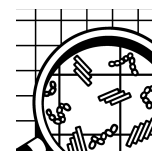


Provvedimenti per l'igiene nella zona clientela in alberghi e ristoranti



Provvedimenti precauzionali in merito all'influenza A/H1N1

Campo di validità:

Zona d'entrata e zona clientela in alberghi, buffet e sala da pranzo nei ristoranti nonché impianti sanitari.

Personale:

Il personale ammalato o persone con sintomi d'influenza dovrebbero rimanere a casa e comportarsi secondo le direttive dell'UFSP.

Lavarsi le mani con sapone (p.es. Gojo deluxe lotion) regolarmente ed in modo accurato e sciacquarle con acqua calda. Infine disinfettarle con una soluzione alcolica disinfettante (tipo Gojo Purell). È indispensabile attenersi ai tempi d'azione indicati. In mancanza di possibilità di lavarsi le mani regolarmente, in tal caso è necessario mettere a disposizione un prodotto alcolico disinfettante. Evitare possibilmente strette di mano. Durante le conversazioni con la clientela mantenere possibilmente una distanza di un metro. Portare sempre guanti di protezione durante i lavori di pulizia.

Pulizia di bicchieri, stoviglie e posate nelle lavastoviglie di buffet:

Controllare che ci sia sempre detersivo sufficiente e che funzioni il dosaggio del detersivo e la meccanica di lavaggio (spruzzatori di lavaggio e di sciacquo puliti). La/le temperatura/e di lavaggio dovrebbe/ro essere di ca. 60°C e la temperatura di sciacquo minimo 80°C. In presenza di sporco forte la flotta di lavaggio deve essere cambiata più volte al giorno.

Pulizia e disinfezione di superfici di contatto

(p.es. tavoli, buffet, scaffali, maniglie, tastiere, passamani, manopole, ecc.)

Pulire regolarmente le superfici di contatto con un telo pulito e con una soluzione adatta alla pulizia (p.es. Relaroom glas, Techno spray). Per pulire e disinfettare le superfici si dovrebbe utilizzare Relaclean 300. È necessario attenersi ai dosaggi ed ai tempi d'azione indicati. La frequenza di pulizia dovrebbe essere aumentata.

Pulizia dei pavimenti:

Pulire i pavimenti con la tecnica usata finora. Pulire i pavimenti con la tecnica usata finora. Le soluzioni di pulizia vanno cambiate ogni qualvolta si cambia la zona di pulizia. La frequenza di pulizia nelle zone fortemente frequentate dovrebbe essere aumentata.

Impianti sanitari:

Pulire con la tecnica usata finora. La frequenza di pulizia va aumentata e la pulizia e la disinfezione delle zone critiche nelle toilette (p.es. maniglie, distributori per la carta, rubinetteria, cerchi del water, ecc) deve essere eseguita molto accuratamente. Eseguire controlli regolarmente e ricaricare sempre i distributori di carta e di sapone.

In generale:

Cambiare i panni per la pulizia e quelli in microfibra, i moci ed i strofinacci ad ogni cambio di zona e lavarli giornalmente

Niente self-service nei buffet freddi e caldi. I cibi devono essere messi a disposizione dalla cucina già preconfezionati e suddivisi in porzioni.

Altri documenti: lavarsi le mani correttamente, CD per l'igiene, direttive di pulizia

Per ulteriori informazioni restiamo volentieri a disposizione:

Centro clientela: Tel. 061/415 90 90 / Fax 061/415 92 22

Indirizzo e-mail: hygiene@vanbaerle.ch

Link: Ufficio federale della sanità pubblica (www.bag.admin.ch), (www.pandemia.ch)
Gastrosuisse: (www.gastrosuisse.ch)

Rimando : Le indicazioni elencate su questo foglio d'istruzioni si basano sullo stato attuale delle nostre conoscenze.

Ultima elaborazione: 10.08.2009 sd