

**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS INSTITUCIONALES
GASEL - CAIS**

Nombre del procedimiento	Procedimiento N°	Responsable	Fecha Elaborado	Fecha Actualizado	Versión	Paginas
Actuación en caso de limpieza profunda por caso sospechoso por COVID-19	P-28	CAIS- GASEL- Unidad de Conserjería	14 de agosto de 2020	14 de agosto de 2020	1	10
OBJETIVO	Definir el rol de limpieza profunda a seguir en el área de trabajo al generarse un aviso de caso sospechoso					
ALCANCE	Equipo de la Unidad de Conserjería entrenado para el proceso de limpieza profunda en caso sospechoso por COVID-19					
ACCIONES PREVIAS	<p>RR-076-2020. Resolución de Rectoría sobre medidas ante emergencia por COVID-19.</p> <p>RR-099-2020. Resolución de Rectoría sobre medidas ante emergencia por COVID-19. Comunicado mediante Oficio R-446-2020.</p> <p>Resolución de Rectoría RR-120-2020</p> <p>RR-131-2020 Resolución de Rectoría sobre medidas ante emergencia por COVID-19.</p> <p>LS-PG-008. Lineamientos generales para limpieza y desinfección de espacios físicos ante el Coronavirus (COVID-19)</p> <p>LS-CS-009. Lineamiento general para propietarios y administradores de Centros de Trabajo por COVID-19.</p> <p>P-02-Procedimiento para la actuación sanitaria de los funcionarios conserjes del ITCR durante la emergencia sanitaria COVID-19</p> <p>P-19 -Atención de caso sospechoso por COVID-19 de funcionarios usuarios en el consultorio del Campus San Carlos</p> <p>P-20-Atención caso sospechoso COVID-19 estudiantes residencias estudiantiles San Carlos</p> <p>P-23-Atención de caso sospechoso por COVID-19 de estudiantes de residencias estudiantiles, usuarios del consultorio del Campus Central</p> <p>P-24-Atención de caso sospechoso por COVID-19 de funcionarios usuarios en el consultorio del Campus Central</p> <p>P-30 Procedimiento para la gestión integral de los residuos sólidos ante la pandemia COVID-19, para todos los funcionarios del Instituto Tecnológico de Costa Rica</p> <p>Equipo de la Unidad de Conserjería y de las empresas contratadas no deben contar con factores de riesgo asociados</p>					

Secuencia de Etapas	Acciones por realizar	Responsable
<p>#1 Coordinación áreas de salud Jefatura</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Área de salud de cada campus determina que se está atendiendo un caso sospechoso 2. Área de salud se comunica con los siguientes contactos según corresponda para activar el proceso de desinfección: <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Campus Cartago con el Director de Servicios Generales Florencio Prendas (# celular 8463-3172) 2.2. Campus San Carlos, con Dennis Méndez, Coordinador de la Unidad de Servicios Generales (# celular 8859-8610) 2.3. Campus San José y Limón con el Director para que éste se comunique con la empresa encargada del proceso de realizar dicha limpieza 3. El equipo encargado de realizar la limpieza según cada Campus, coordinará con los funcionarios de la dependencia a la que pertenece el funcionario, para que esperen fuera de las instalaciones mientras se realiza el proceso de desinfección <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Previo a salir cada funcionario de la dependencia colaborará en: <ol style="list-style-type: none"> 3.1.1. Dejar los accesos abiertos a las áreas de trabajo (oficinas, comedor, salas de reuniones) 3.1.2. De ser posible dejar la papelería resguardada 3.2. Dado el rol de limpieza, a seguir los funcionarios de esta dependencia permanecerán fuera del edificio correspondiente, dirigiéndose a áreas donde no se genere aglomeración 3.3. Los funcionarios deben evitar divulgar información y hacer comentarios sobre la persona afectada 	<p>Áreas de salud Jefatura Equipo de limpieza entrenado</p>
<p>#2 Preparación del equipo para realizar la limpieza profunda</p>	<ol style="list-style-type: none"> 4. Encargado del punto 2 se comunican con las personas encargadas del proceso para activar el proceso de limpieza <ol style="list-style-type: none"> 4.1. No portarán joyería ni el carnet de forma colgante. 4.2. En el caso del cabello largo, éste debe usarse recogido 4.3. Las faldas de la camisa del uniforme deben ir colocadas dentro del pantalón 5. La preparación del equipo de trabajo y de los recursos e insumos se realizará en los espacios definidos en cada campus 6. Preparar la bomba con alcohol isopropílico: <ol style="list-style-type: none"> 6.1. El trasvase debe realizarse en áreas ventiladas 6.2. Verificar que no haya fuentes de ignición cerca 6.3. Secar la bomba de cualquier residuo que haya quedado en éstas 7. Se preparará el cloro previo a iniciar el proceso de desinfección de acuerdo a lo indicado en el anexo 1 <ol style="list-style-type: none"> 7.1. La preparación debe realizarse en área ventilada 7.2. Debe usarse guantes 	<p>Equipo de limpieza entrenado</p>

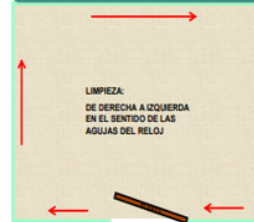
	<p>8. Previo a ingresar al sitio debe colocarse el equipo de protección personal, para lo cual debe realizar el lavado de manos previamente</p> <p>8.1. Se detalla en el orden de colocación</p> <p>8.1.1. Traje</p> <p>8.1.2. Botas</p> <p>8.1.3. Cubrebocas.</p> <p>8.1.4. Anteojos</p> <p>8.1.5. Guantes descartables</p> <p>8.1.6. Para colocarse el equipo debe seguir las indicaciones del P-10</p> <p>8.1.7. El equipo de protección personal se debe colocar en un área diferente al área de limpieza, verificando que el equipo haya quedado bien colocado (permite la movilidad sin riesgo a ceder y cada una de las partes del cuerpo queda cubierta)</p> <p>9. Para el caso del campus San José y San Carlos coordinarán con la Unidad de Transporte de Conserjería para trasladar los materiales al sitio de limpieza</p> <p>10. En las instalaciones solo permanecerá el personal de limpieza asignado</p>	
<p>#3 Limpieza de la dependencia</p>	<p>11. Durante la realización de la limpieza</p> <p>11.1. No se permite el uso del celular</p> <p>11.2. No debe tocarse la cara</p> <p>12. Se debe mantener el área ventilada durante el proceso de desinfección</p> <p>13. Deben disponer de basureros con bolsa negra cerca del área de trabajo</p> <p>14. Los productos químicos a usar corresponden a cloro y alcohol isopropílico</p> <p>15. Los materiales de limpieza corresponden a:</p> <p>15.1. Piso: palo piso, mecha y cloro diluido en agua según lo indicado en el anexo 1.</p> <p>15.2. Áreas comunes: bomba de espalda para rociar alcohol isopropílico al 70%</p> <p>15.3. Superficies de trabajo (muebles, ventanas, mesas, puertas, manijas): Fanelas y alcohol isopropílico al 70%</p> <p>15.4. Se cubrirá toda el área incluyendo las esquinas, bordes de todo el espacio, ventanas.</p> <p>15.5. El orden para la limpieza de las superficies debe considerarse en el siguiente sentido: (tomado del manual CCSS:</p>	<p>Equipo de limpieza entrenado</p>

ORDEN DE LIMPIEZA DE UNA PARED

- Limpiar de arriba hacia abajo y de izquierda a derecha.



ORDEN EN LIMPIEZA DE UN CUBÍCULO



- 15.6. Servicios Sanitarios (esponjas y cloro diluido):
- 15.6.1. Lavar el lavamanos con una esponja impregnada de una solución desinfectante. Se recomienda una solución de cloro al 0,5% preparado el mismo día que se va a utilizar.
- 15.6.2. Antes de iniciar el lavado del inodoro se recomienda vaciar el agua del tanque al menos una vez.
- 15.6.2.1. Esparcir la solución desinfectante que es hipoclorito de sodio en una concentración de 5:100 (5 partes de cloro y 95 partes de agua)
- 15.6.2.2. Se debe iniciar por la parte exterior, la base, el área de atrás, las tuberías y las bisagras
16. En caso que el Restaurante Institucional sea el que requiera el proceso de limpieza profunda:
- 16.1. El equipo debe coordinar con el encargado del servicio para el ingreso al área
- 16.2. Los funcionarios del restaurante coordinarán para dejar todo equipo eléctrico desconectado y cerrado la entrada del gas, así como dejar ventilado todo lo que sea posible las áreas, previo a retirarse del sitio
- 16.3. La limpieza profunda sí incluye tanto las superficies de las diferentes áreas, así como el equipo, mobiliario y todos los artículos que se encuentren en el servicio
- 16.4. Todas las superficies en contacto con los alimentos quedarán limpias (lavadas y desinfectadas) por parte del personal del Restaurante, de acuerdo a la distribución de áreas que tienen asignados por mes
- 16.4.1. Posterior a esto, entrará el equipo a realizar la limpieza profunda por COVID-19.
- 16.5. En la limpieza no se utilizarán métodos de limpieza en seco (escoba).
- 16.6. Se orientará al equipo de limpieza previamente los requerimientos especiales de los equipos, por ejemplo, aunque un equipo sea de gas, posee controles eléctricos, por lo cual no

	<p>puede lavarse (mojarse) esa parte y deberá ser limpiada con alcohol al 70%. El procedimiento está descrito en el anexo 2 y 3 y contempla:</p> <p>16.6.1. Lavar con agua y detergente para las áreas de piso, paredes y mobiliario, dado que el personal del Restaurante dejaría limpios los equipos</p> <p>16.6.2. Desinfectar todas las superficies de contacto</p> <p>16.6.3. El RI cuenta con mangueras de agua caliente para el lavado de equipos y de las bandejas, el lavado se favorece si se utiliza el agua caliente.</p>	
# 4 Desinfección del equipo reutilizable	<p>17. Los materiales usados para el proceso de desinfección y que son reutilizables</p> <p>17.1. Se lavarán y desinfectarán en las áreas destinadas en cada Campus, con miras a que posteriormente quede en sitio resguardado</p> <p>17.2. Dentro de este proceso hay que considerar la limpieza y desinfección en caso que se requiera el uso de la Unidad de Transporte de Conserjería</p> <p>17.2.1. Para esta tarea se debe contar con el apoyo de otros funcionarios de la Unidad</p> <p>18. Los materiales usados que no son reutilizables se descartan en bolsa negra:</p> <p>18.1. La bolsa no debe sobrepasar las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad</p> <p>18.2. Al realizar el cierre, no se debe realizar ningún tipo de presión o de acomodo del contenido de la misma</p>	Equipo de limpieza entrenado
# 5 Retiro del Equipo de Protección Personal	<p>19. Posterior a realizar todo el proceso de la desinfección y lavado, se retiran del EPP:</p> <p>19.1. Se retira las botas, el traje y los guantes, los anteojos y la mascarilla</p> <p>19.2. Se procede de acuerdo al P-10</p> <p>19.3. Se procede a la desinfección del traje, botas y anteojos</p> <p>19.4. Las mascarillas y los guantes se descartan en bolsa negra</p> <p>19.5. Procede al lavado de manos de acuerdo al protocolo del Ministerio de Salud</p> <p>20. Se procede a realizar la desinfección de la Bomba</p> <p>20.1. Para lo anterior se debe usar guantes</p> <p>21. Continúa con la etapa #4 del Procedimiento: actuación sanitaria de los funcionarios conserjes (P-02)</p>	Equipo de limpieza entrenado
#6 Retorno a las actividades	<p>22. Una vez terminada la limpieza, a la jefatura y a la Comisión de Emergencias Institucional</p> <p>23. Clínica dará el aviso correspondiente a la jefatura en caso que el Ministerio de Salud dicte alguna indicación adicional</p> <p>24. Los funcionarios de la dependencia podrán regresar a su rol de trabajo en la misma, el día posterior a la limpieza.</p>	CAIS Consultorio CTSC Jefatura

Consultas sobre este procedimiento por favor hacer llevar su inquietud al correo: gaselseguridad@itcr.ac.cr

Anexo 1. Tomado de LS-PG-008. Lineamientos generales para limpieza y desinfección de espacios físicos ante el Coronavirus (COVID-19)

Los cloros comerciales en Costa Rica normalmente poseen una concentración que varía entre 3,5 y 5%, por lo que es importante leer la etiqueta del producto para realizar la dilución.	Si utilizamos el cloro al 5%, para preparar un litro de solución al 0,5% deberán mezclarse 100 ml de cloro (aproximadamente 6 cucharadas y 2 cucharaditas) y completar con agua hasta un volumen de 1 litro.
Si utilizamos el cloro al 3,5%, para preparar un litro de solución al 0,5% deberán mezclarse 143 ml de cloro (aproximadamente 9,5 cucharadas) y completar con agua hasta un volumen de 1 litro.	Si utilizamos el cloro al 5%, para preparar un litro de solución al 2% deberán mezclarse 400 ml de cloro (aproximadamente 1,5 tazas y 5 cucharaditas) y completar con agua hasta un volumen de 1 litro.
Si utilizamos el cloro al 3,5%, para preparar un litro de solución al 2% deberán mezclarse 570 ml de cloro (aproximadamente 2 tazas, 2 cucharadas y 2 cucharaditas) y completar con agua hasta un volumen de 1 litro.	

Anexo 2. Lista de superficies y equipos que se deben limpiar y desinfectar en caso de cliente sospechoso en el Restaurante Institucional

Área	Superficies	Consideraciones
Zona del comedor clientes	Mesas, sillas, alfombras, mampara de las cajas, mueble de cajas, mueble microondas, microondas, cajas registradoras, teléfono, datafono, ventiladores, dispensador de agua, dispensador de hielo mueble de recibo de la vajilla sucia.	1° Pasar toalla con detergente sobre toda la superficie 2° Enjuagar con suficiente agua o con paño muy limpio y húmedo. 3° Para finalizar desinfectar atomizando con alcohol isopropílico al 70% dejar actuar y secar al aire.
Barras de servicios	Mueble de baño maría, cámara de frío, barras de frío, cafetera, refresquera.	1° Pasar toalla con detergente sobre toda la superficie 2° Enjuagar con suficiente agua o con paño muy limpio y húmedo. 3° Para finalizar desinfectar atomizando con alcohol isopropílico al 70% dejar actuar y secar al aire.
Servicios sanitarios	Inodoro, basurero, espejo, grifería, puesto de lavado de manos, dispensador de jabón y alcohol en gel.	Usar equipo exclusivo para limpieza de baños. Usar toallas de papel desechable. No usar paños. 1° Lavar con agua y jabón (restregar) 2° Enjuagar 3° Desinfectar con solución clorada
Puesto de lavado de manos externo	Pilas, dispensadores de productos (jabón y alcohol), dispensadores de papel toalla, mesa de apoyo	1° Lavar con esponja y detergente 2° Enjuagar con agua caliente 3° Aplicar desinfectante con toalla limpia o alcohol isopropílico al 70%
Lavado de vajilla	1 máquina lavadora de vajilla, pila, mueble de entrada y de salida de la máquina lavadora de vajilla, estante, mueble largo y estante aéreo, grifería, carros transportadores de vajilla y tarima. Pasar dos veces por la máquina de lavado TODA la vajilla en uso.	1° Lavar con esponja y detergente 2° Enjuagar con agua caliente 3° Aplicar desinfectante con toalla limpia.

Anexo 3. Lista de superficies y equipos que se deben limpiar y desinfectar en el Restaurante Institucional

Área	Superficies	Consideraciones
Instalaciones edificio	Pisos, paredes, puertas, perillas, apagadores, ventanas, cielo raso	1° Lavar o limpiar con paño limpio y jabón detergente. 2° Enjuagar con agua o con paño limpio para retirar el jabón 3° Desinfectar con alcohol isopropílico al 70%
Zona del comedor clientes	Mesas, sillas, alfombras, mampara de las cajas, mueble de cajas, mueble microondas, microondas, cajas registradoras, teléfono, datafono, ventiladores, dispensador de agua, dispensador de hielo mueble de recibo de la vajilla sucia.	1° Pasar toalla con detergente sobre toda la superficie 2° Enjuagar con suficiente agua o con paño muy limpio y húmedo. 3° Para finalizar desinfectar atomizando con alcohol isopropílico al 70% dejar actuar y secar al aire.
Barras de servicios	Mueble de baño maría, cámara de frío, mantenedores de calor y barras de frío, cafetera, refresquera, mueble dispensador de azafates y cubiertos, mueble de apoyo.	1° Pasar toalla con detergente sobre toda la superficie 2° Enjuagar con suficiente agua o con paño muy limpio y húmedo. 3° Para finalizar desinfectar atomizando con alcohol isopropílico al 70% dejar actuar y secar al aire.
Servicios sanitarios	Inodoro, basurero, espejo, grifería, puesto de lavado de manos, dispensador de jabón y alcohol en gel, Sillas, ducha.	Usar equipo exclusivo para limpieza de baños. Usar toallas de papel desechable. No usar paños. 1° Lavar con agua y jabón (restregar) 2° Enjuagar 3° Desinfectar con solución clorada
Área de producción	Mesas de trabajo, pilas, estantes, tarimas, carros transportadores, carro del azúcar, mueble chorreador de café, utensilios y vajilla. Equipos: 3 sartenes eléctricos 4 sartenes de gas	Desconectar todos los equipos eléctricos, cerrar la entrada de gas. Mobiliario: 1° Lavar con esponja y detergente 2° Enjuagar con agua caliente 3° Aplicar desinfectante con toalla limpia.

	<p>4 freidores eléctricos 2 centro de cocción inteligente (rational), gas 2 hornos de convección, 1 cocina gas, 1 licuadora de pedestal, 1 batidora, 4 procesadores de alimentos, 1 peladora de vegetales de pedestal, 2 licuadoras industrial, 1 abridor de latas, 5 campanas de extracción de vapores, 1 máquina de sellado al vacío,</p>	<p>Equipos: En equipo limpio, atomizar con desinfectante, pasar toalla limpia y secar al aire.</p>
<p>Bodega de productos en seco</p>	<p>Estantes, tarimas, puerta, manijas, computadora, cámara de refrigeración, computadora, teléfono.</p>	<p>Mobiliario: 1° Lavar con esponja y detergente 2° Enjuagar con paño limpio 3° Aplicar desinfectante con toalla limpia. Equipos: En equipo limpio, atomizar con desinfectante, pasar toalla limpia y secar al aire.</p>
<p>Cuartos fríos</p>	<p>3 cuartos de refrigeración 1 cuarto de congelación: Puertas, manijas, superficies interiores, superficies exteriores, estantes y tarimas.</p>	<p>Mobiliario: 1° Lavar con esponja y detergente 2° Enjuagar con paño limpio 3° Aplicar desinfectante con toalla limpia. Equipos: En equipo limpio, atomizar con desinfectante, pasar toalla limpia y secar al aire.</p>
<p>Bodega de químicos y bodega de implementos</p>	<p>Estantes metálicos, muebles de madera, tarimas Recipientes deben estar cerrados</p>	<p>Mobiliario: 1° Lavar con esponja y detergente 2° Enjuagar con paño limpio 3° Aplicar desinfectante con toalla limpia.</p>
<p>Puesto de lavado de manos</p>	<p>Pilas, dispensadores de productos (jabón y alcohol), dispensadores de papel toalla, mesa de apoyo</p>	<p>1° Lavar con esponja y detergente 2° Enjuagar con agua caliente 3° Aplicar desinfectante con toalla limpia.</p>
<p>Lavado de vajilla</p>	<p>1 máquina lavadora de vajilla, pila, mueble de entrada y de salida de la máquina lavadora de vajilla, estante, mueble largo y estante aéreo, grifería, carros transportadores de vajilla y tarima.</p>	<p>1° Lavar con esponja y detergente 2° Enjuagar con agua caliente 3° Aplicar alcohol isopropílico al 70%, con toalla limpia.</p>

Lavado de ollas	4 estantes grades , pila, grifería	1° Lavar con esponja y detergente 2° Enjuagar con agua caliente 3° Aplicar desinfectante con toalla limpia.
Zona de colaboradores (exterior)	Casilleros (lokeros), mesa, sillas,	En equipo limpio, atomizar con alcohol isopropílico al 70%, pasar toalla limpia y secar al aire.
Zona oficina	Escritorios, estantes, sillas, computadoras, impresoras	En equipo limpio, atomizar con alcohol isopropílico al 70%, pasar toalla limpia y secar al aire.
Basureros	Basureros interiores Basureros exteriores	1° Lavar con esponja y detergente 2° Enjuagar con agua caliente 3° Aplicar alcohol isopropílico al 70%
Zona de recibo de alimentos	Mesa, estante, canastas, balanza de alimentos, portones, bases transportadores de canastas	1° Lavar con esponja y detergente 2° Enjuagar con agua caliente 3° Aplicar alcohol isopropílico al 70%
Cuarto de acopio basura orgánica	Paredes, pisos y estañones	1° Lavar con esponja y detergente 2° Enjuagar con agua caliente 3° Aplicar alcohol isopropílico al 70%