



Procedura per Igiene, Pulizie e Sanificazione in Asilo

**Protocolli operativi per la corretta
effettuazione delle operazioni di pulizia
ordinaria e straordinaria e sanificazioni
speciali**



PREMESSA

Il nido è un ambiente che ha continuamente bisogno di essere:

1. **Pulito:** perché i bimbi hanno bisogno di igiene;
2. **Riordinato:** perché i bimbi hanno bisogno di ordine;
3. **Organizzato:** perché hanno bisogno di disporre dei propri spazi;
4. **Accogliente:** perché i bimbi hanno bisogno di calore e presenza

La particolarità dell'ambiente nido richiede quindi una specifica attenzione e delle procedure organizzate per l'igiene, la pulizia e la sanificazione di tutti gli ambienti.

Importante



Per un raggiungimento ottimale di elevati standard igienico-sanitari all'interno degli asili, è fondamentale la costante collaborazione del personale educativo nei confronti del personale ausiliario.

IGIENE DEL PERSONALE E VISITATORI

Tutto il personale, durante le ore di lavoro deve osservare le norme di igiene personale ed indossare idoneo abbigliamento adatto alle proprie funzioni.

- 1** La divisa va cambiata regolarmente e comunque ogni qualvolta risulti sporca
- 2** Il copricapo è obbligatorio per chi produce e distribuisce alimenti; la capigliatura deve essere adeguatamente raccolta
- 3** Adoperare calzature adeguate all'ambiente di lavoro e diverse da quelle usate all'esterno
- 4** Utilizzare tutti i tipi di protezione individuale forniti dalla Cooperativa (es. guanti, mascherine, grembiuli ecc)
- 5** Rispettare e far rispettare il divieto di fumare all'interno del luogo di lavoro (per interno si intendono anche tutte le aree esterne a verde/cortile)
- 6** Parlare sufficientemente distanziati dagli alimenti ed evitare di starnutire o tossire su di essi
- 7** I visitatori accedono nelle parti "non comuni" dell'asilo, solo ed esclusivamente indossando i copriscarpe posizionati all'ingresso
- 8** Durante i laboratori che prevedono la manipolazione di alimenti, tutti i visitatori devono indossare i guanti ed il copricapo tenendo raccolta la capigliatura

IGIENE DELLE MANI

E' bene tenere a mente che le mani sono il principale veicolo della contaminazione batterica.

- 1** Le mani non devono essere usate al posto degli utensili (escluse le attività manipolative e laboratoriali)
- 2** E' vietato indossare gioielli e monili (anelli, braccialetti, orologi ecc)
- 3** Le mani e le unghie devono essere mantenute pulite, con unghie tagliate corte e possibilmente senza smalto.
- 4** Le mani e gli avambracci (se scoperti) devono essere lavati in tutte le occasioni che lo richiedono
- 5** Il lavaggio delle mani deve avvenire sempre utilizzando acqua corrente calda potabile
- 6** Il lavaggio delle mani deve avvenire con del sapone neutro liquido con azione disinfettante che nei bagni non deve mai mancare
- 7** Per l'asciugatura delle mani deve essere utilizzata carta monouso (no asciugamani)
- 8** Tagli, ferite e scorticatura sulle mani devono essere coperte, dopo medicazione, da idonea protezione
- 9** Nei casi in cui vengono utilizzati i guanti, gli stessi debbono essere cambiati frequentemente e non esonerano il personale dal regolare lavaggio delle mani

COS'E' LA SANIFICAZIONE

La sanificazione è un insieme di operazioni che riguardano la pulizia e la disinfezione e nel dettaglio:



PULIZIA E DETERGENZA

è l'asportazione con detergenti dei residui di sporco visibile e invisibile dalle superfici



DISINFEZIONE

è la distruzione dei batteri patogeni e la riduzione del numero degli altri microrganismi ai livelli di sicurezza igienica

A volte su alcune superfici (ad es. wc, serpentine della lavastoviglie) è necessario effettuare anche la disincrostazione, cioè l'eliminazione dei residui non asportabili con i comuni detergenti ma con disincrostanti acidi come acido cloridrico, acido nitrico o acido fosforico.

OPERAZIONI DI SANIFICAZIONE

Il programma di pulizie è elaborato sulla base di 5 principi fondamentali:



LAVAGGIO PRELIMINARE

per rimuovere i residui della lavorazione e le concentrazioni grossolane di sporco



DETERSIONE

dello sporco dalle superfici finalizzata a renderle visibilmente pulite con utilizzo di detersivi



RISCIACQUO

per ottenere l'eliminazione di ogni traccia di sporco



DISINFEZIONE

per mezzo di prodotto chimico, svolge un'azione microbica



RISCIACQUO FINALE

da effettuare con acqua corrente calda, per eliminare tutte le tracce di disinfettante utilizzato






OPERAZIONI DI PULIZIA

- 1** Per effettuare ogni operazione indossare solo abiti adatti, nonché guanti in dotazione
- 2** Non compiere operazioni di pulizia in presenza dei bambini
- 3** Non compiere operazioni di pulizia durante la preparazione dei cibi
- 4** Non utilizzare la scopa a secco, effettuare operazione a umido
- 5** L'acqua, da sola, non è in grado di pulire lo sporco
- 6** Utilizzare un detergente adatto, in funzione del tipo di sporco e della superficie da trattare; il detergente deve essere di facile risciacquo e non deve essere corrosivo
- 7** Porre la massima attenzione nell'uso dei detergenti, non miscelare mai prodotti diversi, usare acqua calda e detersivo, rispettando le dosi indicate sulle confezioni

OPERAZIONI DI DISINFEZIONE

- 1** Usare il disinfettante solo dopo aver completato la pulizia e non invertire le procedure
- 2** Il disinfettante non deve macchiare o lasciare sapori e odori strani sulle superfici trattate
- 3** Non deve essere corrosivo nei confronti del materiale con il quale viene a contatto
- 4** Per sanificare correttamente:
 1. pulire accuratamente e risciacquare
 2. passare la soluzione disinfettante
 3. attendere per il periodo indicato in etichetta
 4. risciacquare in modo accurato e abbondante
 5. lasciare asciugare eventuali pezzi di attrezzature su ripiani puliti
- 5** Non utilizzare mai un prodotto chimico ad una concentrazione superiore a quella raccomandata
- 6** Non mischiare mai due prodotti
- 7** Dopo il loro uso, gli attrezzi utilizzati per la pulizia e sanificazione devono essere lavati e disinfettati
- 8** Tutti gli attrezzi per le pulizie, i prodotti detergenti e i sanificanti devono essere riposti in un locale separato da quello adibito alla conservazione degli alimenti e interdetto l'accesso ai bambini
- 9** Non conservare mai un prodotto chimico in un recipiente che non sia quello originale e non versarlo mai in un recipiente anonimo o che abbia contenuto un prodotto alimentare

OPERAZIONI DI PULIZIA DEGLI AMBIENTI DI SERVIZIO

-  I pavimenti devono essere correttamente puliti e non vanno mai lasciati bagnati
-  Si deve provvedere allo sgombero dei rifiuti servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile
-  Gli spogliatoi del personale vanno sistemati ogni giorno
-  La pulizia e la disinfezione di tutti i servizi igienici, devono essere effettuate a cadenza giornaliera e ogni qualvolta sia necessario
-  Nei servizi igienici non devono mai mancare sapone liquido, acqua calda, cartamani monouso e carta igienica

OPERAZIONI DI PULIZIA DELLE SEZIONI

ATRIO, ACCOGLIENZA, CORRIDOI

E' necessario procedere ad un lavaggio di questi ambienti al termine dell'ingresso mattutino di bambini e genitori

PAVIMENTI

Il lavaggio dei pavimenti delle sezioni deve essere seguito da una disinfezione quotidiana.

TAPPETI, CUSCINI, AREE MORBIDE

Devono essere aspirate e sanificate quotidianamente, prevedendone un lavaggio almeno settimanale

FASCIATOI

Prevedere detersione e risciacquo quotidiano, seguiti da asciugatura e accurata disinfezione con ipoclorito di sodio diluito al 0,5%. Nel caso in cui durante il cambio pannolino vi sia dispersione di materiale biologico è necessario provvedere a ulteriore disinfezione; è importante ricordare l'accurato lavaggio delle mani e la sostituzione dei guanti tra un cambio e l'altro

BRANDINE, CULLE E MATERASSINI

Devono essere riposte in ambiente idoneo, non accessibile ai bambini, protette dalla polvere e lavate periodicamente e al bisogno.

I materassini dovranno essere dotati di coprimaterasso da lavare almeno una volta al mese.

Tutta la biancheria deve essere rigorosamente individuale.

OPERAZIONI DI PULIZIA DI GIOCHI, TERMOMETRI, CIUCCI, GHIERE E BIBERON

Prima di ogni disinfezione tutto il materiale deve essere lavato in acqua molto calda, saponata e risciacquato sempre con acqua corrente molto calda.






GIOCHI

I giocattoli che i bambini mettono in bocca devono essere lavati e disinfettati nel passaggio da un bambino all'altro.

Al termine del loro utilizzo devono essere raccolti in un contenitore e, dopo averli lavati, vanno riposti in appositi contenitori pronti per un nuovo utilizzo.

ALTRI GIOCHI

Per lavare e disinfettare i giochi di plastica dura (almeno 1 volta ogni 20 giorni):

-  Spazzolare i giocattoli con acqua tiepida saponata
-  Immergere i giocattoli nella soluzione disinfettante (tipo Amuchina) e lasciarli per almeno 90 minuti
-  Risciacquare con acqua pulita
-  Toglierli dalla soluzione e risciacquarli accuratamente
-  Asciugare all'aria

DOVRANNO ESSERE PERIODICAMENTE LAVATI ANCHE GLI INDUMENTI ED ACCESSORI UTILIZZATI PER I TRAVESTIMENTI

TERMOMETRI



Dopo l'uso il termometro va lavato con acqua e sapone, ben risciacquato, quindi immerso in alcool per 10 minuti

BIBERON, GHIERE, CIUCCI E TETTARELLE



METODO A CALDO

- opzione 1) nella pentola a pressione 10 minuti nel cestello a vapore

- opzione 2) nella pentola normale a coperchio chiuso, 20 minuti di bollitura, avendo cura di immergere le parti in vetro quando l'acqua è ancora fredda, e le parti in gomma quando l'acqua inizia a bollire

- opzione 3) in appositi sterilizzatori elettrici, che agiscono erogando vapore acqueo



METODO A FREDDO

E' un metodo chimico che prevede l'uso di appositi disinfettanti (liquidi o in compresse effervescenti) acquistabili in farmacia, da sciogliere in acqua fredda secondo le proporzioni indicate sulla confezione del prodotto. Gli oggetti vanno quindi immersi in apposite vaschette contenenti tali soluzioni per il tempo indicato dalle ditte produttrici. Conservare ed archiviare le istruzioni del prodotto e la scheda tecnica se presente.

Es.: Metodo Milton

Si fa dopo aver pulito con acqua e detergente la tettarella, ghiere, ciucci ecc e dopo aver lavato con acqua e scovolino la parte in vetro o plastica (in alternativa lavarla in lavastoviglie). Dopodiché la tettarella, ghiere, ciucci ecc e la parte in vetro, completamente immerse, devono essere lasciate a contatto con la soluzione disinfettante per almeno 2 ore.

La soluzione va poi rinnovata ogni 24 ore e gli oggetti vanno estratti dalla soluzione con le apposite pinze, sgocciolandoli al momento dell'uso senza risciacquarli.

SUDDIVISIONE DELLE AREE

Nella progettazione delle procedure di pulizia dell'asilo nido abbiamo ritenuto opportuno, soprattutto per la vastità delle aree ed anche in base alla nostra esperienza nella gestione di asili nido, suddividere per una maggior efficacia le aree del nido in due diverse tipologie in base al rischio igienico correlato. Unica eccezione è costituita dalle sale delle attività che essendo adibite anche alla somministrazione ed al consumo dei pasti sono classificate in entrambe gli insiemi:



AREE A BASSO RISCHIO

Sale delle attività dei medi e dei grandi (ad eccezione del momento del pasto). Stanze del sonno, spazi comuni, corridoi, atri, uffici, magazzini, laboratori e atelier, aree esterne.



AREE AD ALTO RISCHIO

Servizi igienici, fasciatoi, sala medica, spogliatoi, personale, sezione dei piccoli, stanze delle attività (al consumo dei pasti).

Per quanto riguarda la cucina e locali attigui, l'organizzazione delle pulizie è integrata col MANUALE HACCP, in ottemperanza alla normativa vigente, secondo i miglior standard qualitativi e di sicurezza.

CLASSIFICAZIONE INTERVENTI

L'individuazione e l'analisi delle diverse tipologie prestazionali richieste rappresentano l'elemento chiave per la definizione dei dati quantitativi e qualitativi del servizio prestato erogato.

Gli interventi previsti sono distinti rispetto alla cadenza temporale in:

-  **FREQUENZA CONTINUA**
-  **GIORNALIERA**
-  **SETTIMANALE**
-  **MENSILE**
-  **SEMESTRALE**
-  **ANNUALE ALLA RIAPERTURA**
-  **A RICHIESTA**
-  **SECONDO NECESSITA'**

OPERAZIONI DI PULIZIA DELLA STRUTTURA

Il servizio di pulizia è garantito quotidianamente con livelli standard di igiene adeguati e conformi alla destinazione dei locali stessi. Il servizio comprende:



OPERAZIONI A FREQUENZA CONTINUA

- pulizia, sanificazione e disinfezione di giochi, ciucci, biberon ecc



OPERAZIONI GIORNALIERE

- pulizia e riordino dei locali e superfici
- svuotamento dei cestini con sostituzione dei sacchetti di plastica
- raccolta e allontanamento di tutte le materie di rifiuto e delle immondizie
- lavaggio, sanificazione e disinfezione dei locali igienici (sanitari, pavimenti, arredi e superfici lavabili, con ripresa, al bisogno, di parti delle pareti piastrellate, e delle vetrate), da effettuarsi almeno due volte nell'arco della giornata
- pulizia e disinfezione con eliminazione di impronte e macchie in entrambe le facciate delle porte
- rifacimento dei lettini
- riordino delle aree adiacenti la struttura, nonché dell'area esterna



OPERAZIONI SETTIMANALI

- pulizia dell'area esterna, del cortile e dei giochi esterni



OPERAZIONI MENSILI

- pulizia dei vetri e delle finestre
- pulizia di tutti i davanzali interni ed esterni
- deragnatura



OPERAZIONI SEMESTRALI

- pulitura delle pareti, delle sporgenze e zoccolature
- pulitura dei termosifoni
- sopraluci di porte, divisori, ecc
- lampadari e ventole
- lavaggio delle brandine

OPERAZIONI DI PULIZIA DELLA CUCINA



OPERAZIONI A FREQUENZA CONTINUA

- pulizia, sanificazione e disinfezione di utensileria varia



OPERAZIONI GIORNALIERE

- piani di lavoro
- lavelli
- strumenti
- attrezzature e parti di esse
- recipienti dei rifiuti
- servizi igienici
- pavimenti



OPERAZIONI SETTIMANALI

- frigoriferi (parti interne e parti esterne)
- cappe aspiranti e filtri
- pareti lavabili



OPERAZIONI MENSILI

- tutte le superfici e tutti i ripiani, previa asportazione delle derrate alimentari
- finestre e infissi
- lampade
- magazzini
- dispense
- armadi

PIANO DI PULIZIA STRUTTURA

Di seguito lo schema riassuntivo che riporta gli ambienti, le attività, la frequenza, le attrezzature e i materiali utilizzati per le pulizie e la sanificazione

SERVIZI IGIENICI E AREE COMUNI

STRUTTURA	FASE	FREQUENZA
Sanitari e lavabi	Sanificazione	Giornaliera
WC	Detartarizzazione	Giornaliera
Pareti piastrelate e pavimenti	Sanificazione	Giornaliera per i pavimenti Tre volte a settimana per le pareti
Soffitti/pareti	Deragnatura	Mensile
Spogliatoi (armadietti)	Detersione/disinfezione	Settimanale

INGRESSO, ACCOGLIENZA, CORRIDOI

STRUTTURA	INTERVENTO	FREQUENZA
Ingresso, corridoio, accoglienza	Spazzamento e riordino	Almeno 3 volte nell'arco della giornata
	Spolvero	Giornaliera
	Lavaggio	Giornaliera con più riprese nei giorni di pioggia/neve
Aree esterne pavimentate	Spazzamento	Giornaliero
	Lavaggio con getto d'acqua	Settimanale

Procedura Igiene, Pulizie e Sanificazioni in Asilo

SEZIONI

STRUTTURA		INTERVENTO	FREQUENZA
Locali		Riordino e spazzamento	Giornaliera e a cambio attività
Cestini		Svuotamento e sostituzione sacchetti	Giornaliera
		Raccolta e allontanamento rifiuti	Frequenza continua
Pavimenti		Detersione/disinfezione	Due volte al giorno e quando necessario
Scaffali, ripiani		Detersione	Giornaliera
Porte e maniglie		Pulizia e disinfezione	Giornaliera
Vetri, specchi		Detersione	Mensile
Soffitti		Deragnatura	Mensile
Pareti, sporgenze e zoccolature		Deragnatura	Mensile
		Pulizia e detersione	Semestrale
Termosifoni		Spolvero	Settimanale
		Pulizia e detersione	Semestrale
Lampadari e ventole		Spolvero e detersione	Semestrale
Tavoli e sedie	<i>Parti fisse</i>	Pulizia grossolana Rimozione residui	Giornaliera e a cambio attività
		Detersione	
		Disinfezione	
	<i>Parti mobili</i>	Pulizia grossolana Rimozione residui	Giornaliera e a cambio attività
		Detersione	
		Disinfezione	
Tappeti, cuscini, aree morbide		Aspirazione	Giornaliera
		Lavaggio	Settimanale
Fasciatoio		Detersione	Giornaliera
		Disinfezione	Settimanale
Brandine, culle, materassini		Rifacimento	Giornaliera
		Spolvero	Giornaliera
		Disinfezione	Mensile
		Lavaggio	Semestrale

PIANO DI PULIZIA CUCINA

STRUTTURA		INTERVENTO	FREQUENZA
Soffitti e pareti		Deragnatura	Mensile
Pavimenti		Detersione/disinfezione	Giornaliera
Griglie sifonate		Svuotamento e trattamento con soluzione detergente/disinfettante	Giornaliera
Pareti piastrellate		Detersione/disinfezione	Giornaliera
Forno		Detersione	Settimanale
Fuochi di cottura		Detersione	Giornaliera
Cappe aspiranti (griglie, filtri)		Detersione	Settimanale
Piani di lavorazione		Pulizia grossolana Rimozione residui	Giornaliera e quando necessita
		Detersione	
		Disinfezione	
Coltelli		Pulizia grossolana Rimozione residui	Giornaliera e quando necessita
		Detersione	
		Disinfezione (manuale o con apparecchiatura sanificante)	
Attrezzature (spremiagrumi ecc.)	Parti fisse	Pulizia grossolana Rimozione residui	Giornaliera e quando necessita
		Detersione	
		Disinfezione	
	Parti mobili	Pulizia grossolana Rimozione residui	Giornaliera e quando necessita
		Detersione	
		Disinfezione	
Bidone rifiuti		Detersione	Giornaliera e quando necessita
		Disinfezione	
Lavelli		Detersione/disinfezione	Giornaliera e quando necessita
		Disincrostazione	Settimanale
Frigoriferi (interno)		Detersione/disinfezione	Settimanale e quando necessita
Frigoriferi (esterno)		Sanificazione	Giornaliera e quando necessita
Pentole		Detersione a mano	Giornaliera
Mensole, ripiani e armadietti		Detersione/disinfezione	Settimanale
Tramoggia porta pane Vani portaposate		Detersione/disinfezione	Giornaliera
Lavastoviglie		Disincrostazione filtri ed interno (ugelli di espulsione dell'acqua)	Giornaliera
Stoviglie, posate, utensili		Detersione/disinfezione in lavastoviglie	Dopo ogni utilizzo

PIANO DI PULIZIA GIOCHI

PUNTO D'INTERVENTO	INTERVENTO	FREQUENZA
Biberon e ghiera	Lavaggio manuale risciacquo	Dopo ogni uso
Termometri	Disinfezione	Dopo ogni uso
Tettarelle e ciucci	Lavaggio manuale risciacquo	Dopo ogni uso
Giochi	Disinfezione	Dopo ogni uso

SERVIZIO LAVANDERIA

(ove previsto dal Capitolato)

Presso gli appositi locali dedicati, il personale ausiliario si occupa del lavaggio della biancheria. Il personale provvede nell'ordine:

- 1. alla raccolta della biancheria sporca**
- 2. al lavaggio, asciugatura della biancheria stessa**
- 3. al ritiro della biancheria pulita negli armadi**

Durante tutte le operazioni suddette si deve aver cura di garantire sempre la più scrupolosa separazione tra la biancheria pulita e quella sporca. Nella tabella che segue si indica la frequenza dei cambi:

BIANCHERIA	FREQUENZA CAMBIO
Lenzuolini e federe	1 volta alla settimana
Copertine	1 volta al mese
Bavaglino	1 volta al giorno
Copricuscini e copridivano	1 volta al mese
Asciugamani	1 volta al giorno