

**PROTOCOLLO ANTICONTAGGIO
PER LA GESTIONE DEL
RISCHIO COVID-19**

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA



REVISIONE	MOTIVO	DATA
1	Redazione Documento	14.09.2020

INDICE

INTRODUZIONE.....	3
RIFERIMENTI NORMATIVI	3
PREVENZIONE DEL RISCHIO DA CONTAGIO.....	3
TRASPORTO E CONSEGNA DI INGREDIENTI E PRODOTTI ALIMENTARI.....	4
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	Errore. Il segnalibro non è definito.
SORVEGLIANZA SANITARIA	5
PROCEDURA DI GESTIONE IN CASO DI POSITIVITÀ AI TEST	6
ALLEGATO: ISTRUZIONI DI SANIFICAZIONE LOCALI MENSA COVID-19.....	7

INTRODUZIONE

In un momento di particolare emergenza, l'Unione Valdera ha deciso di adottare misure specifiche volte a:

- a. Prevenire il rischio di contagio per i lavoratori al fine di permettere la prosecuzione dell'attività ma nel rispetto della loro sicurezza;
- b. Intervenire tempestivamente su eventuali casi d'infezione.

La presente procedura integra quanto previsto dal Protocollo di Intesa del 14 marzo 2020.

Le misure indicate in questo protocollo sono state condivise con il R.L.S., R.S.P.P. ed il Medico Competente (MC).

La prosecuzione dell'attività lavorativa è vincolata al rispetto delle condizioni che assicurino ai lavoratori adeguati livelli di protezione.

RIFERIMENTI NORMATIVI

- Decreto legge 23 febbraio 2020, n. 6 - Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19
- D.P.C.M. 11 Marzo 2020 e successivi
- Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14/03/2020
- D.L. del 17 marzo 2020, n.18 (cd. Cura Italia)
- D.Lgs 9 aprile 2008, n.81 - Testo unico sicurezza sui luoghi di lavoro
- Ordinanze del Presidente della Giunta Regionale Toscana

PREVENZIONE DEL RISCHIO DA CONTAGIO

Il personale che lavora nei locali in cui sono manipolati i cibi deve ricevere **istruzioni e adeguata formazione** su come prevenire la diffusione di Covid-19.

Le normali procedure di lavoro nel settore alimentare devono garantire che i lavoratori infetti, o che presentano sintomi, siano esclusi dalle strutture in cui si manipolano gli alimenti. Il personale che riscontra problemi di salute o mostra sintomi riconducibili al virus non deve trovarsi nei luoghi di lavoro e deve essere informato in via preventiva su come contattare l'assistenza medica in caso di necessità.

Eventuali persone infette che manipolano alimenti possono infatti contaminare il cibo con cui sono a contatto, o le superfici nelle aree di lavorazione, attraverso la tosse, gli starnuti, o con le proprie mani.

Si tenga conto che, in alcuni casi, le persone infette possono essere asintomatiche o pre-sintomatiche (cioè che hanno contratto il virus ma non presentano al momento sintomi riconoscibili), oppure presentare sintomi lievi che possono essere facilmente trascurati.

Alcune persone infette che non presentano ancora sintomi si sono dimostrate contagiose e in grado di diffondere il virus. Ciò sottolinea la necessità per tutto il personale che lavora nell'industria alimentare, indipendentemente dal loro apparente stato di salute, di praticare l'igiene personale e di usare in modo appropriato i dispositivi di protezione personale come guanti e mascherine.

I lavoratori che presentano sintomi di Covid-19 devono contattare l'azienda telefonicamente (o tramite email) in modo che possano essere intraprese le necessarie misure.

Tutte le pratiche legate alla sicurezza alimentare dovrebbero essere applicate secondo gli standard più stringenti, incluse:

- corretta igiene delle mani (lavaggio con acqua e sapone per almeno 20 secondi);
- uso frequente di disinfettanti per le mani a base alcolica;
- igiene respiratoria (coprire la bocca e il naso quando si tossisce o starnutisce, buttare subito fazzolettini e salviette usate e poi lavarsi le mani);
- frequente pulizia e sanificazione delle superfici di lavoro e dei punti a maggior contatto, come le maniglie delle porte;
- evitare il contatto ravvicinato con chiunque mostri sintomi di malattie respiratorie, come tosse e starnuti.

Uso dei guanti da parte del personale operativo

I guanti possono essere usati dagli operatori del settore alimentare come misura preventiva, ma **devono essere cambiati frequentemente e le mani devono essere lavate tra i cambi di guanti, e dopo che i guanti vengono rimossi**. I guanti devono essere cambiati anche dopo aver svolto attività non legate al cibo, come l'apertura e chiusura manuale delle porte e lo svuotamento dei contenitori.

Gli operatori del settore alimentare dovrebbero essere consapevoli del fatto che indossare i guanti può consentire ai batteri di accumularsi sulla superficie delle mani, quindi il lavaggio delle mani è estremamente importante quando si rimuovono i guanti per evitare la successiva contaminazione del cibo.

Bisogna anche prestare attenzione a non toccarsi bocca, naso e occhi quando si indossano i guanti. Un grave errore è considerare i guanti monouso come sostituti del lavaggio delle mani. Il virus Covid-19 può contaminare i guanti monouso (nello stesso modo in cui vengono contaminate le mani "nude").

Bisogna fare molta attenzione anche a come ci togliamo i guanti: la rimozione di guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani. Inoltre, indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può far sì che il personale non si lavi le mani con la frequenza necessaria.

Ricordiamo sempre che il corretto lavaggio delle mani è una barriera protettiva che **protegge maggiormente** rispetto all'indossare guanti monouso.

Le aziende alimentari devono assicurare che siano forniti adeguati dispositivi sanitari per evitare la contaminazione di cibi e superfici, e il contagio da persona a persona, mettendo in opera adeguate procedure e controlli per essere sicuri che i lavoratori si lavino le mani in modo frequente ed efficace (l'OMS ritiene adeguato il normale sapone e l'acqua corrente calda per il lavaggio delle mani).

I disinfettanti per le mani possono essere utilizzati come misura aggiuntiva, ma non devono sostituire il lavaggio delle mani.

Modalità d'ingresso nei luoghi di lavoro

1. Potrà essere misurata la temperatura all'ingresso utilizzando termometro a infrarossi che non richiede il contatto. Se la temperatura corporea è superiore a 37,5 °C, sarà impedito l'accesso e il lavoratore dovrà tornare al suo domicilio e contattare il proprio medico. Verrà chiaramente detto al lavoratore di non recarsi al Pronto Soccorso ma di andare a casa, ricontrollare la propria temperatura corporea e, se del caso, chiamare il proprio medico curante. Nel controllo della temperatura, si imporrà la distanza di un metro tra un lavoratore e l'altro, in fila per entrare, e tra il lavoratore e l'operatore incaricato della misurazione. Il risultato della misurazione non verrà divulgato, se non al lavoratore, e non verrà registrato;
2. Presenza di igienizzante per le mani ad ogni ingresso e uscita dalla cucina.

Organizzazione del tempo e spazio in azienda

1. Consegna di mascherine protettive a tutti i lavoratori per i quali non è possibile garantire il rispetto della distanza di 1,0 m (laddove possibile, è consigliato il mantenimento di una distanza di 1,8 m).

TRASPORTO E CONSEGNA DI INGREDIENTI E PRODOTTI ALIMENTARI

L'obiettivo principale di eventuali ulteriori misure igieniche implementate nelle cucine è quello di mantenere il virus Covid-19 al di fuori delle loro attività. Il virus entrerà nei locali di un'azienda solo quando entra una persona infetta o vengono introdotti all'interno prodotti o oggetti contaminati.

I conducenti e il resto del personale che consegna ad aziende alimentari non dovrebbero lasciare i loro veicoli durante la consegna. I conducenti devono essere provvisti di disinfettante per le mani a base di alcol e salviette di carta. I conducenti devono utilizzare un disinfettante per le mani prima di passare i documenti di consegna al personale delle strutture in cui si manipolano alimenti.

Si raccomandano contenitori e imballaggi monouso. Nel caso di contenitori riutilizzabili, devono essere implementati adeguati protocolli di igiene e sanificazione.

I conducenti che effettuano consegne alimentari devono essere consapevoli dei potenziali rischi connessi alla trasmissione del Covid-19. L'infezione può avvenire, ad esempio, se i conducenti toccano una superficie contaminata, o stringono la mano ad una persona infetta. Le superfici che con maggiore probabilità possono essere contaminate dal virus includono quelle che vengono toccate più spesso, come il volante, le maniglie,

telefoni e dispositivi mobili, ecc... Ecco perché l'igiene delle mani, in combinazione con le misure di distanziamento fisico e di sanificazione dei mezzi di trasporto, è di fondamentale importanza per evitare la diffusione del virus.

Chi si occupa del trasporto e della consegna deve essere sempre attento alla distanza fisica al momento del ritiro dei prodotti e della consegna ai clienti. Bisogna tenere conto della necessità di mantenere un elevato livello di pulizia personale e di indossare indumenti protettivi puliti. Il personale addetto alla consegna deve anche garantire che tutti i contenitori di trasporto siano puliti e frequentemente disinfettati, che gli alimenti debbano essere sufficientemente protetti e separati da altre merci che potrebbero causare contaminazione

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE – Mascherina chirurgica e guanti in nitrile

	<p>Mascherina di tipo chirurgico monouso</p>	<p>Con il termine "Mascherine monouso chirurgiche" ci si riferisce a mascherine monouso approvate dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali per uso come dispositivi medici, in base alla normativa nazionale e comunitaria.</p> <p>Con questo termine si comprendono articoli con caratteristiche diverse per quanto riguarda materiali e disegno; in generale, si assicurano al viso mediante lacci o elastici da passare dietro le orecchie o legare dietro la nuca; alcuni modelli sono dotati di un ferretto flessibile per una migliore aderenza alla sella nasale.</p> <p>Le mascherine forniscono una protezione nei confronti della diffusione del covid-19, sia bloccando le goccioline di secrezioni respiratorie emesse dalle persone malate che le indossano, sia impedendo che le medesime goccioline o spruzzi di secrezioni o altri fluidi biologici raggiungano le mucose di naso e bocca. Le mascherine di questo tipo, quindi, non sono un Dispositivo di Protezione Individuale: non proteggono chi le porta, ma, al contrario, impediscono al portatore di emettere il proprio aerosol; sono, quindi, utili per proteggere le altre persone. Una volta usate, le mascherine monouso devono essere immediatamente smaltite nel contenitore del rifiuto indifferenziato</p>
	<p>Guanti in nitrile monouso</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Finitura microruvida sul palmo • Internamente trattato con polvere biocompatibile • Materie prime e processo conforme agli standard FDA (contatto alimentare) • Ambidestro con bordino arrotolato • Grande manualità e comfort, ottima sensibilità • Impermeabili • Buona resistenza meccanica • Resistente contro oli e grassi <p>I guanti forniscono una protezione nei confronti della diffusione del covid-19, impedendo che le medesime goccioline o spruzzi di secrezioni o altri fluidi biologici raggiungano le mani. Guanti di questo tipo, quindi, sono DPI perché proteggono chi li indossa. Una volta usati, i guanti monouso devono essere immediatamente smaltiti nel contenitore del rifiuto indifferenziato.</p>

SORVEGLIANZA SANITARIA

In accordo con il medico competente, relativamente alla sorveglianza sanitaria:

1. E' data priorità alle visite preventive, a richiesta e da rientro, mentre sono per il momento posticipate le visite periodiche;
2. Il medico competente si impegna a fornire ai lavoratori informazioni in merito alla situazione e alle misure opportune da rispettare quali l'igiene personale, il rispetto delle distanze ecc.;
3. Prima di recarsi ad effettuare la visita medica, il lavoratore si deve lavare le mani e deve rispettare le procedure previste da MC;
4. Al termine della visita, il lavoratore si lava le mani nel rispetto della procedura prevista;
5. L'azienda comunica ai lavoratori "fragili" (affetti da patologie cardio-vascolari, respiratorie, donne in gravidanza, immunodeficienze etc.) di contattare direttamente il MC per valutare la propria specifica situazione e la necessità di eventuali alternative al lavoro ordinario (smart working, permessi, ecc.).
6. Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID19, il medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza, effettua la visita medica

precedente alla ripresa del lavoro, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi, al fine di verificare l' idoneità alla mansione". (D.Lgs 81/08 e s.m.i, art.41, c. 2 lett. e-ter), anche per valutare profili specifici di rischiosità e comunque indipendentemente dalla durata dell' assenza per malattia.

PROCEDURA DI GESTIONE IN CASO DI POSITIVITÀ AI TEST

La procedura prevista dalle istituzioni, richiede che il singolo cittadino che presenti sintomi o che sia stato esposto a possibile contagio, debba comunicarlo al proprio medico di famiglia o al numero 1500. Questi, in base alle procedure applicate, decideranno se sottoporre la persona a tampone o meno o a provvedimento di quarantena cautelare. Nel caso in cui venga comunicata all' azienda la positività di un proprio operatore, si procederà applicando i seguenti punti.

Interventi di primo soccorso all'interno dell'azienda

Qualora un lavoratore dovesse riferire un malore, a prescindere dai sintomi, salvo che non sia a rischio la sua salute e sicurezza, questi dovrà abbandonare precauzionalmente il lavoro e recarsi presso il proprio domicilio; il lavoratore dovrà essere informato circa la necessità di contattare al più presto il proprio medico. Qualora questo non fosse possibile, l' operatore dovrà recarsi all'interno di un locale chiuso, e l' azienda provvederà alla chiamata dei soccorsi. Una volta che il lavoratore avrà abbandonato il locale, questo dovrà essere sanificato.

Qualora sia strettamente necessario intervenire immediatamente sul lavoratore, il soccorritore dovrà prima indossare una maschera FFP2 o FFP3, visiera e guanti presenti all'interno della cassetta di primo soccorso. Tutti i presidi utilizzati vanno chiusi in un sacchetto e gettati come rifiuti speciali pericolosi. Durante l' intervento, dovranno essere presenti solo i soccorritori nel numero strettamente necessario all' intervento. Una volta terminato l' intervento, i soccorritori dovranno segnalare il contatto con il possibile soggetto e, salvo che questi risultasse negativo, dovranno abbandonare il posto di lavoro e rimanere in quarantena per il periodo necessario.

Individuazione di persona sintomatica all'interno dell'azienda

Qualora un lavoratore dovesse riferire sintomi quali febbre, tosse secca, si procederà immediatamente ad allontanare il lavoratore dal luogo di lavoro e gli verrà chiesto di recarsi immediatamente al proprio domicilio dove dovrà contattare il proprio medico curante.

L' azienda comunica, immediatamente, il caso al MC e si mette a sua disposizione per fornire le informazioni necessarie a delineare la situazione. L' azienda procederà adottando qualsiasi misura venga indicata dal MC ed eventualmente dalle autorità sanitarie interpellate. Le autorità, una volta rilevato il contagio di una persona, indagano per definire i possibili rapporti intercorsi con altre persone, sia per motivi lavorativi che personali. A seguito di questo, l' Autorità contatterà l' azienda, eventualmente anche il MC, per definire le misure quali l' indagine circa eventuali altri lavoratori contagiati, sospensione dell' attività, sanificazione straordinaria ecc. L' azienda provvederà ad adottare tempestivamente le misure indicate dall' Autorità, tra cui l' eventuale allontanamento delle persone entrate in stretto contatto con la persona positiva.

Misure immediate d' intervento

Fatto salvo quanto previsto al punto precedente, l' azienda adotta i seguenti interventi precauzionali:

- c. Immediata richiesta cautelativa, a tutti i lavoratori che hanno lavorato negli ultimi 15 giorni in stretto contatto con il lavoratore risultato positivo, di rimanere a casa;
- d. Interdizione, fino all' avvenuta igienizzazione dei locali, fatto salvo le aree di transito;
- e. Immediata sanificazione degli ambienti, in questo ordine cronologico:
 - i. Delle zone di passaggio comuni quali scale, corridoi, porte, servizi igienici;
 - ii. Postazione/i di lavoro del lavoratore e di tutti i lavoratori della medesima area di lavoro, comprese le attrezzature di lavoro.

La sanificazione deve essere effettuata nel rispetto di quanto previsto dalla Circolare n. 5443 del 22.02.2020.

ALLEGATO

ISTRUZIONI DI SANIFICAZIONE LOCALI MENSA COVID-19

INTRODUZIONE

Le presenti istruzioni riguardano le operazioni di sanificazione periodica e straordinaria **eseguite dai lavoratori dell'Unione Valdera.**

I rifiuti prodotti durante le operazioni di sanificazione devono essere gestiti e smaltiti secondo le vigenti disposizioni di legge (rifiuto indifferenziato).

DISPOSIZIONI DI LEGGE PRO-SANIFICAZIONE ANTICONTAGIO

Il Protocollo Condiviso 14 marzo 2020, punto 4, stabilisce, ai fini della prevenzione del contagio da coronavirus COVID-19 sui luoghi di lavoro, che:

- *L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione 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 sanificazione 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 sanificazione periodica di tastiere, schermi touch, mouse con adeguati detergenti, sia negli uffici, sia nei reparti produttivi.*
-

DEFINIZIONE DI SANIFICAZIONE

L'attività di "sanificazione" è definita come il complesso dei procedimenti atti ad igienizzare (rendere sani) determinati ambienti e mezzi mediante attività successive di pulizia e disinfezione.

L'attività di "pulizia" è il complesso dei procedimenti atti a rimuovere polveri/sporcizia da superfici, oggetti, ambienti confinati ed aree di pertinenza. E' quindi l'operazione che consente di eliminare lo sporco dalle superfici, in modo da renderle visibilmente pulite.

L'attività di "disinfezione" è il complesso dei procedimenti atti a sanificare determinati ambienti confinati mediante la distruzione o inattivazione di agenti patogeni.

Si precisa che la sola pulizia (detersione), non è sufficiente a garantire la totale eliminazione degli agenti patogeni, i quali aderiscono tenacemente alle superfici. La fase di disinfezione è, quindi, sempre indispensabile per consentire l'efficace abbattimento della carica patogena negli ambienti e sulle attrezzature.

PRODOTTI DI SANIFICAZIONE

Per la decontaminazione di ambienti contagiati o potenzialmente contagiati da coronavirus COVID-19, la Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020 raccomanda l'uso di:

- ipoclorito di sodio 0,1% per le superfici che non ne vengono danneggiate;
- alcool (etanolo) almeno al 70% v/v.

FREQUENZA DI SANIFICAZIONE LOCALI (cucina /refettorio)

Il governo non ha dato indicazioni in merito alla frequenza dei trattamenti, che rimane a discrezione di ognuno. Secondo un principio consolidato i locali in questione devono effettuare un trattamento giornaliero.

PROCEDURA DI SANIFICAZIONE

SANIFICAZIONE PAVIMENTO

PROCEDURA

1. ASPORTARE I RESIDUI GROSSOLANI
2. LAVARE A FONDO, DISTRIBUENDO LA SOLUZIONE DETERGENTE IN MODO OMOGENEO, CON STRACCIO O MOP PULITI
3. RISCIAQUARE ABBONDANTEMENTE CON ACQUA
4. SPARGERE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE SUL PAVIMENTO CON STRACCIO O MOP PULITI
5. LASCIARE AGIRE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE PER ALMENO 5 MINUTI
6. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE PER ELIMINARE I RESIDUI DISINFETTANTE
7. LASCIARE ASCIUGARE PER EVAPORAZIONE NATURALE
8. LASCIARE A BAGNO STRACCI E MOP NELLA SOLUZIONE DISINFETTANTE

SANIFICAZIONE PARETI E PORTE

PROCEDURA

1. ASPORTARE I RESIDUI GROSSOLANI
2. LAVARE A FONDO CON LA SOLUZIONE DETERGENTE E PANNO/SPUGNA
3. RISCIAQUARE CON ACQUA
4. SPARGERE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE SULLE PARETI CON PANNO/SPUGNA PULITO
5. LASCIARE AGIRE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE PER ALMENO 5 MINUTI
6. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE PER ELIMINARE I RESIDUI DI DISINFETTANTE
7. LASCIARE ASCIUGARE PER EVAPORAZIONE NATURALE
8. LASCIARE A BAGNO STRACCI E SPUGNA NELLA SOLUZIONE DISINFETTANTE

SANIFICAZIONE PIANI DI LAVORO E TAGLIERI

PROCEDURA

1. ASPORTARE MANUALMENTE I RESIDUI GROSSOLANI
2. LAVARE I PIANI DI LAVORO CON IL DETERGENTE E SPAZZOLA
3. RISCIAQUARE CON ACQUA
4. SPRUZZARE SUI PIANI LA SOLUZIONE DISINFETTANTE
5. LASCIARE AGIRE IL DISINFETTANTE PER ALMENO 5 MINUTI
6. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE PER ELIMINARE I RESIDUI DI DISINFETTANTE
7. LASCIARE ASCIUGARE PER EVAPORAZIONE NATURALE O UTILIZZARE CARTA MONOUSO

SANIFICAZIONE LAVANDINI

PROCEDURA

1. ASPORTARE EVENTUALI RESIDUI GROSSOLANI
2. LAVARE A FONDO CON LA SOLUZIONE DETERGENTE E STRACCIO O SPUGNA
3. RISCIAQUARE CON ACQUA
4. SPRUZZARE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE SUL LAVANDINO CON SPRUZZATORE
5. LASCIARE AGIRE LA SOLUZIONE DISINFETTANTE PER ALMENO 5 MINUTI
6. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE PER ELIMINARE I RESIDUI DI DISINFETTANTE
7. LASCIARE ASCIUGARE PER EVAPORAZIONE NATURALE
8. LASCIARE A BAGNO STRACCI E SPUGNA NELLA SOLUZIONE DISINFETTANTE

SANIFICAZIONE COLTELLI E UTENSILI

PROCEDURA

1. ASPORTARE MANUALMENTE I RESIDUI GROSSOLANI
2. LAVARE MANICO E LAMA DEI COLTELLI CON IL DETERGENTE A SPAZZOLA
3. RISCIAQUARE CON ACQUA
4. IMMERGERE COMPLETAMENTE COLTELLI E UTENSILI NELLA SOLUZIONE DISINFETTANTE
5. LASCIARE COLTELLI E UTENSILI PER ALMENO 5 MINUTI
6. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE COLTELLI E UTENSILI PER ELIMINARE I RESIDUI DI DISINFETTANTE
7. ASCIUGARE I COLTELLI E UTENSILI CON CARTA MONOUSO
8. RIPORRE I COLTELLI NELLO STERILIZZATORE O SUL LORO SCAFFALE

SANIFICAZIONE MACCHINE

PROCEDURA

1. TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA
2. SMONTARE LE PARTI CHE COMPONGONO LA MACCHINA
3. ASPORTARE MANUALMENTE I RESIDUI GROSSOLANI
4. LAVARE TUTTE LE PARTI DELLA MACCHINA CON IL DETERGENTE E SPAZZOLA
5. RISCIAQUARE CON ACQUA
6. IMMERGERE LE PARTI DELLA MACCHINA NELLA SOLUZIONE DISINFETTANTE
7. LASCIARE LE PARTI IMMERSE PER ALMENO 5 MINUTI
8. RISCIAQUARE ACCURATAMENTE TUTTE LE PARTI PER ELIMINARE I RESIDUI DI DISINFETTANTE
9. ASCIUGARE LE PARTI CON CARTA MONOUSO
10. RIMONTARE LA MACCHINA
11. REINSERIRE LA SPINA NELLA PRESA