

SKUTECZNE SPOSOBY dezynfekcji sal konferencyjnych

// NIE MA CHYBA DZIŚ HOTELARZA, KTÓRY W OBECNIE PANUJĄCEJ PANDEMII NIE ZASTANAWIAŁBY SIĘ, JAK SKUTECZNIE DEZYNFEKOWAĆ SALE RESTAURACYJNE I KONFERENCYJNE W PROWADZONYCH PRZEZ SIEBIE OBIEKTACH. CZY TYLKO W TYM OKRESIE JEST TAK WAŻNE, ABY SALE KONFERENCYJNE ODDAWANE DO UŻYTKU BYŁY ODPOWIEDNIO PRZYGOTOWANE I ZDEZYNFEKOWANE? OTÓŻ NIE, TRZEBA O NIE DBAĆ SYSTEMATYCZNIE, NIEZALEŻNIE OD WIRUSÓW I ZAGROŻEŃ EPIDEMICZNYCH. //

Tekst: Paweł Iskrzycki

Jak zatem dezynfekować? Na pewno skutecznie i z zachowaniem zasad bezpieczeństwa. Na rynku pojawiają się coraz to nowsze preparaty, urządzenia i sposoby na dezynfekcję, którą metodę wybrać, ile za nią trzeba zapłacić, oraz jak często powtarzać? To dylematy większości tych, którzy musieli zmierzyć się z problemem.

Z dezynfekcją jest podobnie jak z czystymi dłońmi: do czasu, kiedy nimi nic nie dotykamy, są czyste, dopóki nie przenosimy na nich żadnych nieczystości i bakterii. Czy inaczej jest z pomieszczeniami? Warto zwrócić uwagę, że nawet w nieużytkowanym pomieszczeniu w nagromadzonym w nim powietrzu mimo stosowanej wentylacji mogą gromadzić się i rozmnażać wirusy (o dezynfekcji klimatyzacji i wentylacji za chwilę).

Nie da się zdezynfekować czegoś raz i uważać, że wszystko jest już w porządku. Ważne jest, jak w każdym procesie utrzymania czystości w obiekcie, aby niezależnie od okresów epidemii dbać o sale z należytą starannością i w odpowiednich okresach. Poza codziennymi

czynnościami porządkowymi należy ustalić okresowe dezynfekowanie, zależne od częstotliwości ich wykorzystania oraz obowiązujących przepisów epidemicznych.

CZYM DEZYNFEKOWAĆ I W JAKI SPOSÓB?

Zależnie od dostępności dla gościa i czasu, w jakim potrzebujemy użytkownika naszą salę, warto rozważyć różne metody dezynfekcji, poczynawszy od tradycyjnych rozpylaczy, poprzez zamgławiacze czy ozonatory powietrza, aż do środków w postaci aerozolu do samodzielnego stosowania bez użycia specjalistycznego sprzętu.

Wybierając metodę, warto wiedzieć, że nie każdy sposób pozwala na oddanie w krótkim czasie sali dla gości. W zależności od wielkości posiadanej sali, jeżeli możemy przeznaczyć na dezynfekcję dzień lub czasem nawet dwa, warto rozważyć opcję ozonowania. Jeśli jednak zależy nam na szybkości, możemy zastosować standardowe rozpylanie – tzw. oprysk lub zamgławianie, które działa mniej inwazyjnie niż samo rozpylanie i nie wymaga ingerencji

dodatkowych osób poza wykonującymi dezynfekcję.

Zagłębiając się w każdą metodę, znajdziemy plusy i minusy tych rozwiązań. Na niektóre z nich warto zwrócić szczególną uwagę. Na pewno kluczowe jest bezpieczeństwo osób wykonujących samą dezynfekcję, jak i użytkowników sali po tym procesie. Kolejny ważny punkt to skuteczność i czas działania samego środka lub metody dezynfekcji. Istotna jest też oczywiście cena usługi lub preparatu.

Stosując metodę opryskiwania, w kilka minut po działaniu możemy już bezpiecznie wejść do pomieszczenia bez zabezpieczeń, jednak zanim w pełni zaczniemy je użytkować, należy go oczyścić z nadmiaru pozostawionego środka w szczególności w miejscach użytkowanych, takich jak stoły, krzesła, ościeżnice drzwi i okien oraz inne newralgiczne miejsca i w tym celu trzeba zaangażować dodatkowe osoby do czynności porządkowych po dezynfekcji. Alternatywą dla tradycyjnej metody opryskiwania i polewania jest zamgławianie powierzchni przy użyciu specjalnego

// Warto zwrócić uwagę, że nawet w nieużytkowanym pomieszczeniu w nagromadzonym w nim powietrzu mimo stosowanej wentylacji mogą gromadzić się i rozmnażać wirusy (o dezynfekcji klimatyzacji i wentylacji za chwilę). //

urządzenia i odpowiednich preparatów. Przewagę tej metody stanowi niewątpliwie możliwość korzystania z dezynfekowanego pomieszczenia bez dodatkowych czynności porządkowych, a w pełni dostępne i bezpieczne dla gości będzie już dwie godziny po wykonaniu w nim procesu dezynfekcji.

Niektóre obiekty wprowadziły do swoich pomieszczeń stosowane do tej pory głównie w przemyśle medycznym lampy UVC, które sterylizują powierzchnie i używane są zazwyczaj w nocy z uwagi na swój długi proces naświetlania, wynoszący do 8 godzin. Używane są do dezynfekcji powietrza i powierzchni. Lampy UVC to na pewno jeden z dobrych sposobów na pozbycie się z powierzchni grzybów i bakterii, który stosowany jest z powodzeniem w placówkach medycznych już od wielu lat.

Rewolucją na rynku (przynajmniej według informacji producenta) jest preparat w aerozolu do samodzielnego rozpylania środka dezynfekcyjnego bez użycia specjalistycznego sprzętu, a dzięki zastosowaniu specjalnego atomizera nadający się również do dużych powierzchni, takich jak sale restauracyjne czy konferencyjne.

BEZPIECZEŃSTWO – CZY ROBIĆ TO SAMEMU CZY ZLECAĆ SPECJALISTYCZNYM FIRMOM?

Stosując daną metodę, należy przede wszystkim zadbać o bezpieczeństwo, odpowiednio zabezpieczyć osobę wykonującą proces dezynfekcji, stosując jednorazowe kombinezony czy ubrania wielokrotnego użytku, które utylizujemy lub poddajemy procesowi dekontaminacji w specjalistycznych firmach.

Zlecając to określonej podmiotowi, należy brać pod uwagę nie tylko samą cenę wykonania takiej usługi, ale przede wszystkim czas oczekiwania na nią, bo dziś przy tak dużym zapotrzebowaniu terminy realizacji znacznie się wydłużyły. Na pewno jednak przy wyborze specjalistów możemy liczyć na profesjonalne i fachowe

wykonanie usługi. Trzeba zwracać uwagę na to, by, wybrana przez nas firma miała doświadczenie. Jeśli zdecydujemy się na systematyczne i okresowe przeprowadzanie procesów dezynfekcji posiadanych sal, warto może jednak rozważyć zakup stosownego i dobrze dobranego dla nas sprzętu oraz przeszkolenie pracowników, którzy w miarę potrzeb wykonają dezynfekcję naszych pomieszczeń.

CZY SAMA SALA TO JUŻ WSZYSTKO?

Dezynfekując sale konferencyjne wraz z ich wyposażeniem, należy też zwrócić uwagę na systemy wentylacji i klimatyzacji, w których gromadzą się wirusy i bakterie, a niedezynfekowane i nieoczyszczane stanowiska będą poważnym zagrożeniem. Systemy te powinny być poddawane stałej kontroli i okresowym przeglądom technicznym i sanitarnym ze szczególnym uwzględnieniem czyszczenia i dezynfekcji kanałów wentylacyjnych oraz wymiany filtrów.

CO ZATEM JEST SKUTECZNE?

Producenci różnych preparatów i urządzeń przekazują ważne informacje, pokazując wyższość ich metody i przewagę nad innymi rozwiązaniami. Niezależnie od wybranej metody trzeba mieć na uwadze skuteczność procesu dezynfekcji, a kolejną ważną kwestią będzie czas, w jakim dane pomieszczenie może nadawać się do ponownego użytkowania, oraz cena samej usługi czy zakupu urządzenia.

Mając na uwadze względy bezpieczeństwa, czas oraz koszty, jakie należy ponieść na proces dezynfekcji, trzeba bezwzględnie dokonać analizy własnych potrzeb względem zakupu urządzenia i preparatów czy zlecenia wykonania usługi lub kilku usług dezynfekcji pomieszczeń. Każda decyzja powinna być oparta nie na szybkiej i dobrze skonstruowanej rozmowie handlowej z przedstawicielem firmy, która zamierza nam sprzedać sprzęt lub usługę, ale na dokładnej analizie naszych potrzeb i oczekiwań co do skuteczności i czasu wykonania samej usługi.

Każda metoda zabija drobnoustroje, grzyby, wirusy i bakterie, ale ważne jest, jak bardzo i jak szybko oraz czy poddane procesowi dezynfekcji pomieszczenie można bezpiecznie i bez narażenia zdrowia oddać do użytkowania w zakładanym terminie. Stosując różnorakie preparaty, trzeba wiedzieć, że te oparte tylko na wysokoprocentowym alkoholu dezynfekują, ale na krótko – alkohol odparowuje już po 30 s i nie zostawia żadnej warstwy ochronnej (inaczej niż w preparatach opartych na alkoholu z dodatkiem środka biobójczego). Dodanie tego składnika znacznie wydłuża jego działanie, nawet do kilku myć poddanej procesowi dezynfekcji powierzchni. Sam preparat pozostawia warstwę ochronną, a czas działania jest bardzo krótki, bo wynosi zaledwie kilkanaście minut, dlatego z powodzeniem może być stosowany również w kontakcie z żywnością.

Popularne i znane z przemysłu czy produkcji spożywczej ozonowanie, jeśli jest wykonywane zgodnie z normami i w odpowiednim stężeniu, ma dobre zastosowanie w zwalczaniu grzybów, bakterii czy w oczyszczaniu powietrza z wielu rodzajów zanieczyszczeń. Stosowanie ozonu ma też grono przeciwników, którzy z uwagi na jego specyficzny zapach pozostający dość długo w pomieszczeniu odradzają jego stosowanie w takich pomieszczeniach, jak pokoje, sale restauracyjne czy konferencyjne. Ponadto stosowany niepoprawnie ozon może szkodzić poddanym jego działaniu powierzchniom i zdrowiu ludzi, powodując odbarwienia czy podrażnienia.

CO WYBRAĆ NAJLEPSZEGO?

Metod dezynfekcji jest wiele i trudno wybrać tę najlepszą, gdyż każda spełnia swoje zadanie. Należy jedynie stosować ją zgodnie z przeznaczeniem i odpowiednim dozowaniem, gdyż złe proporcje i niewłaściwe dozowanie mogą doprowadzić do uszkodzenia i odbarwienia elementów wyposażenia oraz zagrazić zdrowiu korzystających z tych pomieszczeń gości czy pracowników.

Wiele jednak zależy od nakładu środków oraz zasobów, jakie chcemy przeznaczyć na proces dezynfekcji, oraz od czasu, w którym poddana takim czynnościom sala będzie gotowa na przekazanie naszym gościom. Jedno warto wiedzieć, że w świecie, w jakim teraz przyszło nam funkcjonować, niewątpliwym atutem będzie to, w jaki sposób zadamy o komfort i bezpieczeństwo naszych gości. ■