



Saraya è uno dei leader mondiali nel settore dei prodotti per l'igiene delle mani e delle superfici. Lo scopo principale della nostra attività è la protezione della vita e della salute dell'uomo attraverso lo sviluppo e la produzione di soluzioni professionali attivi contro infezioni e malattie. In Saraya lo sviluppo di ogni singolo prodotto per il lavaggio delle mani, per la disinfezione e la cura della pelle è sempre accompagnato dall'attenzione rivolta alla sostenibilità del processo di produzione ed al rispetto del cliente finale.

I nostri prodotti e le nostre conoscenze in materia di controllo delle infezioni e dell'igiene pubblica migliorano l'efficacia, l'affidabilità e la sicurezza delle strutture sanitarie, dei siti produttivi e delle istituzioni a livello mondiale e contribuiscono in modo sostanziale alla visione di un mondo sano. Dopo sei decenni di crescita e innovazione Saraya può vantare una solida esperienza nel settore dell'igiene e del controllo delle infezioni. Dalla fondazione dell'azienda nel 1952 abbiamo costantemente incentivato la ricerca nel settore igiene, ambiente e salute. Saraya Europe è attiva a livello mondiale in diversi settori riguardanti l'igiene e supporta l'impegno dei suoi clienti in Europa e nel mondo orientati verso una maggiore sicurezza e affidabilità.



La nostra visione è il miglioramento dell'igiene, dell'ambiente e della salute nel mondo.

Indice dei contenuti

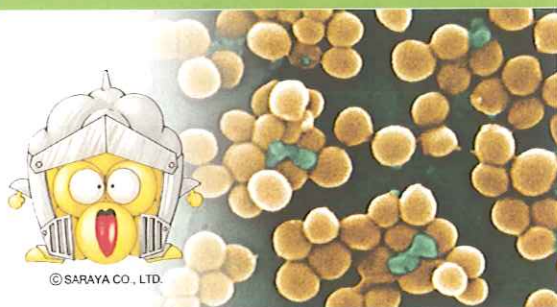
■ Nozioni di base per l'igiene delle mani	3
Introduzione alla corretta igiene delle mani	
■ Sapone per mani	10
Saponi e disinfettanti alcolici per mani per la prevenzione delle infezioni	
■ Dispenser	12
Innovativi dispenser no touch e manuali	
■ Materiale per la formazione	18
Materiale informativo per una migliore prevenzione delle infezioni	

Nozioni di base per l'igiene delle mani

► Le più importanti malattie infettive

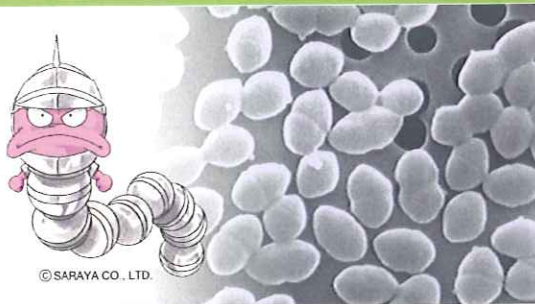
L'importanza di una corretta igiene delle mani viene spesso evidenziata ma poi purtroppo trascurata nella pratica con possibili conseguenze per la salute nostra e delle persone intorno a noi. Di seguito indichiamo alcuni dei più comuni agenti patogeni che, a causa di un'igiene delle mani non corretta o incompleta, possono facilmente portare a una infezione. I batteri e i virus qui presentati possono essere trasmessi attraverso le mani e chiunque, in ambienti sanitari, alimentari, gastronomici o in ufficio, possono esserne infettati. Lavare e disinfettare le mani, così come le disinfezione delle superfici, può contribuire notevolmente a ridurre il rischio di contrarre malattie.

MRSA (Staphylococcus aureus resistente alla meticillina)



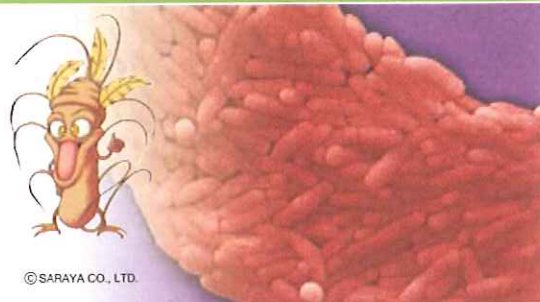
MRSA è un ceppo opportunistico dello *Staphylococcus aureus*, rilevabile nelle strutture sanitarie e resistente agli antibiotici beta-lattamici. La sua propagazione avviene tramite mani e strumenti medici contaminati.

VRE (Enterococco Vancomicina-resistente)



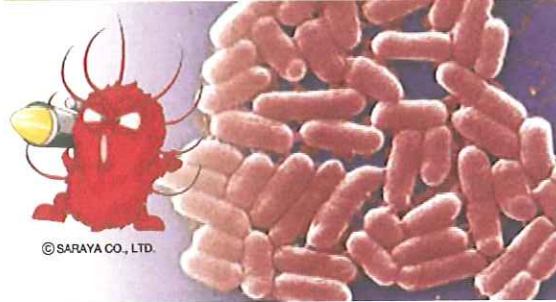
VRE è un ceppo di Enterococco che ha sviluppato una resistenza contro la Vancomicina. Gli Enterococchi compaiono normalmente nell'intestino e, nei pazienti debilitati, possono causare l'insorgenza di malattie gravi quali la peritonite, difficile da curare.

Salmonella



I batteri di salmonella si presentano facilmente e che vengono trasmessi, nella maggior parte dei casi, da uomini, roditori e insetti con il passaggio da un alimento contaminato ad un altro. In caso di infezione da salmonella si crea un grande numero di cellule in grado di sopravvivere anche in un ambiente avverso. I sintomi, quali dissenteria, vengono quasi sempre trattati con antibiotico.

Escherichia coli 157



Già 100 batteri di *Escherichia coli* possono portare all'avvelenamento del cibo. L'*Escherichia coli* si trova spesso nei cibi cucinati male oppure viene trasmesso con l'utilizzo del WC. L'agente patogeno produce verotossina, che danneggia le pareti irrorate da vasi sanguigni dell'intestino crasso e causa forti dolori al basso ventre.

Clostridium difficile



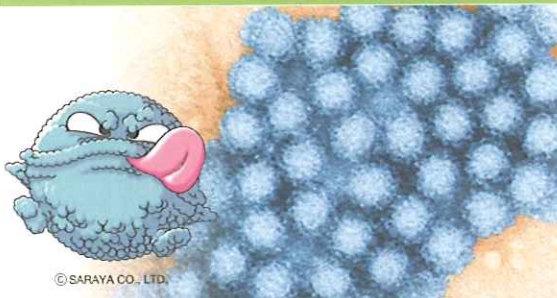
Clostridium difficile è un batterio che forma delle spore nell'intestino. La somministrazione di antibiotici può portare al moltiplicarsi dei batteri e alla produzione di tossine, che causano dolori e dissenteria. Le spore possono essere eliminate effettuando dei lavaggi ma sono resistenti ai mezzi di disinfezione per le mani.

Campylobacter



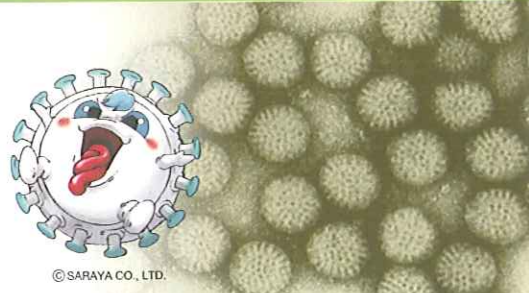
I batteri di Campylobacter si trovano nell'intestino di molti animali e possono essere trasmessi attraverso carne, latte o acqua contaminati. Il batterio è resistente alle basse temperature, come, ad esempio, quelle dei frigoriferi (-4°C). Già poche cellule sono in grado di causare un'infezione, i cui sintomi sono febbre, cefalee, dissenteria e dolori al basso ventre che durano da 2 a 7 giorni

Norovirus



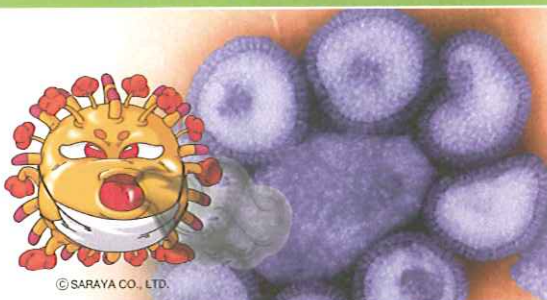
I virus della famiglia Norovirus sono gli elementi scatenanti di focolai nel tratto digerente e di avvelenamento del cibo. La causa sono frutti di mare crudi oppure il vomito o le feci di persone infette. Il virus non avvolto è resistente ai mezzi di disinfezione.

Rotavirus



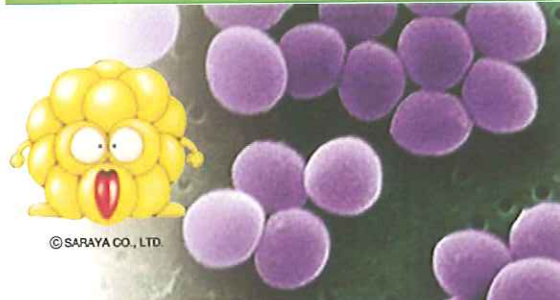
Il Rotavirus causa nei bambini forti dissenterie. Fino all'età di 2 anni quasi ogni bambino, che non ha ancora sviluppato sufficienti difese immunitarie, viene colpito da un'infezione da Rotavirus. La propagazione avviene spesso quando le mani vengono contaminate dal vomito o dalle feci di soggetti affetti da dissenteria.

Virus dell'influenza



Il virus dell'influenza è la causa dell'influenza stessa. E' soggetto costantemente a piccole mutazioni e porta ogni anno ad epidemie stagionali. Viene trasmesso attraverso particelle presenti nell'aria a causa degli starnuti oppure attraverso il contatto con superfici contaminate.

Stafilococco



Questi batteri originano spesso nelle mucose di uomini e animali. La malattia compare maggiormente quando alimenti freddi come panini, insalate o dessert vengono preparati da persone la cui cute è infetta e permette alle tossine prodotte dallo stafilococco aureus di raggiungere l'alimento in preparazione. Sintomi tipici sono nausea, vomito, dissenteria e dolori al basso ventre.

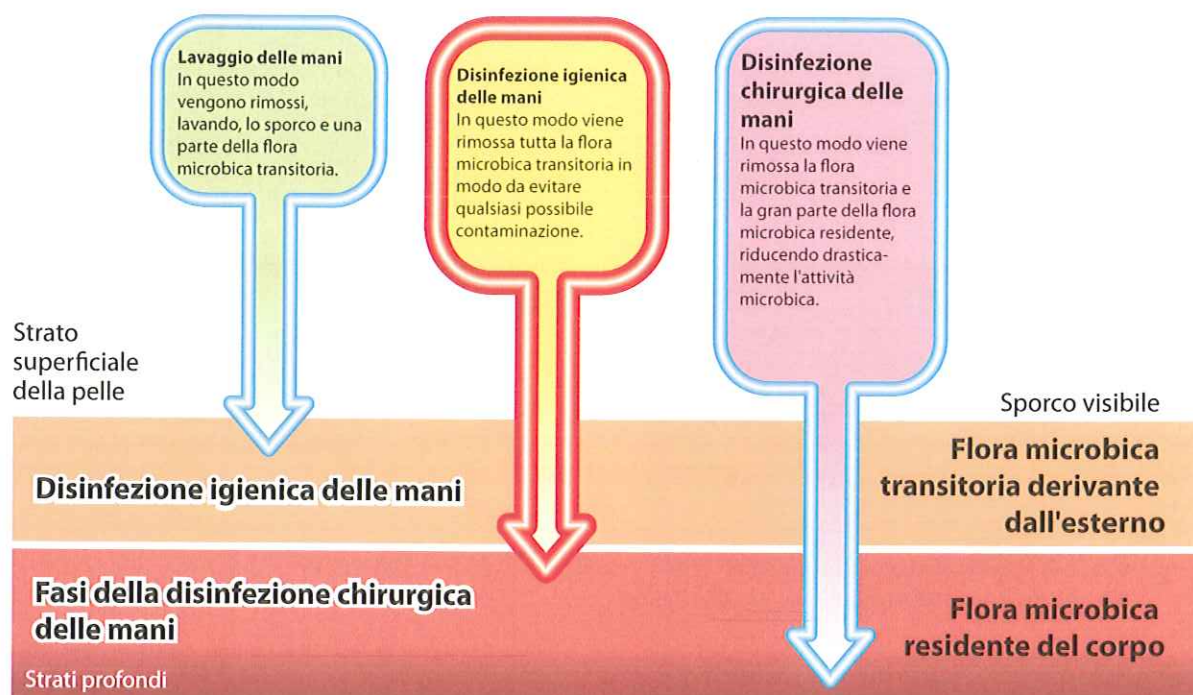
Nozioni di base per l'igiene delle mani

➤ Conoscenze di base sull'igiene delle mani

In base alle condizioni e al rischio di infezioni devono essere prese misure diverse per quanto riguarda l'igiene delle mani. L'efficacia di tali misure dipende dal metodo e dai prodotti utilizzati. In generale vengono distinte tre fasi, il normale lavaggio delle mani, la disinfezione igienica delle mani e la disinfezione chirurgica delle mani. Mentre durante il lavaggio delle mani l'attenzione è posta a mantenere le mani libere da sporco e grasso utilizzando acqua e sapone, la disinfezione igienica va più a fondo e utilizzando acqua, sapone e un disinfettante alcolico, rimuove quei microrganismi che possono provocare un'infezione. Con la disinfezione chirurgica le mani pulite vengono spruzzate con una quantità elevata di disinfettante alcolico, in modo da mantenerle umide per un periodo di tempo ben definito, normalmente da 90 a 180 secondi in base alle direttive internazionali. In questo modo vengono eliminati i microrganismi presenti sulla cute e quelli derivanti dall'ambiente circostante. I dispenser no touch offrono, a tal riguardo, una migliore protezione contro la contaminazione incrociata.

➤ Misure per l'igiene delle mani e strati della pelle

L'igiene delle mani può avvenire in tre diverse fasi di disinfezione. Le tre fasi sono "lavaggio delle mani", "disinfezione igienica delle mani" e "disinfezione chirurgica delle mani". Il grafico illustra chiaramente come, nelle singole fasi di igienizzazione delle mani, vengano rimossi batteri e agenti patogeni dai diversi strati della pelle.



Nozioni di base per l'igiene delle mani

➤ Contaminazione incrociata

L'igiene delle mani è generalmente riconosciuta come la via migliore per evitare malattie nelle diverse situazioni di ogni giorno. Gli esperti nel campo della salute sanno quanto sia importante avere delle mani pulite, ad esempio tra collaboratori di una stessa azienda. Quali sono quindi le conseguenze quando i dispositivi preposti all'igiene delle mani sono contaminati da batteri o virus? Il passaggio di microrganismi dannosi da una superficie all'altra viene definito contaminazione incrociata e si verifica quando i batteri passano dalla mano di una persona a un oggetto che viene poi utilizzato da molte altre persone, le quali entrano inevitabilmente in contatto con i batteri.

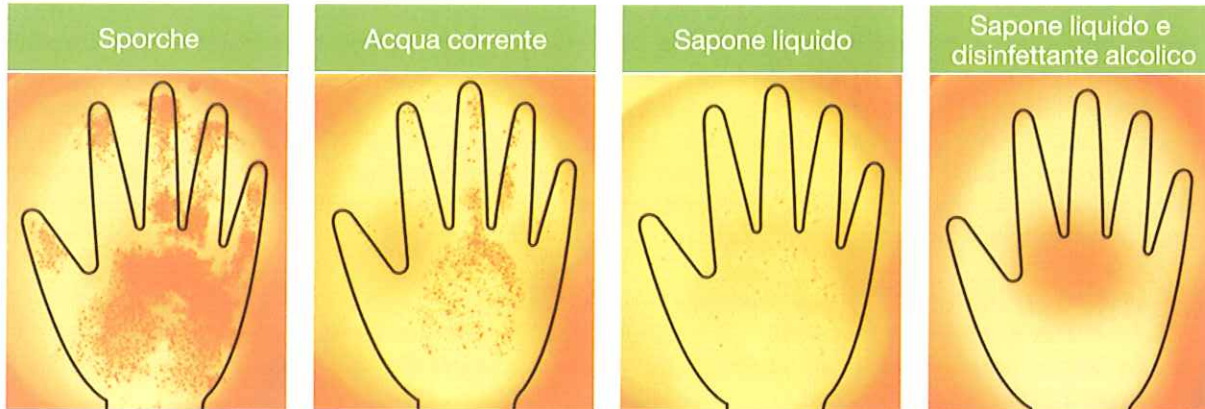
Ogni volta che le mani toccano una superficie, esiste la possibilità di scambio di batteri. Tali superfici possono anche essere i dispenser per i prodotti dell'igiene delle mani, che vengono toccati da mani sporche. Saraya propone dispenser no touch che riducono la possibilità di contaminazione incrociata su zone di contatto spesso contaminate.

Prestare attenzione alle seguenti fonti di contaminazione



- rubinetti dell'acqua
- tastiere dei computer
- pulsanti degli ascensori
- casse
- ricevitori del telefono
- pelle
- porte e interruttori

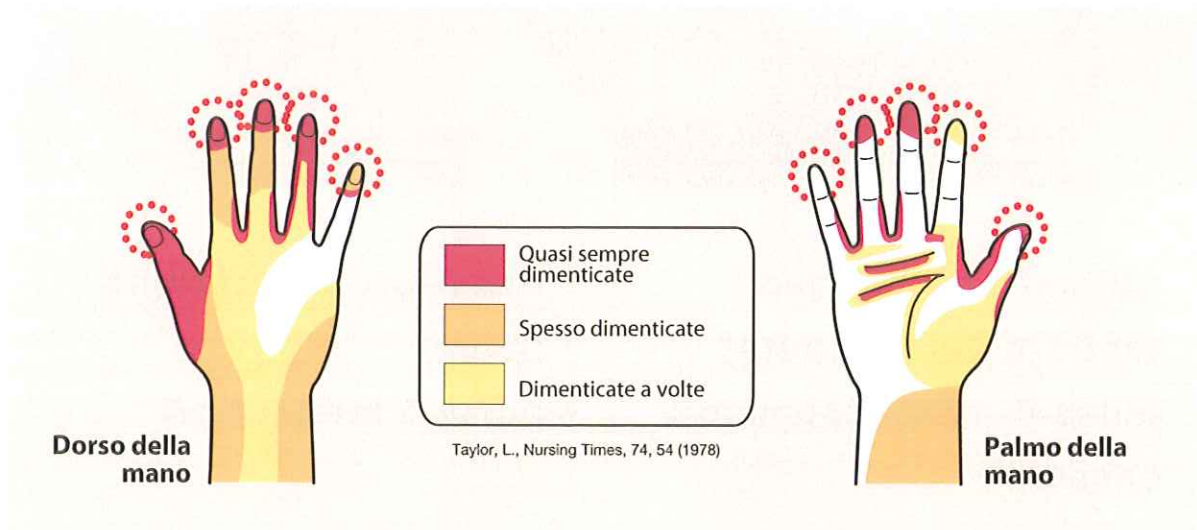
➤ Efficacia delle misure per l'igiene delle mani



Questo esperimento mostra l'efficacia dell'igiene delle mani. Durante le diverse fasi della disinfezione sono state prese le impronte delle mani per dimostrare chiaramente come la crescita dei batteri diminuisca con un livello di igiene crescente.

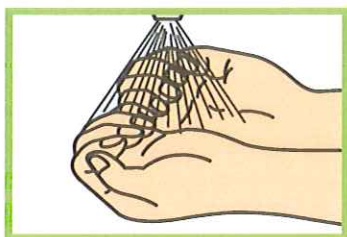
➤ Zone spesso dimenticate durante il lavaggio delle mani

Con il normale lavaggio delle mani non si può assicurare che tutte le parti delle mani vengano pulite nello stesso modo. Zone quali le punte delle dita, i pollici e la zona intermedia tra le dita vengono spesso dimenticate durante il normale lavaggio delle mani. Come conseguenza le mani possono essere contaminate e il disinfettante non può svolgere completamente la sua azione; le punte della dita sono una zona particolarmente problematica in quanto entrano in contatto con diverse superfici e richiedono quindi particolare attenzione durante il lavaggio.

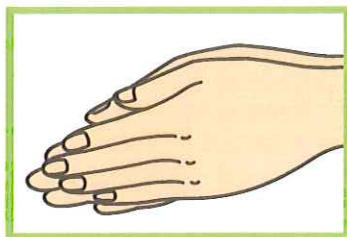


Nozioni di base per l'igiene delle mani

► Disinfezione efficace



Piegare le dita verso il palmo e far cadere una dose di disinfettante sul palmo e sulla punta delle dita



Coprire con il disinfettante tutta la superficie delle mani fino al polso strofinando entrambe le mani.



Lavare entrambi i dorsi delle mani e i polsi e intrecciare le dita.



Strofinare i palmi delle mani con le dita incrociate.



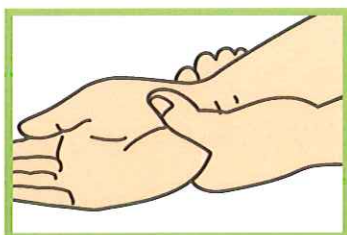
Afferrare le dita e strofinarle avanti e indietro con un movimento laterale.



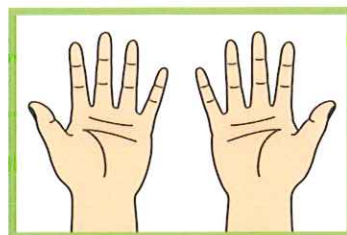
Afferrare il pollice con la mano opposta e strofinare avanti e indietro con un movimento circolare.



Premere le dita sul palmo della mano opposta e muoverle avanti e indietro con un movimento circolare.



Strofinare entrambi i polsi con la mano opposta.



Dopo l'asciugatura le mani sono pulite.



Durante il lavaggio delle mani è bene ricordare che le unghie e la pelle intorno ad esse possono ospitare una grande quantità di flora microbica transitoria.