

PROMUOVERE L'IGIENE  
SISTEMATICA E DIFFUSA PER  
RITROVARE LA SICUREZZA  
SOCIALE E LO SVILUPPO  
ECONOMICO: DISPOSITIVI DI  
PROTEZIONE INDIVIDUALE,  
MONITORAGGIO  
MICROBIOLOGICO COSTANTE  
E LIBRETTO SANITARIO

Autori

Manuela Stroili, Roberto Cerchi  
Daniela Monteverdi – ASUGI di Trieste

The logo for sihta 2020 features a series of green dots of varying sizes arranged in an arc above the text 'sihta 2020'. 'sihta' is in black and '2020' is in green.

SOCIETÀ ITALIANA DI HEALTH TECHNOLOGY ASSESSMENT

XIII Congresso Nazionale

26/30  
OTTOBRE

HTA  
è Salute

virtual congress experience

The graphic for 'HTA è Salute' features the text 'HTA' in large green letters and 'è Salute' in a mix of red and green. A large green circle is partially obscured by a grey, dotted, swirling ribbon-like shape. The background includes concentric circles and scattered dots in red and green.

# Cause della pandemia da SARS-COVID 19

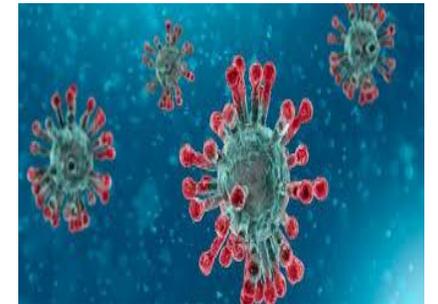
1. comportamenti DIFFUSI disattenti all'igiene, sottovalutazione e poca conoscenza delle Malattie infettive
2. eliminazione del Libretto Sanitario con controlli microbiologici PREVENTIVI per il personale addetto al settore Agro alimentare (raccolta, produzione, distribuzione, ristorazione, bar, etc...)
3. coinvolgimento indiscriminato nelle attività produttive di soggetti «esterni» senza controlli sanitari preventivi
4. grande mobilità mondiale e promiscuità sessuale non protetta
5. inquinamento delle acque urbane di scarico, delle piscine, dei mari, del suolo urbano

## EFFETTI

1. tossinfezioni alimentari di cui molte non denunciate, infezioni ospedaliere in tutte le discipline specialistiche e resistenze agli antibiotici
2. otiti e polmoniti da piscina, legionellosi in comunità, polmoniti e decessi da sars covid19 nelle Residenze Sanitarie, con impennata di ricoveri nelle Terapie Intensive, Semintensive Pneumologiche e Infettivi
3. confinamenti obbligatori per isolamento malati e portatori sani dei virus e lockdown
4. crollo dei Prodotti Interni Lordi (PIL) mondiali e richieste all'Italia di esportazione di prodotti alimentari "virus covid free"

# Interventi fattibili proposti per la protezione ambientale e messa in sicurezza igienico-sanitaria

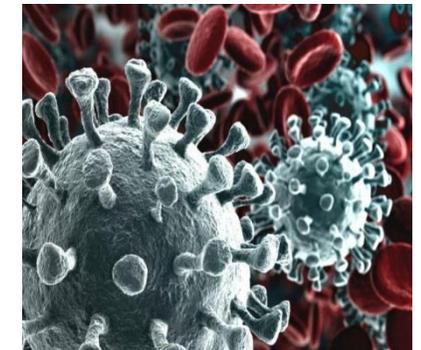
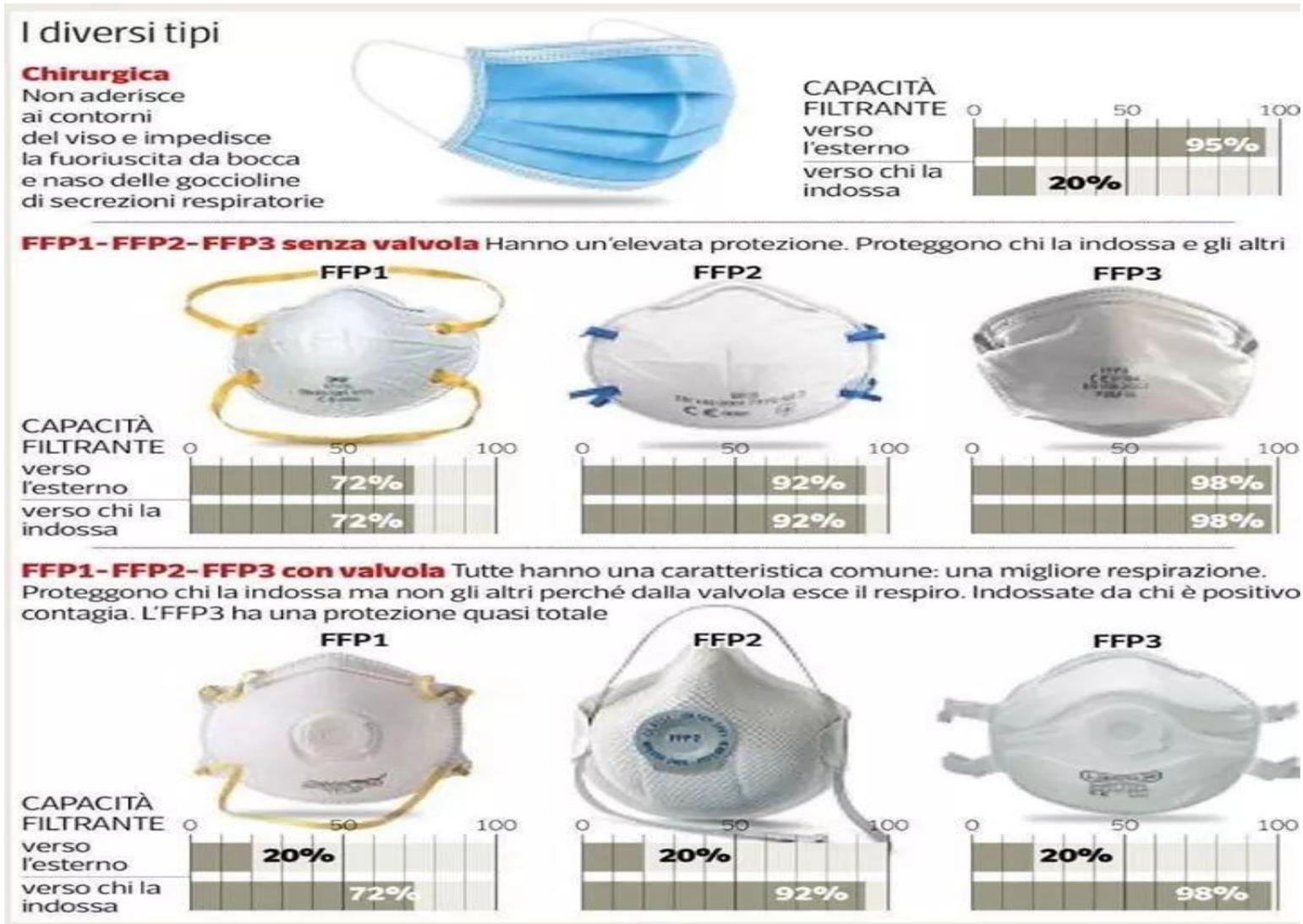
1. formazione – informazione tramite Televisione e Scuole sulle malattie infettive e sugli Stili di vita corretti anche per evitare i «negazionisti dei Virus»
2. uso protettivo della mascherina come Dispositivo di Protezione Individuale (DPI) anche per la Popolazione per l'effetto “barriera” della mascherina nei confronti del virus sars covid 19
3. reintroduzione del Libretto Sanitario individuale per i Lavoratori della filiera Agro alimentare nazionale e di Bar e Ristorazione
4. modificare gli impianti di condizionamento rendendoli più accessibili alla manutenzione corrente e alla sostituzione dei filtri
5. migliorare la pulizia di strade, scuole, stazioni ferroviarie, marciapiedi, locali pubblici o aperti al pubblico
6. monitoraggi ambientali con individuazione e conteggio delle colonie di germi che realmente persistono sulle superfici (INAIL)



**CORONAVIRUS  
SARS-COVID 19**



# I principali DPI per la Protezione della Popolazione: le diverse tipologie di Mascherine

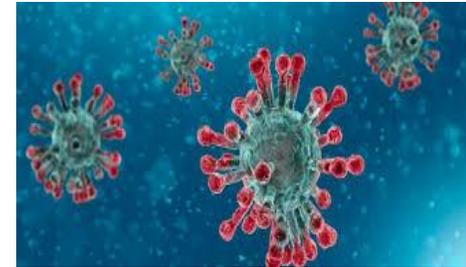


**CORONAVIRUS  
SARS-COVID 19**



# Precauzioni, divieti e conclusioni

1. Le valvole filtro presenti su molte mascherine FFP2 e FFP3 « EMETTONO IL RESPIRO CON I GERMI IN ESSI CONTENUTI», pertanto se un soggetto è portatore di Virus e le indossa CONTAGIA.
2. Queste mascherine con valvola vanno generalmente PROIBITE per tutta la Popolazione e nelle Strutture sanitarie e assistenziali. Vanno usate solo in circostanze eccezionali da individuare di volta in volta.
3. L'effetto meccanico di barriera della mascherina ridurrà i contagi per le infezioni che colpiscono le vie respiratorie. Le mascherine vanno correttamente indossate, tolte, eliminate o attentamente rilate (senza toccare la superficie esterna e senza contaminare l'ambiente domestico).



**CORONAVIRUS  
SARS-COVID 19**

# I controlli microbiologici ambientali

1. negli ospedali e nelle comunità assistenziali :effettuare il reale controllo microbiologico delle superfici, dell'aria interna circolante e dell'acqua degli impianti idraulici con le Piastre a contatto e a caduta dell'aria circolante
2. potenziamento dei Laboratori di Microbiologia
3. identificazione e conteggio delle Colonie di virus, muffe, batteri e spore che dopo le pulizie rimangono e sopravvivono su: camici/indumenti, rubinetti, lavandini, telefoni, telecomandi, medical devices, letti, armadietti, arredi, lampade, finestre, porte, maniglie, muri, pavimenti e attrezzi per le pulizie
4. controllo microbiologico mensile del vitto distribuito

PS:INAIL e ANMDO spiegano l'uso delle piastre da contatto e a sedimentazione dell'aria o altra tecnologia per il conteggio delle colonie di germi [ANMDO Linee di indirizzo sulla valutazione del processo di sanificazione ambientale nelle strutture ospedaliere e territoriali per il controllo delle infezioni correlate all'assistenza 2019 e INAIL La contaminazione microbiologica delle superfici negli ambienti lavorativi, 2017]



Figura 6 - Piastra Petri dopo incubazione

# Conclusioni sull'ambiente che ci circonda

1. Dobbiamo convincerci che l'Ambiente è un Reservoir di microbi pericolosi, capaci persino di allearsi per formare biofilm protettivi per prolungare la loro sopravvivenza sulle superfici !!
2. Vanno predisposti calendari con il monitoraggio microbiologico quali-quantitativo a rotazione con le precedenti piastre (INAIL) per tutte le componenti ambientali, con approfondimenti in caso di dubbi o criticità.
3. La verifica preventiva dello stato di salute dei Lavoratori addetti riduce notevolmente la contaminazione degli alimenti.



# Il Libretto Sanitario

1. L'altro intervento per noi indifferibile è la reintroduzione del Libretto sanitario per tutti gli addetti alla produzione alimentare e alla filiera agro-alimentare (coltivazioni, macelli, negozi, ristorazione, bar, etc)
2. Ciò significa far eseguire a tutti i Lavoratori esami radiologici e di laboratorio (tamponi in gola e nel naso ed eventualmente rettali) PRIMA di entrare in attività, rilevando portatori sani e malati di più tipologie di germi, che così NON inquineranno il cibo lavorato !!!
3. Mettere in sicurezza i prodotti agro-alimentari italiani e la nostra ristorazione significa garantire una filiera produttiva economicamente rilevante e di grande orgoglio nazionale italiano, oltrechè assicurare questa quota di PIL !!!



# Il Libretto Sanitario personale

Il Libretto Sanitario personale del singolo Lavoratore era ricco di dati sanitari utili al lavoratore, al datore di lavoro e agli Utenti .

Un esempio: i Responsabili di una Cucina che produceva 8000 pasti al giorno e nutriva 1500 Pazienti ricoverati in 2 grandi Ospedali lo dovevano richiedere sempre per tutti gli Addetti alla Cucina per tutelare gli Utenti (Pazienti e Personale della Mensa). I dati sanitari del Lavoratore in esso contenuti erano una tutela per tutti noi Utenti, poi è stato abolito, ma le procedure dell'HACCP si sono dimostrate insufficienti nel sostituirlo.

Va reintrodotta, affiancando l'HACCP, e deve contenere i risultati degli esami di laboratorio, dei tamponi rino-faringei, delle radiografie eseguite PRIMA di inserire il Lavoratore nella filiera produttiva e a cadenza semestrale o annuale a secondo dei fattori di rischio in cui incorre il Lavoratore.



Libretto Sanitario Personale



# Conclusioni

I risultati attesi dalla reintroduzione del Libretto Sanitario personale per tutti i Lavoratori della Filiera agro-alimentare sono: una riduzione di infezioni di comunità, delle tossinfezioni alimentari e una reale maggior sicurezza igienica degli Alimenti raccolti o prodotti, nonché una crescita dell'immagine dell'Italia nel mondo e del corrispondente PIL, poiché offre maggiori garanzie di salubrità dei Prodotti grazie al controllo dello stato di salute del Personale che manipola gli alimenti.

