**1. OBJETIVO:** Establecer el procedimiento para la limpieza y desinfección de lugares de trabajo, zonas comunes, superficies y objetos que se usan frecuentemente, manteniendo ambientes de trabajo aseados y reduciendo la propagación de virus y bacterias.

**2. ALCANCE**: El presente protocolo aplica para la limpieza y desinfección de las oficinas de Usuario Operador y Agrupación Zona Franca, además de las zonas comunes (recepción, cocina, escaleras, comedor), y superficies y objetos que se usan con frecuencia, (teléfonos, mesones, puertas, ventanas, pasamanos, llaves de lavamanos y lavaplatos, entre otros).

**3. RESPONSABLE:** Personal de servicios generales quienes dan cumplimiento al protocolo y la Dirección de Gestión Administrativa y auxiliar de seguridad y salud en el trabajo, quien vela por el uso adecuado de los EPP y por el seguimiento y monitoreo al procedimiento de limpieza y desinfección.

**4. ELEMENTOS DE ASEO:**

• Escobas

• Trapeadores

• Cepillos

• Paños

• Baldes

• Esponjas

• Canecas para almacenamiento de productos.

**5. DEFINICIONES**

* **Limpieza:** Proceso de remoción de suciedad visible de objetos y superficies, el cual se realiza habitualmente utilizando agua con soluciones detergentes.
* **Desinfección**: Es el conjunto de acciones que se realiza para eliminar o disminuir de bacterias o virus presente en objetos o superficies, el cual se realiza utilizando alcohol al 70% o hipoclorito de sodio.
* **Hipoclorito de sodio:** Es un compuesto a base de cloro eficaz contra virus, hongos, bacterias y demás microorganismos peligrosos. (El uso de hipoclorito de sodio al 0.1%, por cada litro de agua se deben agregar 20cc de cloro a una concentración de un 5 o 5.5%).

**6. PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCIÓN SE DEBE CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS:**

* Si presenta algún síntoma como gripa, tos, diarreas, vómito o presenta inflamaciones o infecciones de la piel, heridas infectadas o alguna otra anormalidad, debe informar a su jefe inmediato y/o a seguridad y salud en el trabajo vía telefónica, sin hacer presencia en la Empresa. En todos los casos es responsabilidad del personal reportar el estado de salud.
* Se recomienda poner el uniforme dentro de las instalaciones de la empresa, guardar su ropa en una bolsa limpia dentro del loker asignado a su nombre, realizar el cambio de ropa al momento de la salida, para posteriormente realizar el lavado del mismo.
* Antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección, el personal de servicios generales debe lavarse las manos con agua y jabón el uso de guantes no exime el lavado de manos. Las uñas deben de permanecer cortas y limpias.  El cabello en todo momento debe permanecer recogido.
* Al momento de hacer uso productos de limpieza y desinfección, lea y siga siempre las instrucciones del fabricante (por ejemplo, el método de aplicación, el tiempo de contacto) y/o ficha técnica del producto.
* Debe hacer uso de los elementos de protección personal (uniforme, guantes de vinilo, nitrilo o látex, tapabocas, monogafas), este último en caso de ser requerido para la actividad a realizar. Mantener los EPP limpios, se prohíbe el compartir dichos elementos. Reportar a Seguridad y Salud en el Trabajo en caso de que estos presenten algún daño.
* Revisar diariamente el plan de limpieza y desinfección, donde se describe el horario, la frecuencia y el área a limpiar y desinfectar, posteriormente se debe realizar el respectivo registro después de haber dado cumplimiento al mismo. Para realizar la limpieza de oficinas, debe coordinar con el colaborador (a) el horario establecido para ello, con el fin de tener la oficina disponible para el aseo. Siempre señalizar los corredores (precaución piso húmedo), dejando un lado libre para el tránsito del personal, mientras se procede a la limpieza del otro lado.
* Ventile las áreas en las que se encuentre, abriendo ventanas y/o puertas.
* La limpieza se inicia de arriba hacia abajo, comenzando por techos, luego paredes, puertas y por último suelos. Limpie primero los elementos que sean más altos y de ahí, siga limpiando hacia abajo por ejemplo, se debe limpiar primero las lámparas, techo, después las mesas, luego los estantes, y como último, el piso. La limpieza se debe hacer diaria.
* Utilice un paño de limpieza diferente para las superficies frecuentemente tocadas y por ende con mayor probabilidad de estar contaminadas. Hacer la remoción mecánica estregando y friccionando las superficies.
* Realizar la limpieza de áreas y superficies retirando el polvo y la suciedad, con el fin de lograr una desinfección efectiva, para ello debe utilizar un trapo húmedo con detergente. Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben estar limpios.
* Antes de escurrir los traperos se deben observar con el fin de detectar la presencia de material cortopunzante.
* Emplear trapeadores y paños limpios/desinfectados cada vez que se inicie un proceso de limpieza en cada ambiente de las diferentes áreas.
* Para la limpieza de los botes de basura, al ser un lugar en el que se alojan desechos, es necesarios vaciarlos a diario o siempre y cuando lo requieran. Así mismo, realizar el lavado de los mismos cada que sea requerido (semanalmente).
* Emplear un paño húmedo para limpiar las paredes, los suelos y las otras superficies en vez de barrer con escoba o quitar el polvo en seco, para reducir que se propaguen los microorganismos y el polvo.
* No se debe mezclar detergente u otros agentes químicos con hipoclorito de sodio, ya que se podrían generar vapores tóxicos, irritantes para la vía respiratoria, entre otros efectos.
* Si los guantes son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante con que realizó la desinfección de superficies, déjelos secar en un lugar ventilado.
* Realizar limpieza y desinfección del material de trabajo todos los días al finalizar la limpieza de cada una de las áreas, el material de trabajo se debe guardar en un cuarto exclusivo para tal fin y deben estar marcados con el nombre del área en la cual se utilizan; los elementos de limpieza se deben:
* Limpiar con agua y detergente.
* Enjuagar y aclarar.
* Desinfectar en solución de hipoclorito.
* Posteriormente secar los elementos de aseo y almacenar de forma ordenada.

Semanalmente se programa con el proveedor el control de roedores e insectos, en horarios no laborales, se debe reportar la necesidad de intensificar la labor de desinfección.

**7. LIMPIEZA DE TECHOS, PAREDES Y VENTANAS:**

* **Limpieza de techos:**

Pasar el cepillo para techos, poniendo un paño húmedo que permita absorber el polvo, deteniéndose en las esquinas y en los ángulos techo pared, realizando movimientos lineales que ayuden a retirar el polvo, telas de arañas y/o pinturas descascaradas, siembre verifique que en el área no se encuentre personal laborando.

* **Limpieza de paredes:**

Para retirar el polvo se recomienda doblar el paño en cuadros y humedecer con solución detergente, estos paños se deben cambiar a medida que se van ensuciando. En la limpieza horizontal o vertical, pasar el paño en línea recta (técnica de arrastre), ayuda a no dejar marcas en la superficie; sostener el paño con suavidad de manera que le permita absorber el polvo con facilidad, posteriormente termine con un paño limpio, esta actividad se recomienda realizar dos veces por semana y diariamente en aquellos sitios donde siempre exista contacto.

* **Limpieza de ventanas y vidrios**:
* Sacuda el vidrio y el marco con un paño húmedo.
* Quite la suciedad bien para lograr trasparencia en el vidrio.
* Impregne el trapo con la solución de alcohol al 70%, comience en la parte superior con movimientos de lado a lado y continuos hasta llegar a la parte inferior.

**8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS, COCINA Y ESCALERAS****:**

* La limpieza de pisos, cocina, escaleras y entradas, se realiza de manera diaria, primero se limpia el piso con una solución de detergente común, posteriormente se hace desinfección del mismo con hipoclorito de uso doméstico dejándolo actuar entre 3 a 5 minutos, para culminar la desinfección con un trapero limpio. Para la desinfección, se debe elaborar una solución en agua fría con cualquier producto de uso doméstico que contenga hipoclorito de sodio (el uso de hipoclorito de sodio al 0.1%, por cada litro de agua se deben agregar 20cc de cloro a una concentración de un 5 o 5.5%). Importante contar con la rotulación fecha, concentración y vida útil del desinfectante recordando que no puede superar su uso después de diluido por más de 12 horas ya que al lapso de este tiempo el hipoclorito se desactiva, los recipientes donde se deposite el hipoclorito tienen que ser de color ámbar y evitar estar expuesto a la luz ya que esto también favorece la desactivación del desinfectante.
* El área de la recepción, la cocina y las escaleras, requieren de permanente limpieza y desinfección, se debe hacer la limpieza con solución de detergente para posteriormente hacer la desinfección con hipoclorito de sodio al 0.1%, se debe realizar la limpieza mínimo dos veces en el día o cada que sea requerido.
* El refrigerador debe mantenerse limpio y sin residuos de comida, se realiza la limpieza y desinfección por fuera de este, mínimo dos veces en al día. Después de haber sido utilizado el microondas por los colaboradores, este se debe limpiar con un paño húmedo con solución de detergente, removiendo todos los residuos de comida del mismo.
* Los colaboradores que usan implementos comunes como microondas o neveras, deberán realizar lavado de manos previo y desinfección de las áreas de contacto posterior (Manijas de nevera, microondas, perillas de lavaplatos, entre otros). Siempre el ingreso a la cocina debe ser de forma individual, manteniendo siempre el distanciamiento.

**9. LIMPIEZA DE MUEBLES, ESCRITORIOS, SUPERFICIES Y OBJETOS:**

* Las sillas y/o poltronas se limpian diariamente con un paño humedecido en solución detergente y posteriormente con alcohol al 70%, deje secar.
* Diariamente se limpian cuadros, buzones, extintores con un paño humedecido con solución detergente.
* Se debe limpiar frecuentemente aquellos objetos, superficies y materiales de uso constante, utilizando desinfectantes o alcohol al 70%. (perillas, puerta, barandas, mesones, pasamanos, interruptores, entre otros).Todas las perillas de las puertas e instrumentos y equipos de trabajo con la que se tenga contacto permanente, se deben limpiar y desinfectar diariamente o cuando se considere pertinente.
* Los colaboradores serán los responsables de desinfectar sus elementos de uso personal como celulares, lapiceros, computadores, mesa de trabajo, y demás haciendo uso de agua y jabón, alcohol u otras sustancias efectivas y recomendadas para la limpieza de estos elementos (celulares y computadores). Repetir durante al menos dos veces al día (mañana y tarde) y siempre que vaya a ser utilizado por otras personas. Evitar elementos innecesarios en sitios de trabajo que puedan albergar virus como cajas, plástico o materiales sobrantes.

**10. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **AREA** | **EPP** | **EQUIPOS** | **PRODUCTOS** | **PROCEDIMIENTO** |
| Ingreso al área | Tapabocas Gafas Guantes, | Trapero Escurridores  . (estregado) Balde Escobillón Paños  Lija | Detergente en polvo  Desinfectante | * Recolección residuos * Recolección residuos No Aprovechables * Lavado y desinfección de canecas * Sellado de bolsa * Entrega de residuos para la disposición final. |
| Lavado de paredes | Tapabocas Gafas Guantes | Trapero Escurridores. (estregado) Balde Escobillón Paños  Lija | Detergente en polvo  desinfectante | * Fregado con agua jabonosa * Retiro agua jabonosa con paño * Aplicación de desinfectante * Secado paredes |
| Lavado de pisos | Tapabocas Gafas Guantes | Trapero Escurridores  .(estregado) Balde Escobillón Paños  Lija | Detergente en polvo  Desinfectante | * Fregado de piso con agua jabonosa * Retiro de agua jabonosa * Aplicación de Desinfectante * Secado piso |
| Unidad sanitaria | Tapabocas  Gafas Guantes | Trapero Escurridores (estregado) Balde Escobillón Paños  Lija | Detergente  en polvo Desinfectante | * Se retiran todos los elementos presentes en el cuarto de baño. * El proceso de limpieza se inicia con el lavado de las paredes, el lavamanos, la jabonera, las perillas de lavamanos y la puerta con una esponja impregnada de una solución desinfectante. * Fregado con agua jabonosa. * Enjuague de agua jabonosa. * Antes de iniciar el lavado del sanitario se recomienda vaciar el agua del tanque al menos una vez. * Esparcir la solución desinfectante, por todas las superficies del sanitario, iniciando por la parte exterior, la base, el área de atrás, las tuberías y las bisagras. Las ranuras de las losas del baño, las válvulas y el tapón se estregan con un cepillo pequeño. * Después se estrega el interior de la taza y el área debajo de la taza. * Al finalizar soltar nuevamente el tanque y secar la parte exterior de la taza. * Aplicación de Desinfectante (paredes,   cortina, piso) |
| Lavado  de  Canecas | Tapabocas  Gafas  Guantes | Paño  Sabra  Bolsa (de  acuerdo al  color de  recipiente) | Detergente  en  polvo  desinfectante | * Agua jabonosa * Desinfectante * Enjuague * Enchuspado de canecas |
| Puertas,  cuadros,  ventanales, bombillos, sillas | Tapabocas  Gafas Guantes | Paños | Detergente  en  polvo desinfectante | * Fregado con agua jabonosa de: * Mesas de comedor, mesas de noche, puertas, televisores, ventanales, bombillos, closet * Retiro agua jabonosa * Aplicación de Desinfectante * Secado |
| Buzón de sugerencia, extintores, soporte o dispensadores | Tapabocas  Gafas Guantes | Paños | Detergente  en  polvo desinfectante | * Limpiar con agua jabonosa. * Limpiar con paño limpio. * Paño humedecido con desinfectante. |

* Retirar de la caneca la bolsa de los residuos y cerrarla, lavar y secar las canecas y colocarles nuevamente la bolsa indicada, esta actividad se debe realizar diariamente. El lavado de canecas de baños, se debe realizar mínimo dos veces por semana.
* El espejo se limpia con un paño húmedo y se deja seco.
* Las perillas del lavamanos y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse al menos dos veces al día.
* Mantener en el baño los dispensadores de jabón llenos, papel y toallas de papel.

**11. ALMACENAMIENTO Y DISPOSICIÓN DE DESINFECTANTES Y DETERGENTES:**

* Verificar el espacio para el almacenamiento de insumos de aseo, limpieza y desinfección.
* Preparar y limpiar las áreas utilizadas para recibir y almacenar los productos.
* Inspeccionar los empaques para determinar si hay productos dañados o vencidos. Reporte cualquier novedad.
* Asegurar que la temperatura del sitio de almacenamiento es la recomendada por el fabricante, indicada en la etiqueta del producto.

**12. PROTOCOLO DE RECEPCIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS.**

* El proveedor que suministra los insumos, debe cumplir con el protocolo de ingreso a la Zona Franca Internacional de Pereira.
* Informar a los proveedores antes de despachar los pedidos, que la validación y la recepción de facturas y soportes se hará de manera electrónica.
* El personal de servicios generales y/o auxiliar de gestión administrativa recibe el pedido, cumpliendo con el protocolo de lavado de manos (utilizar agua y jabón y/o gel antibacterial), además de hacer uso del tapabocas.
* Se procede a recibir los insumos, donde debe limpiar con paño humedecido con alcohol al 70% cada elemento entregado, posteriormente se desecha el paño en una caneca con tapa para residuos ordinarios (bolsa negra).
* Después de terminado la labor de verificación y almacenamiento de insumos, debe realizar el lavado de manos con agua y jabón y/o gel antibacterial.
* Se debe revisar las fichas de datos de seguridad de las sustancias químicas utilizadas y las recomendaciones del fabricante.

**13. MANEJO DE RESIDUOS.**

* Identificar los residuos generados en el área de trabajo, para disponerlos en el lugar asignado para ello. (Papel o cartón a la caja de reciclaje). Otros residuos en el espacio destinado para ello. (Punto ecológico).
* Los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negra, la cual debe ser marcada con el fin de no ser abierta por otras personas que realizan el reciclaje. Además, deben estar separados de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio y plástico.
* Realizar la limpieza y desinfección de los contenedores, dos veces por semana o cuando se considere necesario.
* Realizar la entrega de residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con la frecuencia de recolección.
* Para la manipulación de residuos se debe hacer uso de los guantes, posteriormente hacer el lavado y desinfección a estos. Así como realizar el lavado de manos con agua y jabón.

**14. CAPACITACIONES:**

* El personal de servicios generales actualiza el carné de manipulación de alimentos cada año. El carné se conserva en la empresa, ello con el fin de presentarlo si es requerido por las autoridades sanitarias.
* En caso de no tenerlo deberá realizar el curso de manipulación de alimentos por un ente certificador.
* Capacitar en el uso, manipulación y almacenamiento de productos químicos.
* Capacitar en el uso de los elementos de protección personal.
* Capacitar en los protocolos de bioseguridad establecidos dentro de la organización.

**15. SEGUIMIENTO Y MONITOREO:**

* Se realiza validación y seguimiento al procedimiento de limpieza y desinfección mediante verificación directa, así mismo, se verifica el uso de los elementos de protección personal de manera adecuada.
* Se realiza las actividades de seguimiento y monitoreo a través del registro del plan de limpieza y desinfección.

**16. RECOMENDACIONES:**

* **Lavarse frecuentemente las manos**: Lávese las manos a menudo con agua y jabón durante al menos 20 segundos. Utilice un desinfectante de manos a base de alcohol si no dispone de agua y jabón. Los momentos clave para limpiarse las manos incluyen: o
* Después de sonarse la nariz, toser o estornudar
* Antes y después de ir al baño
* Antes de comer o preparar la comida
* Antes y después de tratar un corte o una herida.
* Después de manejar la basura
* Antes y después de realizar actividades de limpieza
* Después de utilizar el transporte público.
* No se toque los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.
* **Distanciamiento social.**Mantenga al menos 2 metros de distancia entre usted y las otras personas. Especialmente de las personas que presenten tos, estornudos y fiebre.
* **Medidas de higiene respiratoria**. Si usted tiene tos o va a estornudar es necesario cubrir boca y nariz con un pañuelo, posteriormente debe tirar el pañuelo y llevar a cabo un lavado y desinfección de manos.
* **Si presenta síntomas como gripa u otros, consulte a su médico:**Si tiene tos, dificultad para respirar y fiebre es importante informar a su EPS y a su jefe inmediato y/o seguridad y salud en el trabajo.

**17. ANEXOS**

**FO- SST- 06 Plan de limpieza y desinfección.**

**18. REFERENCIAS BIBLIOGAFICAS**

Minsalud. (29 de Mayo de 2019). *GESTIÓN DE LAS INTERVENCIONES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS*. Obtenido de https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPP05.pdf

Minsalud. (24 de Abril de 2020). *Resolución 666 del 24 de Abril de 2020.* Obtenido de https://www.minsalud.gov.co/Normatividad\_Nuevo/Forms/DispForm.aspx?ID=6008

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ELABORADO POR: | REVISADO POR: | APROBADO POR: |
| Nombre: Johana Marcela Restrepo | Nombre: Carlos Antonio Izquierdo. | Nombre: Claudia Marcela Suarez. |
| Fecha: 11/05/2020 | Fecha: 11/05/2020 | Fecha: 12/05/2020 |