

La riduzione del rischio da SARS CoV 2 nelle strutture alberghiere

***Approccio metodologico di
prevenzione del COVID 19
mediante sanificazione con
perossido di idrogeno***

***Grand Hotel Majestic Bologna
15 Gennaio 2021***

Rischio virologico

Il Virus SARS CoV 2 è un virus a RNA dotato di envelope derivante in parte dalla membrana della cellula da cui è stato gemmato.

È un virus che pur facendo parte dei coronavirus ha solo il 40% degli aminoacidi in comune con la SARS del 2003.

È dotato di una sopravvivenza abbastanza limitata in ambiente ma che potrebbe essere aumentata dalla sua presenza in matrici biologiche.

Per questo tutte le superfici di frequente contatto e gli ambienti DEVONO essere trattate con la maggior cautela possibile.

In primis gli operatori durante le operazioni di housekeeping debbono indossare la mascherina e sostituire frequentemente i guanti onde non divenire veicoli di contaminazione delle superfici e degli ambienti che gestiscono.

Rischio virologico

Il settore alberghiero ha elaborato delle linee guida, o meglio dei protocolli che descrivono, in accordo con le norme emesse via via, le indicazioni comportamentali da adottare e rispettare.

Duetorri Spa ha formalizzato tali indicazioni nel documento Protocollo per la prevenzione e la riduzione del rischio da COVID 19 che è stato distribuito a tutte le strutture.

Il documento è stato reso disponibile a tutti i dipendenti.

La conformità e l'applicazione del documento sono oggetto del presente slides show vengono controllati mediante gli audit periodici effettuati dai vari dirigenti e consulenti.

Le non conformità o il mancato rispetto del Protocollo sono comunicate immediatamente al Direttore e alla Sede per poter correggere i difetti rilevati e/o mettere tempestivamente in atto le opportune manovre correttive e preventive.

Rischio virologico

Alla base della formazione in tal senso è stata posta la condivisione e la collaborazione di tutto il personale che, a fronte anche solo di un dubbio, deve dividerlo con il suo responsabile che, a sua volta, lo segnalerà alla Direzione per introdurre i correttivi necessari.

La mancata applicazione delle attività di prevenzione o segnalazione di situazione di pericolo saranno oggetto di provvedimenti disciplinari

Rischio virologico

Per questo motivo la compagnia alberghiera ha deciso di rendere disponibili il proprio standard DUE TORRI a tutti gli operatori Turistici interessati e agli organi di controllo ufficiali segnalando ogni possibile situazione di non conformità o di pericolo per poter tutelare la salute dei propri clienti e dei propri dipendenti.

Il più importante aspetto da sottoporre a accurata valutazione riguarda la valutazione ed il controllo degli aspetti che vanno a costituire la significatività del rischio presente nella varie fattispecie, fasi e situazioni che sono presenti nelle strutture alberghiere.

La riduzione del rischio da SARS CoV 2 nelle strutture alberghiere

In realtà l'aspetto legato alla mitigazione degli effetti (= riduzione della gravità) dell'accadimento attraverso l'adozione di procedure o precauzioni in grado di ridurre l'esito della malattia (mortalità) non è praticabile in quanto non sono disponibili o conosciute delle efficaci misure in grado di ridurre la gravità della malattia.

La riduzione del rischio da SARS CoV 2 nelle strutture alberghiere

L'unica modalità utile per ridurre la magnitudo del problema si concretizza nella riduzione delle possibilità di contagio. Tale riduzione si può identificare come l'adozione di protezioni e attività di salvaguardia utili a abbassare la possibilità, e di conseguenza il tasso, di contagio. Tali attività possono essere di tipo strutturale (solitamente passive), comportamentali (solitamente da istruzioni e atteggiamenti proattivi) e tecniche con particolare riferimento alle sanificazioni ambientali.

La riduzione del rischio da SARS CoV 2 nelle strutture alberghiere

Alle prime si possono ascrivere le barriere rompifiato, i distanziatori sociali, i dispenser di igienizzanti, ecc.

Le seconde sono legate all'uso di mascherine e guanti , al rispetto dei distanziatori sociali, al ricorso frequente alla sanificazione delle mani e delle superfici a frequente contatto, alla pulizia frequente di erogatori di bevande e dei tavoli ad ogni cambio di cliente.

La riduzione del rischio da SARS CoV 2 nelle strutture alberghiere

Le terze fanno riferimento alla natura di Airborne Disease (diffusione mediante aerodispersione), ormai accertata, con l'aggravante di poter contaminare le superfici che a loro volta divengono fonti di contagio indirette, ma non per questo meno pericolose o infettanti, ha posto la Compagnia nell'obbligo di definire una politica sanitaria di tutela dei clienti e dei dipendenti efficace ed efficiente: il Protocollo di sanificazione con nebulizzazione di perossido di idrogeno.

La riduzione del rischio da SARS CoV 2 nelle strutture alberghiere
In tale documento si descrivono meticolosamente
sia le attività da porre in essere che le modalità
con cui devono essere attuate.

Lo scopo è quello di definire una chiara politica e
i meccanismi che, anche superando le indicazioni
obbligatorie, consentono sia ai clienti che ai
dipendenti di fruire di una maggior sicurezza per
evitare il contagio.

Il documento è utilizzato in tutte le strutture
della Compagnia e deve essere applicato anche
da tutti gli operatori economici che in esse
operano

Infatti il Protocollo è stato reso disponibile e inviato a tutti i partners e, per dovuta conoscenza, reso disponibile a tutti gli stakeholders che possano averne interesse (tour operators, Organi di controllo Ufficiali, Organizzazioni sindacali, ecc.).

La riduzione del rischio da SARS CoV 2 nelle strutture alberghiere

Inoltre, l'applicazione del Protocollo oltre ad essere obbligatoria diviene soggetta a controllo e vigilanza internamente (RSPP, Direttori e consulenti) che ne controllerà la conformità, la coerenza agli obiettivi di salvaguardia definendone anche le eventuali carenze e le attività di miglioramento necessario per renderlo sempre più efficiente, efficace e correttamente applicato.

La riduzione del rischio da SARS CoV 2 nelle strutture alberghiere

Il Protocollo è, pertanto, costantemente sottoposto a verifica e trova nelle attività di sanificazione ambientale una delle principali salvaguardia per renderlo uno strumento esimente e protettivo per la tutela della salute pubblica.

Per questo motivo la Società ASKYClean ha reso disponibili delle attrezzature e un processo di sanificazione ambientale che è stato validato con alcuni test microbiologici che sono allegati al protocollo di sanificazione specifico, ad integrazione delle attività di pulizia e sanificazione delle superfici di frequente contatto.

La riduzione del rischio da SARS CoV 2 nelle strutture alberghiere

Tale aspetto rappresenta il must che in ogni occasione e situazione sarà richiesto a tutti i dipendenti del Gruppo Duetorri Spa.

Le Direzioni delle strutture, e la Direzione Generale hanno attivato dei canali privilegiati per tale attività ponendo come obiettivo prioritario la costituzione del miglior sistema possibile di salvaguardia dal COVID 10 per i clienti e i dipendenti.

La riduzione del rischio da SARS CoV 2 nelle strutture alberghiere

Il processo di sanificazione ambientale e di prevenzione del COVID 19 messo a punto da ASKYClean prevede la nebulizzazione, in nebbia semistabile, di perossido di idrogeno, il principio attivo che, nelle condizioni descritte, rappresenta il gold standard in tale settore.

Per valutare l'efficacia del processo scelto, non solo in fase sperimentale ma anche in condizioni operative, sono stati fatti degli stick in grado di rivelare la presenza e la concentrazione nelle varie aree dei locali e con dei test sulle superfici nei quali viene determinata la Carica Microbica Totale (CMT).

La riduzione del rischio da SARS CoV 2 nelle strutture alberghiere

Tale test ha dimostrato che si può raggiungere un'efficacia superiore ad ogni altra pratica di pulizia/sanificazione tradizionale, infatti, i test fatti pre-trattamento (SU SUPERFICI PULITE E SANIFICATE!) e quelle post-trattamento testimoniano l'efficacia di quanto effettuato validandone non solo il funzionamento ma anche le tempistiche di trattamento utilizzate.

A corollario e come evidenza oggettiva dell'effettiva applicazione del trattamento, in ossequio della volontà della Direzione, tutti i giorni sulla lista delle camere in partenza viene riportata l'effettiva effettuazione del trattamento mediante la registrazione dell'operazione di sanificazione a fianco del numero della stanza in partenza.

La riduzione del rischio da SARS CoV 2 nelle strutture alberghiere

L'analisi della carica microbica è il migliore indice di efficacia in operatività del trattamento considerando che la sensibilità ai principi attivi del SARS CoV 2 è maggiore rispetto agli stipiti batterici.

Per questo motivo si ritiene efficace un trattamento basato su 1 minuto di nebulizzazione ogni 20 m3 che si può tradurre in :

2,5 minuti per le stanze singole

3,5 minuti per le stanze doppie.

Dopo un trattamento occorre un tempo di rispetto (il tempo necessario per poter utilizzare in sicurezza la camera) di 40 minuti portato ad un'ora per sicurezza.

La riduzione del rischio da SARS CoV 2 nelle strutture alberghiere

Per gli altri locali si dovranno fare dei conteggi ricordando :

1 minuto per ogni 20 m³ di volume

Ogni operazione effettuata DEVE essere registrata sui fogli in cui sono registrate le attività di housekeeping e conservata presso la direzione. Si prevede di ripetere un test microbiologico di validazione con cadenza almeno semestrale.

La riduzione del rischio da SARS CoV 2 nelle strutture alberghiere

***SARS CoV 2 e il rischio di
propagazione mediante le
attività di ristorazione.***

***Grand Hotel Majestic Bologna
15 Gennaio 2021***

La riduzione del rischio da SARS CoV 2 nelle strutture alberghiere

*Si raccomanda, in coerenza con il protocollo dedicato, pertanto di effettuare le attività di sanificazione delle sedute, tavoli, superfici di frequente contatto in ambito ristorativo indossando sia mascherine che guanti .
Tale precauzione DEVE essere adottata anche durante le operazioni di sbarazzo e, specialmente, di preparazione dei piatti in somministrazione.*