

ANEXO 8

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

MÉTODO: Se describe el plan de limpieza y desinfección de las instalaciones 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 y equipos. Este plan es aplicable tanto si estas tareas de limpieza son realizadas por la propia empresa o las realiza una empresa subcontratada. 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:

Estas personas serán las encargadas 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 CONTAMINACION DEL COVID 19
Mesas	Medio	Alto
Suelo	Alto	Medio
Balanzas y pesas	Medio	Alto
Mamparas si aplica	Alto	Alto
Lavamanos	Medio	Alto
Grifería	Bajo	Alto
Dosificadores jabón/gel hidroalcohólico	Bajo	Alto
Cajas de recolección	Medio	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
- Maquinas dispensadoras (vending)	Bajo	Alto
- Microondas	Bajo	Alto
- Frigoríficos	Bajo	Alto
- Mesas- manteles	Bajo	Alto
- Sillas- bancos- asientos	Bajo	Alto
- Fregadero y grifería	Bajo	Alto
- Dosificadores	Bajo	Alto
Oficinas:		
- Útiles de oficina (grapadora, bolígrafos, teclado, tablets, ratón, pantallas, calculadora, etc)	Bajo	Alto
- Equipamiento de oficina (Impresora, fotocopidora, guillotinas, teléfonos, etc)	Bajo	Alto

Aparato control de presencia	Bajo	Alto
Puertas	Bajo	Bajo
Vestuario	Bajo	Medio
Taquillas/Llaves de taquillas	Bajo	Alto
Cubos de basura	Alto	Alto
Maquinaria y utensilios de uso común (Transpaletas, toritos mecánicos, instrumental de calidad, etc)	Medio	Alto
Suelas de los zapatos de los trabajadores	Alto	Medio
Manilla/ pomo/ tirador puertas (aseos, comedor, casetas, etc)	Bajo	Alto

Utensilios a usar: Material desechable y maquinas limpiadoras de suelo.

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 durara un maximo de 6 a 8 horas, traspasadas estas horas se inactivara la dilución, mientras que en envases opacos, se inactivara 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 todos los locales , **se deberá realizar una ventilacion adecuada y frecuente**, siempre que no ponga en riesgo la seguridad alimentaria del producto.

Registros:

Los operarios de limpieza registrarán cada zona que se termine de limpiar en el Anexo 13 : "Registro de limpieza y desinfección Nave de Empaquetado"

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 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 integra su etiqueta identificativa.

5.- MEDIDAS CORRECTORAS

Se tomarán las siguientes medidas correctoras:

- Si a consecuencia de la inspección visual de las instalacion 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.- VALIDACION 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.