

PROTOCOLO PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

OBJETIVO: Regular el proceso de limpieza y desinfección de espacios comunes y lugares de trabajo, teniendo en cuenta las instrucciones y recomendaciones elaboradas por el Ministerio de Salud de Chile.

1. **Limpieza:** Previo a efectuar la desinfección, se debe ejecutar primero un proceso de limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre.

2. **Desinfección:** Una vez efectuado el proceso de limpieza, se debe realizar la desinfección de superficies ya limpias, con la aplicación de productos desinfectantes a través de uso de rociadores, toallas, paños de fibra o microfibra o trapeadores, entre otros métodos.

2.2 Se recomienda el uso de hipoclorito de sodio al 0.1% (dilución 1:50) si se usa cloro doméstico a una concentración inicial de 5% o cloro orgánico. Lo anterior equivale a: por cada litro de agua agregar 20 cc de cloro (4 cucharaditas).

2.3 Para las superficies delicadas que podrán ser dañadas por el hipoclorito de sodio (cloro), se puede utilizar una concentración de etanol (alcohol) al 70% de concentración o cloro orgánico.

3. Ventilación de salas y espacios cerrados: Para asegurar la desinfección de cada espacio; salas, oficinas, entre otros; se efectuará una renovación y ventilación adecuada de 5 minutos, por lo que se deberá considerar este tiempo adicional a la entrada y salida de dichos espacios.

4. Recomendaciones generales de Limpieza y desinfección

4.1 Frente a la utilización de productos químicos para la limpieza, es importante mantener el lugar ventilado, por ejemplo, abrir las ventanas o puertas, si ello es factible. Esto con la finalidad de proteger la salud del personal que realice la limpieza.

4.2 Para efectuar la limpieza y desinfección, se debe privilegiar el uso de utensilios desechables. Si se realiza estas tareas con elementos reutilizables, deberá desinfectarlos con los productos anteriormente señalados.

4.3 Se debe priorizar la limpieza y desinfección de aquellas superficies que son manipuladas por los usuarios con alta frecuencia, como lo son: manillas, pasamanos, taza del inodoro, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo, entre otras.

5. Frecuencia de Limpieza y Desinfección: La frecuencia de limpieza y desinfección se realizará dos veces al día, como mínimo.

6. Responsables de la Limpieza y desinfección: Será responsabilidad de realizar la limpieza y desinfección el personal de servicio del establecimiento.

6.1 También será de responsabilidad de cada persona mantener sus lugares y puestos de trabajos limpios y desinfectados.

6.2 Salas de clase Inicio y final de cada clase:

- Ordenar sillas y separar a 1 m² de distancia como mínimo.
- Limpieza y desinfección de pisos, sillas, mesas, manillas, teclados, en base a la cantidad de salas habilitadas y auxiliares de aseo operativos para realizarlo. Y realizar la debida ventilación o renovación de aire en los ambientes.
- Baños. Durante clases, al menos cada 3 horas. Limpieza y desinfección de pisos, manillas, llaves y superficies de contacto Frecuente.
- Oficinas. Inicio y al final de la jornada. Ordenar sillas y escritorios con separación de 1 m² de distancia. Limpieza y desinfección de sillas, escritorios, teclados, mouses, lápices, artículos de oficina, etc. Todos los objetos y superficies de contacto frecuente. La desinfección de objetos electrónicos se deberá realizar de manera preferente con alcohol 75%. Y realizar la debida ventilación o renovación de aire en los ambientes.
- Escaleras Cada 2 horas
- Limpieza y desinfección de pisos, pasamanos y Paredes.