

PROTOCOLO DE HIGIENIZACIÓN, LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS



**CORPORACIÓN DE ABASTOS DE
BOGOTÁ S.A.**

2020





1. INTRODUCCIÓN

En el marco de la Resolución 2674 de 2013, el Acta de Inspección, Vigilancia y Control de la Secretaría Distrital de Salud de febrero de 2020, el Protocolo de Bioseguridad adoptado mediante Resolución 666 del 24 de abril de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social, los cuales definen una de las medidas para prevenir el contagio del coronavirus (COVID-19) y la consolidación y fortalecimiento de los procesos de limpieza, lavado y desinfección, el Plan de Contingencia teniente a mitigar los riesgos frente a dicha pandemia. La Corporación de Abastos de Bogotá S.A CORABASTOS adopta un protocolo de higienización, lavado y desinfección de manos en base a los lineamientos orientados a la mitigación de la trasmisión de este virus establecido por la resolución 666 de 2020.

Para el proceso de higienización y lavado de manos se realizará la promoción y prevención alrededor de las bodegas de la central en donde se encuentran instalados los lavamanos, el proceso de desinfección de manos se deberá ejecutar en los acceso de ingreso de la corporación y en el edificio administrativo, siendo esta actividad diaria y de responsabilidad de los comerciantes, arrendatarios y personal que ingrese a la central.



2. OBJETIVO

Establecer y orientar medidas generales para la ejecución del protocolo de higienización, lavado y desinfección de manos en el marco del desarrollo de la pandemia, disminuyendo el riesgo de trasmisión del virus durante el desarrollo de las actividades comerciales de la Corporación.

3. GLOSARIO

Lavado: Consiste en el proceso mecánico o manual de eliminar la suciedad de un área específica.

Desinfección: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Higienización: Es la combinación de limpieza y desinfección en la cual se establece técnica y métodos de limpieza que reduce el número de patógenos hasta niveles aceptables para la salud pública.

Higiene: Prácticas de limpieza y aseo personal en espacios, con medidas preventivas de enfermedades.

Limpieza de manos: Proceso que tiene como fin eliminar la suciedad, materia orgánica y/o microorganismos mediante una acción física o mecánica.

COVID-19: Enfermedad, causada por el nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de Salud (OMS).

Asepsia: Ausencia de microrganismo que puedan causar la enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante mecanismo de esterilización y desinfección.

Mitigación: Medidas para minimizar el impacto que afecte a la salud humana.

Alcohol glicerinado: Es una de las maneras más efectivas de prevenir la transmisión de infecciones. Es el mismo alcohol, solo que se le aplica glicerina para que sea más benéfico con nuestras manos.

Contagio epidemiológica: Transmisión de una enfermedad por contacto con el agente patógeno que la causa.



4. PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN Y LAVADO DE MANOS

MATERIAL

- Jabón líquido neutro en dispensador.
- Agua limpia.
- Toallas de papel.

PROCEDIMIENTO

1. Disponer los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia y jabón.
2. Humedecer las manos con agua corriente.
3. Se debe aplicar el jabón líquido completamente por las manos.
4. Frotar la manos lamas con palma, sobre dorsos, espacios interdigitales y muñecas durante al menos 20 - 30sg.
5. Aumentar el lavado de las manos si están visiblemente sucias.
6. Aclarar con abundante agua corriente
7. Secar las manos con una toalla papel.
8. El procedimiento de lavado de manos se deberá realizar con una periodicidad mínima de 3 horas.



5. DESINFECCIÓN DE MANOS

MATERIAL

- Alcohol al 70%
- Atomizador industrial

PROCEDIMIENTO

1. El personal encargado de la realización de dicha labor se deberá encontrar las 24 horas del día en los accesos peatonales de la central.
2. El alcohol debe tener un concentración del 70%
3. Se aplica la solución de alcohol en las manos de cada persona que ingresa.

6. RECOMENDACIONES GENERALES

1. El lavado de manos se deberá realizar antes y al finalizar las labores.
2. De manera periódica se deberá realizar actividades socialización y actividades que permitan el correcto lavado de manos.
3. El equipo o instrumentación usada por el personal de desinfección de manos debe estar en buen estado.
4. El personal que realiza desinfección de lavamanos debe contar con todos sus elementos de protección personal en buen estado para la ejecución de esta labor y portarlos de forma correcta
5. Todo el personal deberá realizar el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas.
6. Se deberá realizar el lavado de manos después de estar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona manijas, pasamanos, cerraduras y demás objetos, después de ir al baño, manipular



dinero, antes y después de ingerir alimentos.

7. Durante le desarrollo de desinfección de manos el personal a cargo no deberá ingerir alimentos.

**CORPORACIÓN DE ABASTOS DE BOGOTÁ S.A.
PROTOCOLO PARA LAVAMANOS**

ITEM	ACTIVIDAD	FRECUENCIA	HORA	RESPONSABLE
1	Higienización de manos en los accesos de peatonales de la central.	DIARIO	6am - 2pm	Asociación unidos por el ambiente ACUA
2	Higienización de manos en los accesos de peatonales de la central.	DIARIO	2pm - 10pm	Asociación unidos por el ambiente ACUA
3	Higienización de manos en los accesos de peatonales de la central.	DIARIO	10pm - 6am	Asociación unidos por el ambiente ACUA
4	Socializacion del correcto lavado de manos	DIARIO		Equipo epidemiologico corabastos
5	Limpieza, lavado y desinfección de los lavamanos	DIARIO	4am - 2:30 pm	Corporación investigativa del medio ambiente SIMA
6	Seguimiento a la operación de los lavamanos	DIARIO		INFRAESTRUCTURA



CHECK LIST PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES CONTENIDAS EN EL PROTOCOLO PARA PROTOCOLO DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE MANOS

ITEM	ACTIVIDAD	DÍA VERIFICACIÓN	HORA VERIFICA	PORCENTAJE	DÍA DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIÓN
1	Inglorización de manos en los accesos de peatonales de la central.					
2	Inglorización de manos en los accesos de peatonales de la central.					
3	Inglorización de manos en los accesos de peatonales de la central.					
4	Socialización del correcto lavado de manos					
5	Limpieza, lavado y desinfección de 500 lavamanos					