



UCSC

LINEAMIENTO TÉCNICO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA UCSC

UNIDAD DE SERVICIOS BÁSICOS Y GENERALES - DIRECCIÓN DE OPERACIONES

¡Todos nos cuidamos!

1. ANTECEDENTES GENERALES

Los servicios de alimentación que se prestan al interior de las dependencias de la UCSC, varían dependiendo del tipo de autorización que entrega la autoridad sanitaria SEREMI de Salud, agrupándose de la siguiente forma:

- **Casino:** Servicio que incluyen elaboración, manipulación, distribución y venta de platos preparados, listos para el consumo humano. También incluye venta y distribución de productos envasados.
- **Cafeterías autorizadas para ventas de platos preparados:** Servicio que incluyen distribución y venta de platos preparados, listos para el consumo humano. También incluye venta y distribución de productos envasados.
- **Cafeterías autorizadas para venta de emparedados y productos envasados:** Servicio que incluyen distribución y venta de sándwich o emparedados con agregados simples (agregados envasados listos para el consumo como embutidos y lácteos). También incluye venta y distribución de productos envasados.
- **Food truck:** Servicio que incluyen elaboración, manipulación, distribución y venta de comida al paso, como sándwich y emparedados con uno o varios ingredientes. También incluye venta y distribución de productos envasados y bebestibles de máquina.
- **Quioscos:** Servicio que incluye la distribución de productos envasados, u otros alimentos listos para el consumo que puedan ser almacenados a temperatura ambiente.
- **Servicio de coffee break:** Servicio que incluye distribución de bebestibles alimentos preparados, listos para el consumo, en lugares que cumplan con las condiciones sanitarias descritas en el presente documento.

La prestación de servicio requiere tomar medidas específicas, de parte de la UCSC, concesionario (casino, cafetería, Food truck, Quioscos), los usuarios y servicios de coffee break, que incluyen:

2. PREPARACIÓN, ACONDICIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN DE ESPACIO CONCESIONADO.

Para los concesionarios, que cuenten con instalaciones fijas para su funcionamiento, la UCSC preparará y acondicionará los espacios concesionados con:

- **Dispensadores de alcohol gel:** Con el fin de minimizar los riesgos de contaminación por covid19, se requiere implementar dispensadores de alcohol gel de 70° en las áreas de acceso, salida, y al interior de los recintos. Cada dispensador, debe estar junto al instructivo de uso “Cómo usar sanitizante de manos” (anexo 1). Los concesionarios, serán los responsables de reponer el alcohol gel, y dar aviso inmediato a la universidad, a través del correo electrónico cnunez@ucsc.cl, sobre cualquier desperfecto que presenten.
- **Líneas de demarcación para distanciamiento social:** Con el fin de regular el distanciamiento social, y asegurar un orden al ingreso (filas), la UCSC dispondrá de marcas en el piso, con al menos 1,5 metros de separación.

- **Barreras y separaciones:** Con el fin de disminuir el contacto entre los trabajadores del concesionario, y los usuarios, la UCSC dispondrá de barreras transparentes, en cajas de pago y áreas de manipulación de alimentos. Estas barreras deberán ser de superficies lisas, material lavable e impermeable, resistentes a la acción de químicos corrosivos.
- **Aforo máximo de personas:** La UCSC debe determinar y publicar en cada recinto, el aforo máximo según las características del lugar, de acuerdo a la normativa vigente.

Todos los concesionarios deben implementar y respetar los siguientes aspectos mínimos:

2.1. HIGIENE Y SEGURIDAD DE ESPACIO CONCESIONADO.

El concesionario deberá mantener en todo momento, una adecuada limpieza y desinfección de toda la infraestructura en uso, inmobiliario, equipos y utensilios, así como una adecuada higiene de manos y manipulación de alimentos.

La higiene y seguridad, serán verificados por un especialista de la Unidad de Administración y Servicios, perteneciente a la Dirección de Operaciones, según planificación de la unidad.

2.2. LAVADO DE MANOS.

El lavado de manos es una actividad indispensable, forma parte de los procedimientos de higiene y manipulación de alimentos, se debe realizar antes y después de manipular alimentos, y antes de realizar un cambio de actividad. Antes de realizar el lavado de manos, se debe tener presente lo siguiente:

- Verificar la existencia de insumos, como: Agua potable jabón líquido, sistema de secado (toalla de papel o secador de manos), basurero con pedal.
- Se encuentra prohibido el uso de anillos y/o adornos en las manos y muñecas.
- Si el trabajador presenta alguna lesión superficial en sus manos, debe usar guantes desechables en todo momento, cambiado y eliminado cada vez que cambie de actividad. Los guantes desechables “No se pueden lavar” y “No deben ser reutilizados”.
- Si el trabajador presenta alguna lesión profunda en sus manos, con evidente sangrado, dermatitis o quemadura, no puede manipular alimentos.

El correcto lavado de manos se debe realizar de la siguiente forma (Anexo 2):

- **Paso 0:** Recoger mangas y/o puños, mojarse las manos y muñecas.
- **Paso 1:** Aplicar en la palma de la mano, una cantidad suficiente de jabón líquido, flotar y esparcir hasta cubrir toda la superficie de las manos y muñecas.
- **Paso 2:** Frotar palma de la mano con palma de la mano con un movimiento circular.
- **Paso 3:** Frotar la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos para limpiar el espacio entre ellos, y viceversa.
- **Paso 4:** Frotar palma con palma con los dedos entrelazados.
- **Paso 5:** Frotar el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos.

- **Paso 6:** El siguiente paso es frotar cada uno de los pulgares realizando movimientos rotatorios de la mano contraria.
- **Paso 7:** Frotar la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
- **Paso 8:** Enjuagar las manos con agua abundante hasta retirar todos los restos de jabón.
- **Paso 9:** Secarse las manos y muñecas con una toalla desechable.
- **Paso 10:** Posteriormente cortar el agua con una toalla para que las manos no se contaminen, desechar la toalla de papel en un basurero con pedal o recipiente de desecho que no requiera en uso de manos para su apertura.
- **Paso 11:** Sus manos ya están aptas para manipular alimentos, recuerde no tener contacto con ninguna superficie (puertas, utensilios, etc.) que pueda contaminar sus manos antes de ejecutar su tarea.

2.3. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.

Se debe considerar el uso de los siguientes Elementos de Protección Personal (EPP) cuando se realicen los trabajos de limpieza y desinfección en espacios de uso público y lugares de trabajo:

- Pechera o buzo desechable o reutilizable, lavable y resistentes a la corrosión a base de hule, PVC, vinilo, etc.
- Guantes desechables o reutilizables de látex, vinilo, PVC, nitrilo, etc.
- Protección visual hermética
- Mascarilla desechable.

2.4. LIMPIEZA DE SUPERFICIES.

La limpieza contempla la eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia visiblemente objetable. Es una etapa fundamental antes de realizar la desinfección de cualquier superficie, los equipos e inmobiliario se debe limpiar con un paño seco o húmedo, mientras que las superficies de tránsito como piso, escaleras y ascensores, se deben limpiar con un escobillón.

2.5. DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES.

La desinfección contempla la reducción del número de microorganismos, a un nivel que no dé lugar a contaminación nociva del alimento (sin menoscabo de la calidad), o una superficie en contacto de contacto directo que no genere un riesgo para la salud de las personas. Esta se realiza mediante agentes químicos y/o métodos higiénicamente satisfactorios.

Antes de realizar el procedimiento de desinfección de superficies y equipos en contacto con alimentos, se debe tener presente lo siguiente:

- Verificar la existencia de insumos, como: Agua potable, solución desinfectante, escobilla, paño de celulosa, guantes y antiparras.
- Se encuentra prohibido el uso de anillos y/o adornos en las manos y muñecas.
- El procedimiento debe realizarse utilizando en forma obligatoria los EPP (elementos de protección personal) como guantes de protección para manos, de preferencia nitrilo o en su defecto vinilo y antiparras.
- Antes de limpiar un artefacto eléctrico, este debe estar desenchufado.

La desinfección de superficies, se puede realizar con cualquier sustancia química desinfectante, a base hipoclorito de sodio, alcohol de 70 °C, amonio cuaternario, peróxido de hidrógeno, desinfectantes fenólicos, entre otros, siguiendo siempre las indicaciones del fabricante.

Se recomienda el uso de hipoclorito de sodio, se prepara una solución desinfectante que contenga entre 1000 ppm - 5000 ppm de cloro activo, se utiliza como insumo hipoclorito de sodio o NaClO, de uso doméstico, concentración comercial 4,9% p/v, por lo tanto:

NaClO 4,9% formula comercial	=	49.000 ppm de cloro activo
NaClO X% solución deseada		1000 ppm de cloro activo efectivo para desinfectar
X	=	0,1%
(1000 cc de agua x 0,1% de NaClO)		
20,4 cc de NaClO en 980 cc de agua para obtener una solución desinfectante de 1000 ppm de cloro activo.		

NaClO 4,9% formula comercial	=	49.000 ppm de cloro activo
NaClO X% solución deseada		5000 ppm de cloro activo efectivo para desinfectar
X	=	0,5%
(1000 cc de agua x 0,5% de NaClO)		
102 ml de NaClO en 898 ml de agua para obtener una solución desinfectante de 5000 ppm de cloro activo.		

Para desinfectar una superficie, se debe utilizar una solución desinfectante que contenga mínimo 20 ml de cloro y máximo 102 ml de cloro por litro de agua. La concentración de la solución desinfectante, dependerá del tipo de superficie a desinfectar.

Cumpliendo con criterios mencionados, una correcta desinfección de superficies en contacto directo con alimentos, se debe realizar de la siguiente forma (Anexo 3):

- **Paso 1:** Humedezca un paño de celulosa tipo spontex, y retire cuidadosamente todo resto de alimentos y/o suciedad.
- **Paso 2:** Prepare una solución desinfectante agregando entre 50 ml de cloro común en 950 ml de agua fría. Recuerde que los productos clorados no se manipulan con agua caliente, y aumentar la concentración no necesariamente aumentará su capacidad desinfectante ya que estos requieren agua para actuar correctamente.
- **Paso 3:** Vierta la solución desinfectante en un atomizador previamente rotulado, pulverice la zona que desea desinfectar con movimientos de abanico, escobille con movimientos circulares y deje actuar por 5 minutos.
- **Paso 4:** Con un paño de celulosa limpio y humedecido, frótelo sobre toda el área que está en desinfección y repita el procedimiento hasta retirar todo rastro de químico. El cloro es un producto corrosivo, por lo tanto, recuerde retirar bien el rastro de químico para evitar el deterioro de los equipos.
- **Paso 5:** Una vez que los equipos eléctricos estén bien limpios, desinfectados y sin humedad visible, conéctelos.

Una correcta desinfección de mesas y sillas, se debe realizar de la siguiente forma (Anexo 4):

- **Paso 1:** Humedezca un paño de celulosa tipo spontex, y retire cuidadosamente todo resto de alimentos y/o suciedad.
- **Paso 2:** Prepare una solución desinfectante agregando entre 25 ml de cloro común en 975 ml de agua fría. Recuerde que los productos clorados no se manipulan con agua caliente, y aumentar la concentración no necesariamente aumentará su capacidad desinfectante ya que estos requieren agua para actuar correctamente.
- **Paso 3:** Retire cualquier sustancia extraña o resto de alimentos en mesas y sillas, vierta la solución desinfectante en un atomizador previamente rotulado, pulverice la zona que desea desinfectar con movimientos de abanico, deje actuar por 5 minutos.
- **Paso 4:** Con un paño de celulosa limpio y humedecido, frótelo sobre toda el área que está en desinfección y repita el procedimiento hasta retirar todo rastro de químico. El cloro es un producto corrosivo, por lo tanto, recuerde retirar bien el rastro de químico para evitar el deterioro de las sillas y mesas.

Una correcta desinfección de pisos, se debe realizar de la siguiente forma (Anexo 5):

- **Paso 1:** Humedezca un trapero o mopa limpia, y retire cuidadosamente todo resto de alimentos y/o suciedad. Evite barrer o el uso de escobillones, estos generan particular en suspensión.
- **Paso 2:** Prepare una solución desinfectante agregando entre 50 ml de cloro común por

cada 950 ml de agua fría. Recuerde que los productos clorados no se manipulan con agua caliente, y aumentar la concentración no necesariamente aumentará su capacidad desinfectante ya que estos requieren agua para actuar correctamente.

- **Paso 3:** Frote el trapero o mopa contra el piso, realizando suavemente movimientos de abanico, aplique un poco de fuerza solo en los lugares donde observe manchas o suciedad muy adherida.
- **Paso 4:** Deje secar por unos minutos, si aún observa suciedad, cambie la solución desinfectante repita el procedimiento si observa suciedad.

2.6 ATENCIÓN AL PÚBLICO

La atención a público, se debe realizar manteniendo todos los resguardos que indica la autoridad sanitaria, y los protocolos internos de la UCSC, considerando especialmente lo siguiente:

- Uso de mascarilla en todo momento.
- Frecuente sanitización de manos.
- Contar con todas las formas de pago que exige la UCSC, como pago en efectivo, transbank, tarjeta JUNAE, Edenred, entre otras opciones.
- El trabajador que manipule dinero, no puede manipular alimentos.
- Cumplir con los protocolos de higiene y registro de actividades (anexo 6).
- Mantener una adecuada reposición de alcohol gel. En caso de agostarse, el concesionario debe dar aviso oportuno para su entrega.
- Respetar el aforo máximo de personas determinado por la UCSC.
- Mantener una adecuada ventilación del lugar.
- Frente a cualquier inconveniente, el concesionario deberá dar aviso inmediato a la Dirección de Operaciones al correo cnunez@ucsc.cl.

3. USO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Los usuarios que hagan uso de los servicios de alimentación deberán:

- Desplazarse a los lugares autorizados, siguiendo todas indicaciones de la UCSC.
- En caso de generarse filas de espera, mantener distanciamiento con otras personas, usando como guía, las demarcaciones del piso.
- Usar alcohol gel antes de ingresar al recinto.
- Usar alcohol gel después de realizar pagos.
- Consumir alimentos solo en lugares autorizados (comedor de casino)
- Mantener en todo momento una actitud de respeto.
- Informar cualquier situación inusual a la Dirección de Operaciones.

4. CONSIDERACIONES PARA LOS SERVICIOS DE COFFEE BREAK Y OTROS SERVICIOS ESPECIALES QUE INCLUYAN ALIMENTOS.

Para la entrega de servicios de coffee break, se debe cumplir en todo momento con las exigencias del RSA (Reglamento Sanitario de los Alimentos) del año en curso, disponible en el sitio web del MINSAL. Estas exigencias, deben estar presentes en las 4 fases del proceso, más las medidas de autocuidado general, que se resumen en:

I. Compra y elaboración de Alimentos:

- Esta fase se desarrolla previamente, a la entrega del servicio.
- Todas las materias primas utilizadas para la entrega del servicio, deben ser adquiridas a proveedores autorizados, como, por ejemplo, productos envasados de procedencia industrial, productos de pastelería, productos de cóctel, entre otros.
- Si se entregan materias primas de elaboración propia, como productos de pastelería y cóctel, deben contar con la resolución sanitaria pertinente (autorizado para elaboración y distribución de alimentos).
- Los insumos no alimentarios de un solo uso, deben tener los sellos de “biodegradable” o “compostable”, esto incluye: cubiertos desechables, platos desechables, vasos desechables, servilletas, entre otros.

II. Transporte:

- Alimentos refrigerados: Todos los alimentos que requieren cadena de frío, deben transportarse en vehículos refrigerados, o en contenedores isotérmicos con gel pack o bolsas de hielo, asegurando una temperatura entre 0° a 5 °C.
- Alimentos no refrigerados: Los alimentos que no requieren cadena de frío, deben transportarse en contenedores con tapas, lavables e impermeables, protegidos de la luz y condiciones medioambientales.
- Productos no alimentarios: Se deben transportar en contenedores limpios y cerrados, que resguarde las condiciones higiénicas. Esto incluye artículos desechables (vasos, platos, cubiertos, etc.), manteles, contenedores de agua caliente, etc.

III. Montaje y distribución:

- Al ingresar a la universidad, deben registrarse por los protocolos internos de prevención de COVID 19 UCSC.
- Antes de realizar cualquier tipo de montaje, el encargado o el administrador del edificio, deberá proporcionar un espacio provisto de lavaplatos y agua potable, que permita realizar los procedimientos de lavado de manos, según indica en el anexo 2, y desinfección de superficies según se indica en el anexo 3.
- El personal que prestará el servicio, deberá usar un uniforme o delantal limpio, y contar con ropa de recambio en caso de que sea necesario.
- El espacio físico utilizado para el montaje, debe encontrarse limpio y desinfectado.
- Antes de realizar cualquier tipo de montaje, se deben desinfectar las mesas, con solución

desinfectante según indicaciones del proveedor.

- El lugar destinado para la prestación del servicio, debe considerar:
 - Ventilación adecuada en todo momento.
 - No debe existir tránsito de personas externas, por lo tanto, no será posible prestar el servicio en pasillos y hall.
 - Si el servicio se presta en un lugar cerrado (con ventilación), los asistentes deberán contar con su pase de movilidad. Las personas que no cuenten con pase de movilidad, solo podrán quitarse la mascarilla en lugares abiertos.
 - El lugar, deberá permitir el flujo ordenado de personas (en filas) por las áreas donde se entrega el servicio, resguardando los aforos definidos por la universidad.
- Al realizar el montaje, todos los alimentos deberán estar correctamente protegidos, en envases con tapas, aluzas o film plástico, los cuales quedarán al descubierto al momento de servir.
- Antes de entregar los alimentos, se deberá aplicar alcohol gel a los asistentes. Se debe proveer alcohol gel a los asistentes durante todo el servicio.
- El servicio será dirigido en la entrega de bebestibles y alimentos. Con la finalidad de evitar el contacto con superficies, se debe evitar el autoservicio.
- Se debe disponer de basureros, para la eliminación inmediata de desperdicios. Se debe evitar dejar vasos artículos desechables sobre las mesas, o cerca de los alimentos.

IV. Manejo de residuos:

- Se debe contar con basureros claramente definidos, para la eliminación de mascarillas.
- Se debe contar con basureros en cantidad suficiente, para la eliminación de desperdicios.
- Se debe realizar limpieza y desinfección, de superficies y planta física, donde se realizó la entrega del servicio, incluyendo, pisos, mesas, sillas, manillas, barras de apoyo, etc.

V. Medidas de autocuidado general:

Se deben informar previamente a los asistentes, las medidas de autocuidado general, tales como:

- Definir un coordinador responsable de implementar y monitorear las medidas preventivas, evaluando su efectividad permanentemente.
- Durante la entrega del servicio el personal de atención y los usuarios, deberán evitar el uso de celular u otros objetos personales. De hacerlo, debe lavar posteriormente sus manos por al menos 20 segundos.
- Mantener estricto cuidado e higiene personal. Especialmente de las manos, mediante el uso de alcohol gel y el lavado de manos.
- Uso de mascarilla en todo momento, especialmente al momento de desplazarse.
- Realizar una limpieza y desinfección exhaustiva del espacio destinado a la prestación del servicio.
- Solicitar a los usuarios guardar sus mascarillas de forma higiénica en bolsillos o carteras, evitando dejarlas en la mesa.
- Mantener señalética en lugares visibles, las recomendaciones de prevención:

- Cubrir nariz y boca con antebrazo al toser o estornudar
- Lavado frecuente de manos con agua y jabón por 20 segundos o, en su defecto, uso de alcohol o alcohol gel disponible
- Saludo sin contacto físico y con distanciamiento físico
- Evitar tocarse la cara.

Realizar limpieza periódica de los servicios sanitarios, asegurando su higiene y desinfección antes, durante y después de la prestación del servicio.

El administrador del edificio o el responsable de la actividad, deberá mantener en todo momento, un afiche informativo, que reafirme las medidas de autocuidado general.

5. GLOSARIO

Cadena de frío: Mantener un alimento en condiciones de refrigeración, es decir, que su temperatura interna se mantenga en los rangos de 0 °C y 5 °C.

Contaminación: La presencia de suciedad, microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes, o que se presuman nocivas para la salud. La incluye el uso de aditivos alimentarios en cantidades superiores a las permitidas por el RSA o el uso de aditivos no autorizados.

Desinfección: Es la reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación nociva del alimento, sin menoscabo de la calidad de él, mediante agentes químicos y/o métodos higiénicamente satisfactorios.

Elementos de protección personal: Son quipos, aparatos o dispositivos, especialmente diseñados, para proteger y regular el cuerpo humano, o alguna de sus partes, que pudiesen estar expuestas a un riesgo determinado, con el fin de evitar una lesión, y mantener la seguridad de quien ejecuta dicha acción, y de terceros.

HDS: Hoja de datos de seguridad, es un documento que contiene la información sobre un determinado compuesto químico, su uso, almacenaje, manejo, procedimientos de emergencia y sus potenciales efectos a la salud relacionados.

Higiene: Es el resultado de los procesos de limpieza y desinfección.

IT: Instituto Tecnológico

Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

Manipulación de alimentos: Todas las operaciones del cultivo y recolección, producción, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de los alimentos.

Manipulador de alimentos: Corresponde a toda persona que trabaje a cualquier título, aunque sea ocasionalmente, en lugares donde se produzca, manipule, elabore, almacene, distribuya o expendan alimentos.

Productos Químicos: Compuesto químico o mezcla de ellos, que ha sido obtenido sintética o naturalmente para ser utilizado con distintas finalidades o categorías de uso: fitosanitaria, industrial o de consumo.

POES: Los POES o Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización, son procedimientos escritos cuyo objetivo principal es describir en forma estandarizada, la forma en que la instalación de alimentos realiza sus operaciones y controla su funcionamiento en materia de sanitización de alimentos, superficies o cualquier elemento que tenga contacto directo con ellos.

RSA: Reglamento Sanitario de los Alimentos decreto 977/96 del año en curso.

Sanitización: Para los fines de este procedimiento, se entiende por sanitización a la reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación nociva del alimento, sin menoscabo de la calidad de él, mediante agentes químicos y/o métodos higiénicamente satisfactorios.

Sustancias peligrosas: Aquellas que puedan significar un riesgo para la salud, la seguridad o el bienestar de los seres humanos y animales.

UCSC: Universidad Católica de la Santísima Concepción.

6. REFERENCIAS

- OMS. OMS. [Online].; 2020 [cited 2021 06 14. Available from: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/332168/WHO-2019-nCoV-Disinfection-2020.1-spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Organización Mundial de la Salud.; 2020 [cited 2021 06 14. Available from: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19>
- Minsal.; 2020 [cited 2021 06 14. Available from: <https://www.minsal.cl/ministerio-de-salud-confirma-primer-caso-de-coronavirus-en-chile/>
- Procedimiento Servicios Básicos y Generales. Unidad de administración y servicios, dirección de operaciones.

7. ANEXOS

ANEXO 1: CÓMO USAR EL SANITIZANTE DE MANOS

— CÓMO USAR — SANITIZANTE DE MANOS



En la palma de su mano, tome una cantidad de alcohol gel del tamaño de una moneda.



Extienda el alcohol gel por toda la superficie de sus manos y dedos.



Frote la punta de los dedos de cada mano, con la palma de la otra y viceversa.



Frote el alcohol gel sobre sus nudillos y área interdigital de cada mano.



UCSC



DO | UCSC
DIRECCIÓN DE OPERACIONES
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA UCSC

ANEXO 2: PASOS PARA REALIZAR LAVADO DE LAS MANOS

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

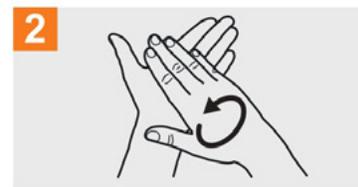
 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



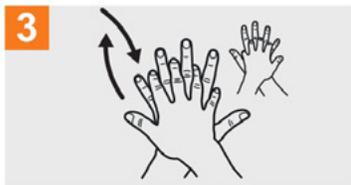
0 Mójese las manos con agua;



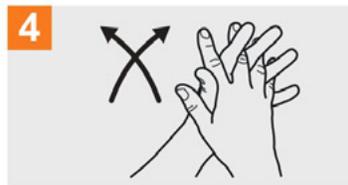
1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



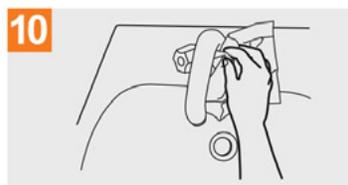
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



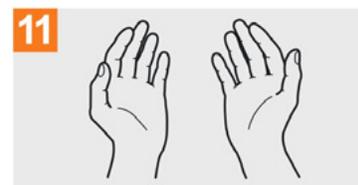
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

ANEXO 3: PASOS PARA REALIZAR LA DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES DE TRABAJO

Paso 1: Humedezca un paño de celulosa tipo spontex, y retire cuidadosamente todo resto de alimentos y/o suciedad.

Paso 2: Prepare una solución desinfectante agregando 50 cc de cloruro común en 950 cc de agua fría. Recuerde que los productos clorados no se manipulan con agua caliente, y aumentar la concentración no necesariamente aumentará su capacidad desinfectante ya que estos requieren agua para actuar correctamente.

Paso 3: Vierta solución desinfectante en un atomizador previamente rotulado, pulverice la zona que desea desinfectar con movimientos abanico, escobille con movimientos circulares y deje actuar por 5 minutos.

Paso 4: Con un paño de celulosa limpio y humedecido, frótelo sobre toda el área que está en desinfección y repita el procedimiento hasta retirar todo rastro de químico. El cloro es un producto corrosivo, por lo tanto, recuerde retirar bien el rastro químico para evitar el deterioro de los equipos.

Paso 5: Una vez que los equipos eléctricos estén bien limpios, desinfectados y sin humedad visible, conéctelos.

ANEXO 3: PASOS PARA REALIZAR LA SANITIZACIÓN DE SILLAS Y MESAS

Paso 1: Humedezca un paño de celulosa tipo spontex, y retire cuidadosamente todo resto de alimentos y/o suciedad.

Paso 2: Prepare una solución desinfectante agregando 25 cc de cloruro común en 975 cc de agua fría. Recuerde que los productos clorados no se manipulan con agua caliente, y aumentar la concentración no necesariamente aumentará su capacidad desinfectante ya que estos requieren agua para actuar correctamente.

Paso 3: Retire cualquier sustancia extraña o resto de alimentos de mesas y sillas, vierta la solución desinfectante en un atomizador previamente rotulado, pulverice la zona que desea desinfectar con movimientos de abanico, deje actuar por 5 minutos.

Paso 4: Con un paño de celulosa limpio y humedecido, frótelo sobre toda el área que está en desinfección y repita el procedimiento hasta retirar todo rastro de químico. El cloro es un producto corrosivo, por lo tanto, recuerde retirar bien el rastro químico para evitar el deterioro de las sillas y mesas.



UCSC

¡Todos nos cuidamos!