

PROQUIMIA
www.proquimia.com



**MANUAL
DE BUENAS PRÁCTICAS
EN GERIÁTRICOS**
COVID-19



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS EN GERIÁTRICOS

COVID-19

En los centros Geriátricos los residentes presentan una especial vulnerabilidad frente a los agentes patógenos debido a la disminución de las defensas del organismo. Además, muchos residentes presentan enfermedades crónicas y son, por tanto, más vulnerables a las infecciones, corriendo el riesgo de infectarse en múltiples procedimientos habituales en su cuidado.

Dado que los portadores de la Covid19 y por lo tanto la vía de transmisión, somos las personas, especialmente las asintomáticas, desde el momento en que los empleados acceden a las instalaciones, estas son susceptibles de contaminarse, por lo que se hace imprescindible prestar especial atención a la limpieza y desinfección, tanto de las superficies, como de la maquinaria, utensilios y herramientas que se emplearán en las distintas tareas.

Así mismo, todo el personal deberá extremar las medidas de distanciamiento y protección mediante el empleo de los EPI correspondientes.

Debemos proteger al máximo a los residentes para la tranquilidad propia y de los familiares que nos los confían.

Este manual está basado en las recomendaciones de las administraciones competentes y debe servir de ayuda para llevar a cabo este propósito. De todos modos, como no se conoce del todo esta enfermedad y la pandemia va evolucionando, las recomendaciones gubernamentales pueden ir cambiando y adaptándose al conocimiento científico por lo que es importante seguirlas, monitorizarlas y adaptarlas a nuestro día a día si hace falta.



ESTABLECIMIENTO PROTEGIDO by PROQUIMIA

Establecimiento Protegido by PROQUIMIA es un **distintivo** pensado para que las empresas puedan mostrar que sus espacios y establecimientos han sido desinfectados siguiendo las medidas preventivas, los protocolos de actuación y los desinfectantes de PROQUIMIA con eficacia demostrada frente al coronavirus según la norma UNE-EN 14476. Estos desinfectantes han sido incluidos en el listado de virucidas autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.

De esta forma, PROQUIMIA, como referente del sector de la higiene y los tratamientos químicos industriales, quiere dar su apoyo a la sociedad y al tejido empresarial que ha sido impactado directa o indirectamente por la pandemia, así como dar confianza a clientes, trabajadores y colaboradores.

VÍAS DE CONTAGIO Y GRUPOS DE POBLACIÓN VULNERABLE

Las vías de contaminación del virus COVID-19 pueden ser:

Directas (persona-persona)

Mediante transmisión por proximidad de micro-gotas al hablar, toser o estornudar.

Indirectas (persona-superficie-persona)

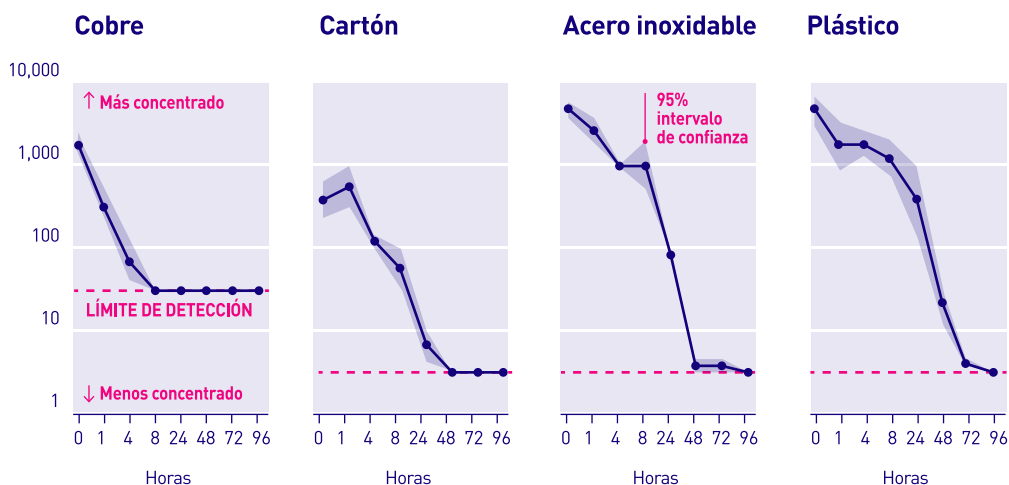
- Al entrar en contacto con superficies sobre las que se hayan depositado micro-gotas de algún infectado si posteriormente nos tocamos ojos, nariz o boca.
- Mediante contacto físico con otras personas que a su vez hayan tocado previamente superficies contaminadas si posteriormente nos tocamos ojos, nariz y boca.

Distintos estudios demuestran que el virus puede permanecer activo largos periodos de tiempo en algunas superficies.



Duración del coronavirus en superficies

Concentración del virus SARS-Cov-2 en una muestra, TCID₅₀* por litro de aire, a escala logarítmica.



Fuente: "Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1" by Doremalen, Bushmaker & Morris, New England Journal of Medicine.

*Tissue-culture infectious dose (Dosis Infecciosa de Cultivo Tisular₅₀)

The Economist

GRUPOS DE POBLACIÓN VULNERABLES

Los grupos de población vulnerable que el Ministerio de Sanidad ha definido para la pandemia del COVID-19 son los siguientes:

- Personas que padecen diabetes
- Personas que padecen enfermedades cardiovasculares, incluida la hipertensión
- Personas con enfermedades hepáticas crónicas
- Personas con enfermedades pulmonares crónicas
- Personas con enfermedades renales crónicas
- Personas con inmunodeficiencia
- Personas que padecen cáncer y se encuentran en fase de tratamiento activo
- Mujeres embarazadas
- Personas mayores de 60 años

En caso de que alguno de los empleados formase parte de alguno de los grupos de población vulnerable definidos, deberá informar al departamento de personal, al de riesgos laborales o a la persona responsable en función del organigrama del establecimiento, para poder evaluar las medidas a adoptar.

PLAN DE CONTINGENCIA

El departamento de prevención de riesgos laborales, atendiendo a la evaluación de riesgos de los distintos puestos de trabajo informará detalladamente a todos los empleados de los protocolos que deben seguir.

Dichos protocolos de forma general incluirán algunas de las siguientes medidas:

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

- Emplear guantes para evitar el contacto directo con cualquier superficie.
- Emplear mascarillas adecuadas para proteger las vías respiratorias y proteger a los demás.
- Emplear gafas de protección en aquellas tareas que lo requieran.
- Evitar tocarse ojos, boca y nariz aunque se tengan las manos limpias.
- Cubrirse la boca con el codo o un pañuelo desechable al toser o estornudar.
- Evitar compartir alimentos u objetos entre compañeros o con residentes sin una limpieza previa.
- Tocar el menor número posible de superficies críticas tales como barandillas, paredes, interruptores, pomos y tiradores de puertas y al hacerlo, emplear si es posible la mano no dominante.
- Cambiar los guantes o aplicar algún tipo de desinfectante sobre los mismos cuando se cambie de actividad o zona de trabajo.
- Ante cualquier síntoma que pueda asociarse a la COVID-19 se debe informar a la empresa y seguir las indicaciones de las autoridades sanitarias.



La mascarilla debe cubrir totalmente la boca y la nariz.



Coge el guante desde la muñeca tocando sólo la zona exterior.

MEDIDAS DE DISTANCIAMIENTO

- Mantener, en la medida de lo posible, un mínimo de 2 metros de distancia con cualquier otro compañero, trabajador externo o cliente.
- Evitar emplear los ascensores y montacargas, y en caso de emplearlos, hacerlo de forma individual o manteniendo la distancia de seguridad.
- Limitar desplazamientos entre departamentos si no son imprescindibles.
- Respetar turnos de entrada escalonados en la jornada laboral.
- Respetar turnos de comedor escalonados.

El personal que se encarga de la atención directa del residente resulta esencial en tanto que puede ser un importante factor en la cadena de transmisión de las enfermedades infecciosas. En la mayoría de los casos son las manos del personal que atiende a la persona mayor las que juegan el papel fundamental como vehículo de transmisión de la enfermedad de un residente enfermo a un residente sano. Por esta razón dedicaremos especial atención al lavado de manos.

MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL

- Lavarse las manos con frecuencia durante la jornada laboral con un gel o espuma de manos:
 - Al llegar y al salir del puesto de trabajo.
 - Al quitarse los guantes.
 - Antes de comer y después de comer.
 - Antes de manipular alimentos.
 - Antes de tocarse nariz, boca y ojos.
 - Después de estornudar, toser o sonarse la nariz con un pañuelo.
 - Después de entrar en contacto con alguien que estornude o tosa.
 - Después de usar el baño.
 - Después de tocar o limpiar superficies que puedan estar contaminadas.
 - Después de usar o compartir equipos como el teclado o el ratón de los ordenadores personales.
- Emplear con frecuencia gel desinfectante en base a alcohol para desinfectarse las manos.
- Desechar pañuelos, guantes o artículos de higiene en papeleras habilitadas a tal efecto, con bolsa y accionadas con el pie.
- Cambiarse la ropa en los vestuarios utilizando las taquillas para guardarla y evitando el contacto con prendas de otros trabajadores.

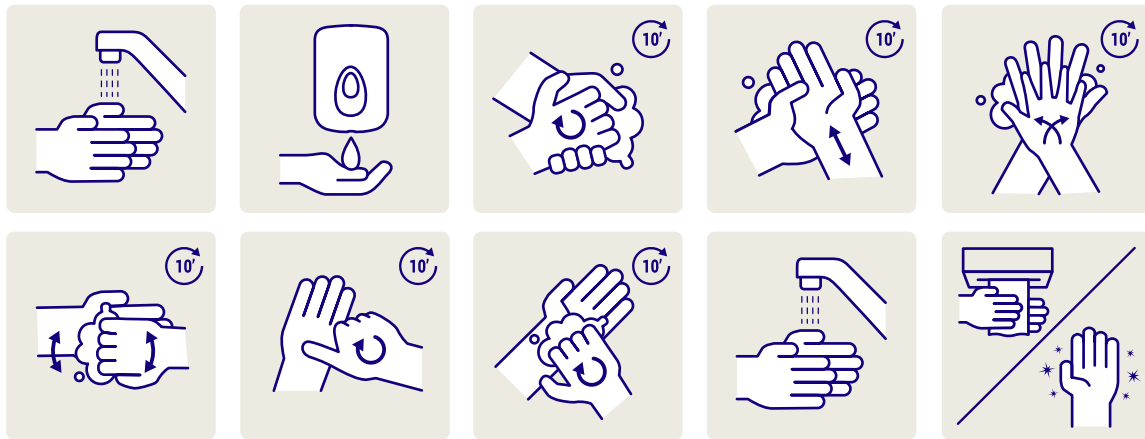
Fuera del ámbito laboral cumplir con las medidas preventivas y recomendaciones de las autoridades sanitarias.

CONSULTAR MÁS CONSEJOS PARA TU HOGAR

PÁGINA /35

PROTOCOLO DE HIGIENE PERSONAL CON PRODUCTOS ESPECÍFICOS (lavado de manos con agua y jabón y ASEPGE)

Lavado de las manos con jabón:



Desinfección de las manos con VITA ASEPGE:



MATERIAL RECOMENDADO

El departamento de prevención de riesgos laborales además de los EPI habituales, definirá en coordinación con los distintos departamentos y la dirección del establecimiento, los artículos y el equipamiento necesario para adecuarse a las necesidades derivadas de la alarma sanitaria por la COVID-19.

ALGUNOS DE ESTOS MATERIALES SERÁN

- Productos y artículos de limpieza en general.
- Gel hidroalcohólico para la desinfección de manos tanto del personal como de los clientes.
Si es posible se instalarán dispensadores automáticos en:
 - Entrada centro/recepción.
 - Entrada comedor y cafeterías.
 - Entrada salas de fisioterapia, enfermería, etc.
 - Junto a los ascensores.
 - Otros...
- Guantes desechables de nitrilo o silicona.
- Mascarillas o pantallas protectoras.
- Gafas de protección para evitar tocarse los ojos.
- Toallitas desinfectantes desechables.
- Uniformes de material desechable para los distintos departamentos.
- Pantallas de protección transparentes en zonas de atención al público.
- Carteles informativos con normas de prevención y conducta social.
- Termómetros infrarrojos.
- Papeleras con pedal y bolsa interior.

Proquimia, dispone de equipos y sistemas para facilitar la desinfección:



ALFOMBRAS

Alfombra desinfectante 88x66cm.

Alfombra desinfectante + zona de secado 150x90cm.



MINI FOGGER

Equipo portátil de pulverización/nebulización en frío. El pequeño tamaño de las gotas formadas permite obtener una amplia cobertura. Funciona con corriente eléctrica de 220V.



PULVERIZADOR INDUSTRIAL EVOLUTION 15L ELÉCTRICO

Mochila pulverizadora de líquidos que puede rociar o nebulizar según boquilla.

Funciona por motor eléctrico y batería recargable (Autonomía de 7 horas). Capacidad 15 L.

RECOMENDACIONES EN PERIODO DE ALARMA SANITARIA POR DEPARTAMENTOS

Es importante que además de **las recomendaciones** incluidas en el presente documento que sean **aplicables a las características y posibilidades del establecimiento**, se realice una **correcta formación** previa a todo el personal, adaptada a su puesto de trabajo.

Dicha formación incluirá, entre otros temas, un curso de formación en prevención de riesgos laborales adaptado a las situaciones derivadas del COVID-19, utilización de EPIs y protocolos de actuación adaptados a distintas situaciones (manifestación de síntomas, casos positivos, etc.).

Así mismo, incluirá **formación en los distintos protocolos de Limpieza y Desinfección de superficies**.

PROQUIMIA ofrece formación online sobre:

- Medidas de prevención frente a SARS-CoV-2
- Planes de Contingencia
- Protocolos de limpieza y desinfección

Formación disponible **ONLINE** a través de la plataforma **PROQUIMIA ACADEMY**.



Periódicamente se realizarán reuniones de seguimiento, actualización y mejora de los procesos, cuyos resultados se transmitan a todo el personal.

DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN



Además de la gestión económica y administrativa, la dirección del establecimiento será la encargada de la toma de decisiones sobre aspectos organizativos derivados de las nuevas medidas de prevención adoptadas por el establecimiento y sobre todo coordinará a los distintos departamentos para que cumplan y hagan seguimiento de dichas medidas.

Todo ello **garantizando la máxima comodidad** por parte del cliente, **evitando transmitir sensación de peligro o incomodidad**.

ESTABLECIMIENTO DE ZONAS DIFERENCIADAS

Las Residencias deben disponer en la zona de habitaciones de 3 áreas totalmente diferenciadas según las siguientes características:

- **Zona 1 o verde:** área libre de Covid 19. Incluye además todas las áreas comunes.
- **Zona 2 o amarilla:** área de aislamiento preventivo.
- **Zona 3 o roja:** área con casos confirmados.

En las **zonas amarillas y rojas** se respetarán las mismas normas estrictas de aislamiento y protección:

- Ubicación en un extremo del edificio para evitar contaminación cruzada.
- Uso de EPIS nivel hospitalario por personal: doble mascarilla, guantes, gafas, mono o doble bata.
- Tratamiento de ropa específico con doble bolsa de color diferente.
- Circuito de comida independiente, vajilla de un solo uso y mesas auxiliares.
- Material específico.
- Barrera física de separación y desinfección a la entrada y sobre todo a la salida.

ENTRADAS Y SALIDAS RESIDENTES

Siempre que sea necesaria una visita al hospital por parte de un residente este a la vuelta debe de aislarse en cuarentena 14 días. Si ha estado ingresado se le debe realizar test PCR y hasta que no de negativo no se incorpora al régimen normal. Los nuevos ingresos deben seguir el mismo protocolo.

Solo se permitirán salidas a los patios y jardines del propio establecimiento.

VISITAS

Las visitas a residentes deberán limitarse en tiempo y en frecuencia, con cita previa y estableciendo horarios para que estas sean escalonadas y no se produzcan aglomeraciones. Se mantendrán los requisitos de entrada propios de los trabajadores del centro.

- Desinfección de calzado y manos.
- Uso de mascarilla.
- Toma de temperatura.

Se mantendrá un registro de visitas para disponer de trazabilidad en caso de aparición de algún caso y se deberá firmar un documento de declaración responsable.

Se garantizará, mediante señalización u otros medios, la distancia mínima de seguridad tanto de residentes y visitas como de trabajadores.

RECOMENDACIONES GENERALES

- Elaborar los horarios y turnos de las diferentes salas y áreas del centro con limitación de aforo, que permitan su uso en condiciones de distanciamiento y seguridad apropiadas.
- Se recomienda cambios en el mobiliario y eliminación de elementos decorativos prescindibles o de difícil limpieza.
- Se recomienda implementar sistemas tecnológicos para facilitar el cumplimiento de las medidas de prevención (activación de ascensores por voz o tarjeta, robots sanitarios, etc.).
- Establecer buenos sistemas de información para transmitir las recomendaciones a los residentes y visitas, y por qué vía se realizará para cada zona del establecimiento (carteles, medios audiovisuales, altavoces, etc.). Incluyendo normas de conducta.
- Valorar la instalación de mamparas o sistemas de separación en barras de cafetería, mesas de comedor, recepción, etc.

RECOMENDACIONES GENERALES

RELATIVO A EMPLEADOS:

- Reforzar con medios técnicos y humanos las tareas de limpieza y desinfección
- Establecer horarios de trabajo y turnos de entrada escalonados. Igualmente establecer turnos de comedor que garanticen el distanciamiento de seguridad.
- Establecer un sistema de registro de entrada del personal que evite el contacto por parte del trabajador o asegure la posterior desinfección.
- Consensuar con cada departamento el personal necesario y asegurar que se le realice la correspondiente formación.
- Definir junto con el departamento de PRL la frecuencia de las desinfecciones de refuerzo en los protocolos de limpieza de cada departamento.
- Valorar la implantación de sistemas de validación de los procesos de higiene tales como kits de análisis virucidas de superficies, periódicos y aleatorios.
- Definir junto con cada departamento un check-list interno para el seguimiento de los distintos protocolos de seguridad e higiene.
- Decidir la cantidad y la ubicación de los dispensadores de gel desinfectante, guantes, papeleras y en general los materiales de protección que se pondrán a disposición tanto de residentes y visitas, como de trabajadores.
- Decidir los stocks de productos y artículos que se deban aumentar para garantizar su disponibilidad.



Análisis para detección de coronavirus SARS-COV-2 en superficies.

Formulario Check-list de procesos.

En relación al control de la salud la dirección del establecimiento se encargará de:

Coordinar controles de temperatura y la posible realización de tests a familiares, visitas y personal (según determine la autoridad sanitaria). Establecer un control de entrada tanto para residentes y visitas como para el personal.

Facilitar el acceso a la atención sanitaria tanto a los residentes como a los empleados mediante protocolos, teléfonos y direcciones de contacto, etc.

Elaborar junto al departamento de PRL un protocolo de actuación frente a un posible brote de la COVID-19 para residentes y empleados, atendiendo a la posibilidad de un posible aislamiento en el centro.

DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO



Tanto en el taller como en las distintas zonas en las que se realicen labores de mantenimiento se dispondrá de los materiales y el equipamiento recomendados en los protocolos de actuación definidos por la dirección y el departamento de PRL.

CONSULTAR MATERIAL RECOMENDADO

PÁGINA /09

RECOMENDACIONES GENERALES

- Garantizar el correcto funcionamiento de toda la maquinaria relacionada con los procesos de limpieza y desinfección tales como lavavajillas, lavadora, fregadoras y dispensadores de productos de limpieza.
- Garantizar el correcto funcionamiento de aquellos elementos relacionados con la higiene de residentes y personal, tales como sanitarios, cisternas, grifos, duchas, etc.
- Mantener los parámetros higiénicos en las instalaciones de agua de consumo humano.
- Mantener los filtros de los sistemas de aire acondicionado en buen estado, realizando las limpiezas o renovaciones necesarias. Asegurar una correcta ventilación.

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Aumentar la frecuencia de las limpiezas en las zonas de trabajo según la evaluación de riesgos. Se recomienda cada 4 horas*.
- Emplear un detergente desinfectante en el protocolo de limpieza habitual.

EN LAS ZONAS DE TRABAJO

- Limpiar y desinfectar las zonas de trabajo tales como salas de máquinas, cuartos de dosificación y taller, incluyendo suelos, maquinaria, herramientas, llaves de paso, dosificadores, etc.
- Limpiar y desinfectar las zonas en las que se realice una asistencia o en su defecto avisar al departamento de limpieza.

DESINFECCIONES INTERMEDIAS

- Registrar todas las tareas de limpieza para que queden documentadas, así como guardar cualquier parte de trabajo de empleados externos.
- Limpiar y desinfectar cualquier utensilio o maquinaria empleada en las tareas de limpieza tras su utilización.
- Desinfectar cada 2 horas* los puntos de múltiples contactos, tales como pomos y tiradores de puertas y muebles, herramientas, interruptores, material de oficina, dispensadores, etc.

*Las frecuencias de limpieza son orientativas y dependerán de la evaluación de riesgos del departamento de PRL.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO

Productos recomendados:

**CONPACK DESINFECTANTE PLUS
BRAVO CLOR**



Forma de uso:

- Apartar objetos y utensilios que puedan dificultar la limpieza de las superficies.
- Preparar la disolución de producto a la dosis recomendada.
- Aplicar el producto sobre la superficie a limpiar.
- Frotar la superficie con 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.

DESINFECCIONES INTERMEDIAS

Productos recomendados:

**ASEPCOL
ASEPCOL WHO
ASEPCOL PLUS**



Forma de uso:

- Pulverizar directamente sobre superficies limpias.
- Si es necesario, extender con una bayeta o papel de un solo uso.
- Dejar actuar hasta su evaporación.

(En superficies en contacto con alimentos se recomienda aclarar con una bayeta o papel ligeramente húmedo)

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO

HIGIENE PERSONAL DE EMPLEADOS Y CLIENTES



Para la limpieza de manos se debe emplear un gel o espuma con agentes dermoprotectores.

Productos recomendados:

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

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

Productos recomendados:

VITA ASEPTEL



CONSULTAR PROTOCOLO DE HIGIENE PERSONAL PÁGINA /08

DEPARTAMENTO DE COCINA/COMEDOR



El virus del SARS CoV2 es un virus de transmisión por vías respiratorias, no por el tracto gastrointestinal, de todos modos, la superficie externa de los alimentos o envases que se manipulan puede ser una vía de transmisión indirecta. Tanto en la cocina como en el comedor o las cafeterías se dispondrá de los materiales y el equipamiento recomendados en los protocolos de actuación definidos por la dirección y el departamento de PRL.

CONSULTAR MATERIAL RECOMENDADO

PÁGINA /09

RECOMENDACIONES GENERALES

COCINA

- Proteger adecuadamente los materiales que vayan a estar en contacto con alimentos tales como envases, moldes, papel film, etc. para evitar que puedan ser un foco de contaminación.
- Emplear mascarilla obligatoriamente, aunque no haya más trabajadores en la cocina.

COMEDOR Y CAFETERIA

- Establecer turnos de comida y redistribuir el comedor y la zona de cafetería para garantizar las medidas de distanciamiento entre residentes, visitas y trabajadores.
- Establecer las medidas que garanticen la distancia de seguridad entre las mesas y alejarlas de las zonas de paso de residentes y empleados.
- Si se dispone de ella, evitar o reducir el servicio en la barra de la cafetería, incluyendo el acceso de los residentes a cualquier material de suministro libre (pajitas, servilletas, etc). Disponer de dispensadores individuales.
- En caso de ofrecer servicio de buffet de cualquier tipo, señalar en el suelo la distancia de seguridad entre residentes y facilitar utensilios de uso individual.
- Si es posible, emplear condimentos en envases individuales entregados por el camarero directamente en la mesa.
- Si la hubiera, eliminar la decoración de difícil limpieza en las mesas.
- Emplear preferiblemente cubres de mesa de un solo uso.
- En caso de emplear mantelería, retirar tanto mantel como cubremantel tras cada uso y desecharlos en bolsas individuales (a ser posible hidrosolubles) para su posterior limpieza y desinfección.
- Evitar el contacto de la mantelería retirada con la propia ropa.

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Seguir el plan de limpieza y desinfección establecido en el protocolo APPCC aumentando la frecuencia de las limpiezas tanto en la cocina como en el comedor y la cafetería según la evaluación de riesgos. Se recomienda cada 4 horas*.
- Además de en la cocina, emplear un detergente desinfectante apto para superficies en contacto con alimentos en el protocolo de limpieza habitual de comedor y cafetería.

COCINA

- Limpiar y desinfectar todas las superficies y equipamiento de la cocina no solo las que están en contacto con alimentos.
- Limpiar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y menaje de cocina empleando lavavajillas automáticos garantizando la desinfección térmica a 80°C.
- Limpiar y desinfectar la oficina, el office y los distintos almacenes, incluyendo suelos, mesa de trabajo, equipos informáticos, puerta, etc.

COMEDOR Y RESTAURANTES

- Limpiar y desinfectar toda la vajilla y cubertería empleando lavavajillas automáticos garantizando la desinfección térmica a 80°C.
- Limpiar y desinfectar todas las superficies y equipamiento del comedor incluyendo, suelo, buffet, mesas y sillas, dispensadores de bebidas, etc.
- Limpiar y desinfectar tras cada cambio de cliente las sillas y las mesas en las que no se emplee mantel.

DESINFECCIONES INTERMEDIAS

- Registrar todas las tareas de limpieza para que queden documentadas, así como guardar cualquier parte de trabajo de empleados externos.
- Limpiar y desinfectar cualquier utensilio o maquinaria empleada en las tareas de limpieza tras su utilización.
- Desinfectar cada 2 horas* los puntos de múltiples contactos tales como tiradores de puertas y muebles, utensilios, cuchillos, interruptores, material de oficina, dispensadores, etc.

*Las frecuencias de limpieza son orientativas y dependerán de la evaluación de riesgos del departamento de PRL.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCINAS Y RESTAURANTES



Productos recomendados:

CONPACK DESINFECTANTE PLUS, DEOBACT D, ASEPVIK, CONPACK DEOBACT D, CONPACK ASEPVIK, HALONET.

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.

DESINFECCIONES INTERMEDIAS

Productos recomendados:

**ASEPCOL
ASEPCOL WHO
ASEPCOL PLUS**



Forma de uso:

- Pulverizar directamente sobre superficies limpias.
- Si es necesario, extender con una bayeta o papel de un solo uso.
- Dejar actuar hasta su evaporación.

(En superficies en contacto con alimentos se recomienda aclarar con una bayeta o papel ligeramente húmedo)

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCINAS Y RESTAURANTES

HIGIENE PERSONAL DE EMPLEADOS Y CLIENTES

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**



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

Productos recomendados:

VITA ASEPTEL



DESINFECCIONES INTERMEDIAS

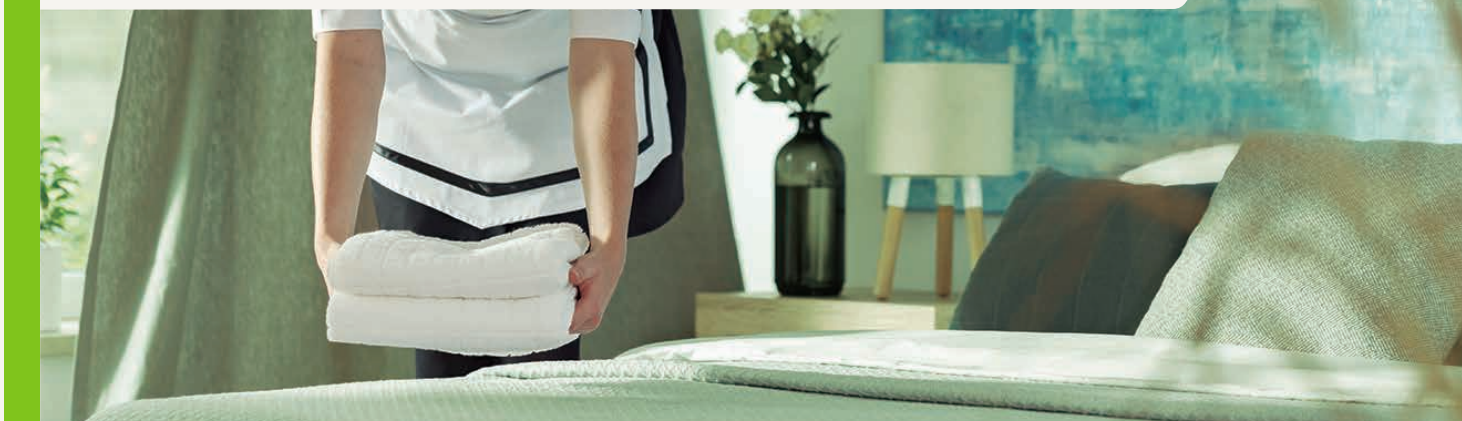
La limpieza de la vajilla debe realizarse mediante máquinas lavavajillas para asegurar una correcta desinfección térmica. (Lavado 50-60°C. Aclarado 80-90°C).

Productos recomendados:

Cualquier producto de la gama de detergentes para lavado automático de vajillas.

CONSULTAR PROTOCOLO DE HIGIENE PERSONAL PÁGINA /08

DEPARTAMENTO DE LIMPIEZA



Tanto en la limpieza de habitaciones como en las zonas comunes se dispondrá de los materiales y el equipamiento recomendados en los protocolos de actuación definidos por la dirección y el departamento de PRL.

CONSULTAR MATERIAL RECOMENDADO

PÁGINA /09

RECOMENDACIONES GENERALES

- Eliminar aquellos elementos de decoración que no sean imprescindibles o que sean de difícil limpieza, tales como alfombras, cortinas, cojines, ropa de cama, etc.
- Si es posible, emplear delantales o cubre-uniformes desechables.
- Entregar toallas y artículos de higiene en bolsas o films cerrados. Emplear vasos desechables.
- Ventilar las estancias correctamente durante las tareas de limpieza.
- Disponer de gel desinfectante para uso propio en los carros de limpieza.
- Desinfectar la tarjeta o llave maestra cada vez que se abra una habitación.

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Aumentar la frecuencia de las limpiezas en zonas comunes y baños según la evaluación de riesgos, así como en las distintas salas y estancias. Se recomienda cada 4 horas*.
- Emplear un detergente desinfectante en el protocolo de limpieza habitual de las distintas estancias.

HABITACIONES Y ZONAS COMUNES

- Limpiar y desinfectar todas las habitaciones, incluyendo suelos, baños, mobiliario, cristales y espejos, etc.
- Emplear trapos, estropajos y bayetas distintos en cada habitación y baño y a ser posible de distinto color. Una vez usados desecharlos en una bolsa (a ser posible hidrosoluble) para su posterior lavado y desinfección.
- Retirar la ropa de cama y toallas sin sacudirlas y alejándolas del cuerpo. Desecharlas en una bolsa (a ser posible hidrosoluble) separadas del resto para su posterior lavado y desinfección.
- Limpiar y desinfectar las zonas comunes, tales como pasillos, escaleras, recepción, ascensores, ventanales, etc.
- En las zonas comunes cambiar los trapos y bayetas de cada zona y una vez usados desecharlos en una bolsa (a ser posible hidrosoluble) para su posterior lavado y desinfección.
- Emplear papel de un solo uso para los procesos de limpieza que lo permitan.
- Emplear sistemas de barrido húmedo para evitar levantar polvo durante el proceso.
- Emplear sistemas de fregado plano con mopas independientes por habitación o estancia. Una vez usadas desecharlas en una bolsa (a ser posible hidrosoluble) para su posterior lavado y desinfección.

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OFICINAS Y DESPACHOS

- Prestar especial atención a la desinfección de superficies de trabajo, equipos informáticos, pantallas y en general material de uso compartido.

SALAS DE FISIOTERAPIA, ENFERMERÍA, GIMNASIA, ETC.

- Prestar especial atención a la desinfección de superficies tras cada uso de máquinas, pesas, alfombras, y cualquier material de uso compartido o equipamiento médico o de rehabilitación.
- Desinfectar objetos tras cada uso.

VESTUARIOS PERSONAL

- Prestar especial atención a la desinfección de bancos, taquillas, grifería, dispensadores y cualquier material de uso compartido.

DESINFECCIONES INTERMEDIAS

- Registrar todas las tareas de limpieza para que queden documentadas, así como guardar cualquier parte de trabajo de empleados externos.
- Limpiar y desinfectar cualquier utensilio o maquinaria empleada en las tareas de limpieza tras su utilización.
- Limpiar y desinfectar los carros de trabajo a diario.
- Desinfectar cada 2 horas* los puntos de múltiples contactos tales como tiradores de puertas y muebles, ascensores, interruptores, sillas de ruedas y muletas, mandos a distancia, teléfonos, barandillas, material de oficina, dispensadores, etc.

*Las frecuencias de limpieza son orientativas y dependerán de la evaluación de riesgos del departamento de PRL.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES

Productos recomendados:
CONPACK DESINFECTANTE PLUS
CONPACK BAC
BRAVO CLOR



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.

Productos recomendados: **ASEPCOL** y **ASEPCOL PLUS**.

Forma de uso:

- Apartar objetos y utensilios que puedan dificultar la limpieza de las superficies.
- Preparar la disolución de producto a la dosis recomendada.
- Aplicar el producto sobre superficie a limpiar.
- Frotar la superficie con 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.

DESINFECCIONES INTERMEDIAS

Productos recomendados:

ASEPCOL
ASEPCOL WHO
ASEPCOL PLUS



Forma de uso:

- Pulverizar directamente sobre superficies limpias.
- Si es necesario, extender con una bayeta o papel de un solo uso.
- Dejar actuar hasta su evaporación.

(En superficies en contacto con alimentos se recomienda aclarar con una bayeta o papel ligeramente húmedo)

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES

HIGIENE PERSONAL DE EMPLEADOS Y CLIENTES



Para la limpieza de manos se debe emplear un gel o espuma con agentes dermoprotectores.

Productos recomendados:

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

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

Productos recomendados:

VITA ASEPTEL



CONSULTAR PROTOCOLO DE HIGIENE PERSONAL PÁGINA /08

DEPARTAMENTO DE LAVANDERÍA



En la zona de lavandería se dispondrá de los materiales y el equipamiento recomendados en los protocolos de actuación definidos por la dirección y el departamento de PRL.

CONSULTAR MATERIAL RECOMENDADO

PÁGINA /09

RECOMENDACIONES GENERALES

- Establecer, en la medida de lo posible, una “barrera sanitaria” que diferencie la zona de ropa sucia y la de ropa limpia.
- Emplear carros o recipientes diferentes para transportar la ropa sucia y la limpia.
- Si es posible, organizar el personal de manera que quienes se encarguen de procesar la ropa sucia no manipulen la ropa limpia, para evitar contaminaciones cruzadas.
- Cuando no se pueda repartir el trabajo, deberán cambiarse los guantes o aplicar algún tipo de desinfectante sobre los mismos cuando se deba alternar entre ropa sucia y limpia
- No sacudir la ropa sucia ni dejarla en el suelo o sobre otras superficies.
- Mantener correctamente ventilada la lavandería durante la jornada laboral.
- Si es posible, disponer de sistema de embalaje de ropa para evitar su contaminación durante el transporte a las habitaciones.
- Si se dispone de suficiente stock, dejar la ropa correctamente almacenada durante varios días tras el lavado ayuda a la inactivación del virus.
- Exigir de forma documental, que las lavanderías externas cumplan los requisitos de limpieza, desinfección y empaquetado adecuados.

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Desinfectar térmica o químicamente la ropa durante el proceso de lavado según protocolo adjunto.
- Aumentar la frecuencia de las limpiezas en la lavandería y sobre la maquinaria de uso continuado según la evaluación de riesgos. Se recomienda cada 4 horas*.
- Emplear un detergente desinfectante en el protocolo de limpieza habitual de la lavandería.
- Limpiar y desinfectar todas las superficies y maquinaria de la lavandería, incluyendo suelos, lavadoras, secadoras, calandras, plegadoras, mesas de trabajo, carros, etc.

DESINFECCIONES INTERMEDIAS

- Registrar todas las tareas de limpieza para que queden documentadas, así como guardar cualquier parte de trabajo de empleados externos.
- Limpiar y desinfectar cualquier utensilio o maquinaria empleada en las tareas de limpieza tras su utilización.
- Desinfectar cada 2 horas* los puntos críticos de elevada manipulación tales como pomos de puertas, puertas de lavadoras y secadoras, carros, interruptores, dispensadores, etc.

*Las frecuencias de limpieza son orientativas y dependerán de la evaluación de riesgos del departamento de PRL.

**CONSULTAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y
DESINFECCIÓN DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES**

PÁGINA
/24-25

**GRÁFICO
OPERACIONAL
DE LAVANDERÍA**

COCINA
COMEDOR
HABITACIONES
VARIOS

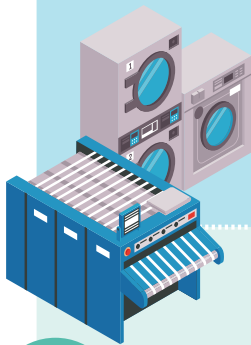
RECOGIDA

ÁREA DE LAVANDERÍA



ÁREA SUCIA

SECTOR DE SEPARACIÓN Y LAVADO



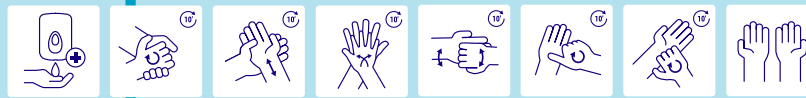
ÁREA LIMPIA

SECTOR DE ACABADO



ÁREA DE STOCK Y ALMACÉN

ZONA DE CARGA



HIGIENE PERSONAL DE LOS EMPLEADOS

Desinfección en seco de manos limpias con gel hidroalcohólico
VITA ASEPGEL



HIGIENE TEXTIL

Desinfección térmica 60-90°
GENOXOL



Desinfección térmica + química
Lavado a baja temperatura



TETRACTOR, ECOTROPIC, OMEGA, ASEP 50 ECO, BIACTIVE, ECOCONPACK OXI, CONPACK DESINFECTANTE PLUS

RECEPCIÓN

CLASIFICACIÓN

PESAJE

LAVADO

CENTRIFUGADO

CALANDRADO

SECADO

DOBLAJE

ORDENACIÓN

ROPERO

COSTURA



NEBULIZADOR



CONPACK DESINFECTANTE PLUS

HIGIENE DEL ESPACIO

SUPERFICIES



CONPACK DESINFECTANTE PLUS

SUELOS MANUAL



BRAVO HIGIENIZANTE BRAVO CLOR

SUELOS AUTOMÁTICO



GALA HIGIENIZANTE

DESINFECCIONES INTERMEDIAS



ASEPCOL ASEPCOL WHO ASEPCOL PLUS

PROTOCOLO DE LAVANDERÍA

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE ROPA

Para eliminar el SARS-CoV-2 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.

DESINFECCIÓN TÉRMICA (60 - 90°C)

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.

Productos recomendado: **GENOXOL**



DESINFECCIÓN TÉRMICA + QUÍMICA (lavado a baja temperatura)

Para aquellos casos en los que no se puedan alcanzar temperaturas superiores a 60°C, se deben realizar programas de lavado que incorporen productos oxidantes/desinfectantes. Se recomienda el uso de:



TETRACTOR como oxidante clorado a 50°C para ropa blanca
ASEP 50 ECO / BIACTIVE / ECOCONPACK OXI a 55 - 60°C para ropa blanca y de color
ECOTROPIC / OMEGA a 50 - 60°C para ropa blanca y de color*

*Los detergentes completos que contengan percarbonato como oxidante también permiten conseguir un efecto biocida que garantiza una adecuada desinfección de los tejidos.

Cuando no sea posible realizar ninguno de los procesos indicados, se deberá realizar una fase de descontaminación inicial.

La descontaminación debe ser realizada en una fase independiente, con un tiempo de mínimo de 5 minutos y una temperatura de 20-40°C, con el producto **CONPACK DESINFECTANTE PLUS** (virucida según EN14476).

Posteriormente a la fase de descontaminación, se continuará con el proceso de lavado habitual según el tipo de ropa.



DEPARTAMENTO HIGIENICO-SANITARIO



En las residencias se pueden propagar enfermedades infecciosas y es muy importante reducir la probabilidad de que esto suceda, sobre todo aquellas potencialmente graves o que son difíciles de curar, por lo que en las distintas zonas en las que se realicen tareas higiénico sanitarias se dispondrá de los materiales y el equipamiento recomendados en los protocolos de actuación definidos por la dirección y el departamento de PRL.

CONSULTAR MATERIAL RECOMENDADO

PÁGINA /09

RECOMENDACIONES GENERALES

- Seguir procedimientos habituales para el aseo de los residentes atendiendo a su nivel de dependencia.
- Extremar las medidas de protección de las vías respiratorias y mucosas, especialmente en aquellas tareas que exijan mayor proximidad (afeitar, lavado de cara y cabeza, etc.)
- Si es posible, emplear batas o cubre-uniformes desechables.
- Desechar correctamente cualquier material higiénico (algodones, gasas, pañales, cuñas, compresas, esponjas) en bolsas separadas para su posterior lavado o desecho al contenedor biosanitario correspondiente.
- Ventilar las estancias correctamente durante las tareas de limpieza.
- Disponer de gel desinfectante para uso propio en los carros de limpieza.

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Limpiar y desinfectar cualquier utensilio o maquinaria empleada en las tareas de higiene del residente tras su utilización.
- Avisar inmediatamente al departamento de limpieza en caso de necesitar su colaboración en las tareas de limpieza.
- Emplear un detergente desinfectante en el protocolo de limpieza habitual de las distintas estancias.

CONSULTAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES

PÁGINA
/24-25

CONSULTAR PROTOCOLO DE HIGIENE PERSONAL

PÁGINA /08

DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN/ADMINISTRACIÓN



Tanto en la zona de recepción como en los despachos se dispondrá de los materiales y el equipamiento recomendados en los protocolos de actuación definidos por la dirección y el departamento de PRL.

CONSULTAR MATERIAL RECOMENDADO

PÁGINA /09

RECOMENDACIONES GENERALES

- Eliminar aquellas alfombras, cortinas y elementos de decoración que no sean imprescindibles o que sean de difícil limpieza.
- Mantener abiertas, si es posible, todas las puertas que no dispongan de apertura automática, especialmente las de paso.
- Facilitar fundas de plástico para los zapatos o instalar sistemas de desinfección en la entrada del establecimiento, como alfombras desinfectantes para suelas de zapatos, ruedas de maleta, etc.
- Señalizar con adhesivos en el suelo la distancia de seguridad para las vistas durante la espera.
- Instalar mamparas de protección en los mostradores de recepción.
- Evitar saludos físicos y abrazos de bienvenida con los residentes y las visitas.
- Reducir el intercambio de objetos con residentes, visitas o compañeros de trabajo, tales como material de oficina, folletos, etc. Si no se puede evitar, desinfectar adecuadamente el objeto y las manos.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Aumentar la frecuencia de las limpiezas en la zona de recepción y despachos según la evaluación de riesgos. Se recomienda cada 4 horas*.
- Emplear un detergente desinfectante en el protocolo de limpieza habitual de estas zonas.
- Limpiar o solicitar la limpieza de la recepción, despachos y demás estancias incluyendo, suelos, escritorio, equipos informáticos, puerta, etc.

DESINFECCIONES INTERMEDIAS

- Registrar todas las tareas de limpieza para que queden documentadas, así como guardar cualquier parte de trabajo de empleados externos.
- Limpiar y desinfectar cualquier utensilio o maquinaria empleada en las tareas de limpieza tras su utilización.
- Desinfectar cada 2 horas* los puntos críticos de elevada manipulación tales como pomos y tiradores de puertas y mobiliario, mostradores, material de oficina, interruptores, mandos de aire acondicionado, teléfonos, equipos informáticos, etc.

*Las frecuencias de limpieza son orientativas y dependerán de la evaluación de riesgos del departamento de PRL.

**CONSULTAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y
DESINFECCIÓN DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES**

PÁGINA
/24-25

DEPARTAMENTO DE COMPRAS (ECONOMATO)



En la zona del economato se dispondrá de los materiales y el equipamiento recomendados en los protocolos de actuación definidos por la dirección y el departamento de PRL.

CONSULTAR MATERIAL RECOMENDADO

PÁGINA /09

RECOMENDACIONES GENERALES

- Exigir que los proveedores cumplan con las medidas de protección correspondientes.
- Establecer una organización y distancia de seguridad para los proveedores durante la entrega de mercancías, habilitando una zona y limitando el acceso a las instalaciones.
- Desembalar y desinfectar los productos que se repartan a los distintos almacenes o departamentos. Exigir el correcto aislamiento de los productos frescos.
- Evitar saludos físicos a los proveedores.
- Reducir el intercambio de objetos con proveedores o compañeros de trabajo, tales como material de oficina, folletos, albaranes, etc.
- En caso de intercambio de objetos, desinfectar adecuadamente el objeto y las manos.
- Aumentar el stock de los productos críticos relacionados con la COVID-19 (utensilios de limpieza, desinfectantes, geles y productos de higiene, equipos de protección, etc.)

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Limpiar y desinfectar todos los productos y materiales que accedan a las instalaciones antes de repartirlo a los distintos departamentos.
- Aumentar la frecuencia de las limpiezas en la zona de economato y almacenes si hay tránsito de trabajadores según la evaluación de riesgos. Se recomienda cada 4 horas*.
- Emplear un detergente desinfectante apto para superficies en contacto con alimentos en el protocolo de limpieza habitual de estas zonas.
- Limpiar y desinfectar tanto el economato, como los distintos almacenes de productos: suelos, estanterías, puertas, maquinaria de transporte, etc.

DESINFECCIONES INTERMEDIAS

- Registrar todas las tareas de limpieza para que queden documentadas, así como guardar cualquier parte de trabajo de empleados externos.
- Limpiar y desinfectar cualquier utensilio o maquinaria empleada en las tareas de limpieza tras su utilización.
- Desinfectar cada 2 horas* los puntos críticos de elevada manipulación tales como pomos y tiradores de puertas y mobiliario, escritorios, material de oficina, interruptores, mandos de aire acondicionado, teléfonos, equipos informáticos, etc.

*Las frecuencias de limpieza son orientativas y dependerán de la evaluación de riesgos del departamento de PRL.

**CONSULTAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA
Y DESINFECCIÓN DE COCINAS Y RESTAURANTES**

PÁGINA
/20-21

MÁS CONSEJOS PARA TU HOGAR

RECOMENDACIONES EN PERIODO DE ALARMA SANITARIA

AL LLEGAR A CASA

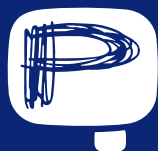
- Evita en la medida de lo posible utilizar los ascensores, pulsar interruptores o tocar pomos de puertas.
- En caso de utilizar el ascensor, hazlo de forma individual o manteniendo la distancia de seguridad.
- Quítate los zapatos antes de entrar a casa y limpia y desinfecta las suelas o déjalos en la entrada.
- Limpia y desinfecta todos los objetos o la compra que introduzcas en casa antes de colocarlos en su lugar definitivo. Especialmente las llaves y el móvil.
- Limpia y desinfecta la superficie donde depositaste los objetos antes de desinfectarlos.
- Lávate las manos cuidadosamente con jabón según las recomendaciones de sanidad. Puedes complementar la limpieza aplicándote un gel desinfectante posteriormente.

FRECUENTEMENTE

- Limpia y desinfecta todas las superficies de la casa, especialmente aquellas de uso compartido con otras personas.
- Emplea toallas de forma individual tanto para el cuerpo como para las manos y cámbialas frecuentemente.
- Lava la ropa con agua caliente (→60°C) para garantizar la desinfección.

EN TUS DESPLAZAMIENTOS

- Si te desplazas caminando, en bici o por otro medio de transporte individual, mantén la distancia de seguridad.
- Mantén la distancia de seguridad, especialmente si empleas transporte público colectivo o individual (taxi, VTC, etc.).
- Emplea un gel desinfectante al entrar en el coche para mantenerlo desinfectado.
- Emplea mascarilla por precaución, especialmente en transporte público.



PROQUIMIA
www.proquimia.com

Ctra. de Prats, 6
08500 Vic (Barcelona)
T. (34) 93 883 23 53



COVID-19/AMB-CERTIFICADO
rev.08/07/2020