

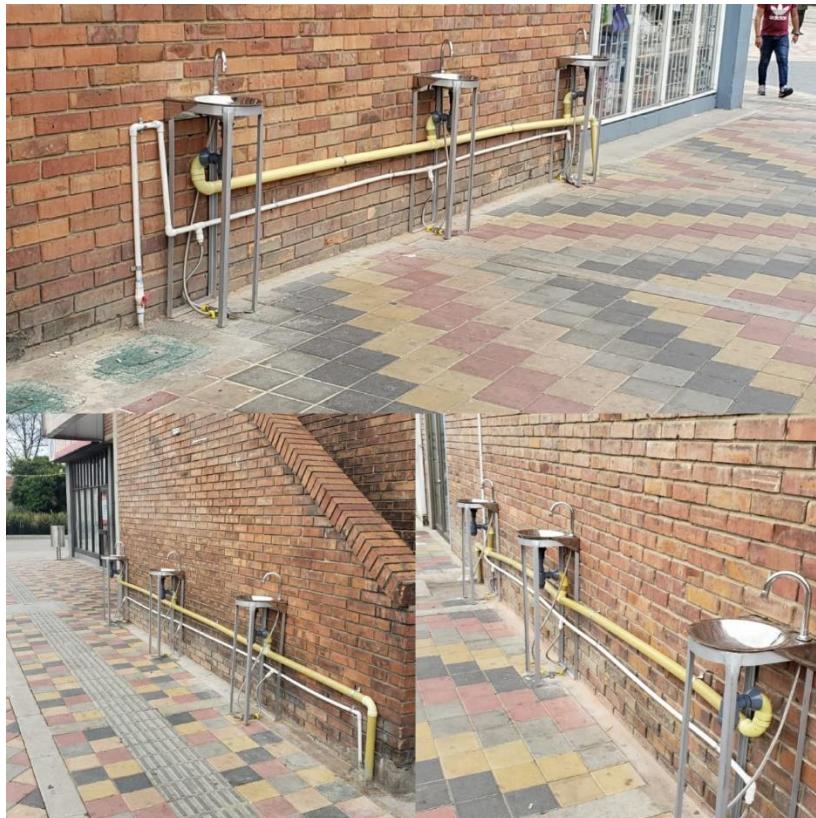


PROTOCOLO

PRESTACION DE SERVICIO DE LAVAMANOS

EN LA CENTRAL DE ABASTOS DE BOGOTÁ

“CORABASTOS”



PROTOCOLO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE LAVAMANOS EN LA CENTRAL DE ABASTOS DE BOGOTÁ "CORABASTOS"

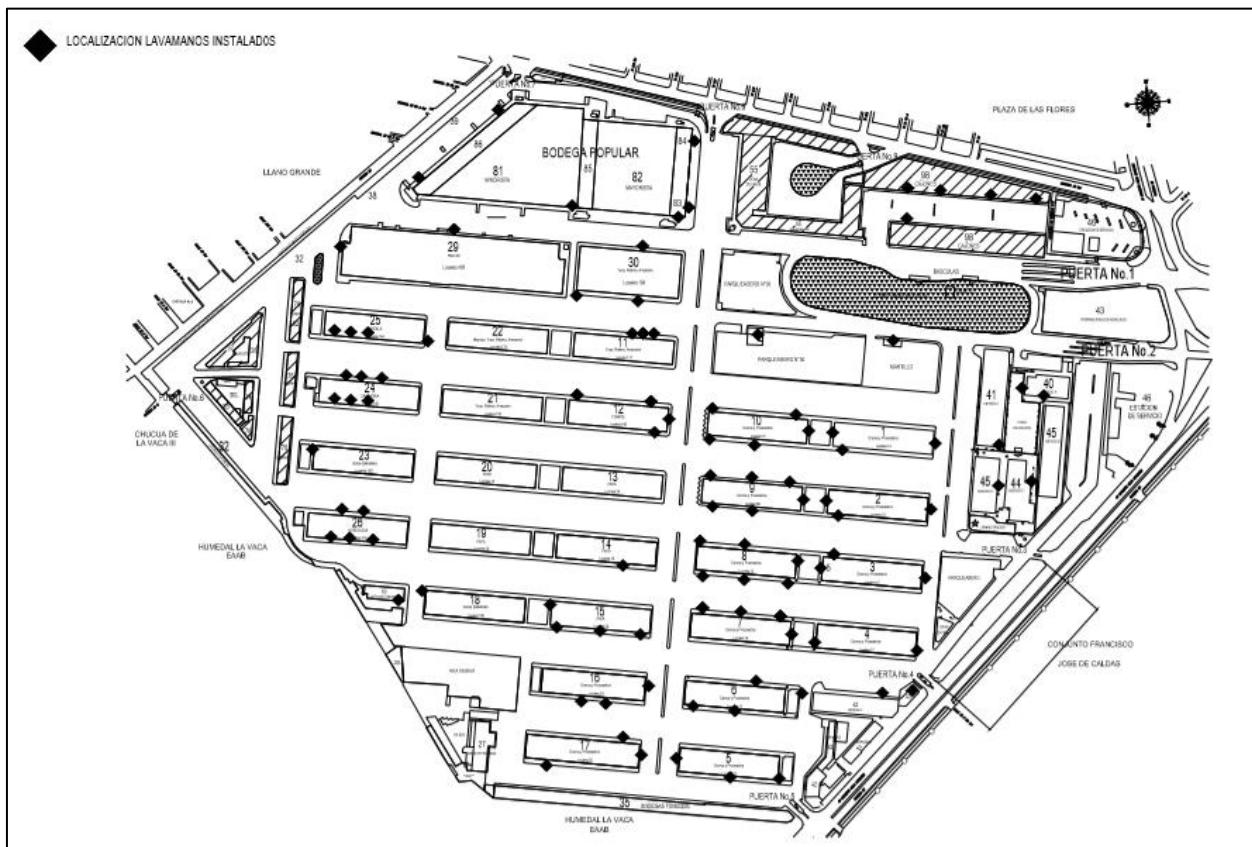
1. INTRODUCCIÓN

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, que define como una de las medidas para prevenir el contagio, el fortalecimiento de los procesos de limpieza y desinfección, a través de la prestación de servicio de lavamanos en la Central de Abastos de Bogotá, mediante la adquisición e instalación de lavamanos con mecanismo de pedal en la central de abastos, para fomentar el lavado y desafección de manos, mitigando los riesgos frente a la pandemia denominada coronavirus (COVID-19) adoptado por Corabastos, formula el presente protocolo .

2. OBJETIVO

En el marco del Plan de Saneamiento Básico de Corabastos, orientar las acciones para la ejecución de la actividad de limpieza, lavado y desinfección de lavamanos de servicio público de la Central, para la prevención de propagación de la pandemia (COVID-19), a fin de estandarizar la actividad de acuerdo con los procedimientos técnicos, que se direccionen al cumplimiento de los protocolos nacionales y de bioseguridad.

UBICACIÓN DEL SERVICIO DE LAVAMANOS GRATUITO EN LA CENTRAL



3. GLOSARIO:

Limpieza: es el proceso por el cual se elimina la suciedad, grasa, polvo y otros elementos visibles o no, que cubren las superficies y objetos, causan su deterioro y se convierten en medios de cultivo para gérmenes de todo tipo: bacterias, virus, hongos, parásitos y demás organismos que pueden afectar la salud de las personas, dentro de los cuales existen los patógenos (que causan enfermedades) y los no patógenos.

Lavado de manos: fricción energética del área de manos y muñeca, mínimo de 20 a 30 segundos

Higiene de manos: termino general que se refiere a cualquier acción de limpieza de manos

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.

Desinfectante: Es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica sólo a objetos inanimados.

4. PROCESOS PARA LA PRESTACION DE SERVICIO DE LAVAMANOS EN LA CENTRAL DE ABASTO DE BOGOTA

4.1. PROCESO DE INSTALACION DE LAVAMANOS

1. Realizar la ubicación de acometidas hidráulicas y puntos de desagüe
2. Realizar la instalación de lavamanos de acero inoxidable redondos con grifería
3. Realizar instalación de dispensadores de jabón en los puntos de lavamanos



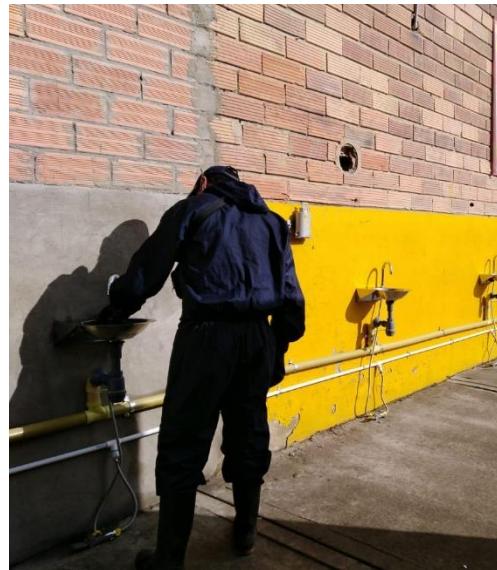
4.2 PROCESO INFORMATIVO DE LAVADO DE MANOS

1. Proveer material informativo de lavado de manos como una de las medidas más efectivas para evitar el contagio
2. Fomentar el lavado y desinfección de manos por lo menos cada 3 horas



4.3 PROCESO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LAVAMANOS

1. El proceso de lavado y desinfección de lavamanos inicia con el barrido y remoción de residuos sólidos en las zonas donde se encuentran ubicados los lavamanos.
2. Con una esponja se realiza el enjabonado de los lavamanos y del dispensador de jabón, de forma paralela se refriegan paredes y pisos con cepillos de manos o escobas y con jabón
3. Se remueve el jabón con agua; el agua es conducida al drenaje o sumidero más cercano; con las escobas se remueven todo estancamiento de agua resultante del desarrollo de la actividad
4. Finalmente se realiza desinfección con hipoclorito en un radio de 1 metro de pared y piso de la zona donde están instalados los lavamanos y se suministra jabón al dispensador.



5. INSTRUMENTOS PARA LA GESTIÓN Y CONTROL DE ACTIVIDADES

Con el fin de garantizar la formulación y monitoreo de las actividades que requerirán la implementación del presente protocolo, se llevará a cabo el diligenciamiento de los siguientes instrumentos:

5.1 cronograma de actividades

ITEM	LAVADO DE LAVAMANOS (BODEGA)	DÍA	HORA	RESPONSABLE
1	82	DIARIA (del 8 de junio al 30 junio de 2020)	4:10 a 4:35	SIMA
2	81		4:10 a 4:35	
3	30		4:40 a 5:05	
4	11		4:40 a 5:05	
5	29		5:10 a 5:35	
6	25		5:10 a 5:35	
7	12		5:40 a 6:10	
8	24		5:40 a 6:10	
9	38		6:15 a 6:35	
10	23		6:15 a 6:35	
11	26		6:40 a 7:05	
12	14		6:40 a 7:05	
13	15		7:10 a 7:35	
14	18		7:10 a 7:35	
15	60		7: 40 a 8:00	
16	16		7: 40 a 8:00	

17	17	8:05 a 8:25
18	5	8:05 a 8:25
19	6	8:30 a 8:50
20	7	8:55 a 9:15
21	4	8:55 a 9:15
22	8	9:20 a 09:40
23	3	9:20 a 09:40
24	9	9:45 a 10:05
25	2	9:45 a 10:05
26	10	10:10 a 10:30
27	1	10:10 a 10:30
28	Plazoleta de Bancos	10:35 a 10:55
29	98	10:35 a 10:55
30	Martillo	11:05 a 11:55
31	82	11:05 a 11:25
32	81	11:05 a 11:25
33	30	11:30 a 11:50
34	29	11:55 a 12:15
35	11	11:55 a 12:15
36	12	12:20 a 12:40
37	25	12:20 a 12:40
38	24	12:45 a 13:15
39	23	12:45 a 13:15
40	26	12:45 a 13:15
41	Baño Martillo	13:20 a 13:50

5.2 Evaluación de actividades

ITEM	ACTIVIDAD	FECHA VERIFICACIÓN	HORA VERIFICACIÓN	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN
1	LIMPIEZA (barrido y remoción de residuos sólidos en las zonas de lavamanos)				DAVID MUNEVAR / IMA
2	LAVADO (enjabonado de los lavamanos y enjuague con agua)				DAVID MUNEVAR / IMA
3	DESINFECCION (hipoclorito en un radio de 1 metro)				DAVID MUNEVAR / IMA

4	SUMINISTRO DE JABON (En dispensadores)				DAVID MUNEVAR / IMA
5	MANTENIMIENTO DE LAVAMANOS (funcionamiento)				MANTENIMIENTO/IMA



¡Juntos saldremos adelante!