



AFIDAMP

01 settembre 2023 - 01 ottobre 2023

INDICE

AFIDAMP

05/09/2023 Dimensione Pulito Il settore dell'ospitalità è davvero pulito?	4
05/09/2023 About Pharma and Medical Devices PROCESSI AUTOMATIZZATI INDISPENSABILI PER TUTELARE LA SALUTE DEGLI OPERATORI MA SONO ANCORA POCHI	7
05/09/2023 Dimensione Pulito Agli italiani piacciono le toilette pulite	9

AFIDAMP WEB

26/09/2023 Gsanews 09:09 Ambiente Lavoro ospita due convegni di AFIDAMP	14
19/09/2023 cleaningcommunity.net 17:09 AFIDAMP, con INAIL per 'La Sanificazione nel post pandemia'	15
18/09/2023 telenuovo.it 18:09 Italchimica, la festa per i 20 anni di impresa: ora investimenti mirati alla sostenibilità VIDEO	16
14/09/2023 aboutpharma.com 15:09 Farmaci pericolosi: automatizzare i processi per tutelare la salute degli operatori	18
12/09/2023 Gsanews 08:09 La Sanificazione nel post pandemia	21
06/09/2023 cleaningcommunity.net 21:09 AFIDAMP: Cleaning Professionale, l'analisi di Cerved	22
19/09/2023 cleaningcommunity.net 11:09 Nuova edizione integrata del libro di Giulio Guizzi	24

AFIDAMP

3 articoli

IN PROSPETTIVA

afidamp
ASSOCIAZIONE FORNITORI ITALIANI ATTREZZATURE
MACCHINE PRODOTTI E SERVIZI PER LA PULIZIA

Il settore dell'ospitalità è davvero pulito?

Sotto la lente il settore HoReCa, che deve seguire pratiche di igiene corrette e frequenti per garantire un buon servizio al cliente. Il ruolo dei Dealers, non più dei meri fornitori, ma formatori degli operatori e consulenti veri e propri, in supporto alle tante e diversificate attività del comparto del Fuoricasa

Virna Re
Consigliere **AFIDAMP** e Vicepresidente
del Comitato Esecutivo Distributori

L'emergenza da Covid19 ha reso evidente come vivere, lavorare e mangiare in un ambiente pulito sia una condizione imprescindibile. Ovviamente anche prima della pandemia noi, dealers del settore della pulizia professionale, abbiamo sempre sottolineato l'importanza dell'igiene e della sanificazione definendola sinonimo di qualità della vita, per ogni tipologia di ambiente. È chiaro però che le emergenze sconvolgono le abitudini consolidate e producono una nuova consapevolezza: la necessità che alcune tipologie di spazi debbano essere soggette a una maggiore e ancor

più approfondita pulizia, sanificazione e disinfezione. Certamente il settore HoReCa ricade fra quelli a maggior rischio e nei quali la pulizia assurge a ruolo fondamentale per la sicurezza degli ospiti. Le aree, frequentate da moltissime persone, richiedono un'attenzione molto elevata e, soprattutto, richiedono personale competente, in grado di assicurare spazi correttamente igienizzati.

L'industria dell'ospitalità e della ristorazione deve quindi, analizzata la filiera produttiva, individuare ogni punto critico per determinare le procedure di pulizia e sanificazione a seconda

del grado di rischio rilevato. È chiaro che possono esserci superfici che devono essere pulite e disinfettate con maggiore frequenza ed attenzione. Tutto dipende dall'analisi del ciclo produttivo e dalla criticità rilevata nel singolo punto.

Spesso è proprio il dealer che evidenzia le criticità igieniche e propone le corrette pratiche della pulizia, ambiente per ambiente. Un buon distributore è un partner che non solo si impegna ad affiancare il proprietario o, più spesso, il gestore del locale nell'analisi dei rischi. È anche il professionista che, stabilite le procedure

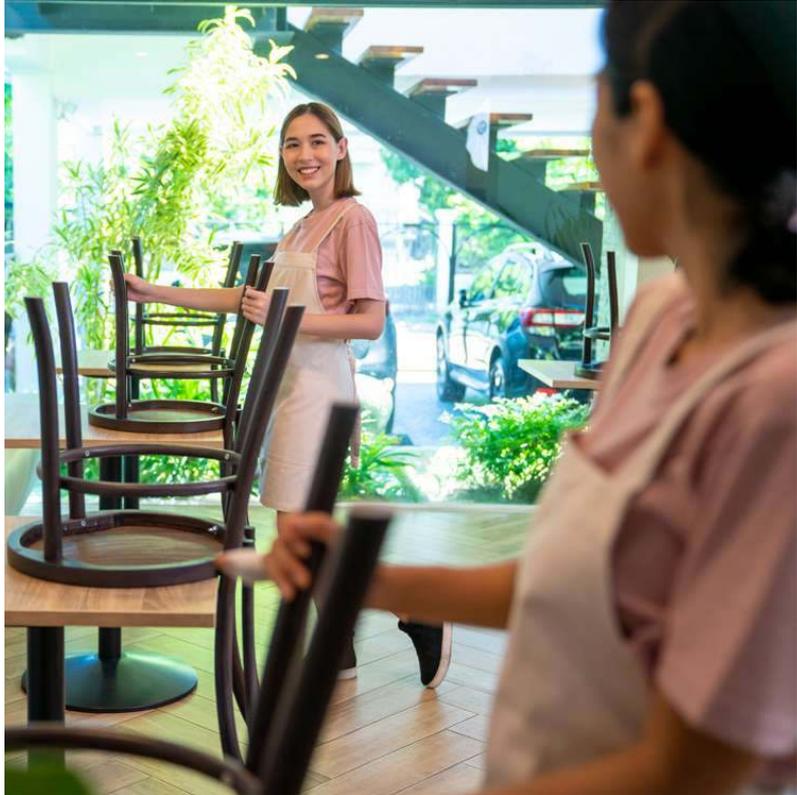
necessarie, si dedica personalmente o attraverso la propria organizzazione, alla "trasmissione" delle pratiche agli operatori, facendo bene attenzione alla comprensibilità delle informazioni.

Per procedere in maniera corretta è importante, in primo luogo, sapere comprendere la differenza tra l'utilizzo di prodotti professionali e prodotti domestici. Questi ultimi, ancora troppo spesso utilizzati da chi opera nel settore, sono generalmente poco funzionali per lavorare su superfici specifiche e su aree con problematiche di contaminazione ben diverse da quelle di un ambiente casalingo. In questo contesto il ruolo del fornitore di fiducia diventa fondamentale: sa consigliare i prodotti e gli strumenti più idonei allo specifico spazio, considerando anche il "costo in uso", spesso evidenziando risparmi di costo e di tempo agli operatori.

Il settore HoReCa, ben lo sappiamo, è variegato. Include hotel, spesso parte di grandi catene, che comprano attraverso piattaforme di acquisto, ma anche ristoranti, piccoli bistrot, bar e caffè, che spesso acquistano direttamente. Ognuno di questi spazi ha problematiche di igiene simili, dovute alla frequentazione di un gran numero



Virna Re, Consigliere AFIDAMP e Vicepresidente del Comitato Esecutivo Distributori



di persone e alla gestione di alimenti deperibili. Ma ha anche problematiche diverse generate dalla diversa fruizione da parte del cliente e anche dall'ampiezza e conformazione dello spazio da pulire.

Il ruolo consulenziale del distributore è quindi importantissimo e così è stato anche durante il periodo del Covid che ha visto tutti gli operatori e la stessa **associazione AFIDAMP** impegnati ad aiutare i propri clienti a capire come muoversi, identificando proutari e linee guida per una corretta sanificazione. Il compito dei distributori professionali è proprio quello di capire con quale tipologia di cliente stanno operando, fornendo il consiglio più giusto. I distributori giocano quindi un ruolo importantissimo nel settore HoReCa, diventando un vero punto di riferimento.

COME PULIRE GLI SPAZI: CUCINA E SALA

La pulizia e l'igiene in cucina sono determinanti per garantire la salute degli operatori e dei clienti. Tutte le aree della cucina devono essere curate, pulite e controllate periodicamente per verificarne lo stato di pulizia. Una cucina pulita e in ordine testimonia infatti professionalità e competenza. Dalle zone di lavaggio, a quelle di conservazione, a quelle di cottura, ogni area deve essere pulita con cura e deve seguire determinate regole. Il processo di sanificazione si basa sull'uso di macchinari, attrezzature, prodotti chimici e altre tecnologie che sono progettate specificatamente per arrivare a determinati standard igienici seguendo determinate procedure. Come detto, fondamentale è la formazione, in particolare nel caso in cui si

IN PROSPETTIVA

decida di pulire i propri spazi in autonomia, cosa che accade spesso nella ristorazione, dove molte sono le attività piccole o a conduzione familiare. Tra le buone prassi sicuramente l'utilizzo di prodotti professionali, la capacità di leggere e interpretare le etichette, per sapere utilizzare il prodotto giusto, che non solo pulisca bene, ma eviti anche che le superfici pulite si rovinino. Va inoltre ricordato che prima di parlare di sanificazione è necessario procedere a una profonda detersione di strumenti e superfici.

Oltre agli spazi di cucina, agli elettrodomestici, agli strumenti utilizzati per cucinare non bisogna dimenticare l'importanza di tenere pulite tutte le superfici hi-touch: maniglie, tavoli, sedie, servizi igienici, saliere e oliere, menu. Negli ultimi anni molti locali hanno risolto queste problematiche riducendo i materiali che i clienti devono toccare, ma questo non deve generare un calo di attenzione da parte di chi gestisce i locali. Inoltre è fondamentale, e in questo caso il ruolo di operatori professionali è indispensabile, il controllo periodico e la corretta pulizia degli impianti aerulici. Fondamentale è poi la fase di controllo. Sia della modalità in cui vengono eseguite le operazioni di pulizia, sia

della frequenza. Tutti i documenti prodotti da AFIDAMP in questi anni, non solamente nel periodo della pandemia, sono nati proprio con l'intento di creare dei supporti di facile utilizzo per tutti gli operatori e sono stati il frutto delle relazioni costruite nel tempo con le principali associazioni di settore, come FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi e APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani.

PROGETTARE GLI SPAZI PER IL SETTORE HORECA

Anche in questo settore la progettazione e la realizzazione igienica delle attrezzature e degli spazi dove si produce e si trasforma il cibo è uno dei principali requisiti che sia i fabbricanti che gli utilizzatori di attrezzature professionali devono implementare per garantire prodotti sicuri e idonei. Troppo spesso si progettano locali pensando solo all'aspetto estetico e trascurando le esigenze igienico-funzionali che garantiscano la sicurezza durante l'utilizzo.

La progettazione igienica nell'ambito HoReCa deve essere un requisito imprescindibile. Pensiamo agli spazi operativi di stoccaggio, lavorazione, conservazione e somministrazione

degli alimenti, oltre che di contenimento e gestione rifiuti. Progettarli in maniera corretta significa in primo



luogo evitare possibili contaminazioni nelle diverse fasi operative, contribuisce inoltre a facilitare il lavoro del personale e a migliorare il servizio. Anche i locali adibiti alla preparazione degli alimenti devono essere progettati per consentire una corretta prassi igienica e anche una separazione degli spazi, in modo da consentire modalità di pulizia in base alla destinazione d'uso. Diversi saranno infatti prodotti e strumenti utilizzati nell'area di preparazione dei cibi, piuttosto che nell'area di somministrazione. Va posta infine attenzione all'individuazione di percorsi specifici, in entrata e in uscita. Da un lato piatti e biancheria pulita, dall'altro piatti e biancheria sporca. Un accorgimento semplice, ma spesso trascurato, che diventa obbligatorio in cucine di grandi dimensioni e con preparazione contemporanea di molti pasti. Anche in questo caso la formazione degli operatori, unitamente all'uso dei prodotti professionali più idonei, resta il nodo centrale per garantire che un buon piatto sia anche...un piatto pulito. ■



BUSINESS E MERCATO

PROCESSI AUTOMATIZZATI INDISPENSABILI PER TUTELARE LA SALUTE DEGLI OPERATORI MA SONO ANCORA POCHI

Introdurre sistemi robotizzati riduce il pericolo di esposizione alle sostanze citotossiche. Eppure mancano negli ospedali che, così non sfruttano i vantaggi della tecnologia nella preparazione dei farmaci pericolosi

■ **Fabrizio Marino**
AboutPharma
fmarino@aboutpharma.com

Automatizzare i processi ripetitivi per ridurre il rischio professionale del personale sanitario nelle farmacie ospedaliere. La strategia è ancora più valida se applicata all'ambito oncologico in cui, come già approfondito in diversi servizi sul tema (si legga il

nesso rischioso per l'operatore. In questo contesto, l'introduzione di sistemi automatizzati riduce il pericolo di esposizione alle sostanze citotossiche nella fase più critica di ricostituzione e diluizione degli antitumorali. Eppure, al momento, sono ancora pochi gli ospedali che impiegano robot (o sistemi di automazione più in generale) nella preparazione dei farmaci pericolosi. Le motivazioni principali sono riconducibili al costo elevato delle macchine (anche per la manutenzione), nonché alla necessità di reperire (o formare) personale specializzato.

LA FOTOGRAFIA

Oltre alla sicurezza garantita nei confronti del personale che allestisce farmaci pericolosi, disporre di un robot permette al tempo stesso di automatizzare processi quali dosaggio della quantità di farmaco necessaria in una terapia; allestimento di siringhe; sacche e dispositivi di infusione; nonché il raggiungimento di standard elevati di qualità e correttezza delle terapie. Un vantaggio che, al momento, non trova riscontro nei numeri. Secondo una recente rilevazione (realizzata da Iqvia e commissionata da Baxter su dati 2016), che ha interessato 289 centri italiani che effettuano internamente preparazioni di chemioterapici-antitumorali ("Ca") sono circa una trentina (6%) le Unità farmaci antineoplastici (Ufa) che hanno un robot (26 unità afferenti a un unico marchio, dati 2021). E anche le preparazioni semi-automatizzate avvengono in pochi centri (meno dell'8%) e in misura della metà di tutte le preparazioni.

UTILIZZO DI SOFTWARE

Due terzi degli ospedali che preparano "Ca" fanno poi uso di software o programmi informatici per la gestione della preparazione. Tali software, sviluppati prevalentemente da società esterne, sono di sola prescrizione nella metà delle strutture che ne fanno uso e di cartella clinica e prescrizione nella

“Il rischio chimico zero, anche nel caso di utilizzo di robot, non è quasi mai raggiungibile. Nella nostra struttura l'80% degli allestimenti è robotizzato. Eppure, al momento della valutazione a campione della contaminazione da farmaco, qualche residuo sulle superfici o sull'operatore viene sempre rilevato”

numero 210 di questo magazine), l'allestimento delle terapie antineoplastiche rappresenta un pro-

restante metà. Il 43% dei centri usa anche programmi per il calcoli e stampe. La metà dei centri che a oggi non sono né Ufa né ex-Umaca (Unità manipolazione chemioterapici antitumorali) non fa uso di programmi informatici per la gestione della preparazione dei "Ca".

IL RISCHIO ZERO NON ESISTE

Come spiega Caterina Donati, responsabile del laboratorio di farmacia oncologica dell'Istituto romagnolo per lo studio dei tumori di Meldola (Irst) di Forlì-Cesena, "trattandosi di strumenti costosi, l'investimento in robotica è ripagato solo se il volume di farmaci allestiti è molto alto. Al momento, è presente almeno un robot in ogni regione. Sono macchine che garantiscono sicurezza sia chimica, per quanto riguarda la protezione dell'operatore, sia clinica, nel senso di correttezza del preparato. Va sottolineato, tuttavia, che il rischio chimico zero, anche nel caso di utilizzo di robot, non è quasi mai raggiungibile. Nella nostra struttura in cui l'80% degli allestimenti è robotizzato, al momento della valutazione a campione della contaminazione da farmaco, qualche residuo sulle superfici o sull'operatore viene sempre rilevato. Parliamo di tracce al limite della rilevanza. Ma va ricordato che un margine di rischio, seppur minimo, c'è ancora".

LE INDICAZIONI DI AFI

Ulteriori soluzioni che indirizzano il processo di allestimento dei farmaci verso l'automazione del processo di allestimento dei farmaci oncologici arrivano dall'Associazione farmaceutici industria (Afi). Nel corso di una delle sessioni dell'ultima edizione del Simposio nazionale dell'Associazione (Rimini 7-9 giugno) sono stati esaminati i principali "metodi di valutazione e i requisiti tecnici per la pulizia, il contenimento, il controllo e la decontaminazione" nell'ambito dell'esposizione a polveri pericolose durante le fasi produttive del settore farmaceutico. Nello specifico, la relazione presentata da Alessandro Panico, segretario nazionale del sotto comitato 59/61J di Cei-Afidamp (l'associazione che raggruppa i fornitori di tecnologia e prodotti per la pulizia professionale) e direttore di Delfin, cita uno studio dell'Inail in cui è specificato che i pericoli maggiori per gli addetti del settore si annidano nella movimentazione manuale dei materiali e nella manipolazione di materiale fragile. Contro i versamenti accidentali, per esempio, si potrebbero adottare aspiratori mobili specifici per interventi di emergenza. La pesata delle materie prime (principi attivi ed eccipienti) e la miscelazione delle stesse per la produzione delle varie forme farmaceutiche,

potrebbero essere effettuate a ciclo chiuso (tramite sistemi di tubazioni, degli ingredienti dai contenitori, trasferimento nei recipienti di miscelazione e scarico dei prodotti finiti), con controllo a distanza dell'operatore. Mentre l'utilizzo di depolveratori/estrattori mobili con bracci aspiranti nei pressi delle bilance durante la pesatura o presso altri punti di emissione, prosegue l'analisi, può evitare la dispersione di polveri nell'ambiente.

IL CASO DARATUMUMAB

Al di là della teoria, però, serve anche qualche caso pratico. Su questo fronte è utile citare il lavoro presentato nel corso dell'ultimo congresso Sifo (ottobre 2022) da un gruppo di ricerca degli Ospedali riuniti di Ancona. Gli autori hanno analizzato l'impatto dell'utilizzo della nuova formulazione dell'anticorpo monoclonale daratumumab sottocute sul flusso operativo di un laboratorio Ufa ad elevata automazione (questo il titolo della ricerca). Nello specifico, dal software gestionale utilizzato, sono stati estrapolati i tempi medi di preparazione, il numero di sacche (considerando una dose media di 1200 mg) e di siringhe di daratumumab allestite attraverso un sistema robotico in un periodo di sei mesi. Ne è emerso che su un totale di 339 sacche, il numero medio di preparazioni settimanali del farmaco è passato da undici a quindici e il numero massimo di preparati giornalieri da quattro a sette (+75%). Il numero medio di operazioni di allestimento (manipolazione flacone/contenitore finale, pesata flacone/contenitore finale, prelievo/iniezione farmaco) si è ridotto del 70% (da tredici a quattro operazioni). Il tempo medio di preparazione della sacca è risultato pari a 10,7 minuti, mentre quello della siringa uguale a 2,3 minuti (con una riduzione netta di circa cinque volte). Inoltre, è stato rilevato un risparmio di tempo medio di trenta minuti al giorno (corrispondenti a 2,5 ore a settimana e nove ore al mese). In sintesi, secondo gli autori del lavoro, mantenendo standard di qualità e sicurezza elevati, la riduzione del tempo di allestimento permette l'ottimizzazione della produzione farmaceutica del laboratorio Ufa, nonché un notevole abbattimento dei tempi di attesa del paziente. Tutto ciò ricomincia il rischio di contaminazione microbica per via del minor numero di operazioni di allestimento. ■

Aziende/Istituzioni

Aifa, Sagotek, Iqvia, Baxter, Istituto romagnolo per lo studio dei tumori di Meldola (Irst) di Forlì-Cesena, Associazione farmaceutici industria (Afi), Cei-Afidamp, Delfin, Inail, Sifo, Ospedali riuniti di Ancona

BAR E RISTORANTI

SONDAGGIO

Agli italiani piacciono le toilette pulite

La pandemia di Covid-19 ha sollevato l'attenzione sull'importanza di avere servizi igienici (e in generale tutti gli spazi condivisi) sempre perfettamente puliti, sanificati e disinfettati. Un recente sondaggio ha evidenziato in particolare come sia cambiato il rapporto degli italiani con l'igiene all'interno di ristoranti o bar

Maurizio Pedrini



S•34 DIMENSIONE PULITO | 07/2023

Come ben sappiamo, l'aperitivo - soprattutto serale e specie a base di spritz - costituisce per molti italiani un rito pressoché irrinunciabile. Infatti il 75% si concede questo premio almeno a cadenza mensile, fino ad arrivare ad una o due volte alla settimana. È lecito perciò domandarsi se e quanto i nostri connazionali si preoccupino che la "funzione" si consumi in condizioni di effettiva sicurezza ed igiene. Con la non secondaria variante che, possibilmente, dovendo recarsi nella toilette del locale per esplicitare una funzione fisiologica o lavarsi le mani, la si trovi accogliente, soprattutto pulita e igienizzata. Senz'altro interessante e degna di grande attenzione, al riguardo, è l'indagine condotta qualche tempo fa da Initial, azienda partner delle imprese nella fornitura di servizi per l'igiene, la purificazione dell'aria e le profumazioni per ambiente. Il sondaggio era finalizzato a scattare una fotografia della situazione attuale per capire qual è la percezione degli italiani rispetto a questo argomento. La domanda a cui si prova a dare una risposta è: l'aperitivo è un rito a cui gli italiani non riescono a rinunciare? Il colpo di scena arriva proprio dai risultati della ricer-



Carlo De Masi, presidente Adiconsum

ca Initial che evidenziano come questo momento imprescindibile per i cittadini della penisola sia sempre più associato al concetto di igiene, di cui adesso non si può più fare a meno: secondo il 78% degli intervistati, infatti, l'aperitivo è un rito a cui è possibile dire di no nel caso in cui il locale sia percepito davvero sporco e privo di igiene di base, primi tra tutti tavoli e bagni puliti. Ma non basta. Un italiano su quattro durante il momento dell'aperitivo preferisce usufruire di un piatto monoporzione, per preservare igienicamente il proprio cibo (28%) anche se un 46% della totalità afferma di non preferire il singolo piatto e il tagliere ma di avere solo un unico interesse: poter degustare il cibo presente. Nonostante questo primo risultato che sembra delineare una certa indifferenza da parte degli intervistati, alla domanda più specifica "Quale opzione è più igienica tra buffet e piatto singolo?" calano notevolmente gli indifferenti diventando solo un 8% del pool. A questa stessa domanda il 61% non ha dubbi che la modalità più igienica sia il piatto singolo, rafforzando l'attenzione sulla tematica igiene. A conferma di quanto detto in precedenza, il 37% degli intervistati mostra preoccupazione verso una tipologia di aperitivo con tagliere condiviso poiché il cibo potrebbe essere contaminato da chi non ha lavato e igienizzato le mani prima di mangiare. Molto curioso inoltre, il fatto che il 2% degli italiani addirittura rifiuterebbe l'invito in un luogo dove sa che non troverà un piatto solo per sé. Certamente, va sottolineato con giusto risalto, anche pulizia e condizioni del locale fanno la loro parte. Tutte le risposte alla domanda "Che cosa guardi appena entri in un locale per fare aperitivo?" fanno presagire l'importanza per gli intervistati di avere un igienizzante per le mani all'ingresso - altrettanto pulito e dotato di comfort per qualunque esigenza - di potersi sedere a tavoli ben puliti, e di

trovare il bagno altrettanto pulito per qualunque esigenza.

Ma veniamo all'aspetto che, decisamente, più ci interessa: la pulizia del bagno. Quasi la totalità degli intervistati (98%) preferirebbe entrare in un bagno "Splendido Splendente" con tutto il necessario per lavarsi le mani - acqua, sapone e asciugamani - e, perché no, anche l'igienizzante per la tavoletta del WC. In particolare l'87% vorrebbe trovare in bagno dei prodotti no-touch così da non dover toccare nulla se non il cibo, mentre il 66% reputa importantissimo - soprattutto dopo il Covid 19 - utilizzare prodotti per l'igiene come ad esempio il dispenser di igienizzante mani all'ingresso e all'interno di un locale. Insomma, riassumendo, oggi un bagno pulito e ordinato non è solo una richiesta più che lecita del consumatore, ma anche una volontà del ristoratore di riservare uno spazio confortevole ai suoi clienti; spesso diventa la vera chicca del locale tanto da risultare anche fotografabile - oltre a migliorare le recensioni e di conseguenza la reputazione del locale - viene curato nel minimo dettaglio per sentirsi meglio che in quello di casa. Per questa e tante altre ragioni, la pulizia delle toilette dei bar è un tema che oggi, più che mai, merita la massima attenzione, postulando con forza un salto di qualità, con l'intento preciso di proteggere la salute di clienti e dipendenti, rappresentando un prezioso "fiore all'occhiello" per quegli esercizi che dimostrino adeguata sensibilità e attenzione. Certo, anche in questa circostanza, appare utile, se non doveroso, affidarsi a dei professionisti per acquisire professionalità, acquistare prodotti chimici, attrezzature e sistemi di igienizzazione adeguati, guardando con sempre maggiore fiducia a soluzioni tecnologicamente avanzate, in grado di attenzionare e monitorare costantemente il grado di igiene di questi importanti locali, certificando - ad esempio - i controlli, le procedure

BAR E RISTORANTI

SONDAGGIO



attuata e la scelta dei detergenti, sanificanti e disinfettanti impiegati dal personale. Il tutto con un unico, solo, grande traguardo: garantire la massima igiene, la prevenzione delle malattie, la cura e il benessere delle persone.

SERVIZI IGIENICI PULITI, SANIFICATI E DISINFETTATI

Nessun luogo di vita comunitaria, in generale, è escluso da questa pressante esigenza di massima cura dell'igiene delle toilette, ma è giusto concentrare l'attenzione sui bagni di bar e

ristoranti che rappresentano un esclusivo "biglietto da visita" per questa tipologia di locali, dediti per vocazione all'accoglienza di cittadini italiani e turisti provenienti da tutto il mondo, in visita alle bellezze storiche e paesaggistiche del Belpaese.

Sugli esiti dell'indagine condotta da Initial abbiamo raccolto il parere di **Carlo De Masi, presidente nazionale di Adiconsum.**

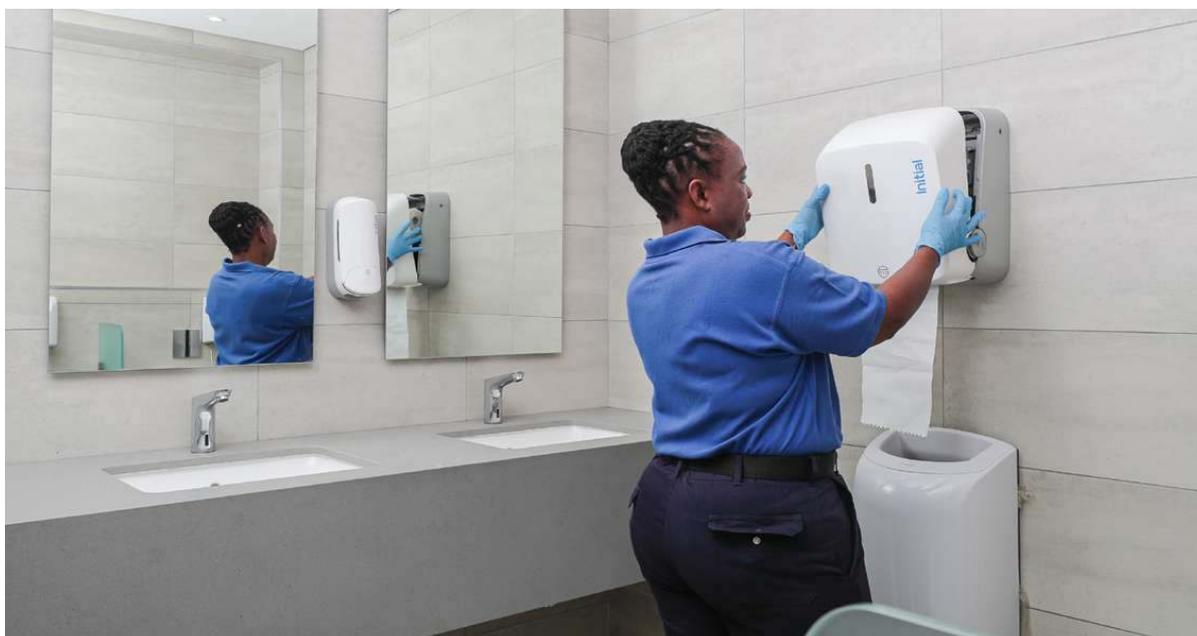
L'indagine condotta da Initial ha evidenziato come il 78% degli italiani sia disposto a dire di no al "rito" dell'aperitivo, se solo il locale è percepito come sporco e privo di igiene, a partire dai bagni. Cosa ne pensa?

Sicuramente la pandemia da Covid ha accentuato l'attenzione su questo tema. Siamo convinti che, sia pure lentamente, la percezione dell'importanza della pulizia e dell'igiene in questi luoghi comunitari stia crescendo. Per fare in modo che queste scelte producano gli effetti sperati, servirebbe una denuncia social da parte dei consumatori, soprattutto in caso di evidenti situazioni

di negligenza, in modo tale da indurre i gestori a porre più attenzione all'igiene dei bagni e degli altri spazi nei bar e, in generale, negli esercizi di questo tipo. Senza mai dimenticare che la pulizia e l'igiene rappresentano un importante e prezioso valore aggiunto per qualsiasi attività commerciale.

A proposito di questa delicata problematica, avete ricevuto segnalazioni ed esposti da parte dei cittadini?

Con il preciso obiettivo di combattere la negligenza alla fonte dalla scarsa pulizia che spesso si riscontra nei servizi di pubblica utilità, nel corso degli anni Cittadinanzattiva ha promosso varie campagne di partecipazione civica, riguardanti l'igiene e la pulizia in vari ambiti, specialmente in quello ospedaliero e dell'igiene urbana. Abbiamo esortato i cittadini ad inviare segnalazioni e testimonianze fotografiche di rifiuti abbandonati, biancheria sporca, colature e chiazze d'acqua, fili elettrici scoperti, escrementi di animali abbandonati o quant'altro sia indice di un'allarmante incuria e disat-



tenzione del personale preposto alla pulizia in vari contesti, compresi quelli che investono la cura del pulito in luoghi di ritrovo come i pubblici esercizi. Il lavoro di Cittadinanzattiva non si limita però solo alla denuncia: parallelamente infatti l'associazione si propone come soggetto attivo nel diffondere le buone pratiche in materia di pulizia ed igiene. Per quanto concerne specificamente la pulizia nelle toilette dei bar, qualche segnalazione ci è giunta, ma devo riconoscere che, pur trattandosi di una tematica importante, in questo momento i consumatori si rivolgono a noi principalmente per il problema del caro prezzi generalizzato.

Purtroppo, talvolta entrando nelle toilette dei bar ci si imbatte in situazioni a dir poco sconsolanti e rischiose sotto il profilo della pulizia. Come si potrebbe intervenire?

Riteniamo che vada fatta un'opera di sensibilizzazione su questo tema da parte delle Associazioni di categoria con il coinvolgimento anche delle Associazioni Consumatori riconosciute dalla legge come Adiconsum. Fondamentale l'aggiornamento dei Regolamenti di igiene, fermi da decenni, da parte dei Comuni, con indicazioni certe e puntuali riguardo ai controlli e alle sanzioni per chi non li rispetta.

Cosa può fare, anche sotto il profilo legale, per far valere i suoi diritti, un cittadino utente di un bar o ristorante che vive, suo malgrado, questa imbarazzante situazione?

Il disagio può essere segnalato, anzitutto, alla Polizia locale che è deputata ai controlli, nonché all' esercente stesso. Per effettuare denunce, occorre descrivere nel modo più dettagliato possibile la situazione a rischio e i motivi che hanno portato ad effettuare la stessa. La riservatezza dell'utente che effettua la segnalazione è sempre garantita, ma l'anonimato è scoraggiato. È opportuno, infatti, fornire le proprie generalità al fine di scoraggiare l'uso

improprio di questo strumento. Il cittadino, inoltre, deve essere pienamente responsabile del reclamo effettuato.

In presenza di una più vasta problematica di assenza di igiene, un ruolo importante è assegnato pure alle ASL, anche se spesso il cittadino o il turista non ne è a conoscenza.

In effetti ai Dipartimenti di Sanità Pubblica delle varie Aziende Sanitarie Locali spetta il compito di raccogliere le segnalazioni dei cittadini. Queste ultime solitamente avvengono per mezzo di email, per telefono, o di persona, recandosi presso gli uffici in questione. Una volta ultimata la segnalazione/denuncia, la stessa verrà presa in carico dagli uffici competenti e valutata al fine di adottare i provvedimenti del caso. Inoltre è possibile porre denuncia direttamente ai NAS (Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri). Anche le dipendenze funzionali del Ministro della Salute, i cui settori d'indagine sono riconducibili all'area afferente la Sicurezza "Alimentare" e "Sanitaria", se ne occupano. I controlli sono intrapresi di iniziativa, su delega dell'Autorità Giudiziaria, su attivazione del Ministero della Salute, dell'AIFA o delle Associazioni di categoria. Ma anche su segnalazione dei consumatori o delle Stazioni di Carabinieri sparse su tutto il territorio nazionale.

Nelle situazioni più gravi, dunque, ci si può rivolgere ai NAS, chiedendo il loro intervento a tutela dell'igiene e del cliente-consumatore?

Certamente, i NAS sono diventati un punto di riferimento fondamentale per la tutela di tutti i cittadini e dei tanti produttori presenti sul territorio italiano. Riscuotono infatti anche sul territorio europeo numerosi riconoscimenti ed attestati di benemerita. Ciò è la dimostrazione di quanto sia indispensabile, anche in questo settore, un'attività di controllo e contrasto sempre più specializzata e coordinata.

Tornando alle toilette, è previsto e consentito il loro uso, anche senza la consumazione? La questione appare sempre controversa...

È a discrezione del commerciante. Di solito l'uso dei bagni è riservato ai clienti, anche in considerazione delle spese che deve sostenere il commerciante (carta igienica, sapone, salviette, aspiratori).

Più in generale, il ricorso ai bagni di un bar spesso appare come l'estrema ratio a fronte della carenza di bagni pubblici: vi siete interessati al problema e cosa si potrebbe fare, in concreto, per migliorare la situazione?

Certamente questo è un problema, legato alla pulizia e al decoro di qualsiasi contesto urbano, che sentiamo profondamente e ci sta molto a cuore. Ovviamente, parecchio dipende dalla civiltà delle persone in tema di igiene, pulizia e sicurezza, ma crediamo che al riguardo occorra assolutamente sensibilizzare maggiormente le Amministrazioni comunali, coinvolgendo anche le grandi aziende con logistiche importanti, per aumentare la disponibilità dei servizi igienici, implementandone anche la portata, ad esempio con sale d'attesa, servizio doccia, ecc..

L'esperienza della pandemia ha pesantemente segnato il settore, ma ha certamente aumentato la sensibilità dell'importanza e della percezione del pulito da parte degli italiani: Afidamp e Fipe hanno elaborato un prontuario per la sanificazione dei ristoranti. Come valuta Adiconsum questa iniziativa?

Apprezziamo decisamente l'iniziativa di Afidamp e Fipe. Come dicevamo, le segnalazioni alla polizia municipale e le denunce social e alle Associazioni Consumatori possono aiutare a tenere alta l'attenzione per assicurare un'adeguata igiene che dovrebbe essere la prassi soprattutto nei luoghi di aggregazione. ■

AFIDAMP WEB

7 articoli

Ambiente Lavoro ospita due convegni di **AFIDAMP**

LINK: <https://www.gsanews.it/news/ambiente-lavoro-ospita-due-convegni-di-afidamp/>



Ambiente Lavoro ospita due convegni di **AFIDAMP** 26 Settembre 2023 Ambiente Lavoro è la manifestazione di riferimento per chi si occupa di sicurezza nei luoghi di lavoro (BolognaFiere, 10-12 ottobre). **AFIDAMP** partecipa con due convegni a Bologna, l'11 e 12 ottobre 2023. Il primo incontro si terrà il giorno 11 ottobre, dalle 14.30 alle 17.30, e tratterà delle nuove norme di pulizia in ambito ATEX. Ecco i temi: Dalla vigilanza e controllo dei luoghi di lavoro al monitoraggio della qualità dell'aria nel rilascio di polveri pericolose dai processi produttivi. Le nuove norme sui sistemi di pulizia e depolverazione in applicazioni a rischio ATEX: dai requisiti di prodotto e impiantistica all'internalizzazione o esternalizzazione dei servizi di pulizia. Le nuove tecnologie di filtrazione ed i requisiti di sicurezza da considerare nell'aggiornamento del DUVR, alla luce del nuovo regolamento macchine.

Automazione e digitalizzazione: l'integrazione dei sistemi di captazione e trasporto polveri nei macchinari di processo. Casi di studio: settore alimentare, packaging, farmaceutico, stampa 3D, attività che prevedono utilizzo di elettro utensili manuali di lavorazione. La partecipazione è libera previa registrazione. E' possibile iscriversi qui www.afidamp.it Giovedì 12 ottobre, dalle 10.30 alle 13, sarà la volta di 'La sanificazione nel post pandemia in ambienti non complessi: la standardizzazione dei processi' **AFIDAMP**, aderente a FINCO e Confimi Industria, ha lavorato con INAIL nel recentissimo documento dedicato alla sanificazione nel post pandemia, che verrà presentato in anteprima. Una vera e propria guida sulle attività di sanificazione, che si rivolge sia ai datori di lavoro che intendono effettuare le attività di sanificazione

internamente, sia alle imprese di pulizia a cui viene affidato il servizio. La partecipazione è libera previa registrazione. E' possibile iscriversi qui www.afidamp.it

AFIDAMP, con INAIL per 'La Sanificazione nel post pandemia'

LINK: <https://www.cleaningcommunity.net/afidamp-con-inail-per-la-sanificazione-nel-post-pandemia/>



È stato pubblicato il documento dedicato alla sanificazione nel post pandemia, al quale **AFIDAMP**, aderente a FINCO e Confimi Industria, ha lavorato con INAIL. Sanificazione come leva di prevenzione quotidiana. Una vera e propria guida sulle attività di sanificazione, che si rivolge sia ai datori di lavoro che intendono effettuare le attività di sanificazione internamente, sia alle imprese di pulizia a cui viene affidato il servizio. Un lavoro importante, che ha visto impegnata l'**associazione** per un lungo periodo, con l'obiettivo di realizzare un documento che, partendo dall'analisi statistica, promuove l'adozione di processi di pulizia e sanificazione come prassi 'standard' ai fini della prevenzione sanitaria. In questo modo si consente di dare la giusta rilevanza alla sanificazione, indispensabile non solo nella fase pandemica, ma anche come prassi standard di prevenzione e tutela per la

diffusione di malattie con il fine di evitare situazioni di emergenza. Il documento si pone quindi come punto di riferimento per chi si cimenta nelle attività di sanificazione nei luoghi di lavoro e fornisce tutte le indicazioni, le pratiche e anche un elenco molto preciso e puntuale delle attività da compiere, per operare nel modo più corretto e garantire una sanificazione efficace e che consenta agli operatori di lavorare in sicurezza e nel modo migliore. Il documento, disponibile gratuitamente, può essere scaricato dal sito **AFIDAMP**: 'La sanificazione nel post pandemia'

Italchimica, la festa per i 20 anni di impresa: ora investimenti mirati alla sostenibilità VIDEO

LINK: <https://tgpadova.telenuovo.it/amp/economia/2023/09/18/italchimica-la-festa-per-i-20-anni-di-impresa-ora-investimenti-mirati-alla-sostenibili...>

Italchimica, la festa per i 20 anni di impresa: ora investimenti mirati alla sostenibilità VIDEO
Visualizza il video Oltre 400 persone, tra dipendenti e le loro famiglie, hanno preso parte ai festeggiamenti per il ventesimo anniversario della fondazione di Italchimica nella sede principale dell'azienda, nella zona industriale di Padova. 'Dobbiamo la nostra crescita ad ognuna delle 209 persone che ogni giorno mettono passione e talento in questa impresa - ha sottolineato nel suo intervento Alessandro Fioretto, CEO dell'azienda - ed era importante fermarci a celebrare tutti assieme questo traguardo'. Fondata a Padova nel 2003, Italchimica è oggi una realtà di riferimento a livello nazionale e internazionale nel settore della detergenza e cosmesi. Conosciuta soprattutto attraverso i suoi marchi più noti quali Sanitec, Dermomed e Dual Power, presidia stabilmente i mercati della detergenza professionale ed è presente nelle maggiori insegne della grande distribuzione. Hanno partecipato all'evento l'assessore alle attività produttive del Comune di Padova Antonio

Bressa e rappresentanze delle associazioni di categoria, da Confindustria Veneto Est, a Federchimica ed Afidamp - Associazione dei Fabbricanti e Distributori Italiani di Macchine, Prodotti e Attrezzi per la Pulizia Professionale e l'Igiene degli ambienti. Antonio Bressa si è complimentato con i rappresentanti dell'azienda per le molte azioni sui temi della sostenibilità e ha auspicato un maggiore dialogo con il tessuto produttivo, al fine di raggiungere i target sulle emissioni indicati dall'Unione Europea. Padova è infatti tra le 9 realtà italiane individuate dalla Commissione Europea che ambiscono a raggiungere la neutralità climatica entro il 2030. Nel suo saluto, Leopoldo Destro presidente di Confindustria Veneto Est, commentando la giovane età dell'azienda, ha sottolineato che le storie belle di imprese innovative non stanno solo negli USA ma anche in Italia e Italchimica ne è un chiaro esempio ed un fiore all'occhiello per il territorio. A seguito della visita agli stabilimenti produttivi, ha poi commentato positivamente l'evidente e

spinta innovazione di processo, dove spiccano molti brand tecnologici nazionali. Il ricco programma di attività della giornata ha compreso la visita guidata agli impianti produttivi, intrattenimenti musicali, animazione per i bambini e laboratori interattivi per scoprire come si fanno i saponi. Italchimica è stata fondata da Alessandro Fioretto, assieme ai suoi fratelli Fabrizio, Marco e al padre Nunzio. Da micro impresa focalizzata sul mercato della detergenza professionale, è cresciuta fino a diventare un player di riferimento nei settori della detergenza e cosmesi, anche per il largo consumo. I programmi per il futuro prevedono importanti investimenti che porteranno all'ampliamento degli spazi produttivi e ad ulteriori aggiornamenti tecnologici. Alessandro Fioretto durante l'evento ha sottolineato 'Abbiamo previsto investimenti per 20 milioni di euro nel prossimo triennio per il potenziamento delle linee produttive, l'ampliamento degli spazi di ulteriori 5000 metri quadrati e una transizione green sempre più accentuata'. Attualmente sono 45.000

mila i metri quadri dedicati a produzione, logistica e uffici nella zona industriale di Padova. I dati del primo semestre parlano di una crescita del 20 per cento rispetto allo stesso periodo dello scorso anno a proiettano l'azienda attorno agli 80 milioni di fatturato per fine 2023. Il piano di crescita prevede un incremento della percentuale del mercato estero che dovrebbe pesare dal 20 al 30 per cento e una evoluzione che porterà ai 120 milioni di fatturato entro un quinquennio, con l'occupazione ad oltre 300 persone. La tensione ad innovare è costante e particolarmente rivolta a diminuire l'impatto ambientale. Ad esempio, il 2023 ha visto l'avvio di un moderno impianto di confezionamento che ha permesso la sostituzione delle ricariche in plastica del sapone per le mani, con contenitori in materiale a prevalenza cellulosica. Questo ha permesso alle insegne della grande distribuzione di offrire un'alternativa ai consumatori che sempre di più fanno scelte d'acquisto responsabili nei confronti dell'ambiente. Già da quattro anni, Italchimica redige in forma volontaria un rapporto di sostenibilità secondo gli standard internazionali GRI - Global Reporting Initiative dove

evidenzia i suoi traguardi e obiettivi di miglioramento negli ambiti economici, sociali ed ambientali, in linea con i goal di sviluppo indicati dall'agenda 2030 delle Nazioni Unite. Durante l'evento c'è stata la vendita di speciali Kit di prodotto e parte del ricavato è stato devoluto ad AIL **Associazione** italiana contro le leucemie-linfomi e mieloma.

Farmaci pericolosi: automatizzare i processi per tutelare la salute degli operatori

LINK: <https://www.aboutpharma.com/sanita-e-politica/farmaci-pericolosi-automatizzare-i-processi-per-tutelare-la-salute-degli-operatori/>



Farmaci pericolosi: automatizzare i processi per tutelare la salute degli operatori Pubblicato il: 14 Settembre 2023| Fabrizio Marino - dal numero 211 del magazine Automatizzare i processi ripetitivi per ridurre il rischio professionale del personale sanitario nelle farmacie ospedaliere. La strategia è ancora più valida se applicata all'ambito oncologico in cui, come già approfondito dall'inchiesta pubblicata sul numero 210 di AboutPharma, l'allestimento delle terapie antineoplastiche rappresenta un processo rischioso per l'operatore (le cui evidenze non sono comunicate a dovere). In questo contesto, l'introduzione di sistemi automatizzati riduce il pericolo di esposizione alle sostanze citotossiche nella fase più critica di ricostituzione e diluizione degli antitumorali. Eppure, al momento, sono ancora pochi gli ospedali che impiegano robot (o sistemi

di automazione più in generale) nella preparazione dei farmaci pericolosi. Le motivazioni principali sono riconducibili al costo elevato delle macchine (anche per la manutenzione), nonché alla necessità di reperire (o formare) personale specializzato. La fotografia Oltre alla sicurezza garantita nei confronti del personale che allestisce farmaci pericolosi, disporre di un robot permette al tempo stesso di automatizzare processi quali dosaggio della quantità di farmaco necessaria in una terapia; allestimento di siringhe; sacche e dispositivi di infusione; nonché il raggiungimento di standard elevati di qualità e correttezza delle terapie. Un vantaggio che, al momento, non trova riscontro nei numeri. Secondo una recente rilevazione (realizzata da Iqvia e commissionata da Baxter su dati 2016), che ha interessato 289 centri

italiani che effettuano internamente preparazioni di chemioterapici antitumorali ('Ca') sono circa una trentina (6%) le Unità farmacia antineoplastici (Ufa) che hanno un robot (26 unità afferenti a un unico marchio, dati 2021). E anche le preparazioni semi-automatizzate avvengono in pochi centri (meno dell'8%) e in misura della metà di tutte le preparazioni. Utilizzo di software Due terzi degli ospedali che preparano 'Ca' fanno poi uso di software o programmi informatici per la gestione della preparazione. Tali software, sviluppati prevalentemente da società esterne, sono di sola prescrizione nella metà delle strutture che ne fanno uso e di cartella clinica e prescrizione nella restante metà. Il 43% dei centri usa anche programmi per i calcoli e stampe. La metà dei centri che a oggi non sono né Ufa né ex-Umaca (Unità manipolazione chemioterapici antitumorali) non fa uso di programmi

informatici per la gestione della preparazione dei 'Ca'. Il rischio zero non esiste. Come spiega Caterina Donati, responsabile del laboratorio di farmacia oncologica dell'Istituto romagnolo per lo studio dei tumori di Meldola (Irst) di Forlì-Cesena, 'trattandosi di strumenti costosi, l'investimento in robotica è ripagato solo se il volume di farmaci allestiti è molto alto. Al momento, è presente almeno un robot in ogni regione. Sono macchine che garantiscono sicurezza sia chimica, per quanto riguarda la protezione dell'operatore, sia clinica, nel senso di correttezza del preparato". "Va sottolineato, tuttavia, che il rischio chimico zero, anche nel caso di utilizzo di robot, non è quasi mai raggiungibile. Nella nostra struttura in cui l'80% degli allestimenti è robotizzato, al momento della valutazione a campione della contaminazione da farmaco, qualche residuo sulle superfici o sull'operatore viene sempre rilevato. Parliamo di tracce al limite della rilevabilità. Ma va ricordato che un margine di rischio, seppur minimo, c'è ancora'. Le indicazioni di Afi. Ulteriori soluzioni che indirizzano il processo di allestimento dei farmaci verso l'automazione del processo di allestimento dei farmaci oncologici arrivano

dalla **Associazione** farmaceutici industria (Afi). Nel corso di una delle sessioni dell'ultima edizione del Simposio nazionale dell'**Associazione** (Rimini 7-9 giugno) sono stati esaminati i principali 'metodi di valutazione e i requisiti tecnici per la pulizia, il contenimento, il controllo e la decontaminazione' nell'ambito dell'esposizione a polveri pericolose durante le fasi produttive del settore farmaceutico. Nello specifico, la relazione presentata da Alessandro Panico, segretario nazionale del sotto comitato 59/61J di Cei-**Afidamp** (l'associazione che raggruppa i fornitori di tecnologia e prodotti per la **pulizia professionale**) e direttore di Delfin, cita uno studio dell'Inail in cui è specificato che i pericoli maggiori per gli addetti del settore si annidano nella movimentazione manuale dei materiali e nella manipolazione di materiale fragile. Contro i versamenti accidentali, per esempio, si potrebbero adottare aspiratori mobili specifici per interventi di emergenza. La pesata delle materie prime (principi attivi ed eccipienti) e la miscelazione delle stesse per la produzione delle varie forme farmaceutiche, potrebbero essere effettuate a ciclo chiuso (tramite sistemi di

tubazioni, degli ingredienti dai contenitori, trasferimento nei recipienti di miscelazione e scarico dei prodotti finiti), con controllo a distanza dell'operatore. Mentre l'utilizzo di depolveratori/ estrattori mobili con bracci aspiranti nei pressi delle bilance durante la pesatura o presso altri punti di emissione, prosegue l'analisi, può evitare la dispersione di polveri nell'ambiente. Il caso daratumumab Al di là della teoria, però, serve anche qualche caso pratico. Su questo fronte è utile citare il lavoro presentato nel corso dell'ultimo congresso Sifo (ottobre 2022) da un gruppo di ricerca degli Ospedali riuniti di Ancona. Gli autori hanno analizzato l'impatto dell'utilizzo della nuova formulazione dell'anticorpo monoclonale daratumumab sottocute sul flusso operativo di un laboratorio Ufa ad elevata automazione (questo il titolo della ricerca). Nello specifico, dal software gestionale utilizzato, sono stati estrapolati i tempi medi di preparazione, il numero di sacche (considerando una dose media di 1200 mg) e di siringhe di daratumumab allestite attraverso un sistema robotico in un periodo di sei mesi. Ne è emerso che su un totale di 339 sacche, il numero

medio di preparazioni settimanali del farmaco è passato da undici a quindici e il numero massimo di preparati giornalieri da quattro a sette (+75%). Il numero medio di operazioni di allestimento (manipolazione flacone/contenitore finale, pesata flacone/contenitore finale, prelievo/iniezione farmaco) si è ridotto del 70% (da tredici a quattro operazioni). Il tempo medio di preparazione della sacca è risultato pari a 10,7 minuti, mentre quello della siringa uguale a 2,3 minuti (con una riduzione netta di circa cinque volte). Inoltre, è stato rilevato un risparmio di tempo medio di trenta minuti al giorno (corrispondenti a 2,5 ore a settimana e nove ore al mese). In sintesi, secondo gli autori del lavoro, mantenendo standard di qualità e sicurezza elevati, la riduzione del tempo di allestimento permette l'ottimizzazione della produzione farmaceutica del laboratorio Ufa, nonché un notevole abbattimento dei tempi di attesa del paziente. Tutto ciò riducendo il rischio di contaminazione microbica per via del minor numero di operazioni di allestimento.

La Sanificazione nel post pandemia

LINK: <https://www.gsanews.it/news/la-sanificazione-nel-post-pandemia/>

LA SANIFICAZIONE
NEL POST PANDEMIA
LA STANDARDIZZAZIONE DEI PROCESSI

INAIL

Sensibilizzare le aziende ai processi di pulizia e sanificazione come prassi standard di prevenzione dagli infortuni e dalle malattie sul lavoro

2023

La Sanificazione nel post pandemia 12 Settembre 2023 La Sanificazione nel post pandemia: pubblicato il documento frutto di un accordo tra Inail e Confimi Industria e redatto con il contributo di **AFIDAMP** Finco. Una vera e propria guida sulle attività di sanificazione, che si rivolge sia ai datori di lavoro che intendono effettuare le attività di sanificazione internamente, sia alle imprese di pulizia a cui viene affidato il servizio. Un lavoro importante, che ha visto impegnata l'**associazione** per un lungo periodo, con l'obiettivo di realizzare un documento che, partendo dall'analisi statistica, promuove l'adozione di processi di pulizia e sanificazione come prassi 'standard' ai fini della prevenzione sanitaria. In questo modo si consente di dare la giusta rilevanza alla sanificazione, indispensabile non solo nella fase pandemica, ma anche come prassi standard di prevenzione e tutela per la diffusione di malattie con il

fine di evitare situazioni di emergenza. Il documento si pone quindi come punto di riferimento per chi si cimenta nelle attività di sanificazione nei luoghi di lavoro e a tal fine fornisce tutte le indicazioni, le pratiche e anche un elenco molto preciso e puntuale delle attività da compiere, per operare nel modo più corretto e garantire una sanificazione efficace e che consenta agli operatori di lavorare in sicurezza e nel modo migliore. Il documento, disponibile gratuitamente, può essere scaricato dal sito **AFIDAMP** a questo LINK.

AFIDAMP: Cleaning Professionale, l'analisi di Cerved

LINK: <https://www.cleaningcommunity.net/afidamp-cleaning-professionale-lanalisi-di-cerved/>



Positivo il 2022 per il Cleaning Professionale e previsioni ottimistiche 2023: è quello che emerge dall'analisi Cerved per **AFIDAMP**. Dall'annuale indagine commissionata da **AFIDAMP** a Cerved, che ha analizzato sia il settore dei produttori, sia quello dei distributori, emerge una sostanziale solidità del Cleaning Professionale. Le aziende intervistate hanno segnalato risultati in crescita per l'anno 2022 e previsioni positive anche per la chiusura del 2023, ancora in corso. La voce dei Produttori L'andamento del 2022 è stato positivo in termini di fatturato per oltre la metà delle aziende. Il trend positivo ha interessato tutti i segmenti, con un 65% di aziende in crescita. Per il 2023 poco meno del 50% delle aziende è ottimista circa la crescita del fatturato, specie le aziende produttrici di prodotti chimici (60%). Risultati di tutto rispetto, se si considerano gli incrementi di costi registrati nel 2022, per energia e

materie prime e per l'andamento dell'inflazione (le aziende, soprattutto quelle di medie dimensioni) hanno assorbito almeno una parte dei costi. Quelle di maggiori dimensioni hanno fatto ricorso in misura superiore all'applicazione di aumenti. Anche nel 2022 le aziende hanno investito in attività di comunicazione (marketing, fiere e iniziative per i clienti). Le aziende puntano av reinvestimento degli utili in azienda, fidelizzazione della clientela e ricerca di nuovi clienti. Il mercato complessivo dei produttori del settore del cleaning è valutato per l'anno 2022 intorno ai 3,9 miliardi di euro, con crescita per tutti i settori. Gli associati **AFIDAMP** rappresentano oltre 2 miliardi di euro di fatturato e hanno fatto registrare una crescita del 13%. Import ed Export e quali comparti Chi ha registrato la crescita più elevata sono i produttori di Carta (+ 19%) per un totale di 763,8 milioni di euro. Segue il comparto

Macchine, con una crescita del 13% per 589,7 milioni di euro. I Chimici crescono del 5% e raggiungono un fatturato 2022 di 367 milioni di euro. Le Attrezzature crescono dell'11% con 78,3 milioni di euro e Fibre e Panni del 4% (28,7 milioni di euro). Crescono anche Accessori e Ricambi Macchine (+13%) e Altri Prodotti (+5%). Per l'Export la quota di fatturato più importante viene dal comparto Carta, con un +26%, seguito dal comparto Macchine, con un +14%. In generale il settore denota una notevole propensione all'esportazione che vale sul fatturato il 70% per le macchine, il 55% per le attrezzature e il 46% per la carta. I produttori di chimici hanno una maggiore concentrazione sul mercato interno infatti la percentuale export è pari al 12%. In termini di mercati sono circa l'80% delle aziende rappresentate a lavorare sui mercati stranieri, che lavorano per il 70% sui Paesi della UE.

L'andamento del 2023 Le rilevazioni fatte sulle aziende top player associate **AFIDAMP** mostrano un andamento decisamente buono per il 2023. Il comparto Macchine segnala una crescita del 20,6% nel primo trimestre 2023, rispetto al 2022, con una quota di export pari a oltre il 40%. Il settore Carta continua la sua crescita con un +33% e una quota di export del 30,2%. Seguono i Prodotti Chimici con un incremento nel primo trimestre 2023 del 14,8%. Lieve flessione per Attrezzature/Fibre e Panni con un -0,3%, seppure con una crescita complessiva di export del 69%. Il mercato della Distribuzione L'indagine ha analizzato anche il comparto dei Distributori, definendo un settore formato da circa 1630 aziende, che generano un fatturato stimato globale di 2,65 miliardi di Euro, in leggero aumento rispetto al 2021, grazie, in parte alle performance delle imprese appartenenti alle fasce di fatturato medio-alto e alto, in parte all'adeguamento dei prezzi dovuto all'aumento dei costi. Da questo universo è stato estratto un campione di 250 aziende, rappresentative delle diverse tipologie di distributori per dimensione, attività e localizzazione geografica. Ne emerge un quadro che vede contrarsi il

numero di aziende di piccole dimensioni e si presenta un mercato in cui il 20% delle aziende fattura più di 5 milioni di euro e d e t e r m i n a complessivamente oltre il 60% del fatturato del settore. I prodotti chimici, con un fatturato di 790 milioni di euro e una quota del 32%, rappresentano la componente relativamente più rilevante del settore (in lieve calo rispetto al 2021), seguiti dalla vendita di macchinari (20%, oltre 500 milioni di euro di fatturato) e dai prodotti di consumo, anch'essi con 500 milioni di euro di fatturato e una quota del 17%. In generale si segnala il buon andamento del 2022, che prosegue anche con le previsioni del 2023. Oltre quattro aziende su dieci prevedono una crescita del proprio fatturato, mentre una quota di poco inferiore ritiene di confermare i risultati attuali. Tra le più ottimiste le aziende di medie dimensioni. Analizzando insieme il comparto della produzione e quello della distribuzione l'indagine conferma il buon andamento dell'intera filiera del Cleaning Professionale nel 2022 e anche le buone previsioni per il 2023, evidenziando come il settore intero sia riuscito ad assorbire le criticità degli aumenti dei costi di energia e materie prime e del

d i f f i c i l e c l i m a
i n t e r n a z i o n a l e .

Nuova edizione integrata del libro di Giulio Guizzi

LINK: <https://www.cleaningcommunity.net/nuova-edizione-integrata-del-libro-di-giulio-guizzi/>



Presentata a ISSA Pulire 2023, la nuova edizione aggiornata del libro di Giulio Guizzi merita davvero attenzione. Perché c'è sempre da scoprire qualcosa di più sulla pulizia, argomento che riscuote poco affascinante agli occhi dei più, ma che ha un'importanza fondamentale per la nostra salute e il nostro benessere. Giulio Guizzi è una persona - e un personaggio - diventato tutt'uno con la storia del Cleaning: **AFIDAMP** Ambassador, diffonde il 'verbo' della scoperta della pulizia, nobilitando un mondo che si vergogna ancora un po' di sé stesso. Un mondo che si sente ancora di serie B, quando può vantare una storia illustre e un viaggio avventuroso nella scoperta e nelle invenzioni che sono state le tappe della sua evoluzione. Con uno slancio che non si arresta, nella sua ricerca di nuovi e inediti 'reperti storici' su tutto ciò che è attinente la pulizia, Guizzi aggiunge ora altre significative scoperte e le

inserisce nella nuova edizione aggiornata. 'Dall'oro blu al metaverso via Malta': un riferimento intrigante, per un viaggio dal passato al presente, con lo scalo di Malta che collega i due mondi, orientale e occidentale. Vuole illustrarci il perché dell'importanza dell'isola e la sua 'scoperta' a proposito della cura della salute e dell'igiene? 'Dall'oro blu al metaverso via Malta' è il sottotitolo della seconda edizione integrata del mio libro 'La sporca storia del pulito-Pulizia Igienica e Sanificazione'. Studiando il percorso globale dell'igiene sanitaria, ho scoperto che nel 1700 l'Ospedale di Malta, o Sacra Infermeria, era il più famoso di tutti perché vi si riscontrava il minimo delle infezioni, quelle dette oggi nosocomiali. Ben conosciuto questo assoluto primato da chi in Europa avesse necessità di un intervento chirurgico agli occhi. Se ne aveva i mezzi, di sicuro si recava a Malta per farsi operare da quei medici. Era

il frutto della centenaria sapienza ospedaliera dei Cavalieri di Malta di San Giovanni. Essi avevano in Gerusalemme, con le crociate, fondato il loro primo ospedale contando sia sulla loro esperienza di monaci benedettini amalfitani, amanti dei limoni e dei rimedi vegetali, e sia, soprattutto, sui postulati medici della scuola salernitana. Ma avevano poi enormemente ampliato il loro sapere scientifico chiamando a praticare in ospedale medici greci, bizantini, egiziani, ebrei e arabi. Si era così consolidata nel tempo una piattaforma sapienziale e di comparazione d'avanguardia che non si espletava solo nelle cure, ma anche negli accorgimenti igienici di pulizia pratica dei reparti. Quali, ad esempio, il ricorso all'uso di piatti e vasellame d'argento per le proprietà antisettiche e a quello dell'alcool, allora disinfettante sconosciuto speciale e distillato dagli alambicchi arabi. Si può

dire che i Cavalieri di Malta abbiano, nella storia, il primato ideale per aver prima intuito e poi applicato, nelle loro corsie, le proprietà scientifiche e pratiche dell'attuale sanificazione. Con loro nasce, all'insaputa di tutti, la scienza odierna del 'Cleaning & Sanitation. Possiamo dire che la storia è lì, sempre pronta a dare una mano e a esplicitarsi quando qualcuno di buona volontà la avvicina. La storia del pulito, come un romanzo di avventure, ha trovato Giulio Guizzi, che ci apre interessanti scenari e imprevedibili scoperte. Qual è il punto che l'ha coinvolta maggiormente? Giustissimo, il difficile però è trovare, specie tra gli operatori addetti e quanti progettano soluzioni meccaniche e chimiche, quel qualcuno di buona volontà che la avvicini questa storia, che poi tanto motiva, e la studi su libri, riviste e online. Quando parlo di pulizia mi accorgo che spesso i miei interlocutori pensano di sapere già in anticipo tutto quanto loro racconterò. La pulizia è sempre pensata come qualcosa che si conosce già: per giunta non diverte, non è ludica, non incuriosisce. Posso dire che essi pensano ciò erroneamente, perché io stesso resto sorpreso, a volte, degli scenari umani e

sociali che mi si aprono studiandola. Il punto, ora, che mi ha coinvolto e di cui ho già accennato alla presentazione in ISSA Pulire, è che il grande professore francese Jacques Attali, nel suo ultimo libro sulle nuove professioni giovanili, abbia scritto che la pulizia è il primo mestiere al mondo, perché mestiere che l'uomo delle caverne ha insegnato al figlio per sopravvivere. Mi ha coinvolto il sapere che sia proprio il nostro il primo mestiere al mondo e non la prostituzione, come sempre avevo sentito dire e creduto'. Qual è la cosa più curiosa che ha trovato in questa nuova esplorazione della storia del pulito? L'aver scoperto come e dove si è concluso il giro del mondo degli intenti di pulizia, igiene e sanificazione, dei suoi macchinari ed attrezzature. Non l'avrei mai immaginato: il percorso si è chiuso proprio in Italia. Dove? Nella pineta di Tombolo, tra Livorno e Pisa, in tempi di guerra per poi trovare, cinquant'anni fa, successiva e biennale esposizione all'InterClean di Amsterdam. Infatti ciò è avvenuto dopo che Rotterdam, in tempo di pace, era diventata la base di arrivo di tutte le macchine americane. Ma Livorno, durante la guerra e in quello che poi sarebbe

divenuto Camp Darby, era la prima base deposito e magazzino generale di tutto quanto usato in guerra dagli americani, e non sono solo armi, munizioni e carri armati, ma anche equipaggiamenti ed elettrodomestici per gli accampamenti. Enormi quantità di macchine e merci USA che dal porto di Livorno, tramite apposito canale e con apposite barche, arrivavano nella Pineta di Tombolo. Tra esse le piccole gru, i piccoli escavatori, i carrelli elevatori, le spazzatrici, le scale, le lavapanni, le lavastoviglie e tanto altro ancora. E, last but not least, le primissime, mai viste e neppure sospettate esistenti, lavasciuga pavimenti automatiche combinate a batterie Lincoln. Tutta questa enorme massa di materiali per anni è stata oggetto di traffici, anche illeciti, poi, fine anni 40, una grande asta pubblica ha svuotato quei magazzini. Così in Milano, in una vetrina anni 50, accanto ai primi carrelli elevatori, c'erano anche le prime lavasciuga, le monospazzola e gli aspirapolvere-liquidi. Rendere attrattivo e 'colto' un settore essenziale che però fatica ancora - ed è paradossale - a vedere riconosciuto e ammirato il suo ruolo: come si può fare emergere questo aspetto?

Ho passato una vita cercando di rendere a t t r a t t i v o e professionalmente 'colto', e con una 'sua' cultura' questo settore. Certo l'ho fatto anche per interesse, data la mia professione di fabbricante di macchine e attrezzature per pulire. Ma i sei libri che ho scritto (di cui uno tradotto in inglese), il triplice DVD di storia che l'**Afidamp** mi ha fatto realizzare, le decine di saggi e articoli sulle riviste tecniche, il Museo con biblioteca che ho messo insieme (e che ora si trova in Bergamo nelle mani del comm. Franco Maffei che gli darà museale visibilità nella sede vicina al Kilometro Rosso in cui è l'aula di formazione della Framar che possiede appunto il 'Museo Guizzi-Framar'), tutto ciò messo insieme, almeno per il momento, ha molto poco contribuito a far emergere e far riconoscere questo ruolo. Certo Giulio Guizzi, **Afidamp** Ambassador, ha una sua notorietà tra gli addetti per quanto ha fatto proprio per far emergere il settore come essenziale. Di ciò sono grato ai colleghi, ne sono anche il più vecchio! Ma pochissimi sono i pulitori, formatori, operatori che hanno letto i miei scritti e ne hanno commentato, discusso, ampliato i contenuti. Che ritengo, e non a torto, siano

altamente motivanti per chi lavora nel settore. Proprio dedicati a quel pulitore che spesso si sente umiliato per la scarsa o nulla considerazione. Confesso che non riesco proprio a capire cos'altro si possa fare: lascio il compito all'**Afidamp**, di cui sono cofondatore, e a chi mi segue ora nei social e nel digitale. Comunque serenamente consapevole che quanto ho fatto per la cultura del pulito ha un suo valore e, forse, lo manterrà nel tempo a venire se qualcuno cercherà di approfondire. Secondo lei, l'esperienza del Covid-19 ci ha insegnato qualcosa oppure, passata l'emergenza, quel tempo così difficile di fatto è scivolato nell'oblio? Direi che la pandemia ha sensibilizzato, ha reso in certo qual modo visibile, concretizzato negli effetti, l'invisibile. Sicuramente ha insegnato, dimostrato vere le previsioni degli scienziati, che nei miei libri ho spesso riportato. È diffuso convincimento da sempre che una pandemia potrebbe distruggere il genere umano. Ma ha anche dato fiducia nel potere salvifico, no-vax a parte, della scienza e della ricerca applicata. Per cui, stante q u e s t a c o m u n e consapevolezza, si può andare avanti con il tran-tran abitudinario e consueto. Anche perché il

grande tema che comincia davvero adesso a far paura, e di cui non è ancora impostata una soluzione valida per tutti, è quello del clima, del surriscaldamento e della sostenibilità. Con le note conseguenze sull'acqua, sull'agricoltura, sulla povertà delle risorse, stanti le aspettative e le richieste di una società affluente sempre più numerosa ed esigente. Il clima non solo è 'imprevedibile', come una pandemia, ma trova l'umanità assolutamente impreparata alle soluzioni anche solo di contenimento. Le Hawaii, con l'incendio sull'isola di Maui, sono state l'ultima, grave prova: un posto da secoli giudicato festoso, sereno, sicuro e prescelto dagli americani per le loro celebrazioni famigliari, ha registrato il peggior incendio della storia americana e la diossina, che lo sciame di fiamme e fumo ha scaricato a mare, rende ignote le conseguenze ambientali che si profilano e che fanno dire agli abitanti che 'a lungo qui la vita non potrà essere come prima'. Per tornare alla pulizia, a mio giudizio, più del Covid, conterà l'adozione e la forza di convincimento dei mezzi elettronici di controllo che, soli, mostrano davvero accurata effettuazione, efficacia e validità del pulito nella lotta perenne alle cariche batteriche. Oggi

questi strumenti elettronici, di costo assai contenuto se confrontato con le spese dei laboratori di analisi chimica di un tempo, sono alla portata di tutti, imprese e committenti. Danno immediatamente, ed in loco, una buona e sicura risposta ai risultati della sanificazione ambientale. Più del Covid-19, sarà il controllo elettronico ad imporre il suo insegnamento. Una domanda 'alla Marzullo': si faccia una domanda e si dia una risposta. A lei la parola! Con grande piacere, divertente farlo in questo caso! Perché nel colorato emporio di alimentari e articoli vari da spiaggia esposti in strada (che paesani e turisti trovano al centro del mio paese sul lago di Garda), allo scoccare dell'ora di pausa del mezzogiorno, tutte le merci vengono portate e rinchiusi dentro il negozio, ad eccezione delle scope in saggina e sintetiche che a ventaglio fanno bella mostra nel loro espositore e che vengono lasciate fuori all'aperto e alla mercé di chi passa? Perché nessuno, specie se in ferie, penserebbe mai di rubare una scopa: essa impegna alla necessaria fatica di un lavoro di pulizia, sempre sgradevole e poco gratificante. Ciò spiega perché poco attrattiva sia la lettura dei testi di cultura

del pulito e ciò nonostante che il loro contenuto possa dischiudere imprevisti panorami di umanità e di scienza di cui molti, specie se addetti, dovrebbero cercare impossessarsi.