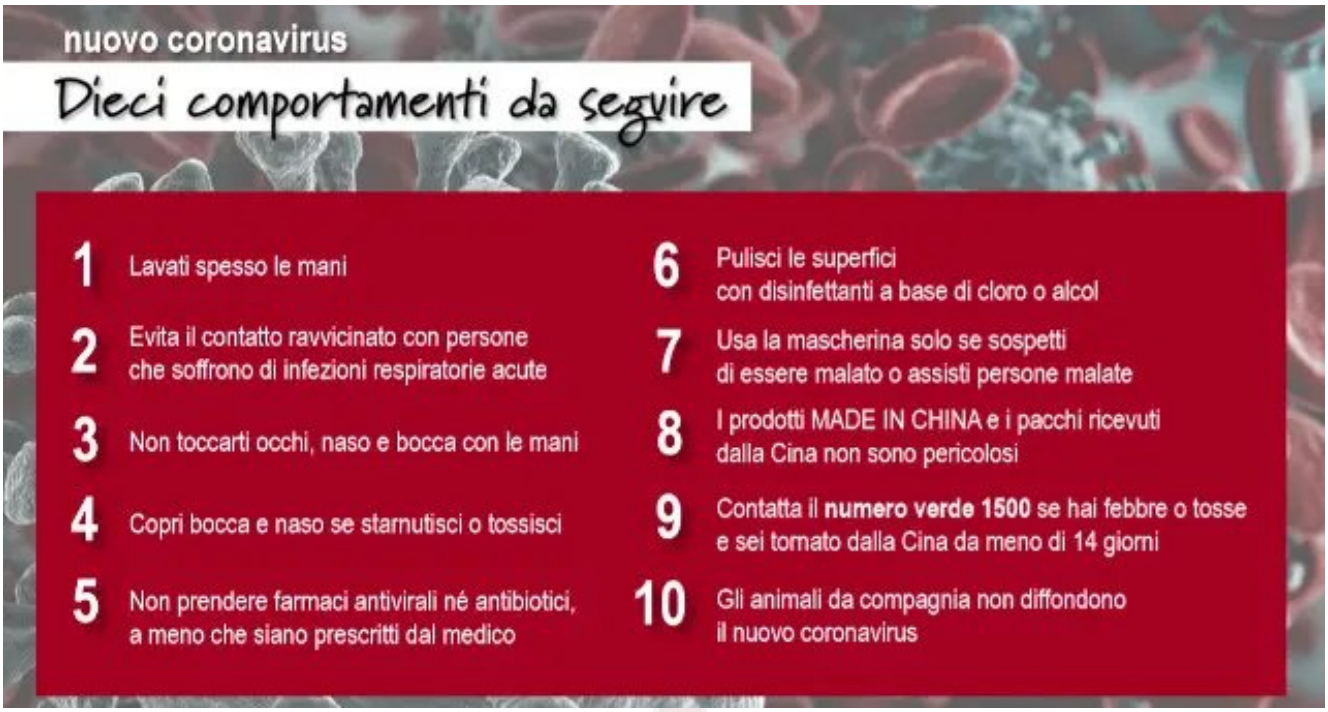
Coronavirus: igienisti, in locali termometri e filtri per aria.

Data: 5 dicembre 2020 | Autore: Redazione



Coronavirus: igienisti, in locali termometri e filtri per aria. Decalogo della SItI per riaprire in sicurezza bar e ristoranti **ROMA, 12 MAG**- Misurare la temperatura del personale a ogni inizio turno, preferire salviette di carta al posto di aria calda per asciugare le mani e prevedere filtri adatti qualora sia necessario l'uso di condizionatori.

Sono alcuni dei punti previsti nel decalogo predisposto dalla Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica (SItI) per la riapertura di bar, ristoranti, pub e simili, che non sostituiscono, ma si aggiungono a quelle previste dal documento Inail-Iss diffuso oggi.

"La SItI - afferma il presidente Italo Angelillo - ritiene necessario fornire semplici ed utili indicazioni, non sostitutive delle norme statali e regionali, per minimizzare il rischio di contagio in ambienti potenzialmente promiscui".

Oltre a rendere disponibile gel disinfettante, all'ingresso del locale, la SItI consiglia di dotare i servizi igienici di sapone liquido e salviette di carta, mentre "gli asciugamani a getto d'aria non sono consigliati". Va favorito il ricambio d'aria nei locali tenendo aperte il più possibile porte e finestre mentre "non è indicato utilizzare impianti di condizionamento per rinfrescare". Qualora sia necessario usare i condizionatori, "vanno applicati filtri in grado di trattenere le particelle virali di cui andrà garantita la regolare manutenzione".

E, naturalmente, si consiglia di aumentare la disponibilità di posti a sedere all'aperto. Oltre alle norme igieniche, come l'uso di mascherina chirurgica e guanti monouso da sostituire dopo ogni servizio o dopo l'uso del telefono e dei servizi igienici, il vademecum SItI prevede cartelli per informare i clienti della necessità di "indossare la mascherina nei locali, tranne che per il tempo strettamente necessario per le consumazioni".

È utile poi prevedere segnaletiche per distinguere i percorsi per la fila alla cassa o al bagno e prevedere corsie differenziate per l'entrata e l'uscita. Occorre, infine, misurare la temperatura al personale all'inizio del turno di lavoro non consentendo l'ingresso in presenza di febbre superiore a 37,5 gradi.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/coronavirus-igienisti-locali-termometri-e-filtri-aria/121187