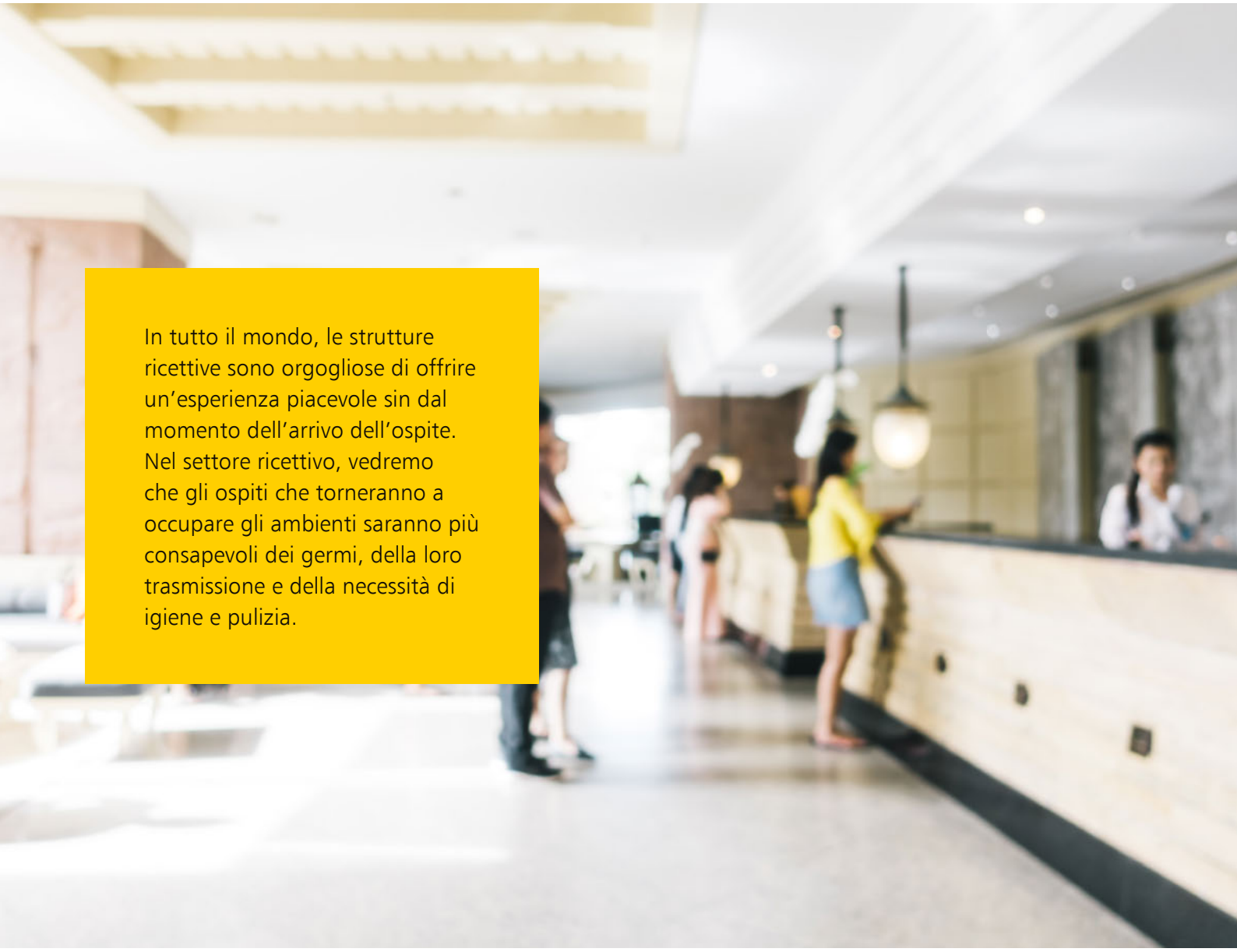
GUIDA ALLE MIGLIORI PRATICHE
IGIENE DELLE MANI, PULIZIA, TRATTAMENTO DEI RIFIUTI E SICUREZZA NELLE STRUTTURE RICETTIVE

La guida essenziale per tutte le strutture ricettive che desiderano attuare le migliori pratiche di pulizia, igiene, sicurezza e trattamento dei rifiuti.



In tutto il mondo, le strutture ricettive sono orgogliose di offrire un'esperienza piacevole sin dal momento dell'arrivo dell'ospite. Nel settore ricettivo, vedremo che gli ospiti che torneranno a occupare gli ambienti saranno più consapevoli dei germi, della loro trasmissione e della necessità di igiene e pulizia.

CONSIGLI

IGIENE DELLE MANI - Lavare le mani in modo frequente ed efficace e utilizzare appositi igienizzanti contribuisce a prevenire la diffusione di germi e infezioni.
PULIZIA - Pulire regolarmente le superfici le mantiene libere da microbi e previene la diffusione di germi.
TRATTAMENTO DEI RIFIUTI - Isolare i rifiuti contaminati riduce il rischio di contaminazione incrociata.
SICUREZZA - Mantenere una distanza sicura tra le persone tutela il personale e gli ospiti.

MIGLIORI PRATICHE
PROCEDURE EFFICACI DA ATTUARE IN QUALSIASI STRUTTURA RICETTIVA

Istituzioni quali l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e il governo italiano forniscono linee guida per aiutare le strutture ad attrezzarsi e prepararsi per tornare a essere pienamente operative. Queste interessano quattro aree chiave:



IGIENE DELLE MANI

Dal momento in cui un ospite varca la soglia e accede alla reception, il personale della struttura ricettiva dovrà assicurarsi che le sue mani restino pulite e protette. Tra le indicazioni importanti, vi sono le seguenti:

- Rivedere le disposizioni nei servizi igienici aperti al pubblico e in quelli riservati al personale. Aggiornare la segnaletica in materia di igiene delle mani in modo che sia in linea con gli ultimi orientamenti.[1]
- Adattare i programmi di pulizia per aggiungere disposizioni in materia di igiene delle mani nelle camere.[2]
- Dotare ogni area all'interno di una struttura (cucine, bar, reception, lavanderia, palestra, spa, ecc.) di quanto necessario per l'igiene delle mani, sia per il personale che per gli ospiti.[2]



PULIZIA

Rispetto agli altri settori, le strutture ricettive adottano alcune tra le procedure di pulizia più rigorose. Il personale addetto alle pulizie viene spesso monitorato durante la giornata lavorativa, tuttavia il loro ruolo sarà diverso per via delle ultime linee guida:

- Prima della riapertura, effettuare un periodo di ventilazione per arieggiare le stanze di ogni piano di una struttura, aprendo le porte e, se possibile, le finestre.[3]
- Individuare le superfici più soggette a contatto in ogni area e creare una politica di pulizia più scrupolosa per garantire che siano sempre pulite.[2]



TRATTAMENTO DEI RIFIUTI

In una struttura ricettiva si creano molteplici flussi di rifiuti e il personale responsabile della loro trattamento non può permettere che gli stessi diventino una minaccia. Le politiche dovrebbero essere aggiornate per integrare i seguenti punti:

- Raccogliere i rifiuti in cestini con coperchio chiuso per isolare i germi e prevenire la contaminazione.[2]
- Pulire i contenitori dei rifiuti tra un uso e l'altro per eliminare le minacce persistenti.[2]
- Garantire che le aree di servizio abbiano disposizioni adeguate per il contenimento sicuro dei rifiuti.
- Allestire colonnine per l'igiene delle mani accanto alle attrezzature per la raccolta dei rifiuti, per il personale che si occupa della trattamento degli stessi.[3]



SICUREZZA

Per definizione, "ricettivo" indica l'accoglienza e l'interazione con gli ospiti. Tuttavia, è proprio quando gli ospiti torneranno che dovremo mettere in pratica il distanziamento sociale, non il contrario.

- Mettere in pratica il distanziamento sociale in tutta la struttura, ovunque gli ospiti o il personale si riuniscono.[4]
- Ovunque si formano file e nelle aree della reception, utilizzare segni sul pavimento per mostrare i 2 m di distanza.[4]
- All'interno delle aree, integrare gli arredi con delle barriere per guidare il movimento degli ospiti.[4]
- Installare schermi protettivi dove l'interazione faccia a faccia è inevitabile.[3]

CONSIGLIO

Comunicare in modo chiaro al personale e agli ospiti le vostre procedure di igiene delle mani, pulizia, sicurezza e trattamento dei rifiuti promuove la loro attuazione e favorisce cambiamenti duraturi nel comportamento, contribuendo alla sicurezza di tutti.

World Health Organization GOV.UK

[1] https://www.who.int/gpsc/clean_hands_protection/en/
[2] https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331638/WHO-2019-nCoV-Hotels-2020.1-eng.pdf
[3] https://www.gov.uk/guidance/working-safely-during-coronavirus-covid-19/restaurants-offering-takeaway-or-delivery
[4] https://www.gov.uk/guidance/working-safely-during-coronavirus-covid-19/shops-and-branches

LA NOSTRA SOLUZIONE
RENDERE POSSIBILI LE MIGLIORI PRATICHE GRAZIE AI PRODOTTI GIUSTI

SOLUZIONI ESSENZIALI PER IL POSTO DI LAVORO

a gamma di Prodotti Essenziali per il Luogo di Lavoro di Rubbermaid Commercial Products offre una varietà di prodotti che possono aiutare a implementare maggiori standard di igiene, senza gravare troppo sui costi.

IGIENE DELLE MANI



La nostra gamma comprende dispenser con montaggio a muro e postazioni indipendenti per l'igiene delle mani dispiegabili in tutta la struttura. I rischi di contaminazione incrociata sono ridotti nei dispenser a sistema manuale grazie ai punti di contatto antimicrobici integrati. Con i dispenser a sistema touch-free, il contatto viene completamente eliminato.

Le postazioni per l'igiene delle mani sono integrate da ricariche sigillate ad ampia capienza contenenti sapone o prodotti disinfettanti per le mani che le rendono una soluzione flessibile per gli utenti.

PULIZIA



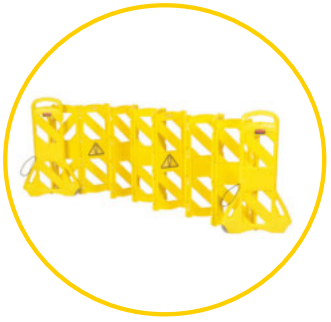
I panni e i mop HYGEN™ sono ideali per la pulizia delle superfici, anche in presenza di restrizioni sui prodotti per la pulizia. Il loro sistema in microfibra rimuove il 99,9% dei microbi, sia che vengano utilizzati con un disinfettante attivo di grado SARS-COV-2 o con una soluzione neutra. Le striscette di codifica colorate aiutano a ridurre il rischio di contaminazione incrociata durante il ciclo di pulizia. Anche i nostri panni e mop monouso aiutano a ridurre al minimo il rischio di contaminazione incrociata.

TRATTAMENTO DEI RIFIUTI



La nostra gamma di prodotti per il trattamento dei rifiuti garantisce la sicurezza isolando i rifiuti contaminati all'interno di un sistema a coperchio chiuso. L'isolamento dei materiali smaltiti dal contatto con l'ambiente esterno impedisce la diffusione di germi. La trasmissione dei germi è ulteriormente ridotta grazie al funzionamento a pedale, piuttosto che a mano. Le superfici lisce di ogni contenitore e il robusto design strutturale li rendono facili da pulire tra un utilizzo e l'altro, eliminando le minacce virali persistenti.

SICUREZZA



Le nostre barriere di sicurezza sono progettate in modo duraturo per resistere all'uso costante in aree ad alto traffico e sono leggere, il che le rende facili da installare e da riporre. Una volta in posizione, sono in grado di far rispettare i requisiti di distanzamento sociale agli sportelli, alle finestre e presso altri punti di interazione. La loro presenza può anche aiutare a gestire il movimento negli spazi aperti e a mettere in evidenza i sistemi improvvisati a senso unico.

Per ulteriori informazioni, contattateci all'indirizzo RCPenquiries@newellco.com

TRATTAMENTO DEI RIFIUTI | PULIZIA | SICUREZZA | TRASPORTO DI MATERIALI | IGIENE DELLE MANI | ATTEZZATURE PER IL SERVIZIO DEGLI ALIMENTI

www.rubbermaid.eu