

RA 1: *Svolgere le attività di pulizia nel rispetto delle procedure previste e delle condizioni di igiene e sicurezza, approntando l'equipaggiamento e riordinando gli spazi*

1 – Approntamento cantiere

1.2 – Sopraluogo e indicazioni operative

Contribuire, se preposto, a ispezionare l'area di pulizia per caratterizzare l'intervento, compresi approvvigionamenti di acqua ed energia

1.1 – Predisposizione operativa

Ispezionare l'area, provvedere all'approvvigionamento di attrezzature e prodotti necessari al cantiere, individuazione del/i vano/i di stoccaggio di prodotti e attrezzature.

2 – Pulizie ambienti

2.5 – Ambienti e trattamenti speciali

Realizzare interventi di pulizia in ambiti industriali, pulitura di pannelli termici e fotovoltaici, ispezione e pulizia canalizzazioni aeree.

2.4 – Interventi periodici / straordinari

Realizzare interventi di pulizia straordinari (deceratura, ceratura, lucidatura) utilizzando prodotti e attrezzature specifiche.

2.3 – Vetri e finestre

Pulire superfici trasparenti e/o specchi utilizzando prodotti e tecniche specifiche anche mediante l'ausilio di prolunghie telescopiche, scale, trabattelli, piattaforme elevatrici da parte di personale adeguatamente formato e ditta.

2.2 – Superfici e arredi

Spolverare/pulire arredi, attrezzature e pareti utilizzando specifici prodotti (detergenti, antipolvere, sgrassanti, disincrostanti, decalcificanti) a seconda della tipologia di sporco e superfici da trattare (legno, acciaio, marmo).

2.1 – Pavimenti

Dopo aver ridotto gli ostacoli, anche tramite spostamenti di arredi ed attrezzature, rimuovere la polvere, lo sporco e procedere con la pulizia del pavimento utilizzando adeguati prodotti e attrezzature.

3 – Riordino spazi e conferimento rifiuti

3.2 – Gestione rifiuti, riordino ambienti

Pulire le attrezzature e gli strumenti utilizzati rimuovendo lo sporco accumulato ricollocando materiali e attrezzi negli appositi spazi secondo procedure e indicazioni fornite; Manipolare e conferire in sicurezza rifiuti urbani e speciali, secondo le procedure previste; risistemare arredi ed attrezzature eventualmente spostate, aerare i locali

4 – Monitoraggio e reportistica

4.2 – Monitoraggio

Monitorare il livello di consumo dei prodotti, anomalie nelle attrezzature e dei principali macchinari utilizzati, criticità intervenute con la committenza, segnalando le esigenze di rifornimento e/o gli interventi di manutenzione necessari.

4.1 – RegISTRAZIONI di lavoro

Usare strumenti di documentazione/verifica delle attività di controllo in processo e di risultato mediante la compilazione di specifiche schede e/o check list di controllo.

RA 2: *Compiere interventi di disinfestazione, nel rispetto delle procedure previste e delle condizioni di igiene e sicurezza, individuando le tecniche, le attrezzature ed i prodotti funzionali agli organismi bersaglio*

1 –Approntamento cantiere

2 –Disinfestazione di insetti nocivi

3 –Disinfestazione di topi e ratti

4 – Produzione di Reportistica

1.2 – Sopraluogo e indicazioni operative

Contribuire, se preposto, a ispezionare l'area di intervento per limitare gli organismi bersaglio e definire un adeguato piano di intervento.

2.4 – Spruzzatori / irroratrici

Utilizzare strumenti meccanici contenenti formulati insetticidi da distribuire presso aree esterne di grandi dimensioni e zone interne difficili da trattare.

2.3 – Nebbie / fumi

Utilizzare apparecchiature con produzione di nebbie (Termonebioggeni) e/o fumi (fumiganti) per la disinfestazione di locali e spazi chiusi in ambienti civili e/o industriali.

2.2 – Trappole collanti / luce uv

Posizionare strisce e/o piastre collanti in ambienti interni a rischio e/o sensibili (es. cucine), monitorando e verificando i risultati.

2.1 – Pistole erogatrici

Utilizzare gel e spray ad azione insetticida per trattare aree interne sensibili monitorando e verificando i risultati.

3.4 – Erogatori di sicurezza

Posizionare, secondo mappature e recinti definiti, esche rodenticide (es. adescanti alimentari, bio marcatori, sostanze anti-coagulanti) monitorando e verificando i risultati.

3.3 – Trappola a cattura multipla

Posizionare e caricare correttamente macchine con esche ecologiche rimuovendo periodicamente le carcasse dei roditori.

3.2 – Trappole meccaniche

Posizionare, negli spazi indicati dal piano di intervento, trappole multiple a cattura meccanica monitorando e verificando i risultati.

3.1 – Trappole collanti

Posizionare, negli spazi indicati dal piano di intervento, trappole multiple con cartoncini incollanti monitorando e verificando i risultati.

4.1 – RegISTRAZIONI di lavoro

Usare strumenti di documentazione/verifica delle attività realizzate attraverso la compilazione di specifiche schede e/o check list di controllo.

RA 3: Svolgere le attività di sanificazione nel rispetto delle procedure previste e delle condizioni di igiene e sicurezza, approntando l'equipaggiamento e riordinando gli spazi

1 – Approntamento cantiere

1.1 – Predisposizione operativa
Provvedere all'approvvigionamento di attrezzature e prodotti necessari al cantiere, individuazione del/i vano/i di stoccaggio in base al capitolato d'appalto o procedure interne. Formazione del personale sulle procedure operative

2 – Sanificazione

2.3 – Sanificazione nel settore alimentare

Attuare le procedure previste nella sanificazione delle diverse aree mappate ed esposte a rischi igienici, anche in funzione del processo di produzione, delle superfici o dai riscontri di audit igienico sanitari specifici, integrando correttamente i parametri essenziali (cerchio di Sinner): temperatura, azione meccanica, tempo, azione chimica

2.2 - Sanificazione in ambiente sanitario

Attuare le procedure previste nella sanificazione delle diverse aree mappate anche in funzione del rischio biologico/infettivo, le attrezzature necessarie, il colore delle stesse, i diversi prodotti / servizi svolti nelle attività di pulizia ordinaria e periodica. A titolo esemplificativo, nelle aree ad alto rischio (es. blocco operatorio) le procedure di ozonizzazione, detergenza e disinfezione griglie, condotte aeree, pavimenti, pareti e elementi fissi.

2.1 – Sanificazione

Predisporre l'ambiente alla pulizia, asportare lo sporco visibile anche mediante l'uso di detergenti acidi, alcalini o neutri; applicare prodotti disinfettanti per ridurre la carica batterica presente su oggetti e superfici, risciacquare per eliminare detergenti e disinfettanti; pulire e disinfettare con vapore, detergere, disinfettare e disincrostare sanitari; integrare, se richiesto, le operazioni di pest-control in genere fra la pulizia e la disinfezione degli ambienti.

3 – Riordino spazi e conferimento rifiuti

3.2 – Gestione rifiuti, riordino ambienti

Pulire le attrezzature e gli strumenti utilizzati rimuovendo lo sporco accumulato ricollocando materiali e attrezzi negli appositi spazi secondo procedure e indicazioni fornite; manipolare e conferire in sicurezza rifiuti speciali, secondo le procedure previste, pulire i contenitori; risistemare arredi ed attrezzature eventualmente spostate, areare i locali

4 - Reportistica

4.2 – Monitoraggio

Monitorare il livello di consumo dei prodotti, anomalie nelle attrezzature e dei principali macchinari utilizzati, criticità intervenute con la committenza, segnalando le esigenze di rifornimento e/o gli interventi di manutenzione necessari.

4.1 – RegISTRAZIONI di lavoro

Usare strumenti di documentazione/verifica delle attività di controllo in processo e di risultato mediante la compilazione di specifiche schede e/o check list di controllo.

FONTI:

- D.M. 7 luglio 1997, n. 274 (Regolamento di attuazione degli articoli 1 e 4 della L. 25 gennaio 1994, n. 82 , per la disciplina delle attività di pulizia, di disinfezione, di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione)
- Norme tecniche [UNI EN 16636:2015](#) “Servizi di gestione e controllo delle infestazioni (pest management) - Requisiti e competenze”
- D. Lgs 81/08, per la gestione della sicurezza
- Protocolli HACCP
- Linee guida
- Manuale per la gestione delle operazioni di pulizia e sanificazione nelle strutture ospedaliere (Perugia)
- Repertorio regionale FVG Qualificazioni: SST –PUL-01, SST –PUL-02, SST –PUL-03
- Mansionari addetti alle pulizie
- Guidapulizie.it