

|  |                 |                              |
|--|-----------------|------------------------------|
|  | FORMATO DE ACTA | Código: F04-PE01-GD          |
|  |                 | Versión: 6                   |
|  |                 | Página 1 de 5                |
|  |                 | Fecha de emisión: 04/03/2013 |

|                                                                                                                                                                                                     |                              |                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tema:</b> Comité Paritario de Salud Ocupacional COPASO – Seguridad y Salud en el Trabajo                                                                                                         |                              |                                                                                                                                                          |
| <b>Lugar:</b> Sala de Juntas de la Secretaría General.                                                                                                                                              |                              | <b>Acta No. 5 Comité Paritario de Salud Ocupacional.</b>                                                                                                 |
| <b>Fecha:</b> 10 de Junio de 2014                                                                                                                                                                   |                              |                                                                                                                                                          |
| <b>Hora de inicio:</b>                                                                                                                                                                              | <b>Hora de finalización:</b> |                                                                                                                                                          |
| <b>ASISTENTES.</b>                                                                                                                                                                                  |                              |                                                                                                                                                          |
| <b>Nombre Completo.</b>                                                                                                                                                                             |                              | <b>Cargo.</b>                                                                                                                                            |
| LUIS MANUEL GARAVITO MEDINA                                                                                                                                                                         |                              | Secretario General. Representante Principal de la Dirección General, ante el Comité Paritario de Salud Ocupacional.                                      |
| GINA ELIZABETH NUÑEZ HERNÁNDEZ                                                                                                                                                                      |                              | Asesor, Código 1020, Grado 12, de la Dirección General, ante el Comité de Salud Ocupacional.                                                             |
| CÉSAR AUGUSTO MALAGÓN GONZALEZ.                                                                                                                                                                     |                              | Profesional Especializado, Código 2028, Grado 20 (E). Representante Principal de los Servidores Públicos, ante el Comité Paritario de Salud Ocupacional. |
| LILIAN ARELIZ SANCHEZ MESA                                                                                                                                                                          |                              | Profesional Universitario, Código 2044, Grado 11 – Representante Principal de los Servidores Públicos, ante el Comité Paritario de Salud Ocupacional.    |
| CARLOS DIONEL PUERTO                                                                                                                                                                                |                              | Técnico Administrativo Código 3124 Grado 08 (e) Representante Suplente de los Servidores Públicos, ante el Comité Paritario de Salud Ocupacional.        |
| <b>INVITADOS</b>                                                                                                                                                                                    |                              |                                                                                                                                                          |
| FABIÁN RICARDO ROMERO SUÁREZ.                                                                                                                                                                       |                              | Profesional Especializado, Código 2028, Grado 20. Coordinador Grupo de Talento Humano.                                                                   |
| JUAN MANUEL MENDOZA VILLAMARIN                                                                                                                                                                      |                              | Profesional Especializado, Código 2028, Grado 20. Coordinador Grupo Gestión Administrativa                                                               |
| JOHN ALEXANDER PIÑEROS BELTRÁN.                                                                                                                                                                     |                              | Profesional Especializado, Código 2028, Grado 15 – Área de Salud Ocupacional Grupo de Talento Humano.                                                    |
| ANDREA DEL PILAR MELO ROZO                                                                                                                                                                          |                              | Profesional Universitario, Código 2044, Grado 7 – Área de Salud Ocupacional Grupo de Talento Humano.                                                     |
| <b>ORDEN DEL DÍA.</b>                                                                                                                                                                               |                              |                                                                                                                                                          |
| 1. Verificación de Quórum<br>2. Socialización del Procedimiento de Limpieza y desinfección para Baños y menaje de Cafetería a cargo de la Dra. Lilian Arelis Sánchez.<br>3. Propositiones y Varios. |                              |                                                                                                                                                          |
| <b>DESARROLLO DEL ORDEN DEL DIA.</b>                                                                                                                                                                |                              |                                                                                                                                                          |
| <b>1. Verificación de Quórum</b><br><br>Se procede a verificar el Quórum y se da inicio a la reunión, con la asistencia de los Miembros del Comité.                                                 |                              |                                                                                                                                                          |
| <b>2. Socialización del Procedimiento de Limpieza y desinfección para Baños y menaje de Cafetería.</b>                                                                                              |                              |                                                                                                                                                          |

|                                                                                   |                 |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------|
|  | FORMATO DE ACTA | Código: F04-PE01-GD          |
|                                                                                   |                 | Versión: 6                   |
|                                                                                   |                 | Página 2 de 5                |
|                                                                                   |                 | Fecha de emisión: 04/03/2013 |

La presentación la realiza la Doctora Liliam Areliz Sanchez, indicando cuales son los procedimientos de limpieza de Baños, equipos y utensilios de Cafetería para la entidad, para lo cual inicia con la definición de los términos de acuerdo al Decreto 3075 de 1997 en su artículo 2.

**Limpieza:** Que es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

**Desinfección-Descontaminación:** Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- Proceso químico mediante el cual se logra eliminar los microorganismos patógenos de los objetos inanimados y superficies. No se logra eliminar las esporas, las cuales se eliminan solo por procedimientos de esterilización.
- Desinfección de alto nivel: Elimina todos los microorganismos patógenos excepto las esporas
- Desinfección de mediano nivel elimina mico bacterias en estado vegetativo, en su mayoría son virus y hongos, no elimina esporas
- Desinfección de bajo nivel: elimina hongos y virus

**Productos de higiene:** Es aquella formulación que posee acción desinfectante demostrable y puede o no reunir las condiciones de los productos de aseo y limpieza.

**Diseño sanitario:** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

**Partes por millón (ppm):** Es una unidad de medida que se refiere a los mg (miligramos) que hay en un kg de disolución; como la densidad del agua es 1, 1 kg de solución tiene un volumen de aproximadamente 1 litro. Las ppm son también Número de partes de un producto o sustancia que se encuentra en un millón de partes de un gas, un líquido o un sólido en particular.

**Higiene de los Alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

**Desinfectante:** Agente o sustancia química utilizada para inactivar prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana (ej.: esporas). Su aplicación solamente está indicada sobre objetos inanimados.

Igualmente, informa que los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. Fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección. Ser inertes bajo las condiciones de uso previstas, de manera que no exista interacción entre éstas o de estas con el alimento. No se permite el uso de materiales contaminantes como: plomo, cadmio, zinc, antimonio, hierro u otros similares

Poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto.

Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento

La finalidad de realizar un procedimiento de Limpieza y desinfección de Baños y Cafeterías en la entidad, es lograr que las instalaciones, equipos y utensilios tengan el nivel de limpieza y desinfección requerido, frente a factores; Físicos como la ausencia de suciedad visible en las superficies; químicos, con la eliminación de residuos químicos de las superficies, incluidos los agentes de limpieza y desinfección y microbiológicos con la eliminación o disminución en las superficies del número de microorganismos a un nivel tal que no afecten significativamente la calidad e inocuidad.

|  |                 |                              |
|--|-----------------|------------------------------|
|  | FORMATO DE ACTA | Código: F04-PE01-GD          |
|  |                 | Versión: 6                   |
|  |                 | Página 3 de 5                |
|  |                 | Fecha de emisión: 04/03/2013 |

Debido a lo anterior se deben tener en cuenta en la limpieza y desinfección las siguientes preguntas:

**Qué limpiamos/desinfectamos:** locales, superficies, equipos, útiles, contenedores de residuos; también deberá incluirse la ropa de trabajo y el propio equipo de limpieza.

**Cómo limpiamos/desinfectamos,** realizando una descripción del procedimiento a seguir (productos utilizados, dosis o concentraciones, tiempo y temperatura de actuación, métodos, material, etc.).

**Quién/es son la/s persona/s encargada(s)** de la limpieza/desinfección y de la supervisión.

**Cuándo,** indicando el momento en el que debe realizarse la limpieza/desinfección (al final de la jornada, al final del uso, etc.) se indicará la frecuencia cuando no sea diaria.

**Clasificación y manejo de los desinfectantes:** Muchos desinfectantes se utilizan solos o en combinaciones, estos incluyen los alcoholes, cloro y compuestos clorados, formaldehído, fenólicos y compuestos de amonio cuaternario. Por lo tanto, se debe tener claridad en las necesidades que se requieran suplir con el desinfectante, la selección del desinfectante debe ser cuidadosa para asegurar que se ha seleccionado el producto correcto

Los desinfectantes no son negociables y las concentraciones incorrectas y los desinfectantes inadecuados pueden dar lugar a costos excesivos, deben escogerse desinfectantes registrados y usarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Los hipocloritos son los desinfectantes más ampliamente utilizados de los compuestos clorados, están disponibles como líquidos (Ej. hipoclorito de sodio) o sólido (Ej. hipoclorito de calcio). Tienen un amplio espectro de actividad antimicrobiana, no dejan residuos tóxicos, no son afectados por la dureza del agua, son baratos y de acción rápida, remueven los microorganismos y los biofilms secos o fijados en las superficies y tienen una incidencia baja de toxicidad.

Desventajas: Corrosividad a los metales en altas concentraciones (>500 ppm), la inactivación por la materia orgánica, decoloración o "blanqueo" de las telas, generación de gas tóxico cloro cuando se mezclan con amoníaco o ácido (Ej. los agentes de limpieza).

Actividad microbicida: Bactericidas, fungicidas, esporicidas, tuberculocida y virucida.

Almacenar en sitios con ventilación adecuada, el piso debe ser incombustible e impermeable.

Almacenar protegido de la luz y a una temperatura no superior a 30°C y los recipientes deben estar bien cerrados, no exponer a la luz solar.

Utilice equipo de transferencia (embudos plásticos, buretas de plástico) resistentes a la corrosión, NO utilice elementos metálicos.

Los tipos de limpieza que se realizan son la rutinaria que es aquella que se realiza en forma diaria o jornadas y la Terminal que es aquella que se realiza en forma minuciosa incluyendo sistemas de ventilación, iluminación y almacenamientos, mínimo una vez a la semana.

Igualmente la Doctora Liliam Areliz Sánchez, hablo de los detergentes los cuales son productos jabonosos que sirven para limpiar y tienen una estructura química dividida en dos efectos:

**El primero** humectante hace que el agua se ponga en contacto con la superficie y la película de suciedad se desprende mediante el fregado o cepillado.

**El segundo** emulsionante hace que el detergente rodee la partícula de suciedad (absorción) y la emulsione, manteniéndola suspendida y permitiendo que sea arrastrada por el enjuague sin que se re deposite.

**Procedimiento estandarizado de limpieza.**

#### PASO A PASO

1. Se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas

|                                                                                   |                 |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------|
|  | FORMATO DE ACTA | Código: F04-PE01-GD          |
|                                                                                   |                 | Versión: 6                   |
|                                                                                   |                 | Página 4 de 5                |
|                                                                                   |                 | Fecha de emisión: 04/03/2013 |

2. Humedecer las superficies a limpiar con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios como baldes plásticos
3. Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja o cepillo.
4. Restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas. Muchas veces estos residuos no son muy visibles, por esta razón la operación debe ser realizada concienzudamente de modo que toda el área que está siendo tratada quede completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.
5. Enjuagar con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
6. Revisar visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia
7. Desinfectar cuando la superficie está completamente limpia. Para la misma se utiliza una disolución de cloro o algún otro agente desinfectante. La solución de desinfectante se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta. No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante
8. La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos.
9. Enjuagar con abundante agua potable.

**Limpieza y Desinfección de Baños**

- Se debe tener en cuenta para realizar el procedimiento de limpieza el Número de Funcionarios y la jornada, para así colocar la frecuencia de limpieza que deben tener los baños en la institución.
- Dentro del aseo rutinario se incluyen el sanitario, el orinal, el lavamanos, el espejo, el piso y los dispensadores de jabón, toallas de papel o secador de aire.
- Recoger las bolsas de los recipientes de residuos y desecharlas como ordinarios o biosanitarios según el caso. Lavar, desinfectar y secar las canecas y colocarlas nuevamente la bolsa indicada teniendo en cuenta la reunión anterior quedó como desecho ordinario, pero teniendo en cuenta el cambio de las canecas por las de pedal para que el funcionario no tenga contacto con el recipiente.
- Trapear el piso con solución detergente líquida y posterior aplicar solución desinfectante.
- Instalar papel higiénico, toallas de papel en caso de ser necesario y revisar que el dispensador de jabón contenga producto.
- Aplicar desinfectante cuando la superficie está completamente limpia, el cloro que es el que más se usa por su versatilidad y economía.

**Limpieza y desinfección de menaje de cafeterías**

Los equipos y utensilios deben facilitar los procesos de limpieza, lavado y desinfección de los mismos, deben ser de material no tóxico, lisos, que no sean absorbentes y fácilmente desmontables o desarmables.

Luego de recoger las vajillas (pocillos) se retiran los alimentos, posteriormente se clasifican de acuerdo con el tipo de lavado y desinfección el secado debe realizarse idealmente en estanterías con rejillas para permitir que el agua escurra y haya circulación del aire.

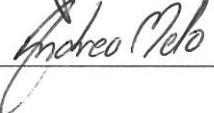
**2. Propositiones y Varios.**

La Doctora Lilian Areliz Sánchez, informa que en los GTT se han presentado la informalidad de devolver las botas y zapatos, a lo que se el Dr. Fabian le responde que hace la claridad y que se debe devolver solamente lo que tiene logo del INVIMA y las Herramientas de trabajo.

El Doctor Cesar Augusto Malagón, pregunta al Doctor Juan Manuel Mendoza de Gestión Administrativa, "¿De acuerdo con los informes presentados en el mes de Abril con respecto

|                                                                                   |                                              |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------|
|  | <p align="center"><b>FORMATO DE ACTA</b></p> | Código: F04-PE01-GD          |
|                                                                                   |                                              | Versión: 6                   |
|                                                                                   |                                              | Página 5 de 5                |
|                                                                                   |                                              | Fecha de emisión: 04/03/2013 |

a las Inspecciones planeadas por Salud Ocupacional a los GTT y pasos Fronterizos, que si ya se tiene un plan de Mejoramiento para corregir las recomendaciones presentadas por Seguridad y Salud en el Trabajo?"; por lo que el Doctor Mendoza responde que el viernes 13 de Junio de 2014 le estará enviando a John Alexander Piñeros el Cronograma de mantenimiento para las recomendaciones.

| EN COMPROMISOS ADQUIRIDOS:      |                                                                                      |                    |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Compromiso                      | Responsable<br>(Nombre –Cargo)                                                       | Fecha de Ejecución |
|                                 |                                                                                      |                    |
|                                 |                                                                                      |                    |
|                                 |                                                                                      |                    |
|                                 |                                                                                      |                    |
|                                 |                                                                                      |                    |
|                                 |                                                                                      |                    |
| SUSCRIBEN EL ACTA               |                                                                                      |                    |
| Nombre completo                 | Firma                                                                                |                    |
| LUIS MANUEL GARAVITO MEDINA     |    |                    |
| GINA ELIZABETH NUÑEZ HERNÁNDEZ  |   |                    |
| CÉSAR AUGUSTO MALAGÓN GONZALEZ. |  |                    |
| LILIAN ARELIZ SANCHEZ MESA      |  |                    |
| CARLOS DIONEL PUERTO            |  |                    |
| JUAN MANUEL MENDOZA VILLAMARIN  |  |                    |
| FABIÁN RICARDO ROMERO SUÁREZ.   |  |                    |
| JOHN ALEXANDER PIÑEROS BELTRÁN. |  |                    |
| ANDREA DEL PILAR MELO ROZO      |  |                    |

Proyectó: Andrea del Pilar Melo





**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA  
Y DESINFECCIÓN PARA  
MENAJE DE CAFETERIAS E  
INSTALACIONES SANITARIAS  
DE LAS DEPENDENCIAS Y  
SEDES DEL INVIMA**

es calidad de vida



**DEFINICIONES**

**ARTICULO 2 DEL DECRETO 3075 DE 1997**

- **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.



es calidad de vida



**DEFINICIONES**

**ART 2 DECRETO 3075 DE 1997**

- **DESINFECCIÓN - DESCONTAMINACIÓN:** Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

es calidad de vida



**DESINFECCIÓN**

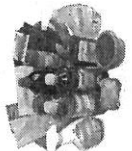
- Proceso químico mediante el cual se logra eliminar los microorganismos patógenos de los objetos inanimados y superficies. No se logra eliminar las esporas, las cuales se eliminan solo por procedimientos de esterilización.
- Desinfección de alto nivel: Elimina todos los microorganismos patógenos excepto las esporas
- Desinfección de mediano nivel elimina mico bacterias en estado vegetativo, en su mayoría son virus y hongos, no elimina esporas
- Desinfección de bajo nivel: elimina hongos y virus

es calidad de vida



**DEFINICIONES**

- **Producto de higiene:** Es aquella formulación que posee acción desinfectante demostrable y puede o no reunir las condiciones de los productos de aseo y limpieza.



es calidad de vida



**DEFINICIONES**

**ART 2 DECRETO 3075 DE 1997**

- **DISEÑO SANITARIO:** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

es calidad de vida



DEFINICIONES

- Partes por millón (ppm): Es una unidad de medida que se refiere a los mg (miligramos) que hay en un kg de disolución; como la densidad del agua es 1, 1 kg de solución tiene un volumen de aproximadamente 1 litro. Las ppm son también Número de partes de un producto o sustancia que se encuentra en un millón de partes de un gas, un líquido o un sólido en particular.



es calidad de vida



DEFINICIONES  
ART 2 DECRETO 3075 DE 1997

- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.



es calidad de vida



DEFINICIONES

- Desinfectante: Agente o sustancia química utilizada para inactivar prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana (ej.: esporas). Su aplicación solamente está indicada sobre objetos inanimados.



es calidad de vida



EQUIPOS Y UTENSILIOS  
CAPITULO II ARTICULO 10 DEC 3075 DE 1997

- CONDICIONES GENERALES. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.



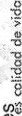
es calidad de vida



EQUIPOS Y UTENSILIOS  
CAPITULO II ARTICULO 11 DECRETO 3075 DE 1997

CONDICIONES ESPECIFICAS

- Fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección
- Ser inertes bajo las condiciones de uso previstas, de manera que no exista interacción entre éstas o de estas con el alimento. No se permite el uso de materiales contaminantes como: plomo, cadmio, zinc, antimonio, hierro u otros similares

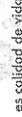


es calidad de vida



CONDICIONES ESPECIFICAS  
CAPITULO II ARTICULO 11 DECRETO 3075 DE 1997

- Poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto
- Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento



es calidad de vida



JUSTIFICACION

ARTICULO 28 DECRETO 3075 DE 1997

- Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento... Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa e incluirá el Programa de Limpieza y Desinfección
- Debe estar por escrito y contemplar todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección

es calidad de vida





FINALIDAD

Un programa de limpieza y desinfección busca lograr en las instalaciones, equipos y utensilios el nivel de limpieza y desinfección requerido, frente a factores:

- Físicos: la ausencia de suciedad visible en las superficies;
- Químicos: la eliminación de residuos químicos de las superficies; incluidos los agentes de limpieza y desinfección;
- Microbiológicos: la eliminación o disminución en las superficies del número de microorganismos a un nivel tal que no afecten significativamente la calidad e inocuidad.

es calidad de vida

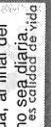




PARA TENER EN CUENTA EN LA LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Qué limpiamos/desinfectamos: locales, superficies, equipos, útiles, contenedores de residuos; también deberá incluirse la ropa de trabajo y el propio equipo de limpieza
- Cómo limpiamos/desinfectamos, realizando una descripción del procedimiento a seguir (productos utilizados, dosis o concentraciones, tiempo y temperatura de actuación, métodos, material, etc.).
- Quién/es son la/s persona/s encargada de la limpieza/desinfección y de la supervisión.
- Cuándo, indicando el momento en el que debe realizarse la limpieza/desinfección (al final de la jornada, al final del uso, etc.) se indicará la frecuencia cuando no sea diaria.

es calidad de vida





OBJETIVOS

**GENERAL:** Establecer y estandarizar el proceso de aseo, limpieza y desinfección de para áreas de cafetería y servicios sanitarios para todas las dependencias y sedes del INVIMA

**ESPECIFICOS:** Establecer los pasos del proceso de limpieza y desinfección

- Disponer de un documento de consulta permanente para todos los funcionarios, especialmente para el personal encargado de la limpieza

es calidad de vida





CLASIFICACION Y MANEJO DE LOS DESINFECTANTES

- Muchos desinfectantes se utilizan solos o en combinaciones, estos incluyen los **alcoholes, cloro y compuestos clorados**, formaldehído, fenólicos y **compuestos de amonio cuaternario**. Por lo tanto, se debe tener claridad en las necesidades que se requieran suplir con el desinfectante, la selección del desinfectante debe ser cuidadosa para asegurar que se ha seleccionado el producto correcto

es calidad de vida

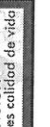




CLASIFICACION Y MANEJO DE LOS DESINFECTANTES

- Los desinfectantes no son negociables y las concentraciones incorrectas y los desinfectantes inadecuados pueden dar lugar a costos excesivos, deben escogerse desinfectantes registrados y usarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Las enfermedades profesionales entre el personal que realiza la limpieza se han asociado al uso de varios desinfectantes (Ej. Formaldehído y cloro), las precauciones en el manejo se deben utilizar para reducir al mínimo la exposición

es calidad de vida





**CLORO Y COMPUESTOS DE CLORO**

**Descripción.** Los hipocloritos son los desinfectantes más ampliamente utilizados de los compuestos clorados, están disponibles como líquidos (Ej. hipoclorito de sodio) o sólido (Ej. hipoclorito de calcio). Tienen un amplio espectro de actividad antimicrobiana, no dejan residuos tóxicos, no son afectados por la dureza del agua, son baratos y de acción rápida, remueven los microorganismos y los biofilms secos o fijados en las superficies y tienen una incidencia baja de toxicidad

es calidad de vida



**CLORO Y COMPUESTOS DE CLORO**

- **Desventajas:** corrosividad a los metales en altas concentraciones (>500 ppm), la inactivación por la materia orgánica, decoloración o "blanqueo" de las telas, generación de gas tóxico cloro cuando se mezclan con amoníaco o ácido (Ej. los agentes de limpieza).
- **Actividad microbicida:** Bactericidas, fungicidas, esporicidas, tuberculocida y virucida.

es calidad de vida



**CLORO Y COMPUESTOS DE CLORO**

- **Desventajas:** corrosividad a los metales en altas concentraciones (>500 ppm), la inactivación por la materia orgánica, decoloración o "blanqueo" de las telas, generación de gas tóxico cloro cuando se mezclan con amoníaco o ácido (Ej. los agentes de limpieza).
- **Actividad microbicida:** Bactericidas, fungicidas, esporicidas, tuberculocida y virucida.

es calidad de vida



**Almacenamiento y envasado del hipoclorito de sodio:**

- Almacenar en sitios con ventilación adecuada, el piso debe ser incombustible e impermeable
- Almacenar protegido de la luz y a una temperatura no superior a 30°C y los recipientes deben estar bien cerrados, no exponer a la luz solar.
- Utilice equipo de transferencia (embudos plásticos, buretas de plástico) resistentes a la corrosión, NO utilice elementos metálicos.

es calidad de vida



**Fórmula para preparar una solución de hipoclorito:**

$V? = Cd \times Vd \ Cc$       Donde:

$V?$  = Volúmen de la solución conocida que debe prepararse con agua desionizada o destilada

$Cd$  = Concentración deseada

$Cc$  = Concentración conocida

$Vd$  = Volúmen de la solución de la concentración deseada a preparar

es calidad de vida



**DETERGENTES**

Los detergentes son productos jabonosos que sirven para limpiar y tienen una estructura química dividida en dos efectos: **el primero** humectante hace que el agua se ponga en contacto con la superficie y la película de suciedad se desprende mediante el fregado o cepillado. **El segundo** emulsionante hace que el detergente rodee la partícula de suciedad (absorción) y la emulsione, manteniéndola suspendida y permitiendo que sea arrastrada por el enjuague sin que se redeposite.

es calidad de vida



### Tipos de limpieza

- **Rutinaria:** es aquella que se realiza en forma diaria o jornadas
- **Terminal:** Es aquella que se realiza en forma minuciosa incluyendo sistemas de ventilación, iluminación y almacenamientos, máximo una vez a la semana

es calidad de vida



### PROCEDIMIENTO ESTANDARIZADO

#### PASO A PASO

1. Se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas
2. Humedecer las superficies a limpiar con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios como baldes plásticos

es calidad de vida



### PASO A PASO

3. Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja o cepillo.
4. Restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas. Muchas veces estos residuos no son muy visibles, por esta razón la operación debe ser realizada concienzudamente de modo que toda el área que está siendo tratada quede completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un período de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.

es calidad de vida



### PASO A PASO

5. Enjuagar con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
6. Revisar visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia

es calidad de vida



### PASO A PASO

7. Desinfectar cuando la superficie está completamente limpia. Para la misma se utiliza una disolución de cloro o algún otro agente desinfectante. La solución de desinfectante se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta. No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante

es calidad de vida



### PASO A PASO

8. La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos.
9. Enjuagar con abundante agua potable.



es calidad de vida



**LIMPIEZA Y  
DESINFECCION DE BAÑOS**

- – La limpieza se realiza cada que las necesidades lo exijan. Estos sitios requieren una revisión constante durante el día. Dentro del aseo rutinario se incluyen el sanitario, el orinal, el lavamanos, el espejo, el piso y los dispensadores de jabón, toallas de papel o secador de aire.
- – Recoger las bolsas de los recipientes de residuos y desecharlas como ordinarios o bio-sanitarios según el caso. Lavar, desinfectar y secar las canecas y colocarles nuevamente la bolsa indicada.

es calidad de vida



**LIMPIEZA Y  
DESINFECCION DE BAÑOS**

- Trapear el piso con solución detergente líquida y posterior aplicar solución desinfectante.
- – Instalar papel higiénico, toallas de papel en caso de ser necesario y revisar que el dispensador de jabón contenga producto.

es calidad de vida



**LIMPIEZA Y DESINFECCION  
DE MENAJE DE CAFETERIAS**

Los equipos y utensilios deben facilitar los procesos de limpieza, lavado y desinfección de los mismos, deben ser de material no tóxico, lisos, que no sean absorbentes y fácilmente desmontables o desarmables

Luego de recoger las vajillas (pocillos) se retiran los alimentos, posteriormente se clasifican de acuerdo con el tipo de lavado y desinfección el secado debe realizarse idealmente en estanterías con rejillas para permitir que el agua escurra y haya circulación del aire.

es calidad de vida



es calidad de vida