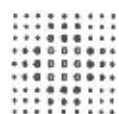


Stampa A.U.S.L.Rimini - Febbraio 2005



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Rimini



Linee guida per l'igiene
degli ambienti scolastici

La scuola acqua e sapone

Linee guida per l'igiene
degli ambienti scolastici

DOCUMENTO REALIZZATO DAGLI OPERATORI DELL'AZIENDA U.S.L.RIMINI :

Margherita Carbellotti – Assistente Sanitario Dipartimento Cure Primarie
M.O.Pediatria di Comunità Rimini

Cinzia Grossi – Assistente Sanitario Dipartimento Sanità Pubblica
U.O.Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Francesco Toni - Direttore U.O.Igiene e Sanità Pubblica

Morena Vanni – Assistente Sanitario Dipartimento Cure Primarie
M.O. Pediatria di Comunità Riccione

REALIZZAZIONE GRAFICA:

Antonella Campolattano Assistente Sanitario Dipartimento Sanità Pubblica

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA A CURA DI:

Silvano Migani e Morena Vanni

Data di emissione 04.02.2005

1ª stesura

2ª revisione entro Feb. 09

PRESENTAZIONE

Nella nostra società i bambini trascorrono sempre più tempo della loro giornata nella comunità scolastica.

Per questo motivo è necessario prendere in considerazione le caratteristiche degli ambienti che accolgono i bambini, in modo da offrire loro un luogo idoneo a trasmettere stimoli utili per lo sviluppo delle loro potenziali capacità.

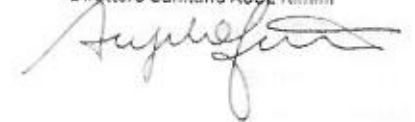
La scuola deve rispondere anche a requisiti che garantiscano comfort e sicurezza igienico sanitaria al fine di prevenire l'insorgenza e la diffusione delle malattie infettive in comunità.

La condivisione di questa consapevolezza, da parte di quanti sono coinvolti nella gestione e nella organizzazione delle comunità infantili e scolastiche, è l'elemento indispensabile per il raggiungimento dell'obiettivo.

I servizi dell'AUSL di Rimini dedicati all'attività di prevenzione hanno realizzato questo opuscolo informativo da diffondere in tutte le strutture scolastiche della nostra provincia, al fine di uniformare i comportamenti in tema di pulizie degli ambienti.

Questo materiale è rivolto ai Dirigenti Scolastici, affinché predispongano per ogni singola struttura, un protocollo scritto sui metodi e tempi di pulizia. E' rivolto inoltre al personale che si occupa direttamente di tali operazioni anche per facilitare il passaggio di consegne qualora si verifichi l'arrivo di nuovo personale. La pubblicizzazione in ambito scolastico di un protocollo scritto è opportuna inoltre per tutti i fruitori della scuola (studenti, genitori, insegnanti e visitatori esterni).

Dr. Angelo Fioritti
Direttore Sanitario AUSL Rimini



SOMMARIO

INTRODUZIONE	Pag. 5	
IGIENE DEGLI AMBIENTI		
Riconosciamo lo sporco	6	
Sanifichiamo l'ambiente		
- <i>detersione</i>	7	
- <i>disinfezione</i>	8	
- <i>disinfestazione</i>	10	
METODOLOGIE OPERATIVE		
Strumenti	12	
Modalità e ordine cronologico delle pulizie	14	
Periodicità delle operazioni di pulizia	17	
Pulizia giornaliera		
- <i>servizi igienici</i>	18	
- <i>palestre</i>	20	
- <i>locali mensa</i>	21	
- <i>cucine e dispense</i>	21	
Pulizia periodica	24	
Pulizia straordinaria	25	
IGIENE DELLA PERSONA		26
PER FINIRE RICORDIAMO		
- Area interna	28	
- Area esterna	30	
BIBLIOGRAFIA	32	

INTRODUZIONE

La "cura e l'igiene degli ambienti scolastici" sono supportati dal D.P.R. n. 264 del 11.02.1961 che regola ed esemplifica i compiti del personale sanitario addetto alla sorveglianza delle comunità scolastiche. Lo scopo è quello di permettere il mantenimento di un idoneo livello di salubrità negli ambienti che ospitano i bambini.

La pulizia infatti ha lo scopo di ridurre la contaminazione microbica degli ambienti e quindi di renderli igienicamente idonei alle persone che li abitano.

La prevenzione delle malattie infettive nelle comunità scolastiche avviene attraverso tre fasi fondamentali:

- Aumento delle resistenze specifiche dell'individuo (vaccinazioni)
- Controllo delle potenziali sorgenti di infezione (criteri di ammissione e allontanamento dalle comunità)
- Interruzione della catena di trasmissione (igiene della persona, degli ambienti e degli alimenti).

In questo opuscolo descriviamo questo ultimo aspetto.

Riconosciamo lo "sporco"

Una buona qualità dell'igiene ambientale presuppone la capacità di riconoscere lo sporco.

Esistono diversi tipi di sporco:

SPORCO LIBERO (polvere, fumi o nebbie): si definisce polvere ogni particella solida o fluida che si trovi allo stato libero su di una superficie o in sospensione atmosferica.

Le fonti della polvere sono varie: polline di fiori, rifiuti di piante, fuliggine dei camini delle fabbriche e dei riscaldamenti domestici, dei gas di scarico delle automobili, frammenti provenienti dall'usura degli oggetti. La polvere è sempre in movimento, la più piccola corrente d'aria la fa turbinare, si deposita sugli abiti, sul viso, sulle mani e su tutte le superfici.

(Un grammo di polvere può contenere 1.500.000 germi).

POLVERE AGGLOMERATA: è polvere oleosa, o impastata a residui di nicotina, rimasta adesa a lungo su superfici calde oppure si è bagnata assorbendo l'umidità dell'aria. La presenza di questo sporco favorisce enormemente la proliferazione di batteri e virus.

SPORCO ORGANICO : (grassi e oli) grasso umano e sudore depositato sulle superfici attraverso le mani, oppure attraverso le scarpe contaminate da escrementi di animali.

RESIDUO CHIMICO: (sali e ossidi) si formano attraverso il persistente deposito di acqua.

In particolare il calcare si rileva frequentemente sui sanitari, sulle rubinetterie e sui rivestimenti e si presenta sotto forma di incrostazioni biancastre e dure, condizione ideale per la riproduzione di virus e batteri.

Sanifichiamo l'ambiente

SANIFICAZIONE:

insieme di attività finalizzate a contenere la moltiplicazione e la diffusione di microrganismi in grado di causare malattie infettive nell'uomo. Si realizza attraverso le seguenti tre fasi operative:

DETERSIONE
SANIFICAZIONE = DISINFEZIONE
DISINFESTAZIONE

DETERSIONE

È l'operazione che porta alla eliminazione dello sporco dalle superfici così da renderle visibilmente pulite.

Gli elementi necessari per una buona detersione sono: acqua, detergente, azione meccanica, strumenti di pulizia.

Il detergente è una sostanza chimica che ha il potere di ridurre la tensione superficiale dell'acqua e dello sporco permettendone la penetrazione nelle sostanze da eliminare, ciò consente di frammentare lo sporco e di asportarlo.

I requisiti essenziali di un detergente sono:

- buon potere penetrante
- capacità di rimuovere e tenere in sospensione lo sporco
- facilità di risciacquo.

Nella scelta del detergente occorre avere presente le caratteristiche dello sporco da rimuovere; in quasi tutti i casi è bene utilizzare un prodotto alcalino o leggermente alcalino tranne che per le incrostazioni calcaree, ruggine e macchie di ossidazione in genere, ove è indicato l'uso di un detergente acido.

Esiste una concentrazione limite al di sopra della quale le molecole di tensioattivi si uniscono tra loro e l'azione del detergente rimane invariata, per cui maggiore quantità di prodotto non significa maggiore pulizia.

Una superficie si definisce pulita quando:

- è priva di tracce di contaminazione visibili sotto buone condizioni di illuminazione
- non procura alcuna sensazione di "grasso" al tatto
- non ha odori sgradevoli
- non annerisce un fazzoletto di carta bianco che vi si passa sopra
- si fa bagnare in modo uniforme dall'acqua.

DISINFEZIONE

È una metodica che mira alla distruzione dei microrganismi patogeni, si distingue dalla sterilizzazione che ha lo scopo di distruggere qualsiasi tipo di microrganismo (patogeni e non). Esistono due metodi di disinfezione (chimica e fisica).

Il metodo più adeguato e di facile utilizzo negli ambienti scolastici a tutt'oggi rimane la disinfezione chimica.

Il disinfettante è una sostanza chimica capace di distruggere i microrganismi patogeni presenti su oggetti, superfici o ambienti.

I requisiti di un buon disinfettante sono:

- possedere un ampio spettro di azione
- non essere tossico
- non essere corrosivo
- non macchiare
- essere di facile applicazione
- essere rapido nell'azione
- essere economico.

I disinfettanti non sono agenti di pulizia, pertanto non aiutano a rimuovere lo sporco, sono inattivati dai residui di materiali organici, quindi vanno utilizzati su superfici già pulite e asciutte.

I disinfettanti chimici sono:

- composti a base di iodio
- composti a base di aldeidi
- composti a base di alcoli
- composti a base di acqua ossigenata
- composti a base di biguanidi
- composti a base di tensioattivi (es. derivati dell'ammonio quaternario)
- composti a base di cloro (es. ipoclorito di sodio).

Tutte le sostanze sopraelencate hanno caratteristiche diverse e diverso è il loro utilizzo: dall'impiego per strumenti chirurgici, diagnostici, per la disinfezione della cute, ecc.

Negli ambienti scolastici i disinfettanti chimici più indicati sono i composti a base di cloro, in particolare l'ipoclorito di sodio disponibile in commercio con il nome di varechina o candeggina.

La varechina o candeggina è di uso comune e molto economica, contiene ipoclorito di sodio al 5%.

Per la disinfezione in ambiente scolastico è indicata la soluzione di ipoclorito allo 0,5% che equivale a 1 parte di varechina e 9 parti di acqua (es. diluire 1 litro di varechina in 9 litri di acqua.)

- per la diluizione usare acqua fredda
- la soluzione va preparata poco prima dell'uso perché si inattiva nel tempo
- non deve essere usato su oggetti o superfici metalliche perché corrosivo.
- il prodotto concentrato è irritante: durante l'impiego indossare i guanti e proteggere gli occhi
- il prodotto è sensibile alla luce, va conservato quindi nella confezione originale (recipiente opaco e ben chiuso).

Per la disinfezione di pareti lavabili, sanitari e pavimenti lasciare agire la soluzione per almeno due minuti, per il materiale che si immerge il contatto deve essere di 30 minuti.

DISINFESTAZIONE

Si intende l'eliminazione dall'ambiente di animali (insetti e roditori) che rappresentano una seria minaccia alla salute pubblica, in quanto possono trasmettere microrganismi potenziali vettori di malattie.

Tale procedura deve essere effettuata attraverso l'uso di insetticidi e topicidi ove e quando necessario, ed esclusivamente da persone esperte.

In ogni caso gli operatori devono essere addestrati a riconoscere una infestazione in modo da poter avvisare in tempo utile gli addetti alla disinfestazione.

E' estremamente importante in questo campo adottare misure di prevenzione di semplice applicazione, le più comuni misure preventive sono:

- protezione delle finestre con reticelle
- pozzetti di scarico dotati di griglie a maglie fini che impediscono il passaggio della blatta orientalis (scarafaggio) e altri parassiti derivanti dal sistema fognario
- porte esterne a chiusura ermetica in modo tale da impedire che insetti passino attraverso eventuali fissurazioni
- chiusura di eventuali buchi sulle pareti interne ed esterne per impedire l'annidamento dei parassiti nell'edificio
- raccolta dei rifiuti in contenitori chiusi (in particolare dei residui organici).

AVVERTENZE GENERALI

Tutti i prodotti che si utilizzano per la sanificazione devono essere conservati nei loro contenitori di origine ben chiusi per evitare la loro contaminazione e che vengano confusi con prodotti innocui ed eventualmente ingeriti.

Non associare più sostanze al momento dell'uso perché la miscela potrebbe risultare tossica (esalazioni o fumi) e non più attiva.

Devono essere utilizzati seguendo le indicazioni riportate in etichetta: rispettando le diluizioni, la temperatura e la durezza dell'acqua, il tempo di preparazione e di azione del prodotto.

Tutti i prodotti per la sanificazione devono essere conservati in spazi idonei lontano dalla portata dei bambini.



Strumenti

E' auspicabile utilizzare il più possibile materiale monouso, in alternativa va posta molta attenzione alla manutenzione e uso degli strumenti.

Attrezzature semplici;

- carrelli completi a due secchi (sistema MOP)
- scope a trapezio con garza monouso
- panni spugna o di tessuto non tessuto monouso
- aste pulivetro
- palette con manico
- sacco portarifiuti
- guanti monouso e di gomma.

NB: non devono essere più usate le spugne in quanto ricettacolo di germi e le scope tradizionali perchè sollevano molta polvere.

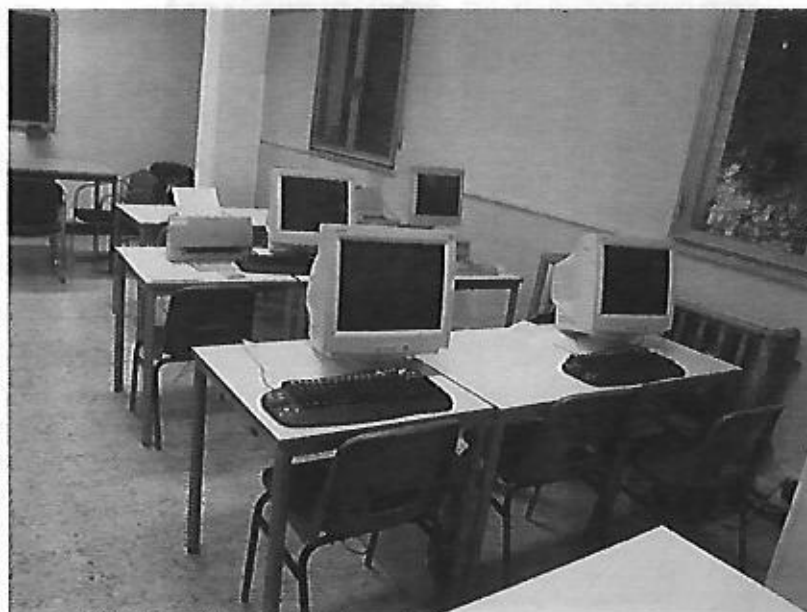


Attrezzature meccaniche:

- aspirapolvere
- macchine lavapavimenti
- macchine detergenti a vapore (centogradi).

Tutti gli strumenti di pulizia compresi gli indumenti indossati dal personale devono essere diversificati a seconda degli ambienti da pulire (può essere utile l'uso di strumenti di diverso colore per ogni ambiente).

Occorre avere a disposizione materiale separato per le cucine, per i bagni e per le restanti aree (aule, uffici, corridoi, ecc.).



Al termine delle operazioni di pulizia è indispensabile lavare accuratamente il materiale e riporlo negli appositi spazi. I panni spugna, le frange ecc. devono essere lavati in idonei locali e conservati asciutti.

Modalità e ordine cronologico delle pulizie

L'ordine cronologico delle operazioni deve essere rispettato per ottenere migliori livelli di pulizia.



E' buona norma non arieggiare le zone durante le attività di pulizia per non creare movimento di polvere che potrà depositarsi sulle superfici pulite, ma prevedere frequenti cambi di aria in altri momenti.

Per asportare la polvere dalle superfici degli arredi è necessario utilizzare il metodo a umido, usando panni monouso o panni precedentemente umidificati con l'aggiunta di sostanza detergente in particolare per le superfici ruvide. Il panno umido deve essere lavato e strizzato frequentemente, in questo modo la polvere aderisce al panno, mentre la superficie rimane leggermente umida ma non bagnata.

Per la spazzatura dei pavimenti, al fine di non sollevare la polvere, è consigliato usare macchine aspirapolvere, scope a trapezio o in nylon rivestite con garze umidificate monouso che devono essere cambiate almeno dopo ogni aula. Le scope devono essere sempre spinte lungo il pavimento in un solo senso, lo sporco deve essere convogliato a brevi tratti in un punto, raccolto con la paletta e versato nel sacco portarifiuti.

Il lavaggio dei pavimenti va effettuato con acqua e detergente seguendo la metodologia del sistema MOP che si compone di un carrello metallico sorretto da quattro ruote piroettanti, da due secchi di colore differente (in genere blu e rosso), da uno strizzatore e da una frangia corredata da un manico. Per utilizzarlo correttamente occorre riempire i due secchi, uno con acqua e detergente, uno con acqua tiepida. Si immerge la frangia pulita nella soluzione detergente quindi si pressa per togliere l'eccesso di soluzione e si procede al lavaggio dei pavimenti, risciacquando frequentemente nell'acqua tiepida allo scopo di mantenere la soluzione detergente più pulita possibile.

Dopo la pulizia di ogni aula è raccomandato il cambio delle soluzioni contenute nei secchi di colore differente. Il procedimento per un corretto lavaggio del pavimento prevede di iniziare dalle zone intorno alle pareti, si suggerisce di dividere idealmente la superficie in parti di circa quattro metri quadrati, partendo dal punto più lontano dall'ingresso passando la frangia sul pavimento con movimenti "ad esse", arretrando verso la porta al fine di non calpestare la superficie già detersa. Il sistema MOP a differenza del tradizionale straccio consente una maggiore praticità, una pulizia più efficace e un livello di igiene e sicurezza più elevato per l'operatore, in quanto si riduce il rischio di allergie da contatto.



Periodicità delle pulizie

La pulizia dei locali nelle comunità infantili si divide in giornaliera, periodica e straordinaria. Si diversifica a seconda degli spazi da pulire e del grado di scuola (nido, materna, elementare, ecc.).

Pulizia giornaliera

I locali da pulire giornalmente sono: aule e sezioni, corridoi, uffici, servizi igienici, palestre, locali mensa, cucine e dispense.

- rimozione della polvere dalle superfici, dagli arredi, dai pavimenti e dai tappeti lavabili con le modalità precedentemente descritte
- detersione delle superfici lavabili, di tappeti, di tavoli e piani di lavoro
- detersione dei pavimenti con il sistema MOP
- detersione e disinfezione dei servizi igienici.



SERVIZI IGIENICI

- Effettuare le pulizie dopo i momenti di uso collettivo (ricreazione e pranzo) e al bisogno
- è' consigliato l'uso di detergente cremoso microabrasivo a liberazione di cloro
- il personale deve indossare sempre i guanti monouso o di gomma
- tutti gli strumenti vanno utilizzati solo per questo ambiente.



DETERSIONE

- pavimenti: rimozione dello sporco con scopa e garza monouso + detersione
- pareti piastrellate, lavabi, rubinetteria, catenelle, pulsanti, porte, maniglie e dispensatori di sapone e salviette: detersione con pannospugna e risciacquo
- water: detersione delle pareti interne con detergente e spazzolino, rimozione di eventuale sostanze organiche e pulizia delle pareti esterne con materiale monouso e detergente.

DISINFEZIONE

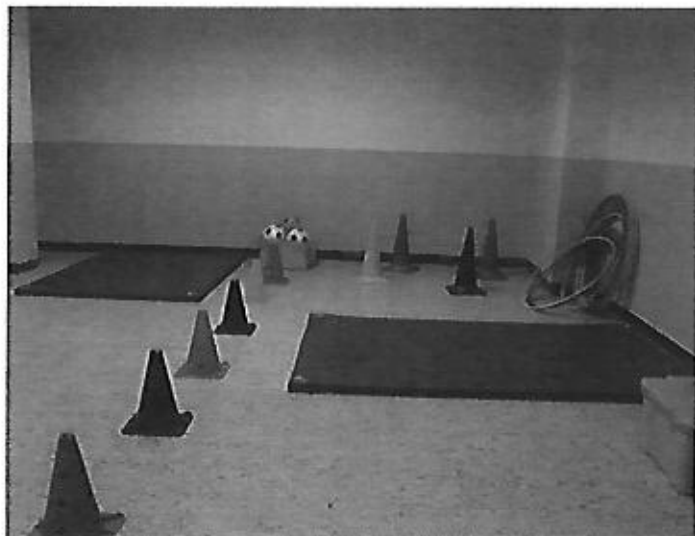
E' opportuno che la pulizia quotidiana sia seguita dalla disinfezione, utilizzando ipoclorito di sodio in soluzione allo 0,5% su:

- pavimenti dei locali WC
- corda/pulsante dello sciacquone
- maniglia della porta
- sanitari
- rubinetteria
- pulsante erogatore di sapone.



PALESTRE

Meritano un'attenzione particolare perché sono spazi comuni dove ruotano intere classi di bambini durante tutta la mattinata ed inoltre vengono utilizzati durante il pomeriggio e la sera per le attività sportive di gruppi extrascolastici.



L'alto numero di persone che frequentano questo ambiente, compresi gli adulti, può aumentare la possibilità di diffusione di malattie non solo batteriche e virali, ma anche parassitarie come pidocchi e scabbia. Per questo è indispensabile osservare scrupolosamente le norme di sanitizzazione degli ambienti: palestra, spogliatoi e servizi igienici.

E' importante arrieggiare i locali alla fine di ogni ora di attività, ed organizzare gli spogliatoi in modo tale che i ragazzi possano riporre gli indumenti negli appositi attaccapanni.

Considerato l'utilizzo della palestra anche da parte di gruppi extrascolastici, sarà necessario provvedere alla pulizia alla fine dell'attività sportiva del mattino e dopo l'uso da parte di società sportive esterne.

LOCALI MENSA

Per questa tipologia di locali valgono le regole delle pulizie giornaliere, nel caso in cui vengano utilizzati come refettorio la sezione, l'aula o spazi adibiti ad altre attività, è necessario provvedere alla rimozione dei residui di materiale estraneo dal pavimento e ad una accurata detersione dei tavoli prima di procedere all'apparecchiatura per il pasto.



CUCINA E DISPENSE

In cucina è estremamente importante prestare la massima attenzione ad una corretta igiene della persona, dell'ambiente, delle attrezzature e degli alimenti al fine di impedire la comparsa di malattie trasmesse da alimenti contaminati da microrganismi patogeni.

E' necessario limitare l'accesso ai locali di cucina e di dispensa durante la preparazione dei pasti ai bambini e al personale non addetto.

La pulizia della cucina e della dispensa deve essere effettuata con la seguente periodicità:

- quotidianamente e al bisogno: piani di lavoro, lavabi, impianti di cottura, attrezzature, strumenti, recipienti dei rifiuti, pavimenti e servizi igienici degli operatori di cucina; per il lavaggio delle stoviglie è necessario l'utilizzo di lavastoviglie o in alternativa l'uso di materiale a perdere
- settimanalmente: apparecchiature frigorifere, cappe aspiranti e pareti lavabili
- mensilmente: dispensa dopo avere spostato le derrate, finestre e infissi, porte, lampadari, armadi, scarichi, aree esterne della cucina.

Fasi di sanificazione in cucina:

- rimozione manuale dello sporco grossolano
- detersione della superficie con un detergente idoneo
- risciacquo con l'acqua calda 55-60 °C
- disinfezione con prodotto idoneo rispettando dosi e tempi di azione (es. l'utilizzo del cloro in soluzione allo 0,5% è indicato per pavimenti e pareti, se ne sconsiglia l'uso sui piani di lavoro in acciaio inossidabile perché ha un effetto corrosivo, è invece indicato il composto a base di ammonio quaternario)
- è di fondamentale importanza rispettare diluizioni e tempi di contatto riportati in etichetta per ogni disinfettante di uso specifico
- risciacquo con acqua calda.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti è uno degli anelli più importanti nella catena di trasmissione dei microrganismi patogeni, a tal riguardo è estremamente importante la formazione igienico-sanitaria degli operatori nel campo della ristorazione collettiva.

La sicurezza igienico sanitaria della cucina viene inoltre garantita dalla stesura e l'applicazione del piano di autocontrollo specifico per ogni struttura previsto dal D.L.vo 26.05.1997 n° 155.



Pulizia periodica

- Ogni settimana e al bisogno detersione delle porte
- ogni trenta giorni detersione di finestre, termosifoni, lampadari, armadi, cattedre, sedie e banchi
- ogni tre-quattro mesi detersione delle pareti lavabili
- pulire e mantenere le tende di materiale ignifugo come riportato nella scheda informativa.



Pulizia straordinaria

Deve essere effettuata:

- prima dell'apertura dell'anno scolastico
- dopo l'utilizzo dell'edificio scolastico come sede di seggio elettorale
- in caso di intrusione con scasso da parte di estranei nei locali della scuola
- dopo interventi di infestazione per la presenza di topi, mosche, scarafaggi, ecc.

In questi casi dopo avere eseguito le operazioni di detersione è necessario disinfettare passando sulle superfici e sui pavimenti uno straccio imbevuto di soluzione di ipoclorito di sodio allo 0.5%.

IMPORTANTE

Se durante la giornata, in un qualsiasi ambiente, il pavimento, le superfici, i giochi vengono imbrattati da materiale organico (vomito, feci o sangue) evitare che i bambini ne vengano a contatto e procedere nel seguente modo:

1. indossare i guanti monouso
2. rimuovere il materiale organico con carta asciugatutto
3. riporlo in un sacco portarifiuti, chiuderlo e allontanarlo negli appositi raccoglitori
4. detergere il pavimento e/o le superfici interessate
5. risciacquare
6. disinfettare con ipoclorito di sodio allo 0,5%.

IGIENE DELLA PERSONA

Il personale addetto all'assistenza dei minori della prima e seconda infanzia (0-5 anni) deve porre molta attenzione alla propria igiene e a quella dei piccoli a lui affidati.



Nelle sezioni 0-2 anni ove il contagio oro-fecale è più facile e più frequente, il personale si deve attenere scrupolosamente alle seguenti indicazioni:

- **lavarsi accuratamente le mani:**
 - dopo l'utilizzo del WC
 - prima e dopo aver servito il pasto ai bambini
 - dopo avere eseguito le operazioni di pulizia dei bambini
 - dopo ogni cambio di attività e in tutte le occasioni che lo richiedono
- per la pulizia dei genitali dei bambini indossare sempre i guanti monouso e utilizzare salviette monouso per l'asciugatura della cute
- l'utilizzo dei guanti non sostituisce il lavaggio delle mani
- nei bambini incontinenti utilizzare esclusivamente pannolini-mutandine monouso
- lavare le mani dei bambini più piccoli e avviare i più grandicelli a tale pratica in tutte le occasioni che lo richiedono (prima e dopo il pasto, dopo l'uso del WC e dopo l'utilizzo di materiale didattico con imbrattamento delle mani)
- è consigliato sia per l'adulto che per il bambino mantenere le unghie delle mani corte perché gli spazi sottoungueali possono raccogliere un'alta concentrazione batterica
- nella scuola dell'infanzia è bene evitare l'uso di anelli, bracciali, ecc., durante l'attività scolastica perché ricettacolo di germi
- le calzature del personale della scuola dell'infanzia devono essere di uso esclusivo della struttura.

Area interna

- Aprire frequentemente le finestre per un opportuno ricambio d'aria
- utilizzare solo tappeti in materiale plastico lavabile a superficie liscia
- gli arredi per l'attività ludica es. divanetti, cuscini, materassini devono essere rivestiti in materiale plastico lavabile
- I giochi devono essere in materiale plastico lavabile (non utilizzare giochi in tessuto o pelouche)



- è indispensabile che i giochi utilizzati frequentemente da bambini di età da 0 a 3 anni siano lavati e disinfettati giornalmente. I giocattoli usati da bambini più grandi devono essere lavati settimanalmente; se i materiali lo consentono è consigliabile la detersione in lavastoviglie
- si raccomanda di limitare l'utilizzo di indumenti e accessori per l'attività ludica di "travestimento", e comunque dopo il loro uso vanno sottoposti ad accurato lavaggio
- i servizi igienici dei minori e del personale devono essere dotati di carta igienica, sapone liquido e asciugamani a perdere. La struttura scolastica deve essere fornita anche di bicchieri monouso utilizzabili da parte dei bambini
- negli asili nido e nelle strutture dove vengono utilizzati i fasciatoi devono essere presenti i lenzuolini e gli asciugamani di carta a perdere e i guanti monouso
- per lo smaltimento dei pannolini occorre utilizzare un sacchetto di nylon inserito in un contenitore portarifiuti chiuso, con comando a pedale.



Area esterna

- Utilizzare gli zerbini in entrata, preferibilmente in rete metallica o in materiale plastico a maglia larga, per limitare l'apporto dall'esterno tramite la suola delle calzature di sporcizia e materiale organico (sono da evitare gli zerbini a spazzola)
- per il mantenimento dell'igiene nell'ambiente scolastico è necessario evitare l'accesso di animali come cani, gatti, roditori, insetti, ecc. all'interno dell'edificio e nel giardino della scuola, a tal fine è importante non abbandonare i residui dei cibi nell'area esterna della struttura



- la recinzione deve essere integra e il cancelli chiusi per evitare l'accesso di animali domestici e persone estranee alla scuola
- l'area esterna deve essere mantenuta sgombra da rifiuti, priva di escrementi di animali e corpi estranei pericolosi (siringhe, chiodi, vetri, ecc.)
- è importante mantenere il manto erboso rasato
- verificare e segnalare la presenza di piante velenose, in attesa della loro sostituzione mantenere un alto livello di controllo dei bambini al momento del gioco
- le sabbiere, ove presenti, devono essere coperte durante le ore notturne, la sabbia deve essere rimossa e rastrellata frequentemente e cambiata almeno una volta all'anno.

BIBLIOGRAFIA

- American Academy of Pediatrics "Red Book 2003" XXVI Rapporto del Comitato sulle Malattie Infettive Pacini Editore
- Centro Antiveleni di Milano - Niguarda, Centro Antiveleni di Roma - Policlinico Gemelli, Stazione Sperimentale per le Industrie degli Oli e dei Grassi
- "Prodotti per la pulizia e manutenzione della casa, disinfettanti e disinfestanti - sicurezza nell'uso domestico" 1994
- Centro Antiveleni di Milano - Niguarda, Stazione Sperimentale per le Industrie degli Oli e dei Grassi
- "I detersivi e i coadiuvanti di lavaggio - sicurezza nell'uso domestico"
- F. Novaco L. Droghini "Guida all'antisepsi e alla disinfezione in ambito sanitario" Assessorato alla Sanità Regione Emilia Romagna Bologna 1996
- Azienda Unità Sanitaria Locale di Ravenna "Sorveglianza Sanitaria nelle Comunità Infantili e Scolastiche" 1997
- Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia - Dipartimento di Sanità Pubblica "Pulizia e Disinfezione negli ambienti scolastici" 2003
- Azienda Unità Sanitaria Locale di Cesena "Misure di profilassi per prevenire la diffusione delle infezioni nelle collettività e criteri generali per la frequenza in comunità di bambini con bisogni speciali"
- Regione Emilia Romagna "Circolare n° 21" del 24.11.1999
- Regione Emilia Romagna "Circolare n° 18" del 09.10.2003

SI RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE:

Tecnici della prevenzione Dipartimento Sanità Pubblica
U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Mara Asciano - Medico Pediatra Dipartimento Cure Primarie Riccione
M.O. Pediatria di Comunità

Pubblica Istruzione Comune di Riccione
Direzione scuole Karis Foundation Riccione

Copia del materiale può essere richiesto a:

M.O. Pediatria di Comunità Rimini- Riccione tel 0541/707365 -698715
Dipartimento Sanità Pubblica tel. 0541/707218