

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD CASA SINDICAL DE SINDESENA

INTRODUCCIÓN

A partir de la situación que se presenta a nivel mundial con el COVID-19 y para efectos de la prestación de servicio de hospedaje en la casa sindical ubicada en la Calle 46 No. 8-24 en Bogotá; la organización presenta este protocolo que es de obligatorio cumplimiento para los huéspedes, trabajadores y visitantes.

SINDESENA como el empleador es el responsable de velar por la vida y seguridad de los trabajadores, por tanto, debe capacitar y de entregar los elementos de protección personal a los trabajadores que realicen las labores de limpieza y desinfección, quienes tienen la obligación de usarlos.

OBJETIVO: Proteger la vida e integridad de las personas que ingresan a la casa sindical, de quienes habitan y se hospedan transitoriamente; mediante la aplicación de las medidas de prevención reglamentadas por los organismos competentes

LEGISLACIÓN:

1. Decreto 3518 de 2006
2. Resolución 666 de abril de 2020
3. Circular 030 del Ministerio de Salud y Protección Social
4. Limpieza y Desinfección en Servicios de Salud ante la introducción del nuevo coronavirus (SARS-CoV-2) a Colombia. Ministerio de Salud y Protección Social
5. Resolución 2400 de 1979
6. Decreto 1072 de 2015

TRABAJADORES Y PERSONAL: Los trabajadores de SINDESENA responsables de la casa sindical tienen la obligación de cumplir con este protocolo, así como verificar que las personas que vivan en la casa, se hospeden temporalmente, o la visiten lo cumplan de manera estricta.

SERVICIO DE HOSPEDAJE:

1. Distribución: Para los servicios de hospedaje y con el fin de cumplir las distancias reglamentarias de 2 metros, solo se admitirá por habitación de 2 a 3 personas de acuerdo con el área de que se dispone en cada una.

2. PARA LOS HUÉSPEDES: Es obligatorio
- a. Reportar al ingreso la EPS que tiene, e informar tempranamente la presentación de cualquier síntoma durante su estadía
 - b. Portar los elementos de bioseguridad: Tapabocas, retirar el mismo en una zona donde no hayan más personas y depositarlo si es desechable en el recipiente dispuesto para ello en las habitaciones
 - c. Cumplir las normas relacionadas con lavado de manos y disposición de residuos
 - d. Conservar las distancias en las zonas comunes
 - e. Cada vez que ingresa de la calle debe utilizar el tapete desinfectante ,desinfectar las manos, dirigirse a la habitación respectiva, hacer cambio de la ropa y ducharse antes de participar en áreas comunes si es en lo posible
 - f. El huésped que presente síntomas será aislado mientras se recupera del proceso Y/O es atendido por la respectiva institución prestadora de servicio de salud (IPS), cumpliendo de manera estricta el aislamiento obligatorio.
 - g. Se debe disponer a la vista los número telefónicos de atención del COVID-19
 - h. Si el huésped llega a presentar algún síntoma que se refiera a un posible contagio por COVID-19, seguir el protocolo correspondiente (llamar a la línea de atención y/o EPS y solicitar valoración inmediata)
 - i. Lo huéspedes deben usar de manera permanente los Tapabocas al interior de la Casa

NOTA: Para los visitantes que presenten síntomas al ingreso, será restringido el acceso, quienes desarrollen síntomas estando en la casa tendrá que cumplir con las normas de aislamiento obligatorio, ser atendido por la respectiva IPS y portar siempre los elementos de protección personal.

3. LOS TRABAJADORES:

- a. Portarán siempre que haya huéspedes y para procedimientos de limpieza y desinfección, el tapabocas de tela anti fluido (recubierto internamente por tela antibacterial), el que cambiará diariamente para proceder con el lavado.
Instrucciones para lavado con agua tibia y jabón abundante secar al sol y desinfección.
Se recomienda los tapabocas con estas características:

Protección triple capa

- ✓ La capa exterior funciona de forma mixta como una barrera anti fluido y primer filtro transpirable.
- ✓ La segunda capa: De máxima seguridad ya que se compone de una tela rígida con acabado anti fluido de alta densidad pero transpirable, la cual repele los líquidos y no permite el paso de agentes contaminantes.
- ✓ La tercera capa está en contacto con la piel, es un forro elaborado en material antibacterial porque inhibe el crecimiento de bacterias.
- ✓ Con diseño hermético para facilitar el ajuste al rostro para evitar espacios entre el tapabocas y la cara

La tela anti fluidos, tiene un acabado químico NO tóxico adicional realizado a las telas, el cual tiene una **duración de hasta 30 lavadas**

- b. Reportar inmediatamente cualquier situación que se presente con un huésped o reporte de condición de salud a la administradora o persona responsable de la Junta
- c. Tomar la temperatura al ingreso de cada huésped y registrarla en el formato anexo.
- d. Aplicar los protocolos de limpieza y desinfección de acuerdo con las áreas
- e. Velar por el cumplimiento de las normas establecidas para huéspedes

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se aplicará de acuerdo con la tabla y se llevará el registro de cada una de las actividades, además se hará valoración diaria de cada una de las actividades la que debe reposar en las respectivas tablas de revisión de la actividad

PROCEDIMIENTO	ACTIVIDAD	ELEMENTOS	FRECUENCIA	RESPONSABLE
LIMPIEZA: Remoción de materia orgánica y demás elementos visibles de pisos, paredes, superficies	Recoger y ubicar los elementos no necesarios en las diferentes áreas		Diaria	Patricia Zamora Jorge Idobro
	Barrer pisos	Escoba Recogedor	Diario	Patricia Zamora Jorge Idobro

PROCEDIMIENTO	ACTIVIDAD	ELEMENTOS	FRECUENCIA	RESPONSABLE
	Limpiar paredes, superficies de contacto como perillas de puertas, manijas, pasamanos con trapo húmedo	Paño húmedo Agua Detergente	Diario	Patricia Zamora Jorge Idobro
	Trapear pisos	Trapeadora Agua Detergente	Diario	Patricia Zamora Jorge Idobro
	Lavar Unidades sanitarias los del comedor?	Agua Detergente Cepillos Esponja Escobilla de baño	Diario	Patricia Zamora Jorge Idobro
	Lavar recipientes de residuos	Agua Detergente Esponja	Dos veces por semana los grandes ubicados en los pasillos. Los recipientes de los baños se lavan que diariamente	Patricia Zamora Jorge Idobro
	Limpeza de todos los equipos de cómputo, televisores en las habitaciones, los que hay en la cocina, zonas comunes y pasillos	Agua Detergente líquido anti grasa Paño húmedo	Diario	Patricia Zamora Jorge Idobro
	Lavado de ropa de cama	Detergente Agua Bolsa de tela para recoger las sábanas sucias y demás. La bolsa destinada para ello será impregnada con	Cada vez que sale el huésped se recoge en bolsa de tela, los elementos de la cama y se llevan a la zona de lavado.	Patricia Zamora Jorge Idobro

PROCEDIMIENTO	ACTIVIDAD	ELEMENTOS	FRECUENCIA	RESPONSABLE
		alcohol al 70% y lavada	<p>Se pueden unir varios elementos de camas para el lavado.</p> <p>NO sacudirla</p> <p>En el caso de limpieza y desinfección de textiles (por ejemplo, ropa de cama, que se hace cada vez que se va el huésped o se evidencia sucia.</p> <p>Las cortinas se lavan cada dos semanas. deben lavarse con un ciclo de agua caliente (90 ° C) y agregar detergente para la ropa</p>	
DESINFECCIÓN	Áreas críticas Pisos Paredes Mesa Escritorio Muebles Control de televisores	PRODUCTO ETANOL: Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, se puede utilizar una concentración de etanol del 70%, el que debe comprarse	Diario dos veces al día	Patricia Zamora Jorge Idobro

PROCEDIMIENTO	ACTIVIDAD	ELEMENTOS	FRECUENCIA	RESPONSABLE
		siguiendo la recomendación Toalla desechable		
	Áreas semicríticas: Unidades Sanitarias Chapas de puertas de Mesa del comedor.	ALTERNATIVA 1: Maxo NoMic60 Seguir recomendaciones del fabricante para el proceso.	Diario	
	Los productos deben alternarse una semana uno y otra semana otro, por ello se pone alternativa 1 y alternativa 2	ALTERNATIVA 2: PRODUCTO: HIPOCLORITO DE SODIO a 5000 ppm (partes por millón) durante 10 minutos Seguir instrucciones para la preparación contenidas en la Cartilla Hipoclorito del INVIMA (Se anexa al protocolo).	Diario una vez al día o dos si la situación lo requiere (Por ejemplo si hubo derrames de líquidos u otra sustancia contaminante)	Patricia Zamora Jorge Idobro

Cada unidad sanitaria contará con jabón líquido y alcohol glicerinado para el proceso de desinfección **cuando no se disponga de agua y jabón**, así como con las instrucciones visibles para el lavado de manos.

ADVERTENCIAS: Fácilmente inflamable, manténgase el recipiente bien cerrado. Manténgase fuera del alcance de los niños. En caso de tener contacto con los ojos, lávese inmediatamente con abundante Agua. No ingiera el producto. No poner en contacto con las mucosas.

La efectividad se puede ver afectada, si en las manos hay suciedad evidente con materia orgánica, en ese caso es preferible el lavado de manos con agua

y jabón.

Tomado de Ficha Técnica:

MANEJO DE ALIMENTOS:

Se tiene que cumplir las normas vigentes (Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013).

1. ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:
Debe contar con una certificación médica generada posterior a la valoración médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
2. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos relacionados con la preparación de alimentos.
3. INDUMENTARIA DEL MANIPULADOR: Debe portar el respectivo uniforme, cabello cubierto y delantal.
 - a. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
 - b. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
 - c. Será obligatorio el uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento, con las características descritas anteriormente, cambio diario.
4. MATERIAS PRIMAS: Estas deben ser compradas para toda la semana no al menudeo. Y cada una debe ser lavada y desinfectada cumpliendo el protocolo para ello, así como las normas para almacenamiento.

PROCEDIMIENTO	ACTIVIDAD	ELEMENTOS	FRECUENCIA	RESPONSABLE
LIMPIEZA: Remoción de materia orgánica y demás elementos visibles de pisos, paredes, superficies	Recoger los elementos que no están en uso		Diariamente y antes del desayuno, almuerzo y comida	Patricia Zamora
	Limpiar las superficies de la cocina (mesón) y equipos	Paño húmedo Jabón líquido Agua	Diariamente antes de proceder con la preparación de los alimentos	Patricia Zamora

PROCEDIMIENTO	ACTIVIDAD	ELEMENTOS	FRECUENCIA	RESPONSABLE
	Barrer el piso	Escoba	Diariamente antes de proceder con la preparación de los alimentos y después de desayuno, almuerzo y comida	Patricia Zamora
	Trapear	Trapeadora Agua	Diariamente antes de proceder con la preparación de los alimentos y después de desayuno, almuerzo y comida	Patricia Zamora
	Limpiar cajones donde guarda ollas y demás elementos	Paño Agua Jabón líquido	Cada vez que se ensucia y periódicamente cada 3 días	Patricia Zamora
	Limpiar nevera y equipos, hornos	Paño húmedo Jabón Líquido Agua	Diariamente antes de iniciar labores y al final	Patricia Zamora
	Lavar la estufa	Paño húmedo Jabón Líquido Agua	Diariamente después de cada preparación	Patricia Zamora
	Desengrasar la estufa	Paño húmedo Producto desengrasante Agua	Diariamente al terminar la jornada	Patricia Zamora
	Lavar platos, tazas, pocillos, cubiertos	Esponja Jabón desengrasante Agua	Diariamente posterior al uso dejando impecable la cocina al final de la jornada	Patricia Zamora

PROCEDIMIENTO	ACTIVIDAD	ELEMENTOS	FRECUENCIA	RESPONSABLE
	Paredes cercanas al mesón	Paño húmedo Jabón Líquido	Diariamente al terminar la jornada y cuando se ensucien proceder inmediatamente	Patricia Zamora
	Lavar con agua Materias primas verduras	Agua	Cada vez que se van a guardar y a usar	Patricia Zamora
	Limpiar Materias primas empacadas	Paño húmedo Agua Jabón líquido	Cada vez que se compran	Patricia Zamora
DESINFECCIÓN	Desinfectar paredes, cajones	ALTERNATIVAS Hipoclorito de sodio: según concentración recomendada Agua Maxo NoMic60 Seguir recomendaciones del fabricante para el proceso.	Cada 5 días	Patricia Zamora
	Mesones	Hipoclorito de sodio según concentración recomendada Agua Paño Maxo NoMic60 Seguir recomendaciones del	Diariamente en la mañana antes de iniciar la preparación y al terminar jornada	Patricia Zamora

PROCEDIMIENTO	ACTIVIDAD	ELEMENTOS	FRECUENCIA	RESPONSABLE
		fabricante para el proceso.		
	Menaje: Tazas, platos, cubiertos	Alternativas: Hipoclorito de sodio según concentración recomendada Agua Maxo NoMic60 Seguir recomendaciones del fabricante para el proceso.	Diariamente después de cada uso	Patricia Zamora
	Materias primas: Verduras, frutas	Alternativas: Hipoclorito de sodio según concentración recomendada Agua Maxo NoMic60 Seguir recomendaciones del fabricante para el proceso.	Antes de guardar en la nevera	Patricia Zamora
	Materias primas empacadas	Alternativas: Hipoclorito de sodio según concentración recomendada Paño húmedo Agua	Antes de almacenar	Patricia Zamora

PROCEDIMIENTO	ACTIVIDAD	ELEMENTOS	FRECUENCIA	RESPONSABLE
		<p>O Alcohol al 70% aplicar con paño</p> <p>Maxo NoMic60 Seguir recomendaciones del fabricante para el proceso.</p>		

MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS Y ROEDORES:

Entre otras definiciones, las plagas son todos aquellos animales, insectos que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Generan pérdidas económicas porque contaminan los alimentos y llevan consigo agentes tales como bacterias, virus y protozoos. Estos son los auténticos responsables de un sin número de afecciones, tanto en el hombre como en los animales.

Se definen estas actividades:

1. Diagnóstico de las instalaciones e identificación de sectores de riesgo: Determinar las plagas presentes, los posibles sectores de ingreso, los potenciales lugares de anidamiento y las fuentes de alimentación, para lo cual es recomendable la confección de un Plano de ubicación.
Como potenciales vías de ingreso se observan: Instalaciones vecinas, desagües, rejillas, cañerías, aberturas, ventilación, mallas anti-insectos, sellos sanitarios, materias primas, insumos, patio, cocina, techos, grietas, cañerías exteriores, cajas de luz, estructuras colgantes, desagües, piletas, espacios entre equipos y entre pallets, silos, depósitos, vestuarios

POTENCIALES LUGARES DE ALIMENTACIÓN: Canecas para el manejo de residuos de comida en las habitaciones, en la cocina, suciedad, desechos.

EL ESTUDIO INICIAL INVOLUCRA: El chequeo de todos los elementos que existan para el Manejo Integrado de Plagas, confeccionándose un registro de los equipos utilizados. Esta información se suma al Plano, con la ubicación de las trampas de luz, cortinas de aire, cortinas de PVC y otras barreras de ingreso.

El registro de estos equipos puede incluir:

Identificación de los equipos.
Fecha de instalación de los mismos.
Frecuencia de monitoreo

2. Monitoreo: Es una herramienta eficaz porque registra la presencia o no de plagas y su evolución en las zonas críticas. El plano realizado en el diagnóstico de las instalaciones e identificación de sectores de riesgo.
3. Mantenimiento e higiene (control no químico): Es la implementación del conjunto de operaciones físicas, químicas y de gestión para minimizar la presencia de plagas (Limpieza y desinfección). Limpiar todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar cada día, limpiar la grasa retenida en las zonas de cocina diariamente, barrer los suelos, inclusive debajo de las mesadas y las máquinas, especialmente cerca de las paredes. limpiar los desagües.

El control físico Consiste en la modificación de las condiciones ambientales y estructurales que permiten la proliferación de la especie que se constituye en plaga. Por lo tanto, el personal dedicado al control de plagas deberá generar los informes necesarios para indicar qué tipo de mejoras se deberán realizar para minimizar la presencia de plagas en el lugar.

El uso de distintos elementos no químicos para la captura de insectos, como por ejemplo las trampas de luz UV para insectos voladores y las trampas de pegamentos para insectos o roedores también son consideradas acciones físicas.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- ✓ Limpiar toda el agua estancada y derrames de bebidas cada noche
 - ✓ Recoger trapos, delantales, servilletas y manteles sucios. Lavar los elementos de tela con frecuencia.
 - ✓ No guardar cosas en cajas de cartón y en el suelo. Guardar las cajas en estantes de alambre y en estantes de metal si es posible.
 - ✓ Sellar cualquier grieta o agujero en las paredes que pueda servir de alojamiento a cucarachas y roedores
4. Aplicación de productos (control químico): Se debe contar con documentación en la que conste el listado de productos a utilizar con su correspondiente memoria descriptiva, la cual indicará el nombre comercial de cada uno de ellos, el principio activo, certificados ante el Ministerio de Salud y ICA, y la dosificación en que podrá ser utilizada. Se deberá adjuntar también la Hoja de Seguridad de cada producto, los cuales serán provistos por el fabricante de los mismos.

- ✓ Se debe leer la etiqueta para comprobar que se trata del producto correcto para el tipo de plagas.
- ✓ Utilizar ropa de protección adecuada.
- ✓ Utilizar los equipos de aplicación adecuados.
- ✓ En caso de contacto con el producto seguir las indicaciones de la etiqueta

5. Verificación (control de gestión): Se hace para obtener la información necesaria para lograr su permanente verificación y mejora. Esta tarea es de suma importancia y colabora directamente en el momento de hacer un análisis de la evolución del MIP (Manejo Integral de Plagas), y ayuda notablemente a detectar el origen de la presencia de plagas.

Las responsabilidades de los trabajadores de SINDESENA en el MIP:

1. Recibir capacitación (Curso) sobre manejo de plagas
2. Hacer el diagnóstico y el respectivo plano
3. Aplicar las medidas preventivas y el control físico de las plagas
4. Informar sobre la necesidad de aplicación que será contratada con una empresa externa
5. Monitorear permanentemente

RECOMENDACIONES GENERALES

1. Cuando se utilizan productos químicos para la limpieza, es importante mantener la instalación ventilada (por ejemplo, abrir las ventanas, si ello es factible) para proteger la salud del personal de limpieza.
2. La limpieza y desinfección se debe realizar utilizando el elemento de protección personal y señalizando para que los huéspedes no transiten por estas áreas para dejar actuar los productos
3. Para el adecuado retiro de los EPP,(Elementos de Protección Personal) se debe realizar evitando tocar con las manos desnudas la cara externa proceder con lavado de manos tal como lo estipula la norma
4. Nunca utilizar la solución desinfectante concentrada, debe diluirse siguiendo las normas para ello de acuerdo al área a utilizar.
5. Las sustancias desinfectantes deben ser rotadas cada 8 días para no generar resistencias en los microorganismos
6. Las papeleras deben contar con una apertura de accionamiento no manual y disponer en su interior de bolsa siempre
7. Mantener las ventanas abiertas de las habitaciones durante el día para permitir el intercambio de aire, es muy importante para limpiar atmósferas viciadas
8. Los elementos de aseo deben ser desinfectados después del uso.

LAVADO DE MANOS PARA TRABAJADORES, HUÉSPEDES Y VISITANTES AUTORIZADOS:

1. Lávese las manos en las siguientes situaciones, teniendo en cuenta el protocolo de la OMS:
2. Al llegar al sitio de trabajo
3. Antes de alistar los elementos de trabajo como los de protección personal y los insumos para realizar las tareas o procedimientos.
4. Para la atención entre huésped y huésped.
5. Antes de colocarse los elementos de protección personal
6. Una vez terminados los procedimientos de limpieza y desinfección.
7. Al terminar la desinfección de los elementos de protección personal e insumos utilizados.
8. Antes de retirarse del sitio de trabajo
9. Al hacer uso de las unidades sanitarias
10. Antes de consumir cualquier alimento

El lavado se debe realizar con agua y jabón durante al menos 20 segundos, siguiendo las indicaciones entregadas. Sécalas, preferiblemente con una toalla de papel desechable y utiliza esta misma para cerrar las llaves del agua y abrir y cerrar las puertas.

NORMAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA REALIZACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES:

1. Cabello recogido
2. Evitar el maquillaje (en caso de hombres barba y bigote bien cuidados)
3. No portar ningún accesorio: las manillas, anillos, pulseras, relojes y otros accesorios pueden conservar humedad y ser depósitos contaminados, adicional a que no permiten una correcta higienización de manos
4. Mantener las uñas cortas y sin esmalte ya que pueden ser reservorios de microorganismos. e. Conocer y aplicar la secuencia de colocación, uso, retiro y almacenamiento adecuado de los elementos de protección personal o eliminación de los que son desechables
5. Utilizar zapatos cerrados impermeables, guantes y gafas de protección

TÉRMINOS UTILIZADOS

1. **AISLAMIENTO O INTERNACIÓN DE PERSONAS Y/O ANIMALES ENFERMOS.** Consiste en el aislamiento o internación de individuos o grupos de personas y/o animales, afectados por una enfermedad transmisible u otros riesgos ambientales, químicos y físicos, que pueda diseminarse o tener efectos en la salud de otras personas y/o animales susceptibles. El aislamiento se hará con base en certificado médico y/o veterinario expedido por autoridad sanitaria y se prolongará sólo por el tiempo estrictamente necesario para que desaparezca el peligro de contagio o diseminación del riesgo.
2. **ÁREAS CRÍTICAS:** Se consideran áreas críticas aquellas donde se realizan procedimientos invasivos, y donde se realiza el lavado de material contaminado.
3. **ÁREAS NO CRÍTICAS:** En estas áreas las personas están de paso y no tienen contacto directo con los elementos hospitalarios. La limpieza está encaminada a conservar la estética y hacer el ambiente adecuado para el trabajo. Entre dichas áreas se pueden citar: Salas de espera
4. **CORONAVIRUS:** Los coronavirus (CoV) son parte de una familia de virus, cuyos subtipos surgen periódicamente en diferentes áreas del mundo y causan Infección Respiratoria Aguda (IRA), en personas o animales. Estos virus se transmiten entre animales y de allí pueden infectar a los humanos. A medida que mejoran las capacidades técnicas para detección y la vigilancia de los países, es probable que se identifiquen más coronavirus, como es el caso de este COVID-19
5. **CLAUSURA TEMPORAL DE ESTABLECIMIENTOS.** Consiste en impedir, por razones de prevención o control epidemiológico y por un tiempo determinado, las tareas que se desarrollan en un establecimiento, cuando se considere que están causando un problema sanitario. La clausura podrá aplicarse sobre todo el establecimiento o sobre parte del mismo.
6. **DESINFECCIÓN:** Es la destrucción de microorganismos (excepto esporas) de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.
7. **DICLOROISOCIANURATO DE SODIO:** (PRESEPT) Compuesto clorado, con amplio espectro de actividad antimicrobiana, remueve los microorganismos, baja de toxicidad. Se utiliza en Desinfección de nivel intermedio (DNI) y Desinfección de bajo nivel (DBN).
8. **ELEMENTOS CRÍTICOS.** Son objetos que entran a cavidades normalmente estériles del organismo, incluido el sistema vascular. Estos elementos representan un riesgo alto de infección si están contaminados con cualquier microorganismo por lo que deben ser siempre estériles.

9. **ELEMENTOS NO CRÍTICOS.** Estos objetos entran en contacto con la piel intacta y no con membranas mucosas. La piel sana actúa como una barrera efectiva para la mayoría de los microorganismos y, por tanto, el nivel de desinfección puede ser mucho menor. No es imprescindible la esterilización.
10. **ELEMENTOS SEMICRÍTICOS.** Son objetos que entran en contacto con piel no intacta o con mucosas. Las membranas y las mucosas intactas son resistentes a la infección por esporas bacterianas, pero susceptibles a otros microorganismos, como el bacilo de la tuberculosis y los virus. Estos artículos deben estar libres de toda forma vegetativa de microorganismos, de preferencia deben ser estériles. Si la esterilización no es posible, deben someterse a desinfección de alto nivel.
11. **HIPOCLORITO DE SODIO:** Es un desinfectante que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Estos desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.
12. **LIMPIEZA:** Es un procedimiento mecánico que remueve el material extraño u orgánico de las superficies que puedan preservar bacterias al oponerse a la acción de biodegradabilidad de las soluciones antisépticas o desinfectantes. Por lo general se realiza con agua, mediante acción mecánica y con detergentes o productos enzimáticos.
13. **MASCARILLAS DE ALTA EFICIENCIA N95:** Son respiradores que filtran 95% o más del material particulado. En Estados Unidos son aprobados por el NIOSH (National Institute for Occupational Safety and Health) y tienen la denominación N95 (filtran 95% de las partículas). La letra N hace referencia a que no filtran aerosoles oleosos.
14. **MEDIDAS SANITARIAS.** Conjunto de medidas de salud pública y demás precauciones sanitarias aplicadas por la autoridad sanitaria, para prevenir, mitigar, controlar o eliminar la propagación de un evento que afecte o pueda afectar la salud de la población.
Medidas sanitarias. Con el objeto de prevenir o controlar la ocurrencia de un evento o la existencia de una situación que atenten contra la salud individual o colectiva, se consideran las siguientes medidas sanitarias preventivas, de seguridad y de control: a) Aislamiento o internación de personas y/o animales enfermos; b) Cuarentena de personas y/o animales sanos; c) Vacunación u otras medidas profilácticas de personas y animales; d) Control de agentes y materiales infecciosos y tóxicos, vectores y reservorios; e) Desocupación o desalojamiento de establecimientos o viviendas; f) Clausura temporal parcial o total de establecimientos; g) Suspensión parcial o total de trabajos o servicios; h) Decomiso de objetos o productos; i) Destrucción o

desnaturalización de artículos o productos si fuere el caso; j) Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos

15. **MIP:** Manejo integrado de plagas. Es la utilización de todos los recursos necesarios, por medio de procedimientos operativos estandarizados, para minimizar los peligros ocasionados por la presencia de plagas. A diferencia del control de plagas tradicional (sistema reactivo), el MIP es un sistema proactivo que se adelanta a la incidencia del impacto de las plagas en los procesos productivos.
16. **PLAGAS:** Una especie se considera como plaga cuando se encuentra en una proporción o densidad que puede llegar a constituir una amenaza para el ser humano o su bienestar, o causarle daños.

PRODUCTOS QUE SERÁN USADOS PARA LIMPIEZA

DETERGENTES

La palabra detergente se deriva de la palabra "detergere" que significa lavar. Son compuestos químicos que actúan como agentes limpiadores de la suciedad en superficies o elementos contaminados.

La definición de detergente aceptada por la Organización Internacional de Normalización es la siguiente: Un detergente es un producto cuya composición ha sido establecida especialmente para una operación de limpieza mediante el desarrollo de los fenómenos de detergencia

Se recomienda usar detergentes biodegradables para evitar la contaminación ambiental, por ello al momento de la compra deben preferirse estos. Son múltiples las opciones que se tienen en el mercado pero esta puede ser una condición que deben cumplir. Además se deben seguir las instrucciones del fabricante para el uso.

PRODUCTOS PARA LA DESINFECCIÓN

HIPOCLORITOS: Los hipocloritos son los desinfectantes más ampliamente usados de los compuestos clorados, y vienen en forma líquida (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, bajo precio y acción rápida, remueven los microorganismos. Para la forma de preparación y concentración a la que debe usarse, lea y estudie la cartilla HIPOCLORITO FINAL.

DICLOROISOCIANURATO DE SODIO: Compuesto clorado, con amplio espectro de actividad antimicrobiana, remueve los microorganismos y los biofilms secos o fijados en las superficies y tienen una incidencia baja de toxicidad. Se utiliza en Desinfección de nivel intermedio (DNI) y Desinfección de bajo nivel (DBN). Utilizado para la desinfección de dispositivos médicos, instrumentos, ropa, suelos y superficies

Usar de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y hacer lectura de las fichas técnicas de cada producto.

Preparación y utilización

- ✓ Predesinfección de instrumentos sucios

Solución al 0,1% de cloro activo (1000 ppm): 1 comprimido de 1 g de cloro activo por litro

Sumergir los instrumentos sucios durante 15 minutos, inmediatamente después de su uso. Seguidamente, limpiar los instrumentos.

- ✓ Desinfección de instrumentos limpios

Solución al 0,1% de cloro activo (1000 ppm): 1 comprimido de 1 g de cloro activo por litro

Sumergir los instrumentos, previamente limpiados, durante 20 minutos.

Aclarar con agua abundante y secar.

- ✓ Desinfección de ropa

Solución al 0,1% de cloro activo (1000 ppm): 1 comprimido de 1 g de cloro activo por litro

Dejar la ropa en remojo durante 15 minutos. Aclarar con agua abundante (3 veces como mínimo).

La presentación es en polvo o en tabletas tiene la ventaja de que es fácil y seguro de almacenar.

Precauciones

- ✓ Preparar las soluciones con agua fría, en recipientes no metálicos. El NaDCC es corrosivo para los metales. El riesgo es limitado para los instrumentos de acero inoxidable de calidad si se respetan las recomendaciones (concentración, tiempo de contacto de 20 minutos como máximo, aclarado).
- ✓ Para la desinfección de ropa: utilizar únicamente para algodón y lino blancos (riesgo de decoloración).
- ✓ No exponer el producto al fuego. No incinerar.
- ✓ NO INGERIR. No almacenar los comprimidos de NaDCC junto con los comprimidos orales.

- ✓ Evitar respirar el polvo y los vapores que se desprenden cuando se abren los recipientes o se manipula el producto.
- ✓ No mezclar con soluciones ácidas (orina, etc.): liberación de gases tóxicos, y con detergentes.

ALCOHOL: Los alcoholes son rápidamente bactericidas más bien que bacteriostáticos contra las formas vegetativas de las bacterias; también son fungicidas y virucidas pero no destruyen las esporas bacterianas. Su actividad "cida" decae notoriamente cuando su concentración es por debajo del 50%, y, la concentración bactericida óptima es de 60%-90.

REGISTRO DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En cada una de las áreas se evaluará el proceso de limpieza y desinfección diariamente por una persona designada desde la oficina de SINDESENA para valorar con el instrumento que se tiene la limpieza y desinfección de cada área de la casa.

PROCEDIMIENTO	ACTIVIDAD	AREA	FECHA	HORA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
Limpieza						
Desinfección						

REGISTRO DE HUÉSPEDES Y VISTANTES

NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	EPS	CELULAR	CIUDAD DE PROCEDENCIA	A QUIEN SE AVISA EN CASO DE EMERGENCIA	TELÉFONO

REGISTRO DE TEMPERATURA

NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA	HORA	TEMPERATURA GRADOS CENTIGRADOS	RESPONSABLE	OBSERVACIONES

Todo lo contenido en este protocolo es de estricto cumplimiento por cada uno de los trabajadores de SINDESENA, visitantes y huéspedes de la casa sindical.

Aleyda Murillo Granados

Presidente
SINDESENA Junta Nacional