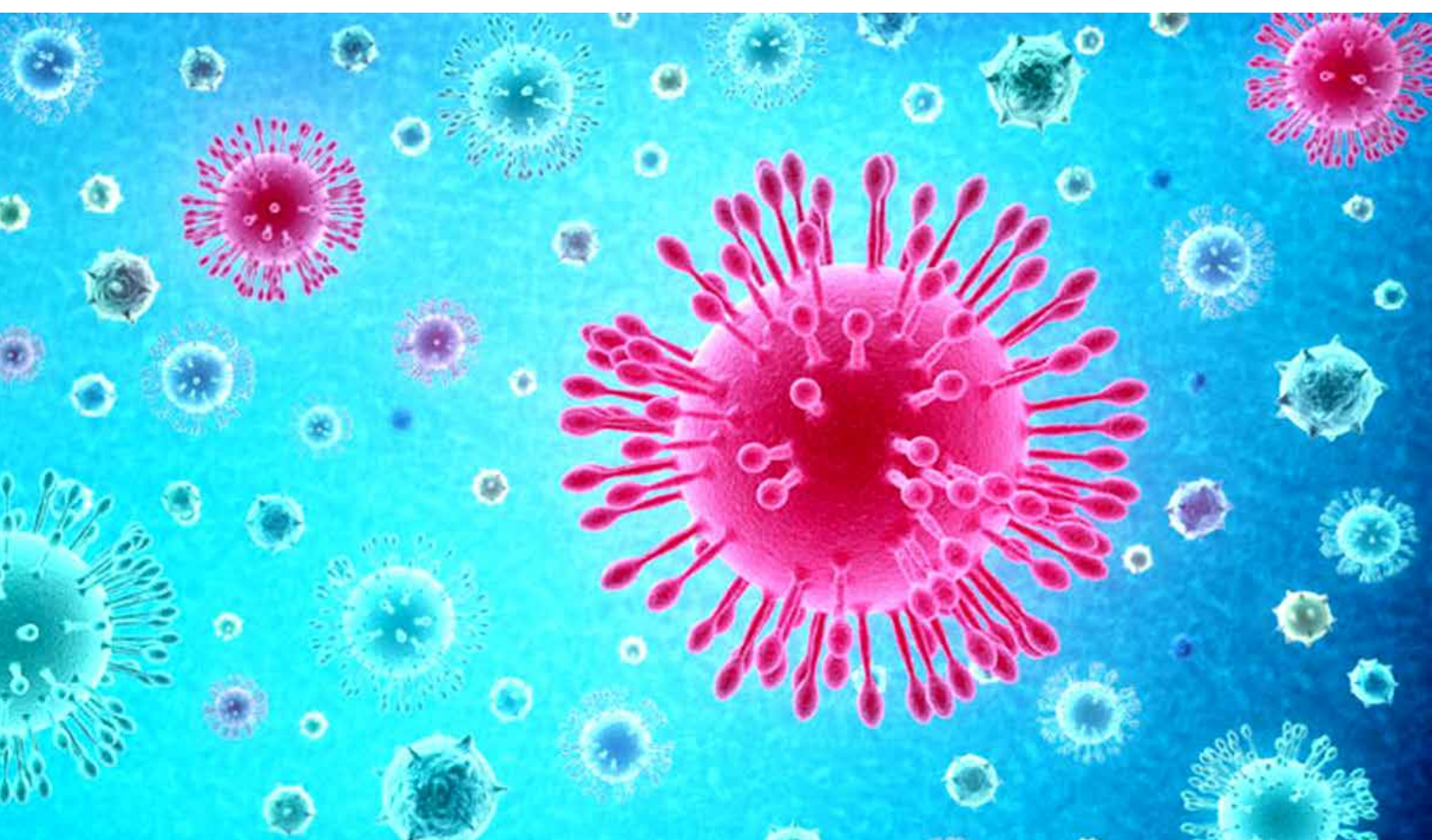




PROQUIMIA
www.proquimia.com



2019 NOVEL CORONAVIRUS

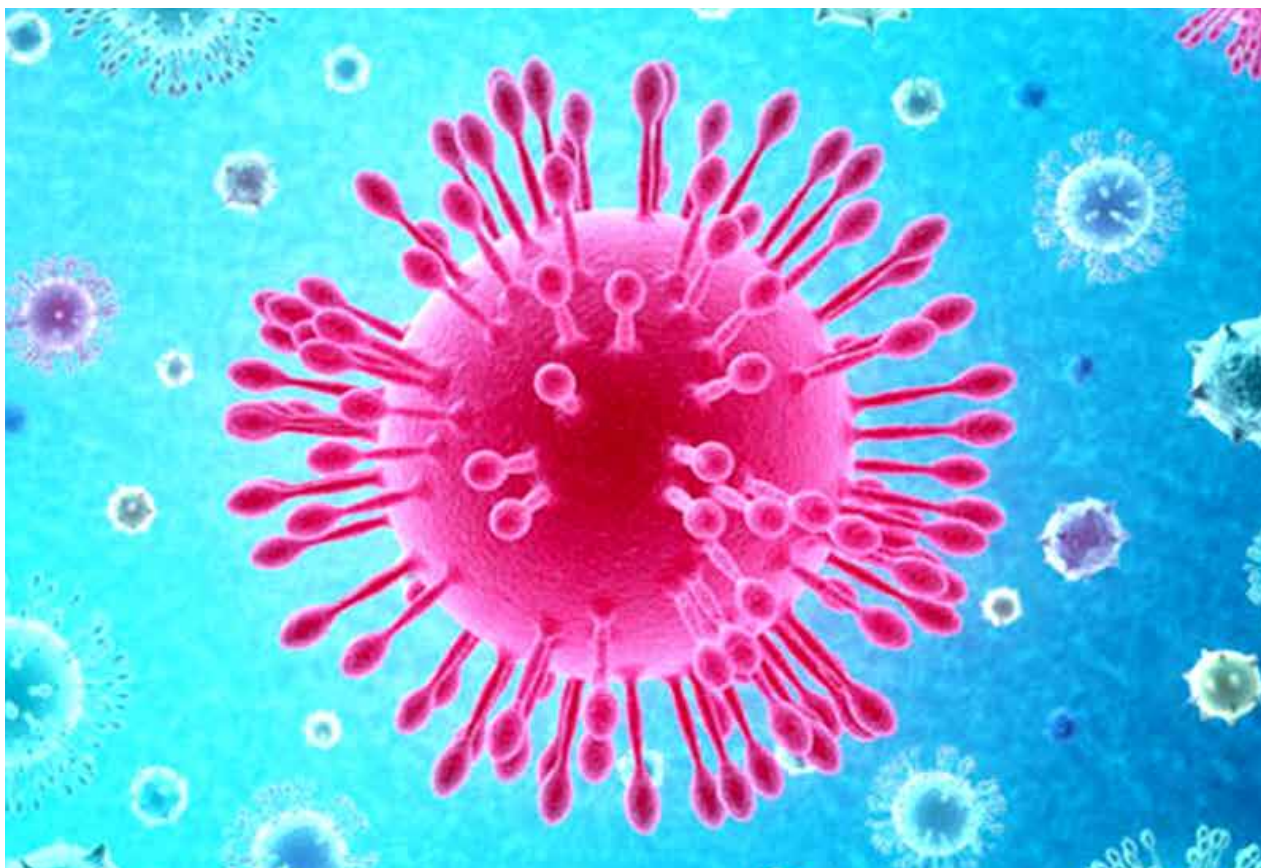
INFORME TÉCNICO

■ ¿Qué son los Coronavirus?

Los Coronavirus son una familia de virus que comprende virus ARN de cadena única con cubierta viral. Los virus de esta familia son causantes de enfermedades respiratorias como el resfriado común, bronquitis y síndromes respiratorios agudos como el SARS-CoV o el MERS-CoV.

■ Brote de Coronavirus

A finales de diciembre del 2019 la OMS recibió varias alertas por casos de neumonía en la ciudad de Wuhan. El virus causante del brote no se correspondía con ninguno de los virus conocidos hasta el momento. Cuando finalmente fue identificado, se le dio el nombre temporal de 2019-novel coronavirus (2019-nCoV).



Las autoridades chinas sitúan el inicio del brote en un mercado de animales salvajes destinados al consumo humano, lo que en principio hizo pensar en un contagio de animales a personas. El posterior contagio de personas que no habían tenido ningún contacto con el mercado, añadió el contacto entre personas como segunda fuente de contagio.

■ Transmisión

En el momento de la elaboración de este informe se desconoce el modo exacto de transmisión del virus. Coronavirus similares como el MERS y el SARS se transmiten principalmente mediante los aerosoles producidos por personas infectadas cuando tosen o estornudan (una vía similar a la de otros virus causantes de enfermedades respiratorias).

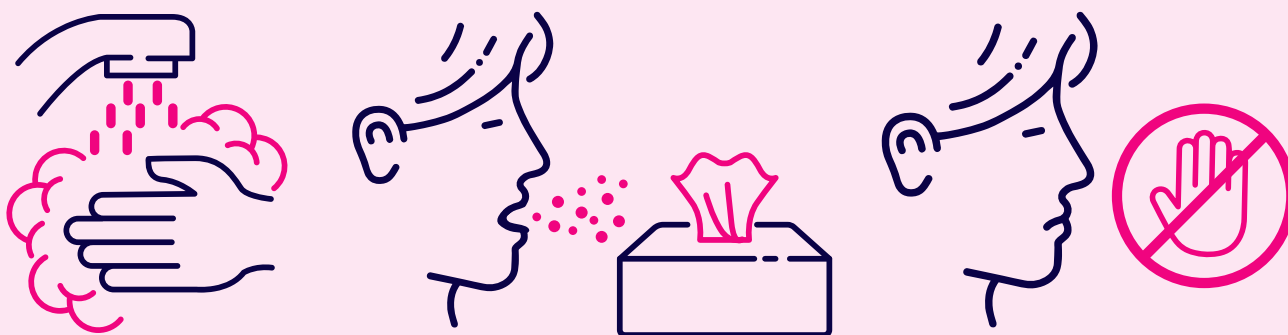


La transmisión vía contacto con superficies contaminadas con el virus también es posible. En estos casos, el contagio suele producirse cuando la persona toca la superficie contaminada y luego se toca la nariz, la boca e incluso, posiblemente, los ojos. Las investigaciones siguen en curso y todavía pueden aparecer nuevas vías de contagio.



■ Medidas preventivas

La mejor forma de prevenir infecciones es evitar el contacto con el virus. Existen varias medidas preventivas de fácil aplicación para minimizar el riesgo de transmisión o infección por virus respiratorios:



-
- Evitar el contacto con gente enferma, con síntomas de gripe o resfriado.
-
- Evitar tocarse ojos, nariz y boca con las manos sucias.
-
- Cubrirse la boca y la nariz al estornudar/toser con el codo flexionado o un pañuelo de papel, tirarlo inmediatamente y lavarse las manos.
-
- En caso de fiebre, tos y dificultades respiratorias, acudir al médico e informar en caso de que se haya viajado al extranjero.
-
- En áreas con casos de novel coronavirus, evitar el contacto directo y sin protección con animales y superficies en contacto con animales.
-
- Es recomendable evitar el consumo de carne y derivados, crudos o poco cocinados.
-
- Lavarse las manos con jabón y agua durante al menos 20 segundos.
-
- Aplicar un desinfectante de manos hidro-alcohólico.
-
- Limpiar y desinfectar de forma concienzuda superficies y objetos de contacto frecuente.
-

■ Protocolo de limpieza y desinfección de cocinas

En cocinas, se debe realizar una correcta limpieza y desinfección de cualquier superficies en contacto con alimentos, así como de los utensilios y electrodomésticos empleados en su elaboración: Mesas de trabajo, tablas de corte, cuchillos, utensilios de cocina, frigoríficos, robots de cocina y maquinaria en general (picadora de carne, túrmix, amasadora, batidora, heladera, etc.).

Además, debemos limpiar y desinfectar otras superficies relacionadas como puertas, cristales, soporte de cuchillos, estanterías, cámaras de refrigeración, fregaderos, grifos y lavamanos, suelos y desagües.



En cocinas, se debe realizar una correcta limpieza y desinfección de cualquier superficies en contacto con alimentos, así como de los utensilios y electrodomésticos empleados en su elaboración: Mesas de trabajo, tablas de corte, cuchillos, utensilios de cocina, frigoríficos, robots de cocina y maquinaria en general (picadora de carne, túrmix, amasadora, batidora, heladera, etc.).

Además, debemos limpiar y desinfectar otras superficies relacionadas como puertas, cristales, soporte de cuchillos, estanterías, cámaras de refrigeración, fregaderos, grifos y lavamanos, suelos y desagües.

Productos recomendados **DEOBACT D, ASEPVIK, CONPACK DEOBACT D, CONPACK ASEPVIK, CONPACK DESINFECTANTE PLUS.**



Forma de uso

- Apartar objetos y utensilios que puedan dificultar la limpieza de las superficies.
- Retirar los restos de alimentos de mayor tamaño.
- Preparar la disolución del producto a la dosis recomendada.
- Aplicar el producto sobre la superficie a limpiar. (En superficies de elevado grado de suciedad puede ser necesario realizar una limpieza previa con un desengrasante)
- Frotar la superficie con una bayeta o estropajo.
- Dejar actuar 5-15 min. para que el desinfectante actúe.
- Aclarar con agua.
- Secar la superficie con una bayeta o papel de un solo uso.

Se recomienda realizar desinfecciones intermedias de refuerzo en cualquier superficie y especialmente en puntos críticos tales como interruptores, grifos, pomos y pasamanos de puertas, cuchillos y armarios, etc.).

Productos recomendados

ASEPCOL PLUS

Desinfectante bactericida-fungicida hidroalcohólico para superficies en contacto con los alimentos. Especialmente indicado para pulverizar sobre utensilios, superficies de corte, cuchillos, etc.



Forma de uso

- Pulverizar directamente sobre superficies limpias
- Dejar actuar hasta su evaporación. (En superficies en contacto con alimentos se recomienda aclarar con una bayeta o papel ligeramente húmedo).

Higiene personal empleados

Para la limpieza y desinfección de manos se debe emplear un gel o espuma con propiedades higienizantes y sin perfume. Indicado para manipuladores de alimentos.

Productos recomendados

VITABAC o VITABAC FOAM.



Forma de uso

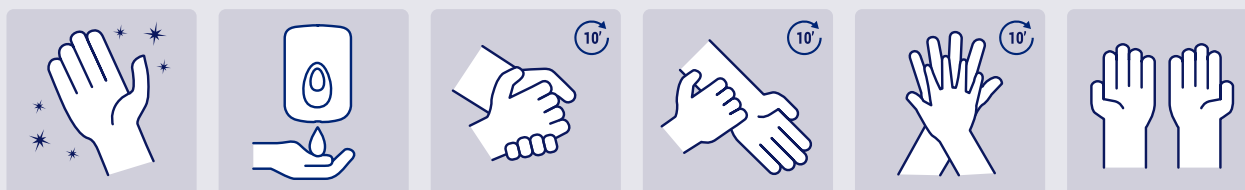


Para la desinfección en seco de manos limpias, se puede recurrir a geles hidroalcohólicos.

Producto recomendado

VITA ASEPGE

Forma de uso



Higiene y lavado de vajillas

La limpieza de la vajilla debe realizarse mediante máquinas lavavajillas para asegurar una correcta desinfección térmica.

Productos recomendados

Se pueden utilizar los productos de la gama de detergentes para lavado automático de vajillas: gamas **ECOCONPACK**, **LICUA** y **XOP**.

Protocolo de limpieza y desinfección de pisos y zonas comunes

Se debe limpiar y desinfectar todas las superficies y mobiliario de baños, habitaciones y zonas comunes, incluyendo lavabos, bañeras, duchas, encimeras, inodoros, puertas, pomos, marcos de ventanas, mamparas, grifos, teléfonos, interruptores, etc.

Se recomienda el uso de **CONPACK BAC**.



Forma de uso

- Apartar objetos y utensilios que puedan dificultar la limpieza de las superficies.
- Preparar la disolución del producto a la dosis recomendada.
- Aplicar el producto sobre la superficie a limpiar.
- Frotar la superficie con una bayeta o estropajo.
- Dejar actuar 5-15 min. para que el desinfectante actúe.
- Aclarar con agua.
- Secar la superficie con una bayeta o papel de un solo uso.

Si la limpieza diaria se realiza con detergentes no desinfectantes, se recomienda desinfectar las superficies posteriormente con un desinfectante en base a alcohol sin necesidad de aclarado.

Se recomienda realizar desinfecciones intermedias de refuerzo en cualquier superficie y especialmente en puntos críticos tales como interruptores, botoneras de ascensor, minibares, manetas y pomos de puertas, sillas, barra de recepción, griferías, teléfonos, mesas, barandillas, mandos a distancia, etc. Se recomienda usar **ASEPCOL PLUS**, o **CONPACK DESINFECTANTE PLUS** (dosis:1%).



Productos recomendados

ASEPCOL PLUS: Desinfectante bactericida-fungicida hidroalcohólico para superficies en contacto con los alimentos. Especialmente indicado para pulverizar sobre utensilios, superficies de corte, cuchillos, etc.

Forma de uso

- Pulverizar directamente sobre superficies limpias
- Dejar actuar hasta su evaporación. (En superficies en contacto con alimentos se recomienda aclarar con una bayeta o papel ligeramente húmedo).

Higiene personal empleados y clientes

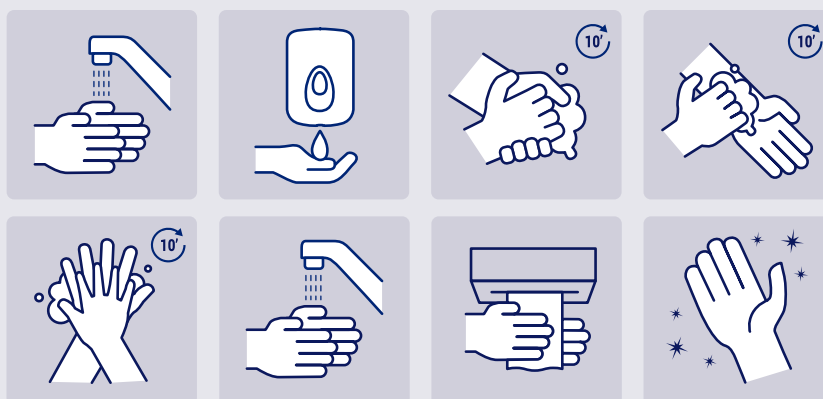
Para la limpieza de manos se puede emplear cualquier gel o espuma con agentes dermoprotectores. Para una mayor limpieza y desinfección se debe emplear un gel o espuma con propiedades higienizantes.

Productos recomendados

VITA HAND, VITASAN, VITA FOAM, VITABAC o VITABAC FOAM.



Forma de uso



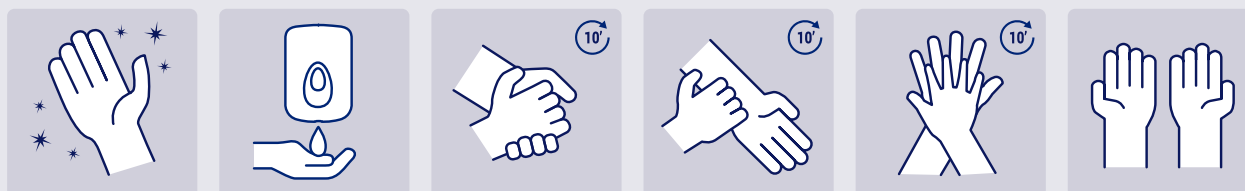
Para la desinfección en seco de manos limpias, se puede recurrir a geles hidroalcohólicos.

Productos recomendados

VITA ASEPGE



Forma de uso



■ Protocolos con efecto desinfectante en procesos de lavado de ropa

Para eliminar el coronavirus durante el proceso de lavado se debe garantizar la desinfección de los tejidos. Para ello existen varias posibilidades que aplicaremos en función del tipo de ropa o de las posibilidades de la instalación.

Alta temperatura

Durante el proceso de lavado, se debe realizar una desinfección térmica, para lo que se recomienda que durante una fase del lavado se alcance una temperatura en el agua superior a 70°C durante un tiempo mínimo de 25 minutos.



Como complemento a la desinfección térmica, se puede realizar una desinfección química aprovechando la fase de lavado a alta temperatura para lo que se recomienda emplear un producto de oxígeno activo basado en peróxido de hidrógeno. **GENOXOL** a una dosis de 4-5 g/kg.

Baja temperatura

Para aquellos casos en los que no se puedan alcanzar temperaturas superiores a 70°C, deben realizarse programas de lavado que incorporen productos oxidantes/desinfectantes. Podremos emplear **TETRACTOR** como oxidante clorado, a 50°C y una concentración mínima de 1,5 g/kg de cloro activo (solo para ropa blanca) o **ASEP 50 ECO** como oxidante oxigenado, a 55-60°C y a una concentración de 10-15 g/kg. Usaremos **BIACTIVE/ECOCONPACK OXI** a 55-60°C, a una concentración de 5-7,5 g/kg para ropa blanca y de color.



Como complemento a cualquiera de estos procesos es recomendable realizar una higienización final de los tejidos, añadiendo en el último aclarado, a temperatura ambiente y durante un tiempo mínimo de 3 minutos, el producto **CONPACK SANI** (a una dosis de 1-3 g/kg) o **BACTESAN** (a una dosis de 2-6 g/kg).

