1. **OBJETIVO**

Definir los pasos para realizar la limpieza del instrumental o material de retorno al establecimiento, con la finalidad de precautelar la seguridad y calidad de los productos.

1. **ALCANCE**

Este instructivo es aplicable a las actividades de limpieza, de todo el material o instrumental de retorno de las instalaciones de ORTOMAX, siendo esta actividad ejecutada por el personal de la misma empresa.

**3. RESPONSABLE**

**Coordinador de Bodega 1/2:** Es responsable realizar las actividades de limpieza y deverificar el cumplimiento de acuerdo a los pasos detallados en el presente instructivo.

Realizar la gestión de requerimiento de materiales y productos que se requieran para realizar las actividades.

**Responsable Técnico:** Es el encargado de gestionar y coordinar las acciones que garantice la limpieza del material de retorno.

1. **DEFINICIONES**

**Limpieza:** Se define como el proceso de eliminación física de materia orgánica, polvo y cualquier material extraño de los objetos. Para ello generalmente se utilizan detergentes que eliminan el tipo de sustancia presente y que no dañe el producto a tratar, más acción mecánica.

**Desinfección:** es el proceso por el cual se elimina o se destruye la mayoría de los microorganismos patógenos.

**5.DESARROLLO**

Para que la persona que realiza la limpieza pueda cumplir con sus actividades se debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

Materiales

1. Agua
2. Detergente Enzimático xxxxx % (instrucción de uso de acuerdo a las indicaciones del fabricante)
3. Equipo de protección personal (delantal plástico, guantes, protector facial)
4. Bandejas plásticas
5. Cepillo cerdas suaves
6. Paños o toallas para secar

Etapas del Proceso de Lavado

1. Recepción
2. Prelavado
3. Lavado manual
4. Enjuague con agua
5. Secado
6. Lubricación

Pasos a seguir:

1.- Se reciben equipos e instrumental en sus respectivos contenedores, que retorna de las entidades hospitalarias.

2.- El personal usará el EPP (delantal plástico, guantes, protector facial, teniendo mucho cuidado de evitar salpicaduras o derrames.

3.- Se sumerge el material en una bandeja plástica con detergente enzimático xxxxxx% diluido en 5litros de agua corriente (de acuerdo al tiempo recomendado por el fabricante).

4.- Se procede al lavado manual del instrumental con la solución de detergente enzimático, utilizando cepillo de cerdas suaves, y se limpiará todas las partes del instrumental,

5.- Se realiza el enjuague del instrumental haciéndolo pasar por el chorro de agua, hasta que se encuentre libre de detergente enzimático.

6.- Colocar sobre un paño o toalla en las superficies del mesón, dejando escurrir el agua.

7.- Se realiza el secado utilizando paño o toalla.

8.- Se realiza la lubricación con ayuda del producto Oil spray sterilit power sistems, de las piezas que requieren, de acuerdo al tipo o naturaleza.

Nota: Los motores no deben ser sumergidos en agua. Se limpian con paño o toalla con la solución de detergente enzimático. Secar con toalla y lubricar con Oil spray sterilit power sistems.

Nota: Todos los instrumentales de retorno recibidos son previamente lavados en la entidad hospitalaria.

**Casos Especiales**

Los equipos utilizados en pacientes con enfermedades infecto contagiosas como por ejemplo VHI, Tuberculosis, Hepatitis, entre otros.

Se realiza los puntos detallados 1- 5. Adicionalmente se realiza un proceso de desinfección con calor seco en el equipo Autoclave Ref…. a una Temperatura de 170°C en 45 minutos.

**6. REFERENCIAS**

N/A

**7.HISTORIAL DE CAMBIOS**

|  |  |
| --- | --- |
| **VERSION** | **RAZON DEL CAMBIO** |
| 00 | VERSION INCIAL |

**8. ANEXOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ANEXO** | **NOMBRE DEL DOCUMENTO** | **CODIGO** |
| 01 | REGISTRO DE LIMPIEZA DE LAS AREAS | R-ORT-011 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ELABORADO** | **REVISADO** | **APROBADO** |
| Carolina Trejo | Lorena Aguirre | María Fernanda Mora |
| **Coordinador de bodega 1** | **Coordinador de bodega 2** | **Técnico Responsable** |
| **FIRMA** | **FIRMA** | **FIRMA** |
| **01/09//2022** | **01/09//2022** | **01/09/2022** |