Checklist igiene dei servizi igienici

Da appendere nel locale delle pulizie. Spuntate a ogni passaggio, conservate le registrazioni per i controlli.

Sede : _____ Servizio : _____ Settimana del : _____

1 A ogni passaggio

Controllo corrente, più volte al giorno secondo l'affluenza.

SUPERFICI

- [ ] WC, sedili e coperchi puliti e disinfettati, sopra e sotto
- [ ] Orinatoi puliti, griglie e scarichi liberi
- [ ] Lavabi e rubinetti puliti, senza tracce di sapone né di calcare
- [ ] Specchi senza aloni
- [ ] Punti di contatto disinfettati: maniglie, chiavistelli, pulsanti dello sciacquone, interruttori, distributori
- [ ] Pavimento pulito e asciutto; cartello «pavimento bagnato» se necessario
- [ ] Cestini svuotati, compresi i contenitori igienici delle cabine

FUNZIONAMENTO

- [ ] Sciacquoni e rubinetti: nessuna perdita, nessun blocco
- [ ] Illuminazione e ventilazione in funzione
- [ ] Chiavistelli delle porte funzionanti
- [ ] Nessun odore persistente (altrimenti: sifoni, ventilazione, fughe)
- [ ] Guasti segnalati al responsabile: perdita, rottura, WC intasato

2 Materiali di consumo

Da verificare a ogni passaggio. Tenete sempre una scorta sul posto.

	ARTICOLO	DA VERIFICARE	SCORTA
☐	**Carta igienica**	Un rotolo iniziato e uno di riserva per cabina	.....
☐	**Sapone**	Livello del distributore, pompa funzionante	.....
☐	**Asciugamani / asciugamani elettrico**	Livello o funzionamento	.....
☐	**Disinfettante per le mani**	Livello, se previsto	.....
☐	**Sacchetti igienici e sacchi della spazzatura**	Presenti in ogni cabina	.....
☐	**Prodotti e panni puliti**	Sul carrello prima del giro	.....

3 Frequenza secondo l'affluenza

Valori indicativi, da adattare alla vostra struttura e al vostro contratto di pulizia.

AFFLUENZA	CONTROLLO CORRENTE	PULIZIA COMPLETA
Bassa: ufficio tranquillo, piccolo negozio	1–2 volte al giorno	1 volta al giorno
Media: ristorante, scuola, ufficio aperto al pubblico	Ogni 2–3 ore e dopo ogni picco (servizio, pausa)	1 volta al giorno, più dopo il servizio
Alta: stazione, centro commerciale, evento	Ogni ora, più spesso nei picchi	2 volte al giorno o più

Meglio dell'orologio: fate partire il controllo dopo un numero di passaggi (per esempio ogni 50–80 passaggi, secondo la dimensione del servizio). Un contapassaggi ve lo dice senza pensarci.

4 Ogni settimana

- [ ] Togliere il calcare da WC, orinatoi, lavabi e rubinetteria
- [ ] Lavare pareti piastrellate, divisori e porte delle cabine
- [ ] Pulire fughe, battiscopa e angoli
- [ ] Versare acqua negli scarichi a pavimento poco usati, contro gli odori
- [ ] Pulire i distributori dentro e fuori
- [ ] Spolverare griglie di ventilazione e lampade
- [ ] Controllare siliconi, coperchi e fissaggi
- [ ] Fare l'inventario dei materiali di consumo e ordinare

5 Ogni mese

- [ ] Pulizia a fondo dei pavimenti, se possibile a macchina
- [ ] Bocchette e filtri di ventilazione controllati
- [ ] Osservazioni e reclami del mese riletti, azioni decise
- [ ] Schede di dati di sicurezza dei prodotti aggiornate e accessibili
- [ ] Piano di pulizia riletto e aggiornato

6 Cosa registrare per un controllo

- [ ] Data e ora di ogni pulizia
- [ ] Chi l'ha fatta: addetto o squadra
- [ ] Cosa è stato fatto: controllo corrente o pulizia completa
- [ ] Guasti constatati e seguito dato, con la data
- [ ] Reclami e segnalazioni degli utenti, e la risposta
- [ ] Prodotti utilizzati, schede di dati di sicurezza accessibili
- [ ] Piano di pulizia affisso o disponibile

Conservate queste registrazioni per il tempo richiesto dal vostro contratto o dal vostro controllo autonomo. Nella ristorazione fanno parte del controllo autonomo.

7 Buone pratiche

Dal più pulito al più sporco. Prima specchio e lavabo, per ultimi WC e orinatoio; dall'alto verso il basso.

Un codice colore. Un colore di panno solo per WC e orinatoi (spesso rosso), un altro per i lavabi. Mai lo stesso per entrambi.

Il tempo di contatto. Lasciate agire il disinfettante per il tempo indicato sull'etichetta, altrimenti non funziona.

Mai mescolare. Candeggina e anticalcare acido insieme sprigionano un gas tossico.

Guanti e mani. Guanti riservati ai servizi; lavatevi le mani all'uscita.

Arieggiate. Durante e dopo la pulizia.

Lasciate segnalare gli utenti. Un codice QR o un numero esposto per segnalare un problema prima che diventi un reclamo.

8 Registro della settimana

Ora e iniziali a ogni pulizia completa.

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM

Con SoDetect il sensore conta i passaggi, la squadra viene avvisata alla soglia e ogni pulizia è registrata con l'ora tramite badge: questo registro si compila da solo.