

PROTOCOLO LIMPIEZA, LAVADO Y DESINFECCIÓN DE BODEGAS Y ÁREAS COMUNES 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, lavado y desinfección y, el Plan de Contingencia tendiente a mitigar los riesgos frente a la pandemia denominada coronavirus (COVID-19) adoptado por Corabastos, se elabora el presente documento que complementa el protocolo para la limpieza, lavado y desinfección de bodegas y áreas comunes en la Central de Abastos de Bogotá.

Para el proceso de limpieza, lavado y desinfección de lunes a viernes se concluirá la actividad comercial a la 1:00 pm y los fines de semana se cerrará la central desde las 4:00 p.m. del sábado hasta las 4:00 pm del domingo y, no se permitirá en su interior personal ajeno a estas labores ni vehículos en vías, bahías y parqueaderos. El proceso se llevará a cabo en las siguientes áreas comunes al interior de la central:

- Pasillos internos de las bodegas comunales.
- Rampas y escaleras
- Andenes y bahías de parqueo.
- Fachadas de bodegas y edificios.
- Parqueaderos
- Plazoleta de bancos
- Puertas de acceso vehicular y peatonal
- Vías vehiculares y peatonales
- Zonas blandas
- Zona del martillo



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 las bodegas y las áreas comunes de la Central, tendiente a mitigar los riesgos frente a la pandemia denominada coronavirus (COVID-19), a fin de estandarizar la actividad de acuerdo con los procedimientos técnicos, que se direccionen al cumplimiento de los protocolos nacionales sanitarios y de bioseguridad.



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: Consiste en el proceso mecánico o manual de eliminar la suciedad de un área específica con el uso de detergentes o agentes tensoactivos y demás herramientas que funcionan mediante la fricción. Es la labor mediante la cual se preparan las superficies para que queden limpias y dispuestas para la desinfección. Este proceso no elimina los virus y bacterias que se encuentren adheridos a las superficies.

Detergente. Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.

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.

Hipoclorito de sodio: (cuya disolución en agua es conocida como cloro) es un compuesto químico, fuertemente oxidante de fórmula NaClO . Contiene cloro en estado de oxidación +1, es un oxidante fuerte y económico. Debido a esta característica se utiliza como desinfectante; además destruye muchos colorantes por lo que se utiliza como blanqueador.

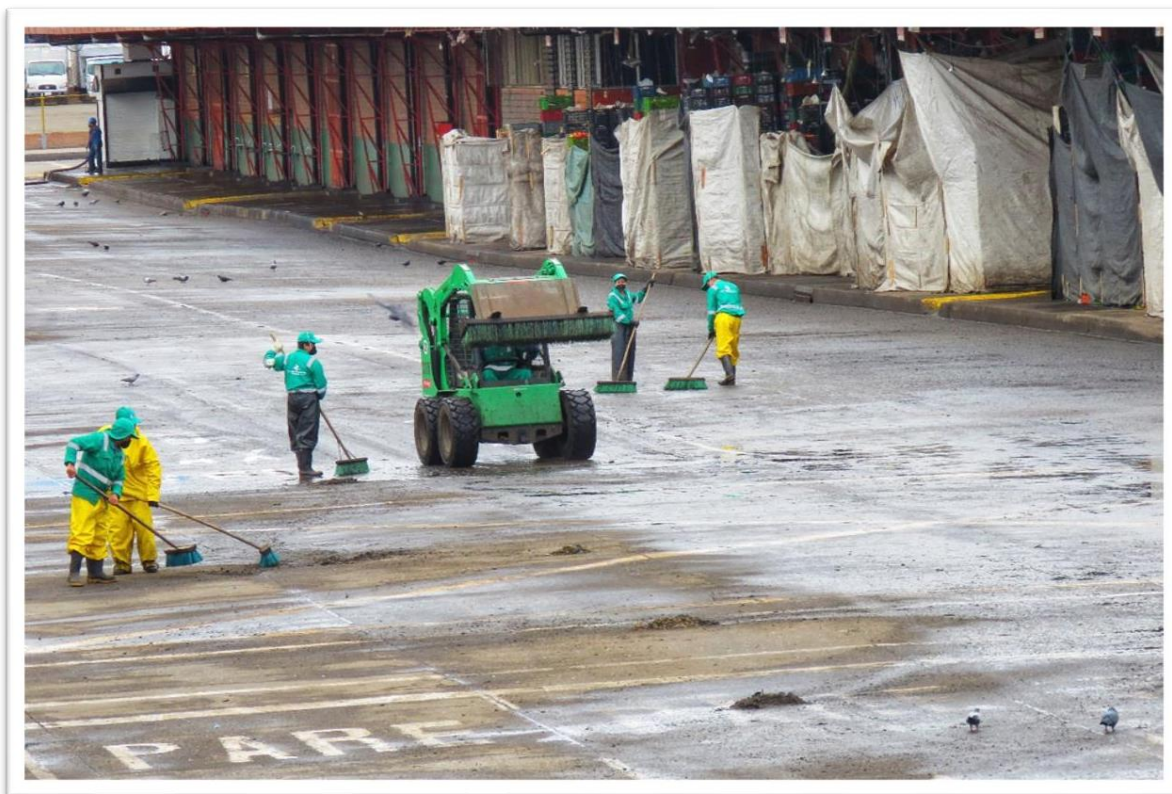
Amonio cuaternario: es un limpiador desinfectante que tiene un amplio espectro de eliminación de microorganismos como: virus, bacterias, hongos, levaduras, esporas.

4. ETAPAS PARA EL PROCESO DE LIMPIEZA, LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS COMUNES EN LA CENTRAL DE ABASTOS DE BOGOTÁ

4.1. PROCESO DE LIMPIEZA

1. Realizar el barrido y recolección de los residuos sólidos de todas las áreas comunes de la corporación.
2. Realizar la clasificación de residuos y el retiro de los mismos de la central.
3. Retirar los contenedores y demás recipientes de recolección de áreas comunes para su lavado y desinfección.

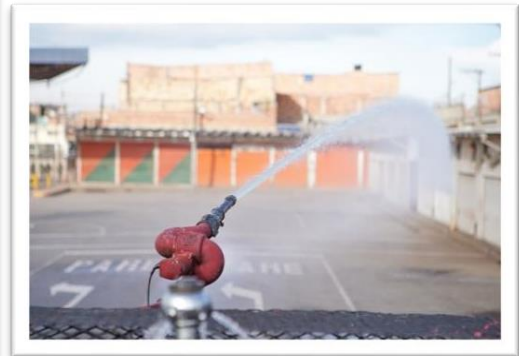
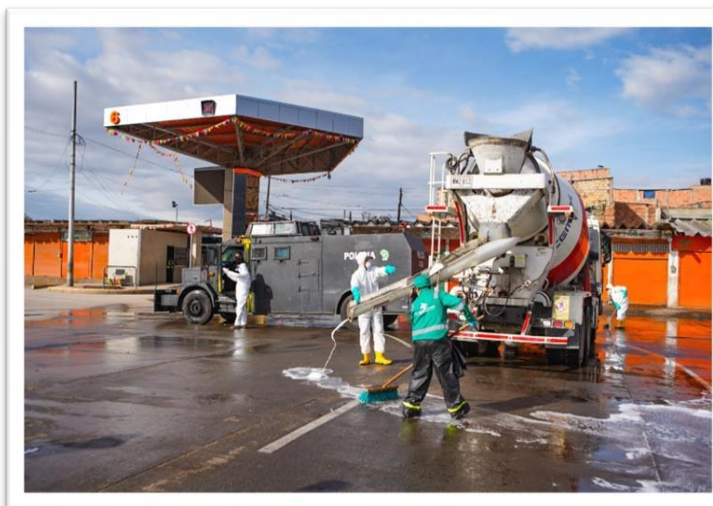
Esta labor la debe realizar el operador de residuos de Corabastos, cumpliendo los protocolos sanitarios y de bioseguridad.



4.2. PROCESO DE LAVADO

1. Inicialmente con agua a presión retirar los residuos que aún permanezcan en las superficies.
2. Preparar solución con agua y detergente y esparcir esta solución en las áreas a lavar, refregar todas las superficies con cepillos de cerda dura.
3. Enjuagar hasta retirar completamente la solución, preferiblemente con agua a presión.
4. Para refregar se debe hacer con escoba o cepillo de cerdas duras, para los pisos en forma de zigzag, para las cortinas de locales, paredes y fachadas de arriba hacia abajo, en todos los casos de la parte más interna del área hacia la externa.

Si el lodo es demasiado grueso se debe recoger en contenedores y se debe garantizar que los sumideros y desagües estén libres de residuos para evitar taponamiento de redes.



4.3. PROCESO DE DESINFECCIÓN

Métodos de desinfección

Los métodos que se deben utilizar para la desinfección de áreas comunes son:

- **Aspersión:** es un proceso orientado a la minimización de la transmisión de las enfermedades, mediante un equipo con aspersión que con el uso de presión aplica líquido desinfectante en forma de abanico o punto fijo.
- **Nebulización:** Método de desinfección por medio de niebla que permite mayor penetración del producto, se aplica en áreas donde por las dificultades de acceso no es posible la aplicación del producto en todas las superficies o elementos del área a intervenir.

El método de aspersión se debe utilizar en lugares como áreas internas de bodegas, edificios, casetas de guardas, puertas de ingreso y campamentos.

El método de nebulización se debe utilizar en áreas comunes abiertas como fachadas de bodegas y edificios, andenes, vías, plazoletas y zonas blandas.

La desinfección por aspersión y nebulización debe ser realizada por personal capacitado y debidamente certificado por la Secretaría Distrital de Salud.

Las sustancias virucidas, sanitizantes o desinfectantes no deben ser mezcladas entre sí.



Procedimiento

La concentración del producto desinfectante debe revisarse en la ficha técnica del producto. Si se utiliza hipoclorito de sodio la concentración debe ser del 0,2%.

Sin excepción las áreas a desinfectar deben estar limpias y secas para garantizar la penetración del producto desinfectante.

Se debe hacer la desinfección de áreas de adentro hacia afuera en el caso de bodegas, edificios, casetas de guardas, campamentos y puertas de ingreso.

4.4. RECOMENDACIONES GENERALES

- El personal que realiza el procedimiento de limpieza, lavado y desinfección debe utilizar los elementos de protección personal (usar monogafas, guantes, delantal y tapabocas). se deben tener en cuenta los protocolos de bioseguridad tendientes a prevenir el contagio del coronavirus (COVID-19).
- Los puntos de toma de agua para el lavado de áreas comunes, son los hidrantes ubicados en los diferentes puntos de la Corporación.
- Los elementos para realizar la limpieza, lavado y desinfección deben estar limpios.
- El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza, lavado y desinfección, seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.
- Se deben eliminar los guantes y demás elementos de protección en una papelería después de usarlos, si son reutilizables, antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante limpio con que realizó la desinfección de superficies, déjelos secar en un lugar ventilado. Al finalizar el proceso baño y cambio de ropa.
- Tener un espacio disponible para los insumos de limpieza, lavado y desinfección.
- En el proceso de limpieza, lavado y desinfección de áreas comunes, no se pueden afectar negativamente (ensuciar) áreas aledañas como locales en su parte interna y áreas aledañas a la central.
- La central sólo puede ser ocupada 30 minutos después de la desinfección.

4.5. NIVELES DE COORDINACIÓN ADMINISTRATIVA PARA LA EJECUCIÓN DE LAS TAREAS DE LIMPIEZA, LAVADO Y DESINFECCIÓN.

Para la programación y ejecución de las diferentes etapas, se deberá tener en cuenta los siguientes niveles de coordinación administrativa en la Corporación:

Subgerencia Operativa y de Infraestructura: Dependencia encargada de programar los siguientes recursos para la ejecución de las tareas:

- Coordinar la jornada con las empresas prestadoras de cada uno de los servicios de limpieza, lavado y desinfección.
- Distribución logística de los hidrantes que suministrarán el agua a las empresas prestadoras de servicios.
- Coordinar con los supervisores de las empresas prestadoras de servicios, las etapas y desplazamientos que deberán preverse para el desarrollo de la jornada de aseo.

Control y convivencia: Establecer la logística necesaria para el desalojo de personas y vehículos de la Central y el alistamiento previo para el desarrollo de las labores de limpieza, lavado y desinfección.

Subgerencia Comercial y de Negocios: Dependencia encargada del registro de material fotográfico y filmico de la jornada de aseo y coordinación con medios de comunicación cuando corresponda.

Esta dependencia estará a cargo del perifoneo en las bodegas para informar la jornada de limpieza, lavado y desinfección al comercio y compradores; así como realizar apoyo a las actividades de divulgación para el desalojo de la Central.

Proyectó y Revisó: Subgerencia Operativa y de Infraestructura
Subgerencia Comercial y de Negocios
Oficina de Planeación

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

ITEM	ACTIVIDAD	DÍA	HORA INICIO	RESPONSABLE
3	Limpieza, lavado y desinfección bodegas 23, 24, 25, 26, 29, 30, 81 y 82	Martes	1:00 p. m.	Fanny Peñuela - Área ambiental
4	Limpieza, lavado y desinfección bodegas 11, 12, 18, 21 y 22	Jueves	1:00 p. m.	Kareth Herrera - Área ambiental
5	Limpieza, lavado y desinfección áreas comunes generales de la central	Sábado y domingo	4:00 pm del sábado a 4:00 pm domingo	Laura Andrade - Área ambiental
6	Limpieza, lavado y desinfección bodegas 23, 24, 25, 26, 29, 30, 81 y 82			David Munevar . Área Ambiental
7	Limpieza, lavado y desinfección bodegas 11, 12, 18, 21 y 22			Kareth Herrera - Área ambiental
8	Limpieza, lavado y desinfección bodegas 23, 24, 25, 26, 29, 30, 81 y 82	Martes	1:00 p. m.	Fanny Peñuela - Área ambiental
9	Limpieza, lavado y desinfección bodegas 11, 12, 18, 21 y 22	Jueves	1:00 p. m.	Kareth Herrera - Área ambiental
10	Limpieza, lavado y desinfección áreas comunes generales de la central	Sábado y domingo	4:00 pm del sábado a 4:00 pm domingo	Laura Andrade - Área ambiental
11	Limpieza, lavado y desinfección bodegas 23, 24, 25, 26, 29, 30, 81 y 82			Fanny Peñuela - Área ambiental
12	Limpieza, lavado y desinfección bodegas 11, 12, 18, 21 y 22			David Munevar . Área Ambiental
13	Limpieza, lavado y desinfección bodegas 23, 24, 25, 26, 29, 30, 81 y 82	Martes	1:00 p. m.	Kareth Herrera - Área ambiental
14	Limpieza, lavado y desinfección bodegas 11, 12, 18, 21 y 22	Jueves	1:00 p. m.	David Munevar . Área Ambiental
15	Limpieza, lavado y desinfección áreas comunes generales de la central	Sábado y domingo	4:00 pm del sábado a 4:00 pm domingo	Laura Andrade - Área ambiental
16	Limpieza, lavado y desinfección bodegas 23, 24, 25, 26, 29, 30, 81 y 82			Fanny Peñuela - Área ambiental
17	Limpieza, lavado y desinfección bodegas 11, 12, 18, 21 y 22			David Munevar . Área Ambiental
18	Limpieza, lavado y desinfección bodegas 23, 24, 25, 26, 29, 30, 81 y 82	Martes	1:00 p. m.	Laura Andrade - Área ambiental

6. EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO

ITEM	ACTIVIDAD	DÍA VERIFICACIÓN	HORA VERIFICACIÓN	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIÓN	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN
1	Verificar el cumplimiento del protocolo de bioseguridad (el personal cuenta con todos los elementos de bioseguridad y hace buen uso de ellos)						
2	Verificar cumplimiento de la programación del barrido y recolección de residuos						
3	Verificar cumplimiento de la programación del lavado de bodegas y áreas comunes						
4	Verificar cumplimiento de la programación de la desinfección de bodegas y áreas comunes						



¡ Juntos saldremos adelante! **!**