

Protocolo para la HIGIENE Y SANEAMIENTO de centro de desarrollo infantil, comedores y hogares



1

CONTROL DE LA POTABILIDAD DEL AGUA

Si el lugar no cuenta con agua potable o por razones climáticas o de otra índole, se sospecha o se tiene certeza de que el agua con la que cuenta la institución no es segura, debe realizarse el siguiente procedimiento:

- Hervir el agua por 5 minutos, ó agregar 2 gotas de gotero de lavandina por litro de agua y dejar reposar por 30 minutos.



2

SANEAMIENTO DE AMBIENTES Y SUPERFICIES DE CONTACTO
pisos, paredes, azulejos, mesadas, mesas, sillas, puertas, ventanas y marcos, alacenas y bajos mesada, heladera, cocina y horno:

A. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Debe realizarse regularmente cada 8 hs. ó cuando se encuentre visiblemente sucio. El procedimiento correcto es primero se realiza la limpieza y una vez limpio se desinfecta.

Limpieza: ELIMINACIÓN DE SUCIEDAD

Eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables

Desinfección: REDUCCIÓN DE MICROORGANISMOS

Mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados

- **Qué se necesita?** 3 baldes de 20 litros cada uno con las siguientes soluciones:
Balde 1: agua más detergente diluido de acuerdo a especificaciones del envase
Balde 2: agua potable
Balde 3: agua más desinfectante (agua lavandina al 5%: 500cc de lavandina concentrada 9,5 lts de agua limpia) recién preparada.
2 paños de limpieza

- **Cómo?**

Barrer el piso o recoger los residuos sólidos

Embeber el paño en el balde 1

Eliminar el exceso por torsión

Aplicar en el piso (usar exclusivamente estos paños para el piso)

Enjuagar con el agua del balde 2

Aplicar el segundo paño con la solución desinfectante del balde 3. Dejar actuar 10 min.

- **Quiénes?** Se designará una persona responsable de la tarea, previamente entrenada. Y un supervisor. Ej:

PLANILLA DE CONTROL DE SANEAMIENTO

Fecha	Hora	Lugar	Limpiado por	Controlado por
26/09/06	15:20	Cocina	Juan	María
26/09/06	16:00	Baño	Pedro	María
26/09/06	16:30	Comedor	Juan	María

B. VENTILACIÓN

Asegurar la ventilación de los diferentes ambientes con la apertura de puertas y ventanas que produzcan circulación de aire. Tener en cuenta las aberturas cuentas con mosquiteros para evitar el ingreso de vectores (animales, insectos, roedores, etc.).

Nota: el saneamiento de los baños se realiza de la misma manera, teniendo la premisa que los utensilios deben ser de uso exclusivo a ese ambiente.

Aplicar el segundo paño con la solución desinfectante del balde 3. Dejar actual 10 min.

3

HIGIENE Y SALUD DE LOS EMPLEADOS

- Ropa limpia, en lo posible uso exclusivo de ropa de trabajo como delantales, chaquetillas, y otros encima de la ropa de uso diario personal.
- Uñas cortas, sin pintura y limpias.
- No utilizar relojes de pulsera, pulseras, anillos, aros pendientes o collares al momento de preparar alimentos, estos pueden caer dentro de las preparaciones o albergar residuos o suciedad que contamine la comida.
- Evitar el uso de celular al momento de la preparación de alimentos. Este aparato conduce muchos microorganismos.
- Cabello recogido y al momento de preparar alimentos, utilizar cofia. Evita contaminar los alimentos con pelos o caspa.
- No fumar ni beber bebidas alcohólicas dentro de la institución o en las inmediaciones.
- Evitar hablar, silbar, menos estornudar, toser o limpiarse la nariz mientras se preparan alimentos. Si estornuda o tose, en el ángulo del codo y posteriormente se debe realizar el correcto lavado de manos, igual que luego de limpiarse la nariz.
- Si se siente enfermo debe concurrir al médico y presentar certificado. Para volver al trabajo debe presentar certificado de alta médica.
- Correcto lavado de manos: El lavado de manos debe realizarse continuamente desde el ingreso a la institución hasta el momento de irse. Es totalmente necesario que este acto se realice antes y después de: manipular alimentos, recibir mercadería, almacenarla, cocinar, comer, ir al baño, manipular basura, o cualquier otra acción que suponga contaminación de las manos.

LAVADO DE MANOS



* Para reforzar la desinfección de manos se aconseja que la institución cuente con dispensers de alcohol en gel distribuidos estratégicamente

4 MANEJO DE LOS RESIDUOS

Deben contenerse en un cubo con bolsa de residuos segura. El cubo debe tener tapa con cierre y apertura no manual. Deben estar siempre tapados y alejados de las zonas de preparación de alimentos y comida. De ser posible los cubos deben estar en habitación aparte. La basura se debe tirar diariamente cuando no se esté manipulando alimentos. Luego de manipular basura lavarse correctamente las manos.



CORONAVIRUS

COVID-19

Si notás síntomas o tenés dudas comunicate al
0800 333 1002
Consultas de salud en la Prov. del Neuquén

 mindesarrolloytrabajo.neuquen.gov.ar

MINISTERIO DE
DESARROLLO SOCIAL
Y TRABAJO

NEUQUÉN
PROVINCIA

JUNTOS
PODEMOS
MÁS