

ANEXO 7

Plan de limpieza y desinfección para Fincas específico frente al COVID-19

MÉTODO: Se describe el plan de limpieza y desinfección de las instalaciones, alojamientos y equipos. Se registra la limpieza cuando se realice; así como los productos usados.

1.- OBJETO:

Establecer el programa de limpieza y desinfección para eliminar o reducir el COVID-19 en las instalaciones, alojamientos y equipos. Este plan es aplicable tanto si estas tareas de limpieza son realizadas por la propia empresa o las realiza una empresa subcontratada, o por las personas que habitan las viviendas. Este plan no sustituye a procedimientos de limpieza instaurados en la empresa u otros documentos que se estén utilizando hasta la fecha, sino que constituye un material guía, complementario a los mismos con el objetivo de mitigar la transmisión del COVID-19.

La limpieza y desinfección es una etapa fundamental para la prevención, reducción y eliminación del COVID-19.

Las tareas de limpieza y desinfección se harán siguiendo los programas que la empresa establezca. Debe asegurarse que la limpieza y desinfección de los equipos se realiza en ausencia de producto.

Se dispondrá de un listado actualizado de los productos de limpieza y desinfección (Ver anexo 6 Listado de Virucidas)

Los productos desinfectantes deberán estar inscritos en el registro oficial de biocidas de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y estarán identificados con un número seguido de las siglas HA.

El uso de los productos se realizará siguiendo las indicaciones de las etiquetas y de los fabricantes. El almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección se realizará en armarios o espacios separados del producto.

2.- RESPONSABLE DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA & DESINFECCIÓN:

Responsable Limpieza:

Esta persona será la encargada de controlar el cumplimiento de la ejecución de limpieza y desinfección establecida para cada zona, comprobar que se realice de forma eficaz y de cumplimentar los registros en el parte correspondiente.

3.- PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN:

Los operarios que han recibido formación son los que realizan los trabajos de limpieza en profundidad.

Delimitación por zonas y equipación según grado de suciedad y riesgo:

| ZONA/EQUIPO | GRADO DE SUCIEDAD | RIESGO CONTAMINACIÓN DEL COVID-19 |
|---|-------------------|-----------------------------------|
| Mesas | Medio | Alto |
| Balanzas y pesas | Medio | Alto |
| Lavamanos | Medio | Alto |
| Grifería | Bajo | Alto |
| Dosificadores jabón/gel hidroalcohólico | Bajo | Alto |
| Asas de las cajas de plástico/Cubos de recolección para fruta | Medio | Alto |
| Manillar del carro de recolección | Alto | Alto |
| Aseos: | | |
| - Lavamanos | Medio | Alto |
| - Dosificadores jabón/gel hidroalcohólico | Bajo | Alto |
| - Inodoro/ Botón cisterna | Alto | Alto |
| - Grifería | Bajo | Alto |
| - Platos de ducha | Bajo | Bajo |
| - Pomo Puerta | Medio | Alto |
| - Papelera | Alto | Medio |
| Sala de reposo/Comedor | Bajo | Alto |
| Vestuario | Bajo | Medio |
| Taquillas/Llaves de taquillas | Bajo | Alto |
| Tractor | Alto | Alto |
| Cubos de basura | Alto | Alto |
| Maquinaria y utensilios de uso común | Alto | Alto |
| Manilla/ pomo/ tirador puertas (aseos, comedor, casetas, etc) | Bajo | Alto |
| Viviendas de los trabajadores: | | |
| - Habitaciones | Bajo | Alto |
| - Cocina | Bajo | Alto |
| - Comedor/sala estar | Bajo | Alto |
| - WC | Bajo | Alto |
| - Grifería Cocina y WC | Bajo | Alto |
| - Ropa de cama (sábanas, mantas, etc) | Bajo | Alto |
| - Toallas, trapos, manteles | Bajo | Alto |
| - Tirador, interruptores luz, botones (mando TV, electrodomesticos, Aire acondicionado, Cisterna WC, etc) | Bajo | Alto |

Utensilios a usar: Material desechable, dosificadores y/o mochila de espalda

Frecuencia de la limpieza: Mínimo diaria y cada cambio de turno y cada vez que sea necesario. Se recomienda que sea con la mayor frecuencia posible

Productos para la limpieza y desinfección: Ver listado de virucidas, como Hipoclorito de Sodio (Lejía) a una dilución de 30 ml por litro de agua. Esta mezcla se debe preparar el mismo día que se vaya a utilizar (En el caso de que los recipientes que contengan la dilución sea de color transparente, la eficiencia de la mezcla durará un máximo de 6 a 8 horas, traspasadas estas horas se inactivará la dilución, mientras que en envases opacos, se inactivará a las 24 horas)

Metodo de Aplicación:

- Preparación del entorno y equipos: Asegurarse de que no queda fruta/ hortaliza en los equipos o en las zonas a limpiar. Apartar o tapar todo lo que sea susceptible de ser contaminado (materias primas, envases,...).
- Aplicar la dilución por la superficie a desinfectar.
- Dejar actuar esta dilución sobre la superficie a desinfectar al menos un minuto y secado al aire y/o con material desechable.

La persona encargada de la limpieza deberá protegerse con mascarilla y guantes e, independientemente de esto, tras realizar la limpieza deberá proceder a una buena higiene de manos.

En espacios cerrados de concurrencia media/alta, se deberá realizar una ventilación adecuada y frecuente.

Registros:

Los operarios de limpieza registrarán cada zona que se termine de limpiar en el Anexo : "Registro de limpieza y desinfección"

4.- PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA:

El responsable del plan realizará una inspección visual de las zonas implicadas y de los registros de limpieza, para verificar la idoneidad del proceso, **incluyendo las viviendas de los trabajadores** y que todas las superficies y útiles queden en perfecto estado de limpieza y desinfección. El registro de limpieza debe cumplimentarse por parte de los operarios de limpieza y el responsable de la vigilancia, cuando complete la inspección, dará el Visto Bueno, si está conforme en la casilla correspondiente. Puede ser supervisado por parte de otro encargado considerándose esta una segunda verificación.

- En el caso de no conformidad: mandará repetir la tarea en aquellas zonas donde se aprecie visualmente que la limpieza y desinfección ha sido deficiente. Registrará el resultado de las acciones de vigilancia, y en su caso, las incidencias.
- Dicho responsable tendrá informado a todo el personal implicado en estas tareas que las citadas instalaciones y equipos tienen que estar siempre en óptimas condiciones de limpieza, por lo que queda bajo su criterio el alterar si se precisa la periodicidad descrita. Los productos y útiles de limpieza y desinfección estarán siempre almacenados en el lugar destinado a ello y será responsabilidad de la persona que los utilice, volverlos a colocar en su lugar, debidamente cerrados, conservando íntegra su etiqueta identificativa.

5.- MEDIDAS CORRECTORAS

Se tomarán las siguientes medidas correctoras:

- Si a consecuencia de la inspección visual de las instalaciones y de los registros, se detecta alguna no-conformidad, el responsable lo comunicará a la persona que realiza la limpieza en dicha zona, procediéndose de nuevo a la aplicación correcta del programa en la zona deficiente.

6.- REGISTROS:

Como registros de este plan existen los siguientes documentos:

- Registro de Limpieza y Desinfección
- Listado de Virucidas

7.- VALIDACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Para la validación, una vez al mes, se realizará un control de toda la documentación relacionada con este procedimiento. Esta periodicidad se podrá prolongar en el caso de que en las primeras validaciones no se detectasen no conformidades.