

## SETTORE MEDICO OSPEDALIERO



### DISINFEZIONE DI OSPEDALI, CASE DI CURA, DENTISTI, CLINICHE PRIVATE, AMBULATORI

Settore estremamente sensibile al rischio di contaminazione da parte di varie patologie. Sia per gli operatori sanitari come per i pazienti è fondamentale operare ed essere circondati da un ambiente che sia quanto più possibile asettico e sterilizzato. Nocosystem si propone di offrire un servizio di disinfezione a 360 gradi in un settore notevolmente importante per il benessere collettivo.

### OSPEDALI E CASE DI CURA - STUDI MEDICI E DENTISTI

L'infezione ospedaliera può essere contratta sia dagli operatori sanitari sia dai pazienti durante la degenza o dopo la dimissione, con effetti a volte letali.

E' indispensabile e necessario agire su più fronti: attuare misure di prevenzione e di controllo sulle strutture ospedaliere, sui sistemi di ventilazione, sull'igiene del personale e dell'ambiente.

Anche gli ambulatori medici e dentistici possono essere ambienti a rischio infettivo

#### Microrganismi patogeni:

- **VIRUS INFLUENZALI**
- **TBC**
- **ADENO VIRUS**
- **MENINGOCOCCO**
- **LEGIONELLA**
- **PSEUDOMONAS AERUGINOSA**
- **ACINETOBACTER**
- **CLOSTRIDIUM DIFFICILE**
- **STAPHYLOCOCCUS AUREUS**
- **HIV**
- **EPATITE**



## SETTORE ALIMENTARE



AMBIENTI NEI QUALI SI TRATTANO GENERI ALIMENTARI  
PRODUZIONE E VENDITA.  
INDUSTRIE ALIMENTARI, RISTORANTI, BAR, PUB, MACELLERIE,  
PESCHERIE, PANIFICI, MENSE.

Con il Decreto Legislativo n. 155/97, il nostro paese ha recepito le Direttive Comunitarie, Reg. CE 852/2004, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari. L'elevato rischio di contaminazione degli alimenti da parte di agenti chimici, fisici e batteriologici impone un costante intervento presso gli ambienti interessati con operazioni di igiene ambientale e la realizzazione di Piani di Autocontrollo redatti seguendo la metodologia indicata dalle normative H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points)

### RISTORANTI, SELF SERVICE, CATERING e MENSE

I microrganismi rappresentano la principale causa di malattia conseguente all'ingestione degli alimenti contaminati. Le attuali normative che riguardano i criteri di igienicità e di controllo delle preparazioni alimentari coinvolgono in particolar modo la ristorazione collettiva, le mense, i catering ed i ristoranti. Gli alimenti sono facilmente contaminati da batteri, muffe o spore batteriche, più raramente da virus; le analisi microbiologiche sugli alimenti a volte ci mostrano delle cariche batteriche particolarmente elevate anche se i campioni analizzati non presentano alcuna alterazione di colore, di sapore o di odore.



## PRODUZIONE ALIMENTARE

Con l'entrata in vigore del Reg. CE 852/2004, il nostro paese ha recepito le Direttive Comunitarie concernenti l'igiene dei prodotti alimentari. La norma coinvolge tutte le imprese alimentari, pubbliche e private che operano lungo tutta la filiera alimentare (macellazione, mungitura, preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, fornitura e somministrazione). Tali misure di igiene servono a contrastare efficacemente il rischio infettivo derivante da alimenti contaminati da agenti chimici, fisici e microbiologici (anche da parte di insetti e roditori). La qualità igienica degli alimenti deve essere assicurata direttamente dalle imprese mediante Piani di Autocontrollo redatti applicando il sistema H.A.C.C.P. (l'acronimo di Hazard Analysis and Critical Control Points ovvero Analisi dei Rischi e Punti Critici di Controllo).



## MACELLERIE

La carne cruda è un ottimo terreno di coltura per innumerevoli microrganismi, nonché vettore di molte parassitosi. E' quindi indispensabile acquistare materie prime certificate e rispettare rigorose norme igieniche. Le carni bianche possono essere facilmente contaminate da Salmonella e se le attrezzature (tritacarne), le superfici (es. tagliere) e gli utensili non vengono adeguatamente disinfettati possono verificarsi contaminazioni crociate con le carni rosse che solitamente non contengono germi patogeni. La contaminazione delle carni può avvenire anche da parte di operatori, portatori sani di malattie infettive (es. Staphylococcus aureus).



## PESCHERIE

Pesci, crostacei e molluschi sono ottimi vettori di contaminazioni virali o batteriche, e di parassitosi, soprattutto se consumati crudi. A seconda della loro provenienza, possono essere contaminati anche da metalli pesanti (mercurio, cadmio) e contenere biotossine algali. Il consumo di alcuni tipi di pesce avariato della famiglia degli sgombroidi (tonno, sgombri, acciughe, sarde, sardine, ecc.) può causare avvelenamento e provocare gravi disturbi respiratori. Il rispetto rigoroso delle norme igieniche da parte degli operatori, può prevenire molte contaminazioni crociate e la proliferazione di germi patogeni e parassiti. La disinfezione di mezzi di trasporto, attrezzature, superfici, piani di lavoro, è indispensabile per garantire un prodotto salubre.



## **NOCOSYSTEM s.r.l.**

Sede legale e uffici: Via Cesare Battisti, 58  
21043 Castiglione Olona (VA) I  
Cap. Soc. € 119.000,00 i.v.

Tel.0331 86 11 68 - Fax.0331 82 44 23  
REA : VA 31 69 84 - C.F./ P.I. : 06213200964  
www.nocosystem.com - nocosystem@nocosystem.com

### **BAR – PUB - PANINOTECHÉ**

In questi ultimi anni molti bar hanno ampliato la loro attività somministrando piatti caldi. Molti di questi sono precotti o preparati da aziende di catering. Pertanto, una non idonea temperatura di trasporto, di conservazione o di riscaldamento favorisce la proliferazione di microrganismi patogeni. Inoltre, il pericolo della contaminazione crociata può verificarsi quando i batteri si propagano da alimenti crudi a quelli pronti per il consumo (formaggio, l'insalata, i panini, ecc.) attraverso utensili e piani di lavoro non sanificati.



### **PANIFICI**

Il pane è un alimento che può subire modificazioni, soprattutto se non è conservato in ambienti asciutti e ben aerati.

Le contaminazioni crociate sono uno dei pericoli che riguardano i prodotti da forno stoccati e trasportati in ceste di materiale plastico non lavate e sanificate giornalmente.

Alcuni panifici non avendo una cassa esterna obbligano gli operatori a manipolare sia il pane che i soldi. Questa operazione comporta una costante esigenza di sanificare le mani con prodotti idonei.



### **PASTICCERIE - GELATERIE**

I prodotti di pasticceria e gelateria richiedono una particolare attenzione sia nella scelta e conservazione delle materie prime, sia nella gestione e conservazione dei semilavorati e dei prodotti finiti. La conservazione dei prodotti semilavorati o finiti ad una temperatura non idonea e la contaminazione crociata causata da alimenti diversi o da utensili e superfici contaminati, possono causare infezioni.



#### **Microrganismi patogeni:**

- **SALMONELLA S.P.P.**
- **STAPHYLOCOCCUS AUREUS**
- **LISTERIA MONOCYTOGENES**
- **CLOSTRIDIUM PERFRINGENS**
- **CLOSTRIDIUM BOTULINUM**
- **ESCHERICHIA COLI**
- **YERSINIA ENTEROCOLITICA**
- **BACILLUS CEREUS**
- **CAMPYLOBACTER JEJUNI**
- **VIRUS EPATITE A**
- **PSEUDOMONAS AERUGINOSA**

## TRASPORTI PUBBLICI/PRIVATI



## LOGISTICA

### DISINFEZIONE DI AMBULANZE, AUTOBUS, NAVI, AEREI, TRENI, CONTAINERS,

L'altissima affluenza presente sui mezzi di trasporto cittadini ci espone ad un notevole rischio di contatti infettivi quotidiani. Basta uno starnuto in un autobus affollato o un contatto con un sedile "ad alto rischio" per potere potenzialmente venire attaccati da agenti batterici. Inoltre, Nocosystem propone di effettuare sanificazioni periodiche in ambulanze, considerata la necessità di mantenere condizioni di assoluta asetticità sia per il trasporto dei malati che per il personale incaricato.

### MEZZI DI SOCCORSO

Gli automezzi di soccorso (ambulanze, cellulari di polizia, ecc.) possono rappresentare un pericolo infettivo sia per il trasportato sia per gli operatori. Infatti, la presenza di sangue, ed altri liquidi biologici, richiede la pulizia e disinfezione di tutte le superfici ed attrezzature contaminate.

L'obbiettivo della disinfezione è di evitare contaminazioni e trasmissioni di patologie batteriche, fungine e virali (es. epatiti virali, H.I.V., TBC, ecc). La pulizia dell'automezzo dovrebbe essere svolta secondo due tipi di interventi:

- Pulizia ciclica

Procedere alla pulizia e alla disinfezione di almeno un automezzo al giorno per garantire in ogni momento la sicurezza del trasportato e degli operatori.

- Pulizia straordinaria

Dopo aver effettuato un servizio, con trasporto di pazienti feriti, portatori di malattie infettive, o provenienti da strutture ospedaliere e centri di accoglienza, è necessario rientrare in sede per effettuare una pulizia accurata e completa con relativa disinfezione di tutto l'automezzo.



## AUTOBUS

Gli autobus, come tutti i mezzi di trasporto ad alta frequentazione, possono essere ambienti soggetti a rischio infettivo. Il bio-aerosol trasmesso con uno starnuto può contaminare sia l'aria che le superfici. E' necessario quindi effettuare operazioni di pulizia e disinfezione con cadenza periodica e con prodotti di provata efficacia.

L'atomizzazione di un disinfettante ambientale non tossico come *Nocolyse*, permette di effettuare il trattamento di un pullman in pochi minuti con la possibilità di essere utilizzato dopo la disinfezione sia dagli operatori che dagli utenti, senza alcun rischio per la salute.



## NAVI e AEREI

Le navi, a causa dell'elevato numero di passeggeri e per gli scali effettuati durante i viaggi, possono risultare a rischio per l'insorgenza di epidemie. Non molto tempo fa, i passeggeri di una nave da crociera sono stati sottoposti a quarantena per una epidemia scoppiata mentre si trovavano a bordo. E' di fondamentale importanza quindi il rispetto rigoroso delle norme igieniche in tutte le zone a rischio: cucine, ristoranti, cabine, servizi igienici, docce, piscine, spogliatoi, ecc...

L'aereo è uno dei mezzi di trasporto che si è maggiormente sviluppato in questo ultimo secolo, permettendo all'uomo ed alle merci di raggiungere i vari paesi del mondo in breve tempo. Tale interscambio oltre ad essere un vantaggio economico, può risultare un potenziale rischio di contagio infettivo. Basti pensare ad alcune malattie contratte in questi ultimi tempi dovute al virus dell' AIDS, della Sars, ed all'ultimo pericolo infettivo H1N1 (o influenza suina)



## TRENI

Anche i treni, per la loro alta frequentazione, sono luoghi ad alto rischio epidemico, soprattutto per quanto riguarda le malattie trasmissibili per via aerogena. Inoltre è possibile contrarre patologie infettive anche attraverso il contatto con superfici contaminate (es. maniglie, servizi igienici, ecc.). Risulta indispensabile effettuare una disinfezione periodica a livello ambientale per abbattere la carica batterica presente, nonché una disinfezione sulle superfici e nei servizi igienici durante il periodo di fermo del treno.



### Microrganismi patogeni:

- **VIRUS INFLUENZALI**
- **TBC**
- **ADENO VIRUS**
- **MENINGOCOCCO VIRALE**
- **VIRUS EPATITE B e C**
- **HIV**
- **INFLUENZA AVIARIA**
- **LEGIONELLA**

## SETTORE ALBERGHIERO COMUNITA' EDUCATIONAL



### DISINFEZIONE DI AMBIENTI AD ALTA AFFLUENZA ALBERGHI, RESIDENCE, ASILI, SCUOLE, LUOGHI DI RITROVO, PALESTRE, PUB, DISCOTECHE, CINEMA, TEATRI, CASERME.

Il rischio negli ambienti chiusi è rappresentato dal "bioaerosol" (particelle finissime che contengono materiale biologico); gli effetti nocivi possono riguardare sia gli operatori che gli utenti. Toccare maniglie, biancheria, telefoni contaminati, possono essere occasione di contagio. Altri ambienti a rischio sono le zone igieniche (wc, docce e bagni, ecc). Tali ambienti e le loro superfici, se non vengono trattate quotidianamente con idonei disinfettanti, possono creare dei veri pericoli infettivi. Dove sono presenti impianti di condizionamento dell'aria, è buona norma, oltre che obbligo di legge, effettuare un trattamento periodico dei filtri dell'aria e delle canalizzazioni con disinfettanti idonei onde eliminare il rischio della Legionella Pneumophila.



### ASILI, SCUOLE

La scuola è uno degli ambienti a maggior rischio di epidemie. In certi periodi dell'anno alcuni microrganismi sono più facilmente presenti nell'ambiente e possono essere trasmessi dalle persone per via aerogena (colpi di tosse, starnuti, ecc.) o da superfici contaminate. Il sistema immunitario dei bambini spesso non è in grado di resistere agli attacchi di alcuni virus influenzali o infezioni batteriche; è quindi indispensabile tutelare la salute dei bambini attraverso un'accurata igiene dell'aria, degli ambienti e delle superfici con idonei prodotti disinfettanti ad alta efficacia e bassa tossicità.



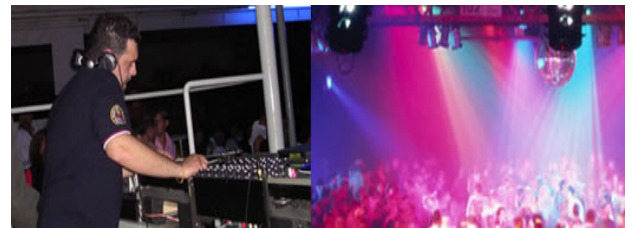
## ALBERGHI, RESIDENCE, BED & BREAKFAST

Il settore alberghiero è da sempre attento a mantenere un'immagine affidabile e rassicurante dal punto di vista dell'igiene e della disinfezione. Non è semplice poi riuscire a garantire in realtà un basso rischio infettivo. Dormire in un letto senza la sicurezza dell'igiene di chi vi è stato ospitato prima di noi rende perfettamente l'idea di quanto dovrebbe essere maggiormente accurata la prevenzione in tal senso senza dimenticare gli spazi comuni, le cucine, le celle frigorifere, le dispense, ecc. Negli ultimi anni aumenta la preoccupazione riguardo le malattie veicolate dalle strutture stesse. La Legionellosi, per esempio, è un'infezione molto grave che può avere effetti letali. Negli ambienti artificiali può essere individuata negli impianti idrici degli edifici, in particolare in grandi strutture con sistemi centralizzati di distribuzione dell'acqua calda sanitaria, ma può essere veicolata anche dall'impianto dell'aria climatizzata.



## DISCOTEQUE, PUB, CINEMA, TEATRI, LUOGHI DI RITROVO

Discoteche, cinema e teatri sono luoghi confinati dove maggiore è la possibilità di contrarre malattie infettive. Infatti, l'uomo come gli animali, è un serbatoio di batteri e di virus: è sufficiente uno starnuto o un colpo di tosse per diffondere milioni di microrganismi. E' consigliabile quindi, adottare norme preventive fra cui la disinfezione dei locali mediante disinfettanti ambientali ad ampio spettro biocida come *Nocolyse*. Inoltre è fondamentale un'accurata pulizia dei servizi igienici. Per le superfici dove non è possibile praticare una disinfezione diretta il disinfettante deve essere atomizzato nell'ambiente.



## CASERME E CASE CIRCONDARIALI

I problemi igienico-sanitari dei luoghi confinati come caserme, penitenziari, sono caratterizzati dal rapido diffondersi di malattie e di parassitosi. Le malattie infettive nelle strutture penitenziarie, hanno assunto una notevole rilevanza soprattutto per l'aumento delle infezioni da epatite, HIV, TBC. Anche le caserme presentano ambienti a rischio: servizi igienici, docce, mense e tutti i luoghi dove esiste una maggiore concentrazione di persone.



## PALESTRE, CENTRI FITNESS, CENTRI ESTETICI, BEAUTY FARM, "SPA"

Le palestre richiedono un'accurata igiene degli ambienti e delle attrezzature per garantire la salute degli utenti. Infatti possono accogliere sia i bambini (palestre scolastiche) sia gli adulti (palestre pubbliche o private, nonché centri di riabilitazione fisica); le possibilità di contrarre malattie infettive è particolarmente elevata poiché da un punto di vista igienico, presentano molti punti di rischio. Le stesse problematiche delle palestre si manifestano ugualmente nei centri estetici, nelle Beauty Farm e nelle "Spa" con l'aggiunta dei fattori di rischio comuni al settore alberghiero.



### SETTORE PRIVATO

Uffici, appartamenti, negozi, locali privati, luoghi di lavoro, call center e qualsiasi locale dove il rischio di infezioni è presente richiede una disinfezione periodica per prevenire l'insorgere di patologie anche gravi. Dove sono presenti impianti di condizionamento dell'aria, è buona norma, oltre che obbligo di legge, effettuare un trattamento periodico dei filtri dell'aria e delle canalizzazioni. Con l'avvento del DLgs 81/2008 la responsabilità civile, ed anche penale, è a carico del responsabile igiene e sicurezza nonché del datore di lavoro.



# NOCOSYSTEM®

La BIO-decontaminazione Ambientale

### Microorganismi patogeni:

- PAPILOMA VIRUS
- VIRUS EPATITE
- VIRUS INFLUENZALI
- TBC
- ADENO VIRUS
- MENINGOCOCCO
- LEGIONELLA
- MORBILLO VIRUS
- VARICELLA (HERPES ZOSTER)
- SCARLATTINA (STREPTOCOCCO BETA-EMOLITICO)
- PAROTITE (PARAMIXOVIRUS)
- ROSOLIA (RUBEO VIRUS)
- ESCHERICHIA COLI
- HIV
- INFEZIONI CUTANEE - MICOSI
- SCABBIA

