

PROTOCOLO DE LIMPIEZA E HIGIENE DEL MERCADO DE ABASTO DE LA MUNICIPALIDAD DE SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA

1. OBJETIVO

Realizar la limpieza y desinfección de los distintos sectores y dependencias de la Municipalidad de San Fernando del Valle de Catamarca para prevención y control de Coronavirus – COVID 19.

La limpieza elimina gérmenes, suciedad e impurezas mientras que la desinfección mata los gérmenes en superficies y objetos. Por ello, es muy importante que se realice una exhaustiva limpieza antes de proceder a la desinfección.

La falta de aseo adecuado y la ausencia de ventilación son factores que favorecen la transmisión del virus.

2. RESPONSABLES

Ejecución

Personal Maestranza y mantenimiento

Supervisión y Control

Administración de Mercado

3. MATERIALES Y EQUIPOS

- 1- Agua potable a temperatura ambiente.
- 2- Bolsas de residuos
- 3- Guantes de goma
- 4- Cepillos
- 5- Escobas
- 6- Trapos de piso
- 7- Paños
- 8- Secadores de piso
- 9- Baldes
- 10- Detergentes
- 11- Desinfectante
- 12- Lavandina
- 13- Alcohol liquido
- 14- Alcohol en gel
- 15- Desinfectante en aerosol
- 16- Guantes descartables
- 17- Barbijos
- 18- Motoguadañas
- 19- Palas
- 20- Rastrillo

4. NORMAS DE SEGURIDAD

Manipular con guantes de goma los productos de limpieza, evitando en todo momento el contacto directo de los mismos con la piel.

Finalizada la limpieza deberá proceder a una buena higiene de manos.

Utilización en todo momento del material de seguridad (botas, barbijo y guantes de goma.)

5. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

Se podrá desinfectar de forma eficaz con lavandina mediante su aplicación con rociadores, pulverizadores o trapos – rejillas.

Para la preparación de la solución desinfectante se debe colocar en un balde de 10 litros 100 ml (1 taza de té) de Lavandina concentrada. Es importante que desde la preparación de las soluciones de hipoclorito sódico hasta su uso pase el menor tiempo posible, con objeto de evitar que, por evaporación, la concentración de esta sustancia activa vaya disminuyendo.

6. OFICINAS

6.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

6.1.1 Pisos Y Aberturas

El personal responsable de la realización de esta tarea debe contar con los elementos de protección personal adecuados (guantes de goma).

Se debe barrer y levantar todos los objetos del piso.

Retirar toda la suciedad y polvo de las distintas aberturas del lugar.

Se debe lavar los pisos con agua, detergente y/o producto de limpieza, usando trapo de piso y secador.

Luego se realizara la desinfección de los pisos y aberturas con la solución de lavandina (en un balde de 10 litros 100 ml (1 taza de té) de Lavandina concentrada) usando trapo de piso y secador.

Los vidrios de puertas y ventanas deben ser limpiados y desinfectados diariamente.

Sumergir el trapo en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar. Luego dejar secar la superficie.

Frecuencia: Se recomienda una frecuencia mínima de dos veces por jornada laboral. En el caso de las aberturas en cada inicio de jornada laboral.

6.1.2 Escritorios, Sillas, Picaportes, barandas escaleras y distintas superficies

- Retirar toda la suciedad y polvo de las distintas superficies.
- Realizar la limpieza con detergente y/o producto de limpieza
- Aplicar con rociadores y/o sumergir el trapo en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar, dejar actuar 1 minuto y luego dejar secar la superficie.

-Dejar secar las superficies totalmente antes de comenzar a utilizar

Frecuencia: Se recomienda una frecuencia desinfección mínima cada dos horas aplicar en mesas de entradas, escritorios, picaportes puertas, etc. y todos aquellas superficies en contacto con los empleados y público en general.

6.2 VENTILACIÓN DE AMBIENTES

Es muy importante la ventilación de los espacios cerrados, procurando garantizar que el aire que se respira es seguro. Es necesario asegurar que la misma se realice en todas las oficinas cada dos horas.

6.3 ATENCIÓN A TRANSPORTISTAS Y PUESTEROS

En la oficina de administración se deberá contar con rociadores y/o trapos - rejillas y una solución preparada de alcohol al 70 % (se prepara diluyendo 7 partes de alcohol en 3 partes de agua).

En cada dependencia de la Municipalidad de San Fernando del Valle de Catamarca, se deberá registrar el ingreso del público, realizando la desinfección de sus manos (solución de alcohol y/o alcohol en gel) y verificando el cumplimiento del uso del barbijo.

Mantener en cada oficina la distancia adecuada entre empleados y público (mayor a 1 metro), demarcando el sector de espera con cinta color amarilla.

En el caso de los sectores de atención al público, como las mesas de entradas, se recomienda la presencia de un solo empleado por turno de trabajo y rotación del mismo.

El empleado no debe tener contacto con el público y con los objetos que este debe entregar y/o presentar. Para ello cada empleado de mesa de entrada debe contar con las protecciones adecuadas (guantes y barbijos), poniendo a disposición un bolígrafo para uso exclusivo del público.

Frecuencia: Se recomienda una frecuencia desinfección mínima cada dos horas aplicar en mesas de entradas, escritorios, picaportes puertas, etc. y todos aquellas superficies en contacto con los empleados y público en general.

7. SANITARIOS

7.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El personal responsable de la realización de esta tarea debe contar con los elementos de protección personal adecuados (guantes de goma).

Se debe lavar los artefactos del baño, los pisos y azulejos con agua y detergente, usando trapo de piso y secador.

Enjuagar con solución desinfectante (agua y lavandina) y dejar actuar 1 minuto.

Controlar la provisión adecuada de jabón para el lavado de manos, toallas descartables, papel higiénico y bolsas de residuos.

Frecuencia: Se recomienda una frecuencia mínima de higiene y desinfección cada dos horas para limpieza y desinfección de los sanitarios.

8. COCINA

8.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El personal responsable de la realización de esta tarea debe contar con los elementos de protección personal adecuados (guantes de goma).

Se debe lavar las mesadas, los pisos y azulejos con agua y detergente, usando trapo de piso y secador.

Se debe limpiar también todos los elementos que existen el mismo, (heladeras, microondas, pavas eléctricas, anafes, mesas, sillas, etc).

Enjuagar con solución desinfectante (agua y lavandina) y dejar actuar 1 minuto.

Controlar la provisión adecuada de detergente, toallas descartables, y bolsas de residuos.

No se permitirá el intercambio de utensilios, como vasos, tasas, mates, etc. El uso es personal.

Se debe respetar la distancia del personal que ingrese a este sector, es decir solo podrá ingresar la cantidad de personas que permita tener más de 1 metro de distancia. Evitar aglomeración de personas.

Frecuencia: Se recomienda una frecuencia mínima de higiene y desinfección cada dos horas para limpieza y desinfección de la cocina.

9. PASILLOS, PATIOS INTERNOS, AREAS COMUNES EN GENERAL

9.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El personal responsable de la realización de esta tarea debe contar con los elementos de protección personal adecuados (guantes de goma).

Se debe barrer y levantar todos los objetos del piso.

Retirar toda la suciedad y polvo de los distintos sectores (pasillos, escaleras, patios, ascensores, otros).

Se debe lavar los pisos con agua, detergente y/o producto de limpieza, usando trapo de piso y secador.

Luego se realizará la desinfección de los pisos y aberturas con la solución de lavandina (en un balde de 10 litros 100 ml (1 taza de té) de Lavandina concentrada) usando trapo de piso y secador.

Sumergir el trapo en la solución preparada, escurrir y friccionar las superficies a desinfectar. Luego dejar secar la superficie.

Se debe proveer a todas las oficinas de bolsas de residuos.

Frecuencia: Se recomienda una frecuencia mínima de dos veces por jornada laboral. En el caso de las aberturas en cada inicio de jornada laboral.

10. AUTOMÓVILES OFICIALES

10.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza elimina gérmenes, suciedad e impurezas mientras que la desinfección mata los gérmenes en esas superficies y objetos.

Por ello, es muy importante que se realice una exhaustiva limpieza antes de proceder a la desinfección.

Es importante la ventilación de los vehículos, procurando garantizar que el aire que se respira es seguro.

Antes del inicio de cada jornada y con una frecuencia de cada dos horas como mínimo, debe limpiar con paño húmedo con solución desinfectante manijas de puertas internas y externas, manija y/o botones de levanta cristales, llaves de encendido, volante y perilla de palanca de cambios, como así también los comandos que se vayan a manipular, antes y después del servicio.

Antes de ingresar al habitáculo de vehículo aplicar desinfectante en aerosol, tipo lysoform.

10.2 MEDIDAS DE SEGURIDAD EN CADA VEHÍCULO

Cada vehículo debe estar provisto con alcohol en gel.

El chofer de cada unidad debe contar con barbijo y guantes de látex en caso de ser necesarios.

Es obligación que todo pasajero que suba a los vehículos oficiales use barbijo.

En caso de trasladarse dos personas en el automóvil, se recomienda mantener la mayor distancia posible (pasajero en asiento tarsero). En caso de ir más tratar de mantener la mayor distancia posible. (se recomienda que por vehículo, circulen a lo sumo 3 personas).

11. INGRESO DE MERCADERIA

Debido al ingreso de Camiones provenientes de otras provincias, el chofer de los mismos tendrá que ingresar solo al predio y seguir las medidas de sanidad pertinentes evitando posible contagio. Se deberá higienizar en el baño del mercado y mantener las medidas de aislamiento necesarias. Cuando ingrese al predio personal del mercado de abasto le deberá medir la temperatura y proporcionarle alcohol en gel o alcohol al 70% (alcohol diluido). En caso de presentar temperatura fuera de los límites normales, el chofer será puesto en cuarentena inmediatamente, activando los protocolos del personal de sanidad.

12. INGRESO DE CLIENTES

En el ingreso del predio, un equipo del mercado deberá controlar que los clientes que concurran al mismo, cumpla con el barbijo establecido por el decreto provincial 578/2020 brindándole además alcohol para higienizarse las manos. También se le deberá medir la temperatura con el termómetro laser asegurándose que no sobrepase los límites establecidos por las autoridades sanitarias, de superarlo se pondrá en cuarentena al cliente y se informará a las autoridades de salud

13. MANTENIMIENTO DE LA LIMPIEZA EN EL PREDIO

Para mantener la limpieza e higiene del predio se procederá a realizar el mantenimiento del césped manteniéndolo en óptimas condiciones utilizando la motoguadañas.

El personal de mantenimiento en 2 turnos (mañana y tarde) se encargará de la limpieza de los espacios comunes de las naves detectando focos infecciosos, retirando los contenedores para que sean recolectados por Higiene Urbana.

14. LIMPIEZA Y CUIDADOS EN LOS PUESTOS

Cada permisionario será encargado de mantener su espacio limpia, a través del uso de lavandina y alcohol, será obligatorio el uso de barbijos y guantes, además de ser los responsables de que sus clientes conserven el distanciamiento social.

15. CIRCULACIÓN DEL PERSONAL

Es necesario que el personal comprenda que al finalizar su jornada laboral, y en el trayecto desde el trabajo a su casa, la ropa, las manos, el cabello se puede contaminar con el virus, por lo que es fundamental que el personal haga de su hogar un lugar seguro. Para ello se recomienda que los empleados al llegar a sus casas, sigan las recomendaciones del Ministerio de Salud Pública.

16. DISPOSICIÓN Y RETIRO DE RESIDUOS

El personal de mantenimiento responsable de cada sector debe verificar que al finalizar la jornada laboral se hayan retirado todos los residuos de las oficinas, evitando la acumulación de los mismos y generando posibles focos de contaminación.

17. ANEXOS

Adjuntar imágenes de medidas preventivas. (ej. Como lavarse las manos, uso del barbijo, como retirarse los guantes, etc)