

S. Cesario S.P. (MO) lì 01/04/2020

Spett.le Azienda

OGGETTO: CERTIFICAZIONE DI SALUBRITA' E IGIENE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO PRIMA DELLA RIPARTENZA DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE A ULTERIORE GARANZIA DELLA SALUTE DEI LAVORATORI

Stante la situazione senza precedenti, valutata la essenzialità della nostra attività lavorativa a livello preventivo della sicurezza ed igiene degli ambienti di lavoro, restiamo a fianco a Voi, guardando al futuro e mettendo a disposizione la nostra professionalità con un servizio volto certificare e dare evidenza al vostro personale della salubrità, qualità e igiene dell'ambiente di lavoro per contenere la diffusione del virus alla ripartenza delle attività produttive.

Il numero di microrganismi con cui si viene a contatto negli ambienti indoor è estremamente vario ed elevato. A livello Europeo un gruppo di lavoro ha formulato una proposta orientativa di soglia di contaminazione microbiologica che consente di valutare la qualità degli ambienti indoor.

La proposta di certificazione di **salubrità dell'ambiente indoor** prima della ripartenza delle attività produttive, oltre a costituire, o, a integrare la valutazione del rischio biologico per le aziende, avvalga la salubrità degli ambienti (uffici, aree reception, spedizioni, spogliatoi, mense ecc.) sulla base di certificazioni effettuate da un pool di esperti tra cui tecnici impiantistici e della sicurezza negli ambienti di lavoro, tecnici di laboratorio e medici del lavoro, in grado di identificare la presenza di cariche batteriche, muffe e altri microrganismi negli ambienti e sulle superfici, valutare la correttezza di funzionamento e di disinfezione degli impianti di climatizzazione e le procedure di pulizia degli ambienti.

Le valutazioni consistono in:

- Campionamenti di **bioaerosol dell'aria** con l'obiettivo di determinare la presenza di batteri, e miceti mediante l'impiego di campionatori passivi per verificare la concentrazione di microrganismi presenti nell'aria espresse attraverso il numero di colonie cresciute (UFC/m³) da confrontare con i limiti di riferimento per l'inquinamento indoor di cui alla Comunità Europea.
- Campionamenti sulle **superfici** che possono costituire un substrato ideale per la presenza potenziale di elementi nutritivi in grado di supportare e favorire lo sviluppo della flora microbica che si viene a depositare con modalità di contatto diretto e/o attraverso l'aria. Il campionamento delle superfici è importante per conoscere il fall-out microbico ovvero quella componente batterica e fungina presente nel bioaerosol che va a depositarsi quando i ricambi d'aria sono scarsi o assenti. L'analisi effettuata sulle superfici avviene con metodo microbiologico ed è riferito al metodo del tampone imbevuto con soluzione sterile che viene strofinato sulla superficie da testare e sottoposta a successiva analisi.
- Campionamenti della **matrice acquosa idrosanitaria** dei lavabi quale fonte di frequente utilizzo per il lavaggio delle mani, ma non solo, per verificare la presenza e la concentrazione di legionella al fine di prevenire la legionellosi come forma di polmonite causata da batteri presenti nelle condotte di acqua calda e fredda nonché nelle torri di raffreddamento e nell'acqua di condensa dei condizionatori.

A valle dei risultati ottenuti sarà fornita relazione tecnica specialistica completa di analisi, confronto con i limiti normativi e specifiche indicazioni circa le procedure sulla sicurezza dei lavoratori da adottare:

- sulla ventilazione dei locali e la disinfezione degli impianti di climatizzazione,
- la igienizzazione delle superfici, e la disinfezione dei locali idonee ad abbattere i batteri;
- la sanificazione completa degli ambienti di lavoro e degli impianti idrico-sanitari qualora necessaria.

Per eventuali informazioni potete contattare il Sig. Gianluca Savigni ai seguenti recapiti

- uffici LST SERVIZI S.r.l. Tel 059/930110;
- Cellulare 335/6412883;
- E-mail: gianluca.savigni@lstservizi.com

L.S.T. SERVIZI SRL
Via Modenese, 314/B
41018 San Cesario sul Panaro (MO)
P.IVA 03685660361

