui di sporco. Per il settore alimentare ci sono specifici disinfettanti approvati sulla base del Regolamento europeo e che sono sicuri. I principi attivi autorizzati utilizzabili per il settore alimentare infatti sono stati testati in modo che gli eventuali residui non rappresentino un rischio per la tutela della salute del consumatore e della sicurezza dei prodotti alimentari.

Il messaggio delle Istituzioni è proprio quello di dire che è assolutamente necessario evitare di mischiare i prodotti col rischio che la miscelazione sviluppi sostanze pericolose e rischio di intossicazione, dal momento che quelli adeguati esistono (Box 3).

SALUBRITÀ DEGLI AMBIENTI INDOOR

Enti e Imprese dovranno evolversi verso una cultura dell'igiene supportata da nuovi modelli gestionali capaci di ridurre l'incertezza, contrastare le crisi e assicurare la continuità operativa anche durante situazioni di emergenza (come allarmi, malattie a trasmissione alimentare, pandemie), ha ricordato Giubilesi. Adottare un approccio olistico verso un concetto di salubrità degli ambienti indoor significa anche guardare alle nuove tecnologie che oggi sono disponibili, economicamente accessibili e validate in termini di efficacia, per garantire ambienti salubri (Box 4). Così come per l'uso di kit rapidi di controllo dell'igiene della superficie (da integrare con le analisi di laboratorio) per controllare il buon esito dei processi di pulizia.

La consapevolezza del ruolo degli operatori della ristorazione (così come di tutti gli OSA) maturata negli anni passati e l'aggiornamento in termini di competenze diventano quindi essenziali per gestire i processi interni e per garantire il rispetto di elevati standard di igiene, sicurezza e benessere, soprattutto in un'economia complessa e globalizzata, con un'informazione sempre più disponibile e alla portata di tutti e consumatori sempre più esigenti e attenti a qualità e sostenibilità dei prodotti e dei servizi offerti. ■

Box 4

TECNOLOGIE INNOVATIVE DI SANIFICAZIONE

SANIFICAZIONE FISICA RADICALE CON FOTOCATALISI in presenza di persone

SANIFICAZIONE FISICA RADICALE CON UV-C + UV-A + Lighting in presenza di persone

SANIFICAZIONE FISICA RADICALE CON DIFFUSORI IONICI in presenza di persone

SANIFICAZIONE FISICA RADICALE CON FOTOCATALISI-OZONO sinergica, alternata in presenza-assenza di persone

SANIFICAZIONE FISICA RADICALE CON OZONO PURO in assenza di persone

AFIDAMP WEB

2 articoli

I rischi di una mancata sanificazione degli impianti di climatizzazione

LINK: <https://www.puntosicuro.it/rischi-da-agenti-biologici-C-52/i-rischi-di-una-mancata-sanificazione-degli-impianti-di-climatizzazione-AR-24369/>



I rischi di una mancata sanificazione degli impianti di climatizzazione Autore: Tiziano Menduto Categoria: Rischi da agenti biologici 04/09/2024 Un documento sulla pulizia e la sanificazione si sofferma sui rischi derivanti dalla mancata sanificazione degli impianti di climatizzazione. Focus sui microrganismi, sulle possibili patologie, sul rischio legionella e sull'importanza della manutenzione. I rischi di una mancata sanificazione degli impianti di climatizzazione Un documento sulla pulizia e la sanificazione si sofferma sui rischi derivanti dalla mancata sanificazione degli impianti di climatizzazione. Focus sui microrganismi, sulle possibili patologie, sul rischio legionella e sull'importanza della manutenzione. Roma, 4 Set - Quando parliamo di 'rischio' generalmente ci riferiamo alla possibilità che si verifichi una situazione intuitivamente ritenuta pericolosa alla quale può

conseguire un danno', ma nell'esposizione ad agenti chimici o biologici aerodispersi in un ambiente spesso il pericolo non è evidente. La qualità dell'aria negli ambienti interni dipende da diversi fattori, tra cui l'aria esterna, le attività svolte e la pulizia dei sistemi di ventilazione, ma se molti agenti sono innocui, a volte negli ambienti chiusi è rilevabile un elevato livello di 'inquinamento' responsabile della diffusione di aerosol contaminati da agenti patogeni e sostanze tossiche o allergizzanti'. A ricordarlo, parlando di rischi chimici e biologici, con specifico riferimento alle possibili conseguenze della mancata sanificazione degli impianti di climatizzazione è il documento Inail 'La sanificazione nel post Pandemia'. La standardizzazione dei processi. Sensibilizzare le aziende ai processi di pulizia e sanificazione come prassi standard di prevenzione dagli infortuni

e dalle malattie sul lavoro'. Un documento che può essere considerato un documento guida sulle attività di sanificazione che si rivolge sia ai datori di lavoro che intendono effettuare queste attività internamente sia alle imprese di pulizia a cui viene esternalizzato il servizio. Ai rischi derivanti dalla mancata sanificazione degli impianti di condizionamento e climatizzazione il documento dedica alcune pagine. Nel presentarle l'articolo si sofferma sui seguenti argomenti: Gli impianti di climatizzazione e la contaminazione dei microrganismi Gli impianti di climatizzazione e le possibili patologie Gli impianti di climatizzazione e il rischio legionella Agenti biologici - Esposizione al rischio biologico - Esercitazioni di formazione su supporti didattici dedicati all'aggiornamento dei vari soggetti della sicurezza. Gli impianti di climatizzazione e la

contaminazione dei microrganismi Il documento ricorda che i microrganismi naturalmente presenti nell'aria e nell'acqua, possono 'approfittare delle favorevoli condizioni microclimatiche (elevata umidità e temperatura) e delle eventuali fonti di nutrimento (depositi di residui organici e inorganici) presenti nell'ambiente o all'interno dell'impianto di climatizzazione, per moltiplicarsi e diffondere sotto forma di aerosol liquido o solido'. E tra gli agenti biologici 'che spesso contaminano gli impianti e che sono in grado di causare patologie nell'uomo, sono compresi diversi generi di batteri (i.e. Stafilococchi, Pseudomonas, Legionella e altri gram negativi), funghi (i.e. Cladosporium, Penicilium, Alternaria, Fusarium, Aspergillus ecc) e loro residui (endotossine, micotossine), virus (i.e. Rhinovirus, Adenovirus, Coronavirus e virus influenzali ecc), derivati vegetali e animali (peli di animali, acari e pollini)'. Inoltre anche le polveri, le fibre e i residui organici 'possono depositarsi sulle componenti dell'unità di trattamento dell'aria (UTA) o nelle condotte ed essere trasportati dal flusso d'aria all'interno degli ambienti climatizzati'. Possono provenire 'sia dall'esterno,

attraverso la presa dell'aria qualora riescano a superare i corpi filtranti dell'UTA, sia dall'interno degli edifici o dell'impianto stesso ad esempio per usura delle coibentazioni interne ai canali'. Può essere anche significativa la presenza di polveri sottili (PM 10 e PM 15) 'tra cui: solfuro di carbonio, il monossido di carbonio, l'acido solforico, il biossido di zolfo, il biossido di azoto, l'ozono, i Composti Organici Volatili (COV, quali il benzene, toluene, etilbenzene, xilene)'. Gli impianti di climatizzazione e le possibili patologie a questo proposito l'Organizzazione Mondiale della Sanità rileva che 'le contaminazioni chimico-biologiche derivanti dagli impianti di climatizzazione non correttamente mantenuti possono essere la causa delle principali patologie correlate alla scarsa qualità dell'aria negli ambienti indoor'. Tali patologie, come ricordato anche in altri articoli del nostro giornale, sono comunemente raggruppate in due distinte tipologie, che sono conosciute come Sindrome dell'Edificio Malato (Sick Building Syndrome, SBS) e Malattia Correlata all'Edificio (Building Related Illness, BRI). Se entrambe le tipologie dipendono 'dal microclima e dall'esposizione agli agenti

chimici, fisici e biologici presenti nell'ambiente e si manifestano in seguito alla permanenza in uno specifico luogo', nel primo caso 'i sintomi regrediscono e spesso scompaiono con l'allontanamento da quell'ambiente, nel secondo permangono'. In particolare: la SBS 'presenta sintomi aspecifici ma ripetitivi e non correlati ad uno specifico agente, quali: irritazione degli occhi, delle vie aeree e della cute, tosse, senso di costrizione toracica, nausea, torpore, cefalea e, come ricordato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, nelle Linee Guida per la qualità dell'aria indoor (WHO guidelines for indoor air quality - Dampness and Mould, 2009), non è possibile correlare le singole specie di microrganismi ai diversi effetti sulla salute. La difficoltà nasce dalla simultanea esposizione a molti agenti differenti, dalla complessità di una stima accurata dell'esposizione e dalla varietà dei sintomi e degli effetti'. Le BRI 'sono patologie ben precise, come per esempio la legionellosi, l'alveolite allergica e altre comuni allergie, per le quali l'agente causale può essere chiaramente identificato. Gli impianti di climatizzazione e il rischio legionella Si sottolinea poi che particolare rilievo assumono le epidemie di

legionellosi a causa dell'elevato grado di letalità tra le persone anziane e con condizioni morbose concomitanti; l'agente eziologico è un bacillo aerobio gram negativo, ubiquitario negli ecosistemi acquatici naturali, riscontrato nel 40% degli ambienti indagati con metodi colturali e nell'80% di quelli studiati tramite tecniche molecolari (Polymerase Chain Reaction-PCR)'. Si indica che la legionella, nel caso trovi condizioni favorevoli alla propria sopravvivenza, 'è in grado di passare dagli ambienti naturali a quelli artificiali raggiungendo elevati picchi di crescita quando le temperature sono comprese tra i 28 e i 50 °C. Si conoscono più di 60 specie (suddivise in 71 sierotipi), metà delle quali potenziali patogeni per l'uomo, anche se circa il 90% dei casi di infezione registrati sono riferibili alla specie *L. pneumophila* (principalmente sierogruppi 1 e 6)'. Si segnala poi che la legionellosi non è radiograficamente distinguibile da una comune polmonite e per arrivare alla conferma della diagnosi è necessario eseguire alcuni test molto specifici. Si indica poi che in un impianti di climatizzazione 'le aree a rischio di contaminazione da legionella sono quelle in cui è presente l'acqua, in

particolare le sezioni di umidificazione, i sifoni di drenaggio all'interno delle UTA e le torri di raffreddamento'. E sono, in particolare, queste ultime ad essere considerate 'siti ad alto rischio poiché la presenza di biofilm e l'elevata temperatura dell'acqua al loro interno possono favorire lo sviluppo di importanti concentrazioni di legionelle, mentre contemporaneamente il meccanismo stesso di funzionamento facilita la diffusione del microrganismo attraverso l'aerosol'. In definitiva gli impianti aeraulici, 'utilizzati diffusamente per controllare le condizioni termigrometriche degli ambienti di vita e di lavoro, per garantire un adeguato ricambio d'aria e per ridurre le concentrazioni di polveri e altre particelle aerotrasportate, se non adeguatamente gestiti, possono piuttosto contribuire a diffondere nell'ambiente inquinanti di varia natura'. In questo caso l'impianto diviene una fonte di rischio, sia per gli occupanti degli ambienti indoor, sia per i tecnici impegnati in eventuali operazioni di manutenzione e pulizia. E dunque per assicurare che 'l'aria immessa nell'ambiente sia salubre e che gli impianti siano in buono stato di conservazione e di

condizioni igieniche' è necessario 'controllarli regolarmente, effettuare gli interventi di manutenzione ordinaria ed eventualmente periodicamente sanificarli'.

Tiziano Menduto
Scarica il documento da cui è tratto l'articolo: Inail, Consulenza Statistico Attuariale, Dipartimento di medicina, epidemiologia, igiene del lavoro e ambientale, Consulenza tecnica per la salute e la sicurezza, ' ', a cura di Giuseppe Bucci (Inail, CSA), Diego De Merich e Maria Rosaria Marchetti (Inail, Dimeila), Patrizia Anzidei e Giannunzio Sinardi (Inail, CTSS), Sara Veneziani e G. Ivo Vogna (Confimi Industria - Commissione ambiente e sicurezza), Stefania Verrienti e Lorenzo Di Vita ([Afidamp](#) - Aderente Finco - Confimi Industria) - Accordo Inal e Confimi Industria, edizione 2023 (formato PDF, 15.04 MB). Vai all'area riservata agli abbonati dedicata a 'Dopo la pandemia: sanificazione e standardizzazione dei processi'. Licenza Creative Commons I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale. Per visualizzare questo banner informativo è necessario accettare i cookie della categoria 'Marketing'

Il cleaning professionale cresce nel 2023, trainato da chimici e carta

LINK: <https://www.gsanews.it/terza-pagina/il-cleaning-professionale-cresce-nel-2023-trainato-da-chimici-e-carta/>



Il cleaning professionale cresce nel 2023, trainato da chimici e carta 30 Agosto 2024 Il cleaning professionale cresce nel 2023 secondo l'ultima edizione dell'indagine di fatturato **AFIDAMP** realizzata da Cerved Marketing Intelligence e presentata lo scorso luglio. Dati incoraggianti sotto diversi aspetti: imprese e HORECA i mercati di maggior interesse. Visione positiva per produttori e distributori anche per il 2024. Il settore del cleaning professionale, sebbene i tempi e le congiunture non siano certo i migliori possibili, dimostra di saper addirittura indirizzare e dominare il mercato, crescendo anche nel 2023 e va lutando in maniera positiva i primi mesi del 2024 per quanto concerne gli aspetti qualitativi dell'indagine (ne parleremo). La ricerca, molto articolata, fotografa sia per l'ambito dei produttori sia per quello dei distributori un andamento

positivo, caratterizzato da una particolare crescita del settore chimici e carta. 'Essenziale la collaborazione delle aziende' In apertura dei lavori, il direttore **AFIDAMP** Stefania Verrienti ha mostrato grande soddisfazione per una 'survey' che, ormai, è diventata un appuntamento molto atteso e una vera e propria cartina di tornasole del mercato. 'È molto importante -ha tenuto a sottolineare- continuare a sensibilizzare gli attori del settore e soprattutto trovare la collaborazione e la partecipazione delle aziende, per riuscire a offrire un servizio sempre accurato e puntuale.' Indagine quantitativa e qualitativa L'indagine, come ormai d'abitudine, comprende una parte quantitativa e una qualitativa, e dà continuità all'attività di ascolto delle aziende del settore approfondendo le attuali dinamiche settoriali. Tra i principali obiettivi: rilevare l'andamento del mercato in

termini dimensionali; identificare l'offerta e le caratteristiche delle aziende che operano nel settore; identificare i punti di forza e quelli di debolezza del comparto cleaning; individuare trend e comportamenti; raccogliere spunti sulle previsioni future delle aziende attive in questo particolare segmento di mercato. I numeri del campione: i produttori Sul fronte dei produttori le interviste sono state somministrate a un campione di 200 aziende estratte a partire dal multiforme universo delle realtà di fabbricanti di prodotti per la **pulizia professionale**. Omogenea la distribuzione dimensionale, con aziende che vanno da meno di 6 a oltre 50 addetti (il campione lievemente più rappresentato è quello 16-50, ma anche questa è, di fatto, una fotografia del mercato), come anche la distribuzione per fatturato complessivo, con la maggior parte delle aziende concentrate nelle fasce 1-5

e 5-15 milioni di euro/anno. E i dealers Per ciò che riguarda i distributori, la **calendoscopica** 'costellazione' di riferimento conta circa 1700 aziende, e le interviste sono state somministrate a un campione di 250 dealers del comparto. Dal punto di vista geografico, la maggior parte delle aziende coinvolte ha sede nel Nord-ovest (34%), seguito da Nordest (25%), poi Sud-isole (23%) e Centro (18%), con la maggior parte delle realtà attive a livello provinciale o regionale. Prodotti, macchine e attrezzature Di queste aziende, quasi il 90% si occupa della vendita di prodotti per la **pulizia professionale**, tre quarti delle attrezzature e quasi il 70% anche della vendita di macchinari. Poco più della metà delle aziende ha un fatturato annuo che non supera il milione e mezzo di euro. Più del 60% del valore complessivo del mercato è fatto dal 20% delle aziende, con una lieve crescita della fascia 0,5-1 milione e una diminuzione delle aziende oltre 1,5 milioni. Interviste via web e telefoniche Per ciò che concerne la metodologia operativa, le interviste sono state condotte con due distinte modalità: C.A.W.I. (con interviste via web agli associati) e C.A.T.I. (con interviste telefoniche). La

rilevazione è stata condotta nel periodo febbraio-maggio 2024. Il questionario è stato somministrato al titolare o al responsabile vendite, al responsabile commerciale, al responsabile amministrativo, al responsabile marketing. Entrambi i mercati a segno 'più' Ma ora è il momento di entrare nel vivo dei risultati: diciamo subito che in entrambi i casi, **fabbricanti e distributori**, le aziende intervistate hanno segnalato risultati in crescita per l'anno 2023 e previsioni ottimistiche per l'anno in corso, grazie anche a una maggiore fidelizzazione dei clienti abituali e alle strategie di nuove acquisizioni messe in atto. In particolare per le aziende produttrici l'andamento del 2023 è stato positivo in termini di fatturato e, in base alle stime del primo semestre 2024 oltre il 50% delle aziende è ottimista circa la crescita del fatturato, specie le aziende produttrici di attrezzature (70,8%). Grande impegno nella fidelizzazione Tutto questo è anche il frutto di un grande lavoro fatto dalle aziende per fidelizzare la propria customer base e anche per implementare strategie di acquisizione di nuovi clienti. Tra le azioni indicate come fondamentali lo scorso anno, in essere

anche quest'anno, l'80% degli intervistati ha dichiarato di avere investito in acquisizioni e il 77,3% in strategie di fidelizzazione. Tra i settori di maggiore interesse spicca l'Horeca, da sempre importante mercato di riferimento, insieme alle Imprese. Ottime strategie di marketing e comunicazione Il dinamismo, già segnalato nel 2022, continua a caratterizzare anche per l'anno successivo l'attività delle aziende del settore, che investono molto anche in programmi di marketing e promozione. Gli strumenti più importanti per l'intero settore si confermano essere il sito internet, le fiere e gli eventi e i contatti commerciali diretti. In termini di vendite cresce il fatturato dei prodotti 4.0, mentre l'incidenza del green è ancora contenuta. Le aziende però, consapevoli del cambiamento in atto, continuano a investire nella sostenibilità, dato confermato anche dal fatto che 1 azienda su 5 produce un bilancio conforme per la relazione di aderenza ai criteri ESG. Il mercato dei produttori In termini di cifre, il mercato complessivo dei produttori del settore del cleaning è valutato per l'anno 2023 intorno ai 4 miliardi di euro, trainato in particolare dal comparto chimici e carta. Gli associati **AFIDAMP**

rappresentano oltre 2,2 miliardi di euro di fatturato e hanno fatto registrare una crescita del 6% rispetto al 2022. Scendendo nel dettaglio dei singoli ambiti, l'indagine Cerved permette di monitorare l'andamento di ogni singolo settore, sia in Italia sia all'estero. Il traino della Carta Ora, se si considera il fatturato generato in Italia e all'estero dalle aziende associate, il comparto che ha registrato il fatturato maggiore è quello della Carta che segna un incremento dell'8% per un totale di 827,1 milioni di euro. Segue il comparto Macchine, con una crescita del 2% per 602,6 milioni di euro. I Chimici fanno registrare la crescita più alta, del 9%, raggiungendo un fatturato 2023 di 398,3 milioni di euro. Stabili il settore Attrezzature con 78,7 milioni di euro e Fibre e Panni con 28,6 milioni di euro. Crescono invece Accessori e Ricambi Macchine (+2%) e Altri Prodotti (+4%). Anche nei mercati stranieri Sui mercati stranieri la quota di fatturato più importante viene registrata dal comparto Carta, con un +23%, seguito dal comparto Chimici, che cresce del 16%. La p r o p e n s i o n e all'esportazione dei produttori del cleaning professionale resta in

generale molto alta, incidendo per il 51% sulle imprese dei soci **AFIDAMP**, trainata come sempre dalla quota del 70% del comparto macchine, che resta di gran lunga il segmento a maggiore vocazione per l'export. Il mercato della distribuzione Come dicevamo, l'indagine ha analizzato anche il comparto dei Distributori, definendo un settore formato da circa 1.700 aziende, che ammonta a 2,8 miliardi di euro, in aumento rispetto al 2022, in particolare grazie alla vendita di prodotti chimici, che si confermano come la linea di prodotto che determina la maggior quota media di fatturato. Seguono la vendita di macchinari, i prodotti di consumo (in crescita rispetto al 2022) e le attrezzature. Non solo vendita Altri dati molto interessanti sono quelli che riguardano i servizi offerti oltre alla vendita: sotto questo aspetto, la consulenza si conferma come il servizio offerto con maggior frequenza ai propri clienti seguito dalla formazione e dal servizio di manutenzione: quanto a questi ultimi, sono soprattutto quelli che riguardano le macchine per pulizia. Per questo servizio, le aziende sono quasi equamente distribuite tra chi lo offre per tutti i marchi del mercato e tra chi solo

per i marchi trattati. Più di 7 aziende su 10 hanno organizzato corsi di formazione nel 2023 soprattutto sulla sicurezza, di tipo tecnico/operativo o di tipo commerciale. Un mercato in buona salute Il settore segnala una situazione generale decisamente positiva. Per circa la metà delle imprese il fatturato nel 2023 è cresciuto, in particolare per le aziende medio-grandi e grandi. Circa un'azienda su tre prevede una crescita del proprio fatturato, di contro solo il 3% si attende una riduzione. Inoltre, quasi un'azienda su 5 ha visto migliorare la performance finanziaria della propria azienda intesa come puntualità nell'incasso, percentuale di insoluti e scoperto. E non è nemmeno il caso di ricordare l'importanza della 'catena della distribuzione' per la salute dell'intero settore. Previsioni ottimistiche Per questo fanno ben sperare le previsioni ottimistiche che, sulla base delle stime del primo semestre, i dealers hanno espresso anche per il 2024. Un risultato dovuto anche alla crescita della quota di clienti continuativi e all'incremento di nuovi, dovuto anche agli investimenti sui canali digitali e in e-commerce. Sostenibilità driver sempre più importante Per ciò che concerne i nuovi 'driver' di

acquisto, appare rilevante segnalare che, sebbene la tendenza debba ancora 'decollare', circa il 10% del fatturato del campione è generato dalla vendita di prodotti green. Un altro settore che genera opportunità di business importanti è quello delle macchine lavapavimenti/lavasciuga pavimenti che, insieme agli impianti centralizzati di aspirazione, alta pressione, vapore, rappresentano le più elevate prospettive di crescita. Un settore florido e dinamico. In sintesi, possiamo ritenerci molto soddisfatti per un settore che non solo 'tiene', ma da qualche anno ha anche ripreso a crescere a buoni ritmi: complessivamente si può concludere che l'indagine scatti l'istantanea di un comparto florido, in costante movimento e, di conseguenza in crescita, sia sul mercato nazionale, sia su quelli esteri, con margini di crescita e di cambiamento che mostrano prospettive positive anche per l'anno in corso.