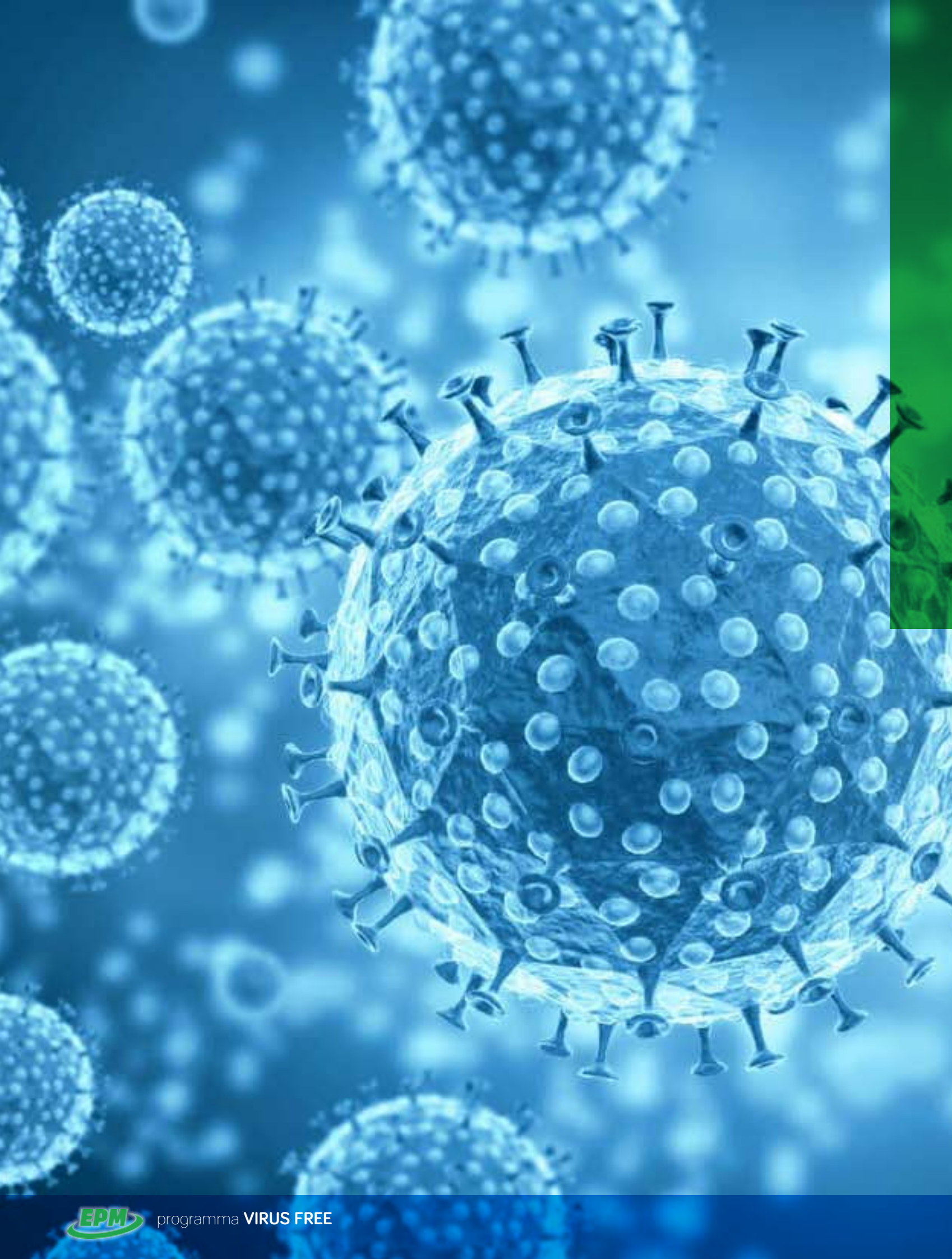




programma  
**VIRUS FREE**



**Affiancare le aziende nella gestione dei rischi legati al Covid-19** sia con soluzioni legate alla sanificazione degli ambienti che con l'introduzione di procedure create su misura dei clienti. Nasce con questo approccio **Virusfree** il programma di E.P.M. a supporto della riapertura delle aziende in linea con il **“Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro”** sottoscritto dalle parti sociali il 24 aprile.

**Virusfree** è un programma articolato che parte dall'analisi dei rischi nelle aziende e dalla definizione del piano di attività che vedrà sia le attività che l'azienda commissionerà ad EPM che l'introduzione di policies e buone prassi da realizzare in azienda per tutelare la salute.

**Per i nostri clienti la tutela della salute dei dipendenti è sempre stata una priorità ed oggi lo è ancora di più.**

Ogni azienda ha fattori di rischio diversi e i nostri tecnici identificano per ogni azienda la modalità giusta per abbattere la carica batterica.

Il programma, laddove richiesto dall'azienda, prevede anche la partecipazione dei tecnici di E.P.M. nei Comitati di coordinamento legati al Covid-19 per aggiornare le procedure, il controllo e la sanificazione di tutti i potenziali vettori di rischio.

L'azienda è certificata Emas (Eco-Management and Audit Scheme), il sistema comunitario di ecogestione e audit a cui possono aderire volontariamente le imprese e le organizzazioni, sia pubbliche che private, aventi sede nel territorio della Comunità Europea o al di fuori di esso, che desiderano impegnarsi nel valutare e migliorare la propria efficienza ambientale..

## L'EMERGENZA COVID-19

L'emergenza Covid-19 l'abbiamo conosciuta e affrontata dall'inizio in alcuni dei principali ospedali e nei quali oggi lavorano più di **1.000 nostri collaboratori** dei **2.500** del gruppo.

**Lavoriamo da sempre nella sanificazione sia negli ospedali nei reparti ad alto rischio che nelle multinazionali** da sempre attente ai rischi derivanti da virus e batteri e dallo scoppio dell'emergenza Covid-19 **abbiamo implementato l'offerta** in modo da essere sempre più vicini ai clienti.

Oggi anche le Pmi guardano al mondo della sanificazione con attenzione e ci chiedono supporto per tutelare il loro personale e la continuità operativa.



## IL CONTESTO NORMATIVO

In queste settimane si è sviluppata un'articolata giurisprudenza sul **Covid-19** e i rischi per le aziende. In quest'ottica EPM consiglia alle imprese di coinvolgere nel Comitato interno che monitora il rischio Covid anche i propri legali e di condividere con loro le scelte.

Tra queste norme indichiamo:

Il Decreto Legge del 17 marzo 2020, n. 18, c.d. Cura Italia, prevede:

tra le misure economiche e non volte a contrastare il propagarsi del Coronavirus un credito d'imposta finalizzato alla sanificazione degli ambienti di lavoro;

E il Protocollo firmato il 24 aprile dalle parti sociali alla presenza del Governo prevede che:

### LA SANIFICAZIONE IN AZIENDA: PULIZIA E DISINFEZIONE

- L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago.
- Nel caso di presenza di una persona con Covid-19 all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e disinfezione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione.
- Occorre garantire la pulizia a fine turno e la disinfezione periodica di tastiere, schermi touch, mouse con adeguati detergenti, sia negli uffici, sia nei reparti produttivi.
- L'azienda in ottemperanza alle indicazioni del Ministero della Salute secondo le modalità ritenute più opportune, può organizzare interventi particolari/periodici di pulizia.
- Nelle aree geografiche a maggiore endemia o nelle aziende in cui si sono registrati casi sospetti di Covid-19, in aggiunta alle normali attività di pulizia, è necessario prevedere, alla riapertura, una sanificazione straordinaria degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, ai sensi della circolare 5443 del 22 febbraio 2020.

### LE BUONE PRASSI PER PULIZIA E DISINFEZIONE

**AVVERTENZE:** Una sanificazione ottimale è caratterizzata da:

1. **La pulizia**, ossia quell'operazione che comprende la depolverizzazione e la detergenza degli ambienti;
2. **La disinfezione**, ossia l'operazione di sanitizzazione degli ambienti attraverso l'uso di prodotti disinfettanti utili a ridurre carica batterica e virale negli ambienti.



## COSA DEVONO FARE LE AZIENDE

Le aziende che si avviano alla riapertura devono creare un Comitato di coordinamento legato ai rischi di salute derivanti dal Covid a cui consigliamo di far partecipare chi si occupa di risorse umane, organizzazione e sicurezza aziendale e anche soggetti esterni come i legali e il consulente e il medico del lavoro, e l'azienda che si occupa della sanificazione.

Di seguito le buone prassi da far seguire alle imprese per tutelare i propri dipendenti e la continuità operativa:

- ridurre la presenza dei lavoratori sul luogo di lavoro limitandola alle attività indispensabili alla produzione, assicurando un piano di turnazione dei dipendenti dedicati alla produzione con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti e creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili. Incentivazione dello smart working;
- provvedere a mettere in campo misure tese ad assicurare la salubrità degli ambienti di lavoro e alla fornitura al personale di DPI idonei;
- portare adeguatamente ed efficacemente a conoscenza dei lavoratori interessati dettagliate informazioni sui rischi specifici da coronavirus esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività;
- portare adeguatamente ed efficacemente a conoscenza dei lavoratori interessati dettagliate informazioni sulle misure di prevenzione e protezione previste per effettuare l'intervento lavorativo adottate in relazione alla propria attività;
- verificare e monitorare la completa attuazione delle misure previste ed adottate, aggiornandole ulteriormente e tempestivamente nei casi previsti dalle norme di salute e sicurezza sul lavoro, nonché in seguito all'emanazione di ulteriori disposizioni da parte degli organi nazionali e regionali in merito alla gestione del rischio da esposizione a coronavirus. Laddove necessario, aggiornare la formazione e l'informazione rispetto al rischio biologico e alle misure di prevenzione adottate utilizzando modalità a distanza;
- deve prevedere in tutte le realtà lavorative il contingentamento dell'accesso agli spazi comuni quali mense, spogliatoi, aree fumatori, distributori di bevande e la gestione degli accessi dall'esterno;
- deve assicurare la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago;
- per le attività di formazione, informazione ed addestramento periodico deve provvedere a che sia effettuata con modalità a distanza o rinviata. Andrà valutata nei singoli casi la formazione, l'informazione e l'addestramento dei neo assunti o dei soggetti sottoposti a cambio di mansione utilizzando le modalità a distanza.

Valutare quelli che possono essere interventi strutturali che con costi limitati possono abbassare notevolmente i rischi (ad esempio far diventare tutti i rubinetti dei bagni a pedale o fotocellula).

## INDICAZIONI PER I DIPENDENTI

- **Implementare il corretto lavaggio delle mani costantemente.**
- **Applicare buone norme comportamentali.**
- **Mantenere sempre le distanze di sicurezza dai proprio colleghi.**
- **Evitare aree comuni** (ad es. sale riunioni).
- **Indossare DPI forniti dal datore di lavoro.**
- **Applicare la policy di clean desk** (lasciare la propria scrivania ordinata a fine turno di lavoro).





## aree di interesse

# UFFICI

L'azienda deve assicurare la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali, di tutte le postazioni di lavoro e dei servizi igienici.

### Modalità d'intervento:

- Istituzione del Comitato di Coordinamento;
- Dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuale quali: guanti monouso, mascherine, dotazione di thermoscan ad infrarossi;
- Dotazione di igienizzanti gel per lavaggio accurato delle mani per i dipendenti;
- Sanificazione (Arieggiare i locali; Scopatura ed aspirazione delle pavimentazioni tramite mop monouso pre-impregnati; Spolveratura ad umido delle superfici orizzontali; Spolveratura ad umido delle superfici verticali; Detersione di tutte le superfici orizzontali e verticali; Disinfezione di tutte le superfici verticali e orizzontali diluendo in acqua prodotti a base di ipoclorito di sodio a mezzo di nebulizzatori; qualora non fosse possibile l'utilizzo di nebulizzatori, procedere manualmente tramite l'utilizzo esclusivo di pannetti e mop monouso);
- Controllo e disinfezione di U.T.A. e ventilconvettori;
- Disinfezione settimanale per aerosolizzazione a perossido di idrogeno e solfato d'argento;
- Trattamenti autopulenti: con frequenza annuale, effettuare trattamenti specifici con tecnologie innovative in grado di rendere le superfici composte da qualsiasi tipo di materiale, idrorepellenti. Tale operazione consente di non far depositare alcun contaminante sulla superficie, aumentando di conseguenza gli standard di qualità ed i livelli di igiene di un qualsiasi locale;
- Smaltimento materiale di consumo negli appositi contenitori;
- Controllo qualità: Fornitura al cliente di bioluminometro, strumento tecnologico in grado di valutare la contaminazione microbica presente su superfici orizzontali e verticali, fornendo risultati real time. Il controllo verrà svolto presso il cliente con una cadenza settimanale, così da perseguire l'oggettività del risultato.

### Materiali

- È necessario l'utilizzo di prodotti ecologici per la detersione e di prodotti disinfettanti a base di ipoclorito di sodio
- Concentrarsi principalmente sui seguenti elementi/aree:
  - Interruttori e maniglie (porte e finestre);
  - Pomelli e parti frontali di cassettiere;
  - Scrivanie;
  - Telefoni;
  - Sedie e poltrone;
  - Monitor, pc, tastiere e mouse;
  - Scaffalature e mensole (parti frontali);
  - Servizi igienici (garantire almeno un doppio intervento giornaliero).



aree di interesse

## HOTEL E STRUTTURE RICETTIVE

L'azienda deve assicurare la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali, di tutte le postazioni di lavoro e dei servizi igienici.

### Modalità d'intervento:

- Istituzione del Comitato di Coordinamento;
- Dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuale quali: guanti monouso, mascherine, dotazione di thermoscan ad infrarossi;
- Dotazione di igienizzanti gel per lavaggio accurato delle mani per i dipendenti;
- Sanificazione (Arieggiare i locali; Scopatura ed aspirazione delle pavimentazioni tramite mop monouso pre-impregnati; Spolveratura ad umido delle superfici orizzontali; Spolveratura ad umido delle superfici verticali; Detersione di tutte le superfici orizzontali e verticali; Disinfezione di tutte le superfici verticali e orizzontali diluendo in acqua prodotti a base di ipoclorito di sodio a mezzo di nebulizzatori; qualora non fosse possibile l'utilizzo di nebulizzatori, procedere manualmente tramite l'utilizzo esclusivo di pannetti e mop monouso);
- Controllo e disinfezione di U.T.A. e ventilconvettori;
- Disinfezione settimanale per aerosolizzazione a perossido di idrogeno e solfato d'argento;
- Trattamenti autopulenti: con frequenza annuale, effettuare trattamenti specifici con tecnologie innovative in grado di rendere le superfici composte da qualsiasi tipo di materiale, idrorepellenti. Tale operazione consente di non far depositare alcun contaminante sulla superficie, aumentando di conseguenza gli standard di qualità ed i livelli di igiene di un qualsiasi locale;
- Smaltimento materiale di consumo negli appositi contenitori;
- Controllo qualità: Fornitura al cliente di bioluminometro, strumento tecnologico in grado di valutare la contaminazione microbica presente su superfici orizzontali e verticali, fornendo risultati real time. Il controllo verrà svolto presso il cliente con una cadenza settimanale, così da perseguire l'oggettività del risultato.

### Materiali

- È necessario l'utilizzo di prodotti ecologici per la detersione e di prodotti disinfettanti a base di ipoclorito di sodio.
- Concentrarsi principalmente sui seguenti elementi/aree:
  - Tutte le aree comuni (hall, reception, bar, ristoranti, sale breakfast, servizi igienici, aree relax ecc.) almeno due volte al giorno;
  - Principali punti di contatto (interruttori, maniglie porte, maniglie celle frigo, pulsantiere, pos);
  - Servizi igienici (si consiglia un triplo intervento giornaliero per i servizi aperti al pubblico ed un doppio intervento giornaliero per quelli riservati al personale);
  - Postazioni di lavoro (mouse, tastiere, monitor, case, scrivanie e sedie);
  - Camere ospiti: sanificazione quotidiana dell'intero locale, prestando la massima attenzione ai punti più a rischio: testate del letto, comodini, telecomandi, pomelli e maniglie, interruttori.

## aree di interesse

# GDO Grande Distribuzione Organizzata

L'azienda deve assicurare la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali, di tutte le postazioni di lavoro e dei servizi igienici.

### Modalità d'intervento:

- Istituzione del Comitato di Coordinamento;
- Dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuale quali: guanti monouso, mascherine, dotazione di thermoscan ad infrarossi;
- Dotazione di igienizzanti gel per lavaggio accurato delle mani per i dipendenti;
- Sanificazione (Arieggiare i locali; Scopatura ed aspirazione delle pavimentazioni tramite mop monouso pre-impregnati; Spolveratura ad umido delle superfici orizzontali; Spolveratura ad umido delle superfici verticali; Detersione di tutte le superfici orizzontali e verticali; Disinfezione di tutte le superfici verticali e orizzontali diluendo in acqua prodotti a base di ipoclorito di sodio a mezzo di nebulizzatori; qualora non fosse possibile l'utilizzo di nebulizzatori, procedere manualmente tramite l'utilizzo esclusivo di pannetti e mop monouso);
- Controllo e disinfezione di U.T.A. e ventilconvettori;
- Disinfezione settimanale per aerosolizzazione a perossido di idrogeno e solfato d'argento;
- Trattamenti autopulenti: con frequenza annuale, effettuare trattamenti specifici con tecnologie innovative in grado di rendere le superfici composte da qualsiasi tipo di materiale, idrorepellenti. Tale operazione consente di non far depositare alcun contaminante sulla superficie, aumentando di conseguenza gli standard di qualità ed i livelli di igiene di un qualsiasi locale;
- Smaltimento materiale di consumo negli appositi contenitori;
- Controllo qualità: Fornitura al cliente di bioluminometro, strumento tecnologico in grado di valutare la contaminazione microbica presente su superfici orizzontali e verticali, fornendo risultati real time. Il controllo verrà svolto presso il cliente con una cadenza settimanale, così da perseguire l'oggettività del risultato.

### Materiali

- È necessario l'utilizzo di prodotti ecologici per la detersione e di prodotti disinfettanti a base di ipoclorito di sodio.
- Concentrarsi principalmente sui seguenti elementi/aree:
  - Carrelli e scaffali (parte frontale);
  - Bilance;
  - Principali punti di contatto (interruttori, maniglie porte, maniglie celle frigo);
  - Banconi surgelati e banconi gastronomia;
  - Postazioni casse;
  - Servizi igienici (si consiglia un triplo intervento giornaliero per i servizi aperti al pubblico ed un doppio intervento giornaliero per quelli riservati al personale);
  - Se presenti uffici: postazioni di lavoro (mouse, tastiere, monitor, case, scrivanie e sedie).



## CERTIFICATO **VIRUS FREE**

EPM certificherà tutte le aziende e le imprese che seguiranno le indicazioni ed i protocolli sopracitati con il marchio **Virus Free**.

Il marchio sarà contraddistinto da tre stelle, le quali verranno assegnate sulla base dei seguenti principi:

**N. 1 stella** nel caso in cui l'impresa si impegna a dotare i propri dipendenti dei DPI specifici ed adotta le procedure di sanificazione sopra citate;

**N. 2 stelle** nel caso in cui l'impresa si impegna a dotare i propri dipendenti dei DPI specifici ed adotta le procedure di sanificazione sopra citate e ad istituire un Comitato di Coordinamento;

**N. 3 stelle** nel caso in cui l'impresa si impegna a dotare i propri dipendenti dei DPI specifici ed adotta le procedure di sanificazione sopra citate e ad istituire un Comitato di Coordinamento, garantendo inoltre una disinfezione settimanale a perossido di idrogeno e/o con macchinari di ultima generazione. L'impresa dovrà inoltre attivare il sistema di controllo e monitoraggio della qualità.







**Sede legale**

Via Roma, 32  
29017 Fiorenzuola D'Arda (PC)

**Sede operativa**

Via G.Porzio  
CDN Isola A2  
80143 Napoli

Telefono  
+39-081-7877098

Email  
[info@epmservizi.it](mailto:info@epmservizi.it)

[www.epmservizi.it](http://www.epmservizi.it)

