



# SOLUZIONI D'IGIENE PER CASE DI CURA



TRANQUILLITÀ - IGIENE - SICUREZZA - EFFICIENZA



Il nostro programma totalmente su misura per le case di cura garantisce il massimo dell'igiene e la conformità normativa, offrendo al contempo fiducia e tranquillità ai vostri ospiti e alle loro famiglie. Il nostro approccio completo include prodotti dall'efficacia comprovata, sistemi di dosaggio innovativi, manutenzione regolare e formazione del personale.



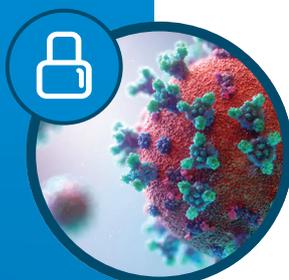
APPROFONDIMENTI:  
PERSONE LA PRIMA

3



APPROFONDIMENTI:  
LA PROCEDURA

4



APPROFONDIMENTI:  
PROCEDURE  
SPECIALI

6



LA IGIENE:  
PARTNER PER  
L'IGIENE

13



SOLUZIONI  
ECOLAB

14



LA DIFFERENZA  
DI ECOLAB

36

## AUMENTARE LA FIDUCIA E LA TRANQUILLITÀ DEI VOSTRI OSPITI, DELLE LORO FAMIGLIE E DEL VOSTRO PERSONALE

### AZIONI EFFICACI PER GARANTIRE LA SICUREZZA DELLA VOSTRA STRUTTURA

La sicurezza prima di tutto: quante volte l'avete sentito dire?

Comprendiamo che l'igiene e la sicurezza nelle case di cura comportino un impegno alla protezione degli ospiti con esigenze specifiche. È essenziale offrire un ambiente in cui i rischi sono ridotti al minimo attraverso un approccio basato sull'igiene che consenta di focalizzarsi sul benessere di ospiti e dipendenti.

Vi serve qualcuno in grado di discutere delle vostre esigenze con empatia e in grado di illustrarvi le opzioni disponibili per ottimizzare il vostro programma e soddisfare tutti i vostri requisiti in materia di igiene.

### COME SI SENTONO I VOSTRI OSPITI E LE LORO FAMIGLIE?

Gli ospiti e le loro famiglie dispongono oggi di molte scelte; un fattore chiave alla base delle loro decisioni è la garanzia di sicurezza e benessere dei loro cari. Secondo alcuni studi condotti da IPSOS, i fattori più importanti nella scelta di una casa di cura sono la facilità di raggiungerla, l'atmosfera, la pulizia, l'ambiente accogliente, le strutture disponibili e la cordialità del personale. L'igiene può essere considerato il secondo aspetto più importante nella scelta di una casa di cura.



### QUALI SONO LE PROBLEMATICHE PIÙ COMUNI RICONTRATE IN UNA CASA DI CURA?

#### IGIENE CHE ISPIRA FIDUCIA

Un programma di pulizia completo, semplice ed efficiente che aiuti a tenere sotto controllo le contaminazioni e le infezioni, oltre a proteggere ospiti e dipendenti.

#### EFFICIENZA OPERATIVA E COSTI TOTALI

Ora più che mai è importante garantire i massimi livelli d'igiene a fronte del costo minore possibile. L'implementazione di un programma che consenta di ridurre i consumi idrici ed elettrici, il costo della manodopera e la manutenzione della vostra struttura può ridurre i vostri costi totali.

#### VIVERE E LAVORARE IN UN AMBIENTE SICURO

Un livello d'igiene visibilmente superiore è fondamentale per ispirare fiducia nella vostra struttura. Le soluzioni che offrono risultati con un solo passaggio in modo efficace garantiscono sia l'igiene che l'efficienza del personale. Altri aspetti includono l'uso corretto dei dispositivi di protezione individuale, un partner commerciale in grado di assistervi da remoto oppure in loco in modo totalmente sicuro e l'implementazione di best practice in materia di distanziamento e protezione degli ospiti più vulnerabili.

#### CORRETTA SELEZIONE DEL PRODOTTO

I prodotti per la pulizia devono garantire il migliore livello d'igiene possibile senza danneggiare la vostra struttura. Prodotti aggressivi, utilizzati con concentrazioni sbagliate, possono essere efficaci sullo sporco ostinato in modo superficiale, tuttavia possono danneggiare le superfici e creare fori microscopici, ideali per la riproduzione di microorganismi indesiderati.

## ELIMINAZIONE DEGLI ODORI SGRADEVOLI

Gli odori hanno un impatto negativo sul benessere di ospiti e dipendenti, oltre a scalfire l'immagine della vostra struttura agli occhi dei visitatori per cui l'igiene è importante. È essenziale che il vostro programma d'igiene garantisca l'eliminazione dei cattivi odori.

## SOSTENIBILITÀ

Pensare al futuro è la responsabilità collettiva di tutti noi. Secondo gli studi condotti dall'ONU, entro il 2030 la popolazione mondiale necessiterà di accesso a una maggiore quantità di acqua pulita, così come a un'abbondanza di energia e a risorse alimentari più sicure:



**40% in più  
ACQUA**



**35% in più  
CIBO**



**30% in più  
ENERGIA**

La selezione di prodotti e sistemi in grado di proteggere le nostre preziose risorse e di ridurre al minimo gli impatti negativi rappresenta una priorità urgente.



# APPROFONDIMENTI: PROCEDURE SPECIALI

## PROCEDURE SPECIALI INTRODOTTE DAL COVID-19?

A seconda del luogo in cui è situata la vostra struttura e del tipo di cure che fornite, potreste trovarvi in fasi diverse della continuità o ripresa di aspetti chiave della vostra attività, come ad esempio la ristorazione o la possibilità di ricevere visitatori.

Qualunque sia la vostra situazione, una cosa è certa: il dovere, da parte vostro e dei vostri team, di creare ambienti sani e puliti è ancora più pressante e richiede procedure speciali.

### COINVOLGIMENTO E ISOLAMENTO

- La necessità, da parte vostra, di ridurre il rischio di introdurre o diffondere il COVID-19 nelle vostre comunità implica la capacità di trovare il giusto equilibrio tra interazioni sociali e sicurezza durante gli interventi di manutenzione da parte dei fornitori.
- Tali procedure speciali potrebbero includere connessioni online, visite tramite video oppure incontri all'aperto con distanziamento sociale.

### SICUREZZA E PULIZIA VISIBILI

- Le corrette procedure d'igiene non sono attualmente sufficienti. Per aumentare la fiducia e il senso di sicurezza da parte degli ospiti, delle loro famiglie e dei dipendenti, è necessario far vedere che si sta agendo.
- Ciò può includere un cambiamento delle abitudini lavorative e degli orari di lavoro, al fine di rendere le attività di pulizia più frequenti e visibili durante la giornata.
- Potrebbe essere utile anche l'esposizione di cartelli che segnalano le attività di pulizia in corso, così come di tabelle che dimostrino la frequenza e l'impatto della pulizia.
- È ora più importante che mai che il vostro personale comprenda l'impatto delle operazioni di pulizia e di come esso possa essere trasmesso agli ospiti e ai visitatori.

### FORMAZIONE DEL PERSONALE E COSTO DELLA MANODOPERA

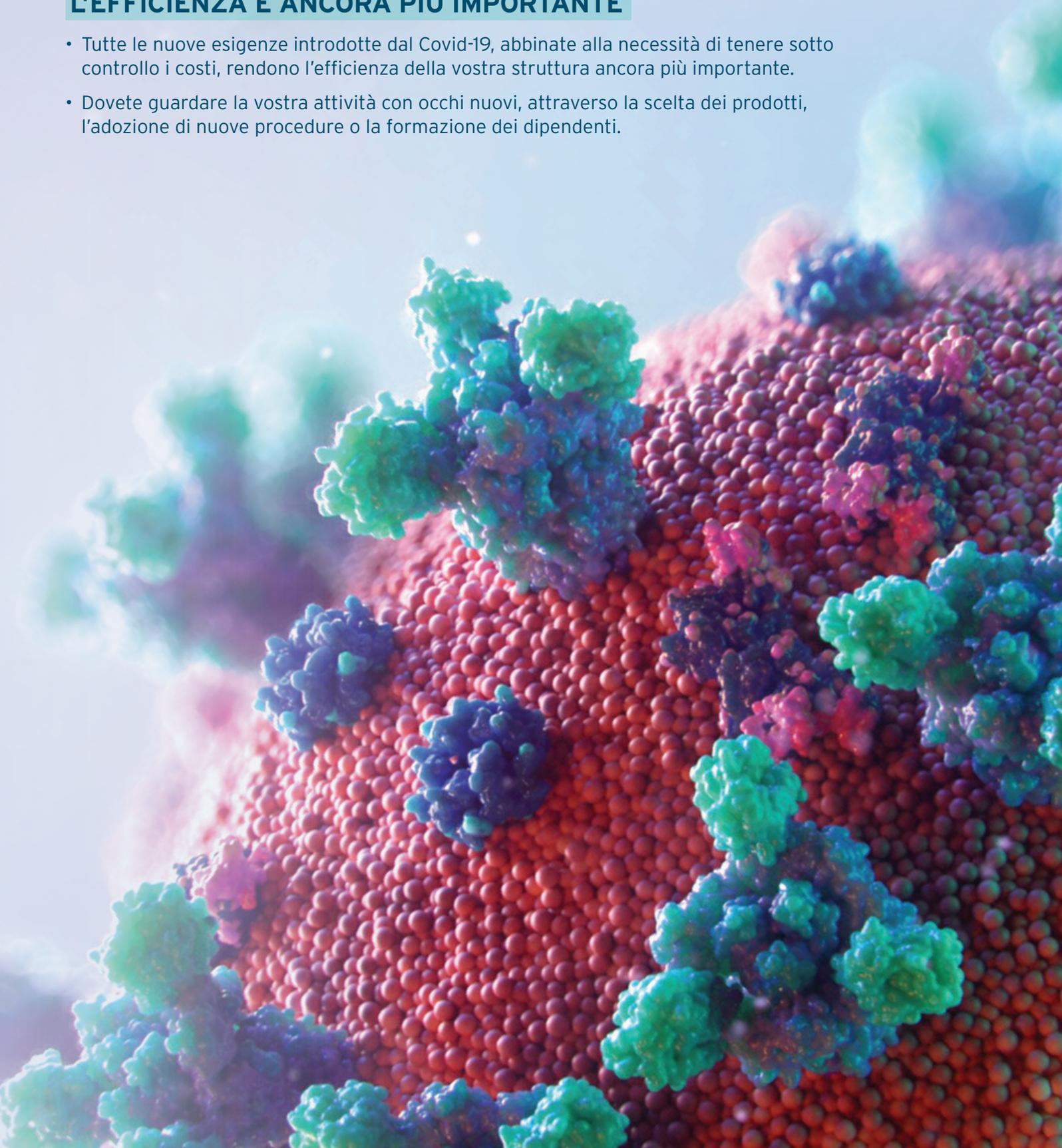
- Indipendentemente dal fatto che disponiate di personale esperto o di nuove assunzioni, i cambiamenti introdotti dal Covid-19 introducono nuovi doveri per il vostro team. Potrebbe essere necessario ricorrere a ulteriore formazione sulla disinfezione delle nuove aree e dei punti di contatto con una maggiore frequenza e, magari, in momenti diversi della giornata.
- È possibile che dobbiate sostenere maggiori costi per attrarre nuovo personale e fidelizzare quello esistente.
- La formazione dei vostri team riguardo alle corrette procedure e alla conformità è ora davvero urgente.

## RISTORAZIONE

- Se le vostre sale da pranzo sono aperte, è probabile che stiano operando in modo molto diverso, magari con cambiamenti a livello di menu e sicuramente con distanziamento sociale e maggiore
- Potreste avere introdotto un servizio in camera per i vostri ospiti, magari completamente nuovo per la vostra attività.

## L'EFFICIENZA È ANCORA PIÙ IMPORTANTE

- Tutte le nuove esigenze introdotte dal Covid-19, abbinate alla necessità di tenere sotto controllo i costi, rendono l'efficienza della vostra struttura ancora più importante.
- Dovete guardare la vostra attività con occhi nuovi, attraverso la scelta dei prodotti, l'adozione di nuove procedure o la formazione dei dipendenti.



# APPROFONDIMENTI: PROCEDURE SPECIALI

## COMPRENDERE I FATTORI DI RISCHIO

### COME IL CORONAVIRUS SI INSINUA



DIPENDENTI



OSPITI

### COME IL CORONAVIRUS SI DIFFONDE



ATTRAVERSO LE  
GOCCIOLINE QUANDO  
LE PERSONE INFETTE  
TOSSISCONO,  
STARNUTISCONO  
O PARLANO



TOCCANDO  
OGGETTI  
CONTAMINATI

- Il virus potrebbe immettersi nella vostra struttura attraverso il personale, gli ospiti o i visitatori. Secondo uno studio condotto dall'UCLA, l'eliminazione del traffico incrociato tra le case di cura potrebbe aver ridotto del 44% le infezioni di COVID-19 presso queste strutture.
- Il rischio di COVID-19 rimarrà fino a che non saranno disponibili un vaccino o una terapia antivirale.
- Queste goccioline possono contaminare le superfici e poi passare alle persone tramite la bocca, il naso o gli occhi. Ecco perché anche il lavaggio delle mani è estremamente importante.
- Come probabilmente sapete, il virus si trasmette da una persona all'altra tramite goccioline infette emesse dalle vie respiratorie; è questo il motivo per cui le mascherine sono così importanti e sono raccomandate dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (CDC). Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC)

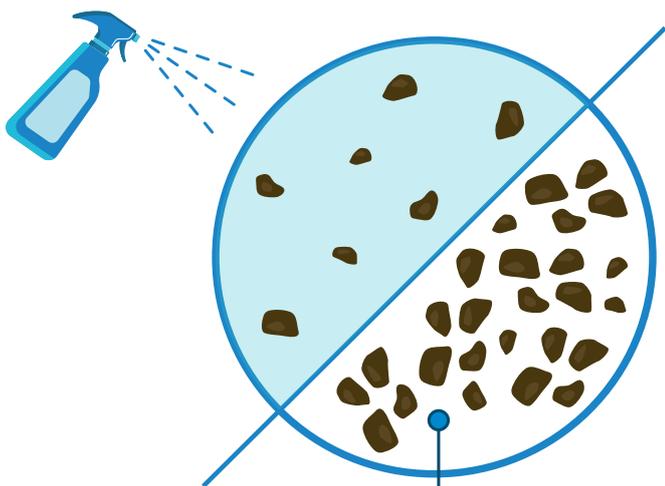




## DEFINIRE UN PIANO PER PROTEGGERE I DIPENDENTI

- Determinare se è disponibile un numero adeguato di dipendenti addestrati per ciascuna area di attività nel corso dei normali orari di lavoro. Definire un piano di continuità operativa in caso di assenza del personale.
- Istruire i dipendenti in merito ai sintomi del COVID-19 e alle differenze tra un raffreddore comune, l'influenza stagionale e il COVID-19.
- Monitorare attentamente lo stato di salute dei dipendenti e fate rimanere a casa coloro che presentano sintomi, in conformità con la policy aziendale in materia di malattia.
- Fornire articoli per l'igiene personale, ad esempio fazzoletti di carta, sapone e disinfettante per mani.
- Sottolineare l'importanza della quarantena e contattate i dipendenti che sono entrati in contatto con persone risultate positive al COVID-19.
- Ribadire l'importanza dell'igiene personale, delle precauzioni quando si tossisce e del distanziamento sociale (in conformità con le disposizioni locali e delle autorità sanitarie nazionali).
- Assicurarsi che i dipendenti disinfettino tutte le superfici dure e non porose di qualsiasi oggetto personale, in conformità con le istruzioni riportate sull'etichetta del prodotto.
- Tenere informati tutti i dipendenti sullo stato dell'epidemia e sulle adeguate procedure per il controllo dell'infezione.
- Definire regolamenti per la protezione dei lavoratori e fornite a tutto il personale addetto alle pulizie la formazione necessaria per il corretto utilizzo dei prodotti, nonché per la lettura e comprensione delle Schede dati di sicurezza.
- Garantire il ricambio d'aria in tutta la struttura per ridurre la concentrazione delle particelle che potrebbero trasportare il virus.

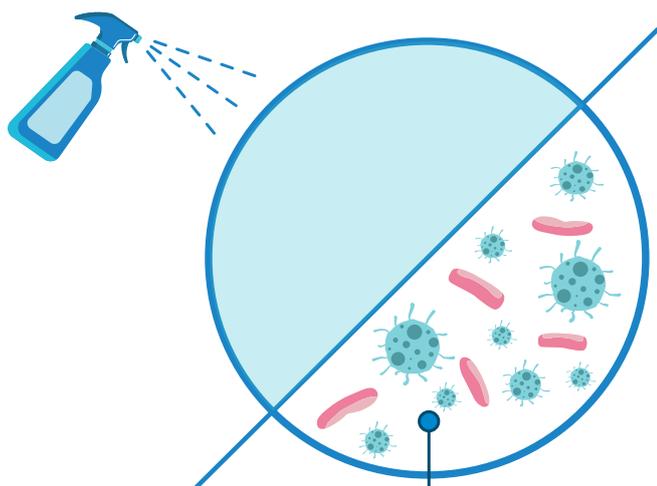
## QUAL È LA DIFFERENZA TRA PULIRE E DISINFETTARE?



### PULIZIA

#### RIMUOVE LO SPORCO

da una superficie ma non  
uccide alcun organismo



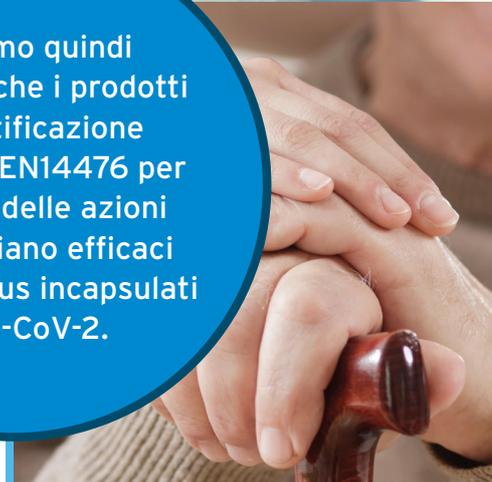
### DISINFEZIONE

#### DISTRUGGE

oppure rende inattivi per  
sempre **BATTERI E VIRUS**

ORA  
EFFICACE  
CONTRO IL  
COVID-19

Possiamo quindi  
affermare che i prodotti  
con certificazione  
d'efficacia EN14476 per  
una o più delle azioni  
previste siano efficaci  
contro il virus incapsulati  
SARS-CoV-2.

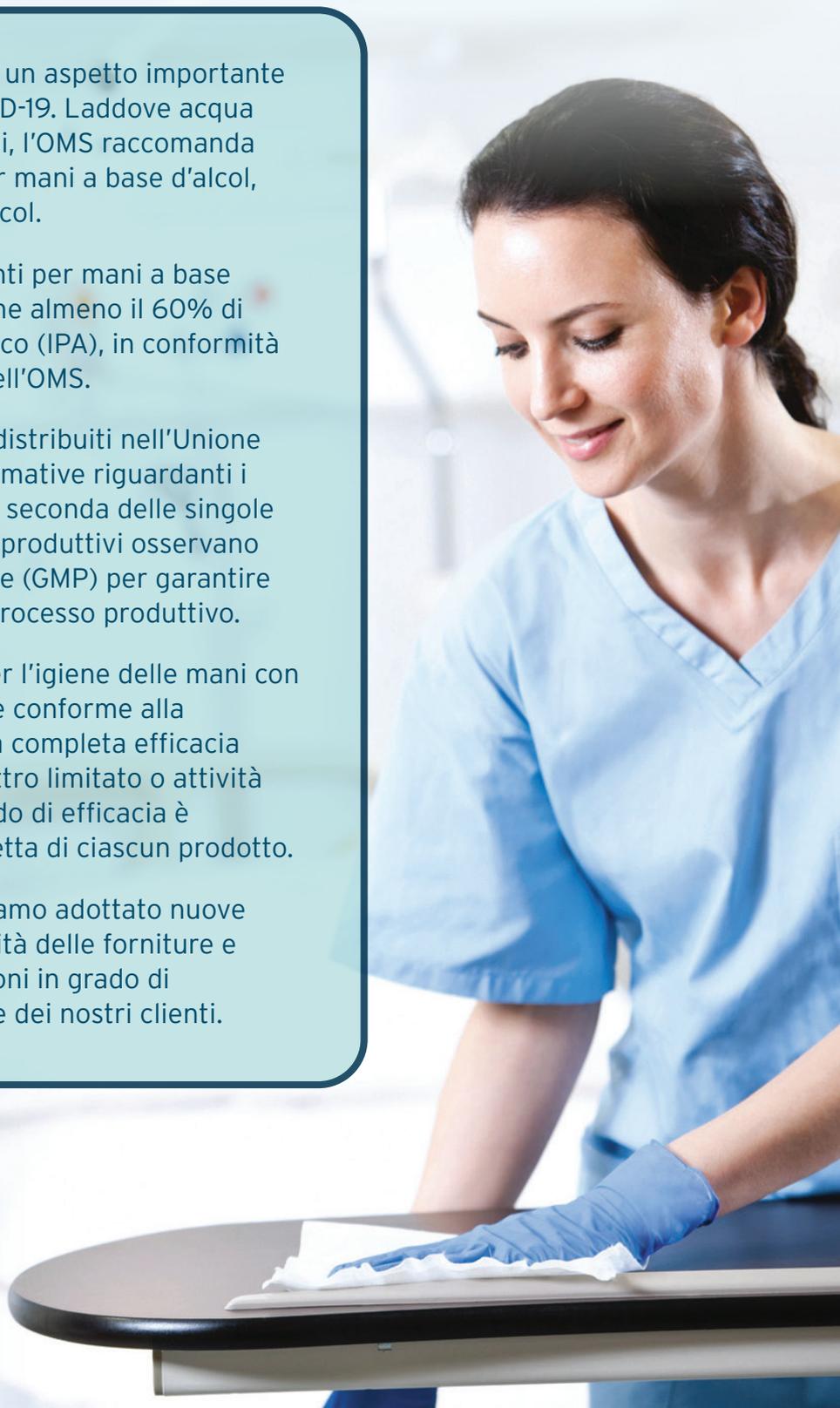


# SCEGLIERE PRODOTTI CHE AIUTANO A PROTEGGERE

Oggi più che mai, delle mani pulite sono mani sicure. Secondo l'Organizzazione mondiale della sanità e il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie, una corretta igiene delle mani rappresenta il modo più efficace per prevenire la diffusione di malattie infettive quali il COVID-19.

Mentre le supply chain e i settori specializzati hanno agito prontamente per affrontare l'aumento della domanda di soluzioni per l'igiene delle mani durante la pandemia di COVID-19, la qualità e la sicurezza dei prodotti sono prioritari per i clienti.

- L'igiene delle mani rappresenta un aspetto importante di una corretta risposta al COVID-19. Laddove acqua e sapone non fossero disponibili, l'OMS raccomanda di utilizzare un disinfettante per mani a base d'alcol, contenente almeno il 60% di alcol.
- La maggior parte dei disinfettanti per mani a base d'alcol (ABHR) di Ecolab contiene almeno il 60% di etanolo o il 70% alcol isopropilico (IPA), in conformità con le linee guida nazionali e dell'OMS.
- Tutti i prodotti ABHR di Ecolab distribuiti nell'Unione Europea sono conformi alle normative riguardanti i prodotti biocidi o i medicinali, a seconda delle singole nazioni, mentre gli stabilimenti produttivi osservano le Norme di buona fabbricazione (GMP) per garantire la qualità della struttura e del processo produttivo.
- La gamma di prodotti Ecolab per l'igiene delle mani con efficacia contro il SARS-CoV-2 è conforme alla normativa EN 14476 e offre una completa efficacia virucida, attività virucida a spettro limitato o attività contro i virus incapsulati. Il grado di efficacia è chiaramente indicato sull'etichetta di ciascun prodotto.
- Abbiamo investito molto e abbiamo adottato nuove misure per garantire la continuità delle forniture e soddisfare la richiesta di soluzioni in grado di combattere il COVID-19 da parte dei nostri clienti.



## SCEGLIERE PRODOTTI CHE AIUTANO A PROTEGGERE

Gli studi dimostrano che il Coronavirus può rimanere sulle superfici e sugli oggetti fino a nove giorni e che molti biocidi sono efficaci nel decontaminare questo virus.

Ecolab ritiene quindi che sia essenziale offrire ai clienti un ulteriore livello di sicurezza contro il virus SARS-CoV-2, così come fornire dettagli specifici sulla gamma di disinfettanti che sono efficaci.

Ecolab ha collaborato con laboratori esterni per offrire tale livello di sicurezza extra ai clienti, conducendo prove con una vasta gamma dei nostri disinfettanti per dimostrarne l'efficacia ai sensi del sistema di classificazione dei virus dell'Unione Europea.

I risultati di queste prove dimostrano che i prodotti conformi alla normativa EN14476 ed efficaci contro i virus con o senza pericapside sono efficaci anche contro il virus SARS-CoV-2. Per i prodotti testati sul ceppo del SARS-CoV-2 chiamato Coronavirus, siamo stati in grado di dimostrare l'efficacia utilizzando lo stesso tempo di contatto/la stessa concentrazione o una concentrazione inferiore.



# IL VOSTRO PARTNER PER L'IGIENE

## OSPITI SODDISFATTI

La pulizia riveste un'importanza chiave per la soddisfazione degli ospiti e delle loro famiglie e ciò può influire notevolmente sul numero di residenti.

Alcuni studi dimostrano che il 93% dei potenziali ospiti delle case di riposo/cura associano la pulizia alla qualità delle cure, mentre l'86% non prenderebbe in considerazione una comunità dove ci sono cattivi odori (ricerca interna di Ecolab). La soddisfazione degli ospiti è strettamente legata al loro benessere; quando sono contenti, i pazienti invecchiano più lentamente (Canadian Medical Association Journal)



## ATTIVITÀ OTTIMALI

Il vostro fornitore deve essere in grado di ottimizzare

Le case di riposo/cura sono sottoposte a notevole pressione per svolgere la propria attività con margini di guadagno molto ridotti e l'epidemia di COVID-19 non ha fatto che peggiorare la situazione (Financial Times). L'aumento dei costi, in particolare la manodopera, continua a influire sui bilanci delle case di cura. La carenza di manodopera in questo mercato è già grave e si prevede che peggiori via via che aumenterà la richiesta di addetti, con conseguente aumento dei salari e del ricambio di personale. È ora più importante che mai condurre l'attività nel modo più efficiente possibile.



## ATTIVITÀ OTTIMALI

Il vostro fornitore vi aiuterà a proteggere la vostra reputazione.

La prevenzione della diffusione del virus e la sicurezza degli alimenti sono d'importanza critica non solo per la reputazione della comunità, ma anche per la salute degli ospiti. Poiché gli adulti di età superiore a 65 anni sono maggiormente esposti al rischio di malattie contratte dai cibi o di altre infezioni (BfR, FoodSafety.gov), la sicurezza degli alimenti e la conformità alle normative sanitarie sono sempre importanti nelle case di riposo/cura.

Ai fini della conformità, molte strutture hanno introdotto un sistema di gestione della qualità che include l'osservanza delle leggi e dei regolamenti, la sicurezza degli alimenti, la salute pubblica e la tutela del brand tramite controlli della conformità effettuati almeno una volta l'anno da organizzazioni semi-indipendenti (EU Observatory). Ciò aiuta, ma non previene necessariamente un'epidemia. Un focolaio o dei ricoveri ospedalieri possono influire sui guadagni, così come sulle classifiche e altre recensioni online (senior place), facilmente accessibili da parte di potenziali ospiti e delle loro famiglie.



# SOLUZIONI ECOLAB



UN PULITO  
SU CUI  
CONTARE



## 1. RECEPTION E AREE COMUNI



### PROBLEMATICHE

Queste sono le problematiche più comunemente riscontrate nell'area della Reception e nelle aree comuni della vostra struttura.

#### AREE AD ALTO CONTATTO:

- Disinfettare le superfici dure e non porose molto toccate, assicurandosi che rimangano bagnate per tutto il tempo d'azione necessario.
- Disinfettare le superfici dopo qualsiasi interazione con gli ospiti.
- Offrire un disinfettante per mani laddove acqua e sapone non fossero prontamente disponibili.
- Offrire panni e disinfettanti o salviettine disinfettanti al personale e ai visitatori.



## LISTA DI CONTROLLO

Questi sono solo alcuni esempi di punti di contatto solitamente presenti e che richiedono pulizia e disinfezione.

- Maniglie/pulsanti per l'apertura automatica
- Termostato
- Pulsanti dell'ascensore
- Corrimano
- Bancone della Reception
- Fontanella
- Telefoni pubblici
- Computer pubblici
- Interruttori
- Braccioli delle poltrone e parti nascoste



## SICUREZZA E IGIENE

Per proteggersi dal COVID-19, assicurarsi che le superfici trattate rimangano bagnate per il tempo di contatto riportato sull'etichetta del prodotto.

### QUALI PRODOTTI SONO NECESSARI?

- Disinfettante multiuso
- Salviette disinfettanti
- Sapone per mani
- Disinfettante per mani
- Detergente per vetri
- Detergente per pavimenti
- Deodorante per ambienti
- Detergente per acciaio inox

## 2. UFFICI



### PROBLEMATICHE

Queste sono le problematiche comunemente riscontrate negli uffici di una casa di cura.

#### AREE AD ALTO CONTATTO:

- Disinfettare le superfici dure e non porose molto toccate, assicurandosi che rimangano bagnate per tutto il tempo d'azione necessario.
- Disinfettare le superfici dopo qualsiasi interazione con i dipendenti.
- Offrire un disinfettante per mani per favorire la regolare igiene delle mani.



## LISTA DI CONTROLLO

Questi sono solo alcuni esempi di punti di contatto solitamente presenti e che richiedono pulizia e disinfezione.

- Maniglie/pulsanti per l'apertura automatica
- Termostato
- Scrivanie
- Tastiere, mouse e telefoni
- Interruttori
- Braccioli delle poltrone e parti nascoste



## SICUREZZA E IGIENE

Per proteggersi dal COVID-19, assicurarsi che le superfici trattate rimangano bagnate per il tempo di contatto riportato sull'etichetta del prodotto.

### QUALI PRODOTTI SONO NECESSARI?

- Disinfettante multiuso
- Salviette disinfettanti
- Disinfettante per mani
- Detergente per pavimenti
- Detergente per acciaio inox
- Detergente per vetri

## 3. BAGNI PUBBLICI



### PROBLEMATICHE

Queste sono le problematiche comunemente riscontrate nei bagni pubblici di una casa di cura.

#### AREE AD ALTO CONTATTO:

- Garantire scorte adeguate di detergente per mani, così come di salviette di carta e asciugamani.
- Disinfettare frequentemente, durante la giornata, le superfici dure non porose, inclusi gli oggetti molto toccati, come maniglie/serrature per cubicoli
- Garantire il rispetto di un piano d'igiene e pulizia ed esporlo al pubblico.
- Offrire panni e disinfettanti o salviettine disinfettanti al personale e ai visitatori.



## LISTA DI CONTROLLO

Questi sono solo alcuni esempi di punti di contatto solitamente presenti e che richiedono pulizia e disinfezione.

- Maniglie/pulsanti per l'apertura automatica
- Maniglie dei dispenser di salviette
- Lavandini e rubinetti
- Dispenser di sapone
- Maniglie/serrature per cubicoli
- Sciacquone del water
- Contenitori sanitari
- Postazioni per il cambio dei pannolini
- Contenitore per oggetti affilati



## SICUREZZA E IGIENE

Utilizzare un detergente disinfettante per bagno approvato contro il COVID-19. Disinfettare le superfici dure e non porose molto toccate, assicurandosi che rimangano bagnate per tutto il tempo d'azione necessario.

### QUALI PRODOTTI SONO NECESSARI?

- Disinfettante multiuso
- Detergente disinfettante per bagno
- Sapone per mani
- Detergente per vetri
- Detergente per acciaio inox
- Detergente disinfettante per pavimenti
- Deodorante per ambiente

## 4. LAVANDERIA



### PROBLEMATICHE

Queste sono le problematiche comunemente riscontrate nelle lavanderie interne di una casa di cura.

#### AREE AD ALTO CONTATTO:

- Trasportare in lavanderia in un contenitore o in una borsa per il bucato chiusi e con la corretta etichettatura, quindi caricare la lavatrice indossando guanti monouso e l'adeguata ulteriore protezione respiratoria (FFP2).
- Separazione di sporco e pulito; disinfezione delle attrezzature utilizzate (lavatrice, carrelli).
- Evitare la ricontaminazione della biancheria pulita, dopo che la lavatrice è stata caricata, disinfettare l'esterno della lavatrice, incluso lo sportello, con un adeguato disinfettante per superfici.
- Disinfettare, con lo stesso disinfettante, le attrezzature per il trasporto della biancheria sporca.
- Applicare procedure con effetto virucida in conformità con il BPR (Regolamento sui prodotti biocidi)\*



## LISTA DI CONTROLLO

Questi sono solo alcuni esempi di punti di contatto solitamente presenti e che richiedono pulizia e disinfezione.

- Maniglie/pulsanti per l'apertura automatica
- Interruttori
- Carrelli per lavanderia
- Scaffali e tavolini pieghevoli
- Pulsanti della lavatrice e dell'asciugatrice
- Maniglia e bordo/guarnizione della lavatrice



## SICUREZZA E IGIENE

Concentrarsi sulla disinfezione delle superfici dure e non porose molto toccate, assicurandosi che rimangano bagnate per tutto il tempo d'azione necessario.

### QUALI PRODOTTI SONO NECESSARI?

- Detergente
- Smacchiatore
- Ammorbidente
- Anticalcare
- Disinfettante multiuso
- Detergente per vetri
- Detergente per pavimenti

## 5. CAMERE E BAGNI DEGLI OSPITI



### PROBLEMATICHE

Queste sono le problematiche comunemente riscontrate nelle camere e nei bagni degli ospiti.

#### AREE AD ALTO CONTATTO:

- Garantire che il personale addetto alla pulizia sia addestrato e dotato dei dispositivi di protezione individuale adeguati.
- Concentrarsi sulla disinfezione delle superfici dure non porose molto toccate, specialmente quelle che potrebbero entrare in contatto con gli addetti all'assistenza
- Assicurarsi che le superfici trattate rimangano bagnate per il tempo di contatto previsto.
- Utilizzare un detergente disinfettante per bagno approvato contro il COVID-19 oppure trattare le superfici ad elevato contatto come operazione secondaria, utilizzando un disinfettante multiuso.
- Valutare l'offerta di panni e disinfettanti o di salviettine disinfettanti ai residenti e agli addetti all'assistenza.
- Controllare regolarmente l'eventuale presenza di parassiti nei letti e nelle camere.



## LISTA DI CONTROLLO

Questi sono solo alcuni esempi di punti di contatto solitamente presenti e che richiedono pulizia e disinfezione.

- Stipiti e maniglie delle porte
- Rubinetti
- Interruttori
- Erogatori di sapone e disinfettante per mani
- Termostato
- Corrimano
- Telefono
- Pulsante di chiamata
- Televisore e telecomando
- Tavolino vassoio
- Braccioli delle poltrone
- Maniglie della doccia
- Cassetti (interno/esterno)
- Sciacquone
- Comodini



## SICUREZZA E IGIENE

Per proteggersi dal COVID-19, assicurarsi che le superfici trattate rimangano bagnate per il tempo di contatto riportato sull'etichetta del prodotto.

### QUALI PRODOTTI SONO NECESSARI?

- Salviette disinfettanti
- Elimina odori
- Detergente disinfettante multiuso
- Disinfettante per mani
- Detergente per vetri
- Detergente per pavimenti

## 6. CUCINA: AREA DI PREPARAZIONE



### PROBLEMATICHE

Queste sono le problematiche comunemente riscontrate nella cucina di una casa di cura.

#### AREE AD ALTO CONTATTO:

- Disinfettare le superfici molto toccate non a contatto con gli alimenti, in particolare nelle aree molto trafficate.
- Le postazioni per il lavaggio e la disinfezione delle mani devono essere pratiche e ben visibili.
- Addestrare il personale in materia di corretta igiene delle mani, utilizzo dei dispositivi individuali di protezione e procedure per le superfici a contatto o non a contatto con gli alimenti.
- Assicurarsi che il distanziamento sociale dei dipendenti sia una prassi abituale.
- Pulire a fondo gli scarichi ed eliminare i residui d'acqua e cibo, così come le fuoriuscite di immondizia, al fine di prevenire l'insorgenza di parassiti.



## LISTA DI CONTROLLO

Questi sono solo alcuni esempi di punti di contatto solitamente presenti e che richiedono pulizia e disinfezione.

### CONTATTO CON ALIMENTI

- Ripiani/superfici di preparazione degli alimenti
- Tavoli
- Lavelli
- Attrezzature per la conservazione dei cibi
- Termometri
- Postazioni per bevande

### CONTATTO NON ALIMENTARE

- Pulsanti delle attrezzature
- Interruttori
- Rubinetti
- Maniglie di armadietti/cassettiere
- Erogatori di sapone e disinfettante per mani
- Dispenser di salviette
- Tastierino del sistema di etichettatura



## SICUREZZA E IGIENE

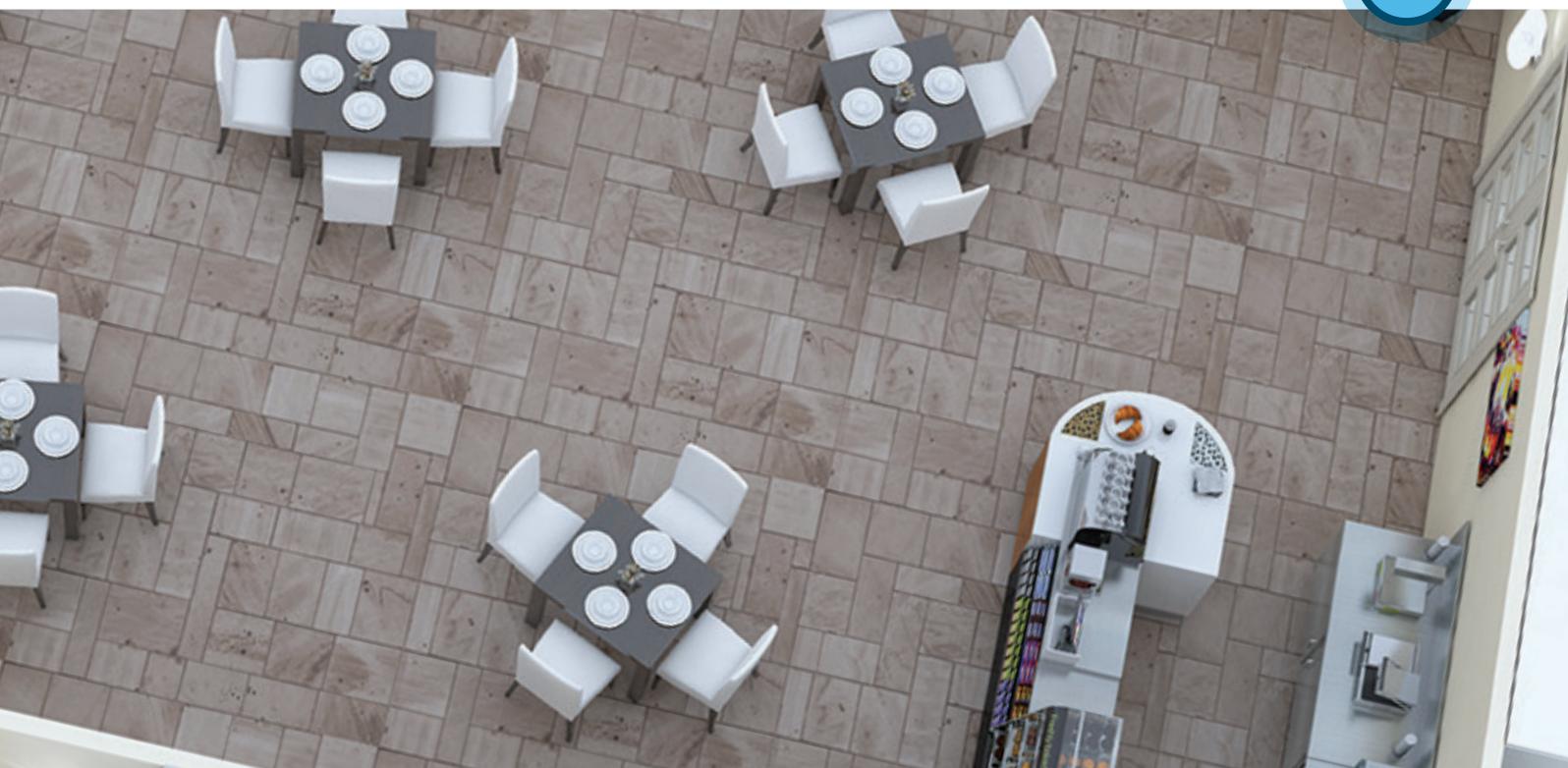
Per proteggersi dal COVID-19, assicurarsi che le superfici trattate rimangano bagnate per il tempo di contatto riportato sull'etichetta del prodotto.

Le superfici sporche devono essere pulite prima della disinfezione. In caso di superfici delicate, controllare la compatibilità dei materiali.

### QUALI PRODOTTI SONO NECESSARI?

- Disinfettante multiuso
- Sapone per mani
- Disinfettante per mani
- Disinfettante per superfici a contatto con alimenti
- Detergente manuale
- Detergente per lavastoviglie
- Disinfettante per lavastoviglie
- Brillantante
- Ammollo
- Sgrassatore
- Detergente per acciaio inox
- Detergente per congelatore

## 7 SALA DA PRANZO



### PROBLEMATICHE

Queste sono le problematiche comunemente riscontrate nelle sale da pranzo di una casa di cura.

#### AREE AD ALTO CONTATTO:

- Disinfettare frequentemente le superfici molto toccate e non a contatto con gli alimenti.
- Addestrare il personale in materia di corretta igiene delle mani, utilizzo dei dispositivi individuali di protezione e procedure per le superfici a contatto o non a contatto con gli alimenti.
- Ridurre al minimo gli oggetti presenti sui tavoli e disinfettarli tra un utilizzo e l'altro (ad es. menu, condimenti)
- Incoraggiare il distanziamento sociale allontanando i tavoli e le sedie e chiedendo al personale di ridurre al minimo il passaggio nelle aree a traffico elevato.
- Valutare l'introduzione di un servizio in camera o di deposito dei pasti fuori dalla porta
- Eliminare qualsiasi residuo di cibo o acqua per prevenire l'insorgenza di parassiti.



## LISTA DI CONTROLLO

Questi sono solo alcuni esempi di punti di contatto solitamente presenti e che richiedono pulizia e disinfezione.

- Tavoli
- Postazioni per bevande
- Maniglie delle porte
- Pulsanti per l'apertura automatica
- Interruttori
- Menu
- Rubinetti
- Maniglie di armadietti/cassettiere
- Corrimano
- Sedie e posti a sedere
- Punti di contatto dei cestini per rifiuti



## SICUREZZA E IGIENE

Per proteggersi dal COVID-19, assicurarsi che le superfici trattate rimangano bagnate per il tempo di contatto riportato sull'etichetta del prodotto.

Le superfici sporche devono essere pulite prima della disinfezione. In caso di superfici delicate, controllare la compatibilità dei materiali.

### QUALI PRODOTTI SONO NECESSARI?

- Disinfettante multiuso
- Detergente per vetri
- Disinfettante per superfici a contatto con alimenti
- Detergente per pavimenti
- Detergente manuale

## 8. CONSEGNA DEI PASTI



### PROBLEMATICHE

Queste sono le problematiche comunemente riscontrate nei sistemi di consegna dei pasti di una casa di cura.

#### AREE AD ALTO CONTATTO:

- Mantenere caldi i cibi caldi e freddi i cibi freddi. Ridurre al minimo il periodo di tempo in cui non è possibile controllare la temperatura degli alimenti.
- Mantenere puliti carrelli e attrezzature.
- Ribadire al personale addetto alla fornitura dei pasti l'importanza dell'igiene delle mani e dei corretti dispositivi di protezione .
- Inserire qualsiasi alimento proteico crudo, così come cibi non confezionati e cibi pronti in confezioni separate per evitare la contaminazione crociata.
- Mantenere una distanza di 2 metri dagli altri e dai destinatari dei pasti.
- Pulire e disinfettare il carrello tra una consegna e l'altra, utilizzando un prodotto adeguato ed efficace contro il coronavirus e qualsiasi patogeno virale. Consultare l'etichetta del prodotto per le istruzioni.
- Lavare piatti e stoviglie in lavastoviglie o in un lavello, in conformità con le normative locali.



## LISTA DI CONTROLLO

Questi sono solo alcuni esempi di punti di contatto solitamente presenti e che richiedono pulizia e disinfezione.

- Maniglie dei carrelli
- Superfici dei carrelli
- Dispositivi palmari
- Maniglie delle porte
- Pulsanti per l'apertura automatica
- Penne



## SICUREZZA E IGIENE

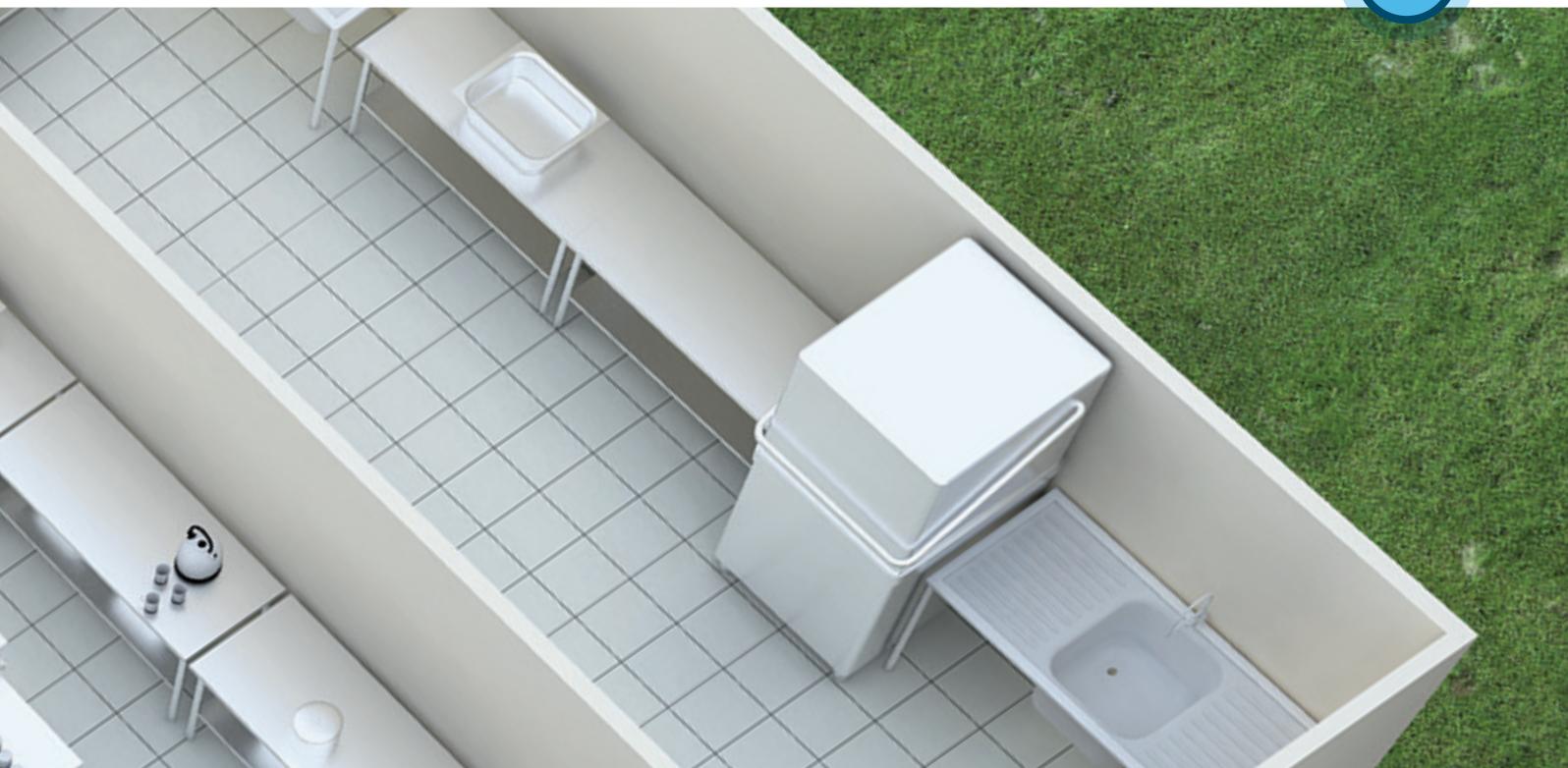
Per proteggersi dal COVID-19, assicurarsi che le superfici trattate rimangano bagnate per il tempo di contatto riportato sull'etichetta del prodotto.

Le superfici sporche devono essere pulite prima della disinfezione.

### QUALI PRODOTTI SONO NECESSARI?

- Disinfettante multiuso
- Disinfettante per superfici a contatto con alimenti

## 9. LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE



### PROBLEMATICHE

Queste sono le problematiche comunemente riscontrate nell'area di lavaggio delle stoviglie di una casa di cura.

#### AREE AD ALTO CONTATTO:

- Trasportare le stoviglie sporche e quelle pulite in contenitori chiusi separati, al fine di ridurre al minimo il rischio di contaminazione al di fuori della normale procedura di lavaggio, come suggerito dal Robert Koch Institute\*.
- Pulire e disinfettare i contenitori utilizzati per trasportare le stoviglie sporche e assicurarsi che i contenitori destinati alle stoviglie pulite siano stati puliti correttamente.
- Utilizzate un contenitore con la corretta etichettatura per trasportare le stoviglie alla/dalla postazione di lavaggio e indossate guanti monouso caricare la lavastoviglie.
- Per il lavaggio, assicurarsi la temperatura di lavaggio sia minimo 60 °C e che quella di risciacquo sia minimo 82 °C al fine di garantire una disinfezione adeguata.



## LISTA DI CONTROLLO

Questi sono solo alcuni esempi di oggetti da controllare regolarmente.

- Bracci di lavaggio
- Bracci di risciacquo
- Tubi
- Tende
- Cestelli
- Dispositivi di trasporto



## SICUREZZA E IGIENE

Per proteggersi dal COVID-19, assicurarsi che le superfici trattate rimangano bagnate per il tempo di contatto riportato sull'etichetta del prodotto.

### QUALI PRODOTTI SONO NECESSARI?

- Lavastoviglie
- Detergente per lavastoviglie e brillantante
- Anticalcare
- Ammollo

## 10. INFERMERIA



### PROBLEMATICHE

Queste sono le problematiche comunemente riscontrate nelle infermerie di una casa di cura.

#### AREE AD ALTO CONTATTO:

- Disinfettare frequentemente le superfici molto toccate e non a contatto con gli alimenti.
- Addestrare il personale in materia di corretta igiene delle mani, utilizzo dei dispositivi individuali di protezione e procedure per le superfici a contatto o non a contatto con gli alimenti.
- Concentrarsi sulla disinfezione delle superfici dure non porose molto toccate, specialmente quelle che potrebbero entrare in contatto con gli addetti all'assistenza.
- Assicurarsi che le superfici trattate rimangano bagnate per il tempo di contatto previsto.
- Utilizzare un detergente disinfettante per bagno approvato contro il COVID-19 oppure trattare le superfici ad elevato contatto come operazione secondaria, utilizzando un disinfettante multiuso.
- Valutare l'offerta di panni e disinfettanti o di salviettine disinfettanti ai residenti e agli addetti all'assistenza.
- Controllare regolarmente l'eventuale presenza di parassiti nei letti e nelle camere.



## LISTA DI CONTROLLO

Questi sono solo alcuni esempi di punti di contatto solitamente presenti e che richiedono pulizia e disinfezione.

- Maniglie/pulsanti per l'apertura automatica
- Termostato
- Scrivanie
- Tastiere, mouse e telefoni
- Interruttori
- Braccioli delle poltrone e parti nascoste
- Corrimano
- Biancheria
- Rubinetti
- Maniglie di armadietti/cassettiere
- Punti di contatto dei cestini per rifiuti



## SICUREZZA E IGIENE

Per proteggersi dal COVID-19, assicurarsi che le superfici trattate rimangano bagnate per il tempo di contatto riportato sull'etichetta del prodotto.

Le superfici sporche devono essere pulite prima della disinfezione. In caso di superfici delicate, controllare la compatibilità dei materiali.

### QUALI PRODOTTI SONO NECESSARI?

- Disinfettante multiuso
- Salviette disinfettanti
- Sapone per mani
- Disinfettante per mani
- Detergente per vetri
- Detergente per pavimenti
- Deodorante per ambienti
- Detergente per acciaio inox

# LA DIFFERENZA DI ECOLAB

## IL NOSTRO PROGRAMMA INTEGRATO SUPPORTATO DA UN'ASSISTENZA DI ALTO LIVELLO

ECOLAB È  
DIVERSA  
DALLE ALTRE  
AZIENDE

FORMAZIONE



Formazione del personale pratica e continuativa

SERVIZIO



Relazioni a livello di sede visite di manutenzione preventiva

RISORSE DEDICATE



Supporto tecnico, Ricerca e Sviluppo Assistenza Clienti

EROGAZIONE



Monitoraggio ed erogazione precisa

DETERGENTI



Prodotti innovativi e sostenibili



# PROGRAMMI CON UN IMPATTO SULLA VOSTRA ATTIVITÀ

## L'INTEGRAZIONE DELLE INNOVAZIONI NEI PRODOTTI, NELLE TECNOLOGIE E NEI SERVIZI RIDUCE I COSTI PER I CLIENTI

### APEX

- I vostri principali problemi di lavaggio delle stoviglie: risolti!
- Controllo e visibilità totali dell'efficienza delle attività di lavaggio delle stoviglie.
- Risparmi a livello di acqua, energia e manodopera.
- Riduzione dei costi, miglioramento dei risultati e tutela del brand



L'INTEGRAZIONE DELLE INNOVAZIONI NEI PRODOTTI, NELLE TECNOLOGIE E NEI SERVIZI RENDE PIÙ SICURA ED EFFICIENTE L'ATTIVITÀ

### OASIS PRO

- Prodotti concentrati innovativi e ad alte prestazioni.
- Efficiente sistema di dosaggio, di facile manipolazione e con codifica basata su colori
- Gli strumenti di pulizia giusti.
- Servizio di consulenza e formazione



STUDIATO PER GARANTIRE UNA PULIZIA PIÙ SICURA, PIÙ FACILE E PIÙ EFFICIENTE

### MAXX2

- Offre una gamma completa di soluzioni che richiedono una minore quantità di dispositivi di protezione individuale
- Uno dei prodotti con le prestazioni più elevate attualmente disponibili\*\*\*
- Utilizzabile a bassi dosaggi, per ridurre i costi delle pulizie



MIGLIORATE IN MODO SICURO L'EFFICIENZA DELLE VOSTRE ATTIVITÀ DI PULIZIA CON MAXX2

# PROGRAMMI CON UN IMPATTO SULLA VOSTRA ATTIVITÀ

## KITCHEN PRO

- La gamma KitchenPro offre prodotti e sistemi di erogazione innovativi:
- Ottenete risultati di pulizia e igiene in modo sicuro.
- Risparmi di tempo e controllo dei costi.
- Soluzioni che offrono risultati tangibili a livello di sostenibilità.



**GARANTITE CHE LE ATTREZZATURE E LE SUPERFICI IN CUCINA SIANO PULITE E BEN MANTENUTE E CHE IL CIBO CHE SERVITE SIA SICURO**

## IGIENE DELLE MANI

- Il segreto per il successo dell'igiene delle mani.
- Dispenser automatici e manuali per qualsiasi tipo di utilizzo e applicazione.
- Formulazione avanzata per garantire la disinfezione e l'idratazione della pelle.



**L'IGIENE INIZIA DALLE MANI PULITE**

## AQUANOMIC

- Aquanomic - Detergenti solidi concentrati per lavanderia, erogati tramite un sistema chiuso per aumentare la sicurezza del personale.
- Offre costantemente risultati di alto livello.
- Offre informazioni complete sul processo di lavaggio.
- Aiuta a ridurre le fasi del lavaggio, i consumi idrici e la temperatura dell'acqua, con conseguenti risparmi a ogni lavaggio.



**RISULTATI DI ALTA QUALITÀ IN MODO SEMPLICE E SICURO**



## SAPEVATE CHE...

Ecolab è il leader mondiale nel settore dei servizi e delle soluzioni per il trattamento dell'acqua, l'igiene e la prevenzione delle infezioni? Ogni giorno rendiamo il mondo più pulito, più sicuro e più sano, proteggendo le persone e le risorse vitali.



## I NOSTRI BUSINESS

- Preparazione di cibi e bevande
- Sanità
- Institutional
- Life Sciences
- Nalco Champion
- Nalco Water
- Disinfestazione
- Retail
- Cura dei tessuti
- Fast-food

In tutto il mondo, aziende operanti nel settore della ristorazione, della preparazione dei cibi, dell'ospitalità, della sanità, dell'industria e del petrolio e metano scelgono i prodotti e i servizi Ecolab per mantenere i propri ambienti puliti e sicuri, così come per operare in modo efficiente e raggiungere i propri obiettivi a livello di sostenibilità.

**ECOLAB®**  
Everywhere It Matters.™



TRANQUILLITÀ - IGIENE - SICUREZZA - EFFICIENZA