



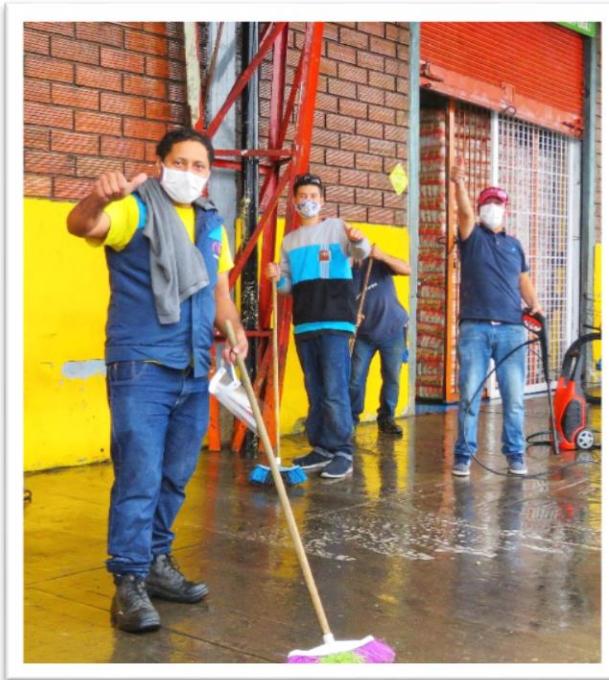
**PROTOCOLO
PARA LA LIMPIEZA, LAVADO Y DESINFECCIÓN
DE LOCALES EN LAS BODEGAS
DE LA CENTRAL
DE ABASTOS DE BOGOTÁ
“CORABASTOS”**



PROTOCOLO¹ PARA LA LIMPIEZA, LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LOCALES EN LAS BODEGAS DE 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, 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 frente a los riesgos de contagio y propagación de la pandemia denominada coronavirus (COVID-19) adoptado por Corabastos, se formula el presente protocolo para la limpieza, lavado y desinfección de los locales en las bodegas, el cual debe ser adoptado por todos los comerciantes de la central.



El proceso de limpieza, lavado y desinfección de los locales en las bodegas se debe realizar en el área interna del local (piso, techos, paredes, baños y pocetas). También se deben limpiar, lavar y desinfectar todos los elementos que se utilizan en el proceso de comercialización tales como: vehículos de tracción humana, estibas, canastillas, básculas, exhibidores, escritorios, muebles y superficies de alistamiento, canecas de residuos, datafonos y elementos de aseo.

La limpieza, lavado y desinfección de los locales debe ser una labor diaria y es responsabilidad de los comerciantes arrendatarios, quienes deberán observar, adicionalmente, lo dispuesto en esta materia en el Reglamento Interno de Funcionamiento de la Central.

¹ Formulado en mayo de 2020, en virtud de las medidas impartidas por la Secretaría Distrital de Salud y en desarrollo del Plan de Contingencia tendiente a mitigar los riesgos frente a la pandemia denominada coronavirus (COVID-19) adoptado por Corabastos.

2. OBJETIVO

Estandarizar las acciones para la ejecución de la actividad de limpieza, lavado y desinfección de locales en las bodegas de Corabastos, como proceso de saneamiento básico, para prevención de propagación de enfermedades y salubridad en los espacios de comercialización de productos, en 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 permite el alistamiento de los espacios y elementos para el proceso de desinfección, sin embargo, 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 LOS LOCALES COMERCIALES EN CORABASTOS

Las siguientes actividades deberán tenerse en cuenta para llevar a cabo procesos de saneamiento básico de los establecimientos de comercio ubicados al interior de las bodegas de la Central de Abastos de Bogotá, las cuales estarán bajo la responsabilidad de cada arrendatario.

4.1. PROCESO DE LIMPIEZA

1. Los equipos eléctricos y electrónicos deben estar apagados y desconectados de la fuente de energía, preferiblemente retirados del área a intervenir.
2. Retirar los residuos y disponerlos adecuadamente en los contenedores ubicados en alrededores de la bodega.
3. Retirar todos los elementos de madera y otros que no faciliten los procesos de limpieza, lavado y desinfección. Las superficies de los locales deben tener materiales que sean de fácil lavado.
4. Retirar elementos en desuso, especialmente los que se almacenan en techos y mezanines, procurando evitar la adhesión de partículas que ocasionen riesgos para la salud pública.
5. Sacar productos, empaques y demás elementos de los locales para realizar el proceso de barrido y limpieza general del establecimiento.



4.2. PROCESO DE LAVADO

1. Retirar con agua y cepillo las suciedades.
2. Preparar solución con agua y detergente para refregar todas las superficies de pisos, paredes y techos.
3. Enjuagar con abundante agua hasta retirar completamente la solución.
4. Para refregar se debe hacer con una escoba de cerdas duras y proceder con el cepillado, para los pisos en forma de zigzag, para las paredes de arriba hacia abajo y para los techos en una sola dirección, en todos los casos de la parte más interna del área hacia la externa.
5. Proceda a limpiar y desinfectar desde las partes más altas a las más bajas y por último el piso.
6. Utilice escobas, traperos y elementos de aseo exclusivos para cada área, los cuales deben lavarse y desinfectarse después de cada uso
7. Una vez se concluya las actividades de limpieza y lavado, se organizarán debidamente aseados los productos, empaques y demás elementos dentro de los locales.



4.3. PROCESO DE DESINFECCIÓN



Métodos de desinfección.

- **Manual:** es un proceso orientado a la minimización de la transmisión de las enfermedades mediante la aplicación del desinfectante directamente sobre las superficies.
- **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.
- **Ozonificación:** método para generar ozono por medio de una molécula triatómica, que contiene 3 átomos de oxígeno mediante una alta tensión eléctrica, la generación de ozono tiene aplicación en la eliminación de olores, la desinfección de agua, aire y superficies elimina patógenos sin dejar residuos químicos.
- **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.

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

Método manual

1. Preparar solución con agua y producto desinfectante (hipoclorito), refregar todas las superficies de pisos, paredes y techos.
2. Enjuagar las superficies.
3. Secar en lo posible al aire o ambiente, para garantizar que el desinfectante se quede en las superficies.
4. Una vez terminada la desinfección, se recomienda no hacer uso del área por espacio mínimo de dos horas, garantizar ventilación por un mínimo de 20 minutos.

Preparación solución desinfectante

- 5 cucharadas (1/3 de taza) de cloro por galón de agua (unos 3,8 litros)
- 4 cucharaditas de cloro por un litro de agua

Se pueden usar otros métodos de desinfección como soluciones con al menos 70% de alcohol

Para el uso de sustancia sanitizante o desinfectante, seguir el protocolo para preparación de la solución de la misma, relacionado por el proveedor en la ficha técnica. Las sustancias virucidas, sanitizantes o desinfectantes no deben ser mezcladas entre sí.



4.4. RECOMENDACIONES GENERALES

- Los vehículos de tracción humana, estibas, canastillas, básculas, exhibidores, escritorios, muebles de alistamiento, canecas de residuos y elementos de aseo **deben ser lavados y desinfectados** antes de ingresarlos nuevamente al local luego de concluir el proceso de limpieza, lavado y desinfección.
- El personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección debe utilizar los elementos de protección personal necesarios para esta labor (usar monogafas, guantes, delantal y tapabocas).
- Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben estar limpios y deberá evitarse contaminación cruzada con los productos que se comercializan en el local.
- El personal de limpieza debe lavar sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.
- Elimine los guantes y paños en una papelera después de usarlos, si sus guantes 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 báñese y cámbiese la ropa.
- Tener un espacio disponible para los insumos de limpieza y desinfección, dispuestos de manera organizada.
- En el proceso de limpieza, lavado y desinfección de los locales, los comerciantes no deben afectar negativamente (ensuciar) áreas aledañas como pasillos, otros locales, andenes, bahías y vías.
- Los alimentos no pueden ser almacenados y exhibidos directamente en el suelo, deben disponerse sobre estibas directamente y/o en canastillas.
- En las labores de limpieza, lavado y desinfección de los locales, se deben tener en cuenta los protocolos de bioseguridad² tendientes a prevenir el contagio del coronavirus (COVID-19).

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

² Resolución 666 del 24 de abril de 2020 (Ministerio de Salud y la Protección Social)



¡Juntos saldremos adelante!