



INSTRUCTIVO DE SANEAMIENTO BÁSICO DE LAS SALAS AMIGAS DE LA FAMILIA LACTANTE.

INTRODUCCIÓN

La limpieza y desinfección son un conjunto de actividades enfocadas al control y reducción de agentes contaminantes y microorganismo que puedan llegar a alterar la leche materna que se manipula dentro las Salas Amigas de la Familia Lactante y que pueden ocasionar cambios a la salud pública. La higiene en las Salas Amigas de la Familia Lactante es fundamental para controlar fuentes de contaminación, para ello es necesario usar los procedimientos de limpieza y desinfección que se enfocan en la reducción de microorganismos en superficies, utensilios, equipos, depósitos y cualquier objeto que este en contacto con la leche materna.

El programa de limpieza y desinfección incluye una serie de disposiciones específicas con las cuales se debe garantizar que las Salas Amigas de la Familia Lactante, se encuentren libres de focos de contaminación, como posibles causales de alteración en la inocuidad de la leche materna.

En el presente programa se indicarán con precisión los métodos de limpieza y desinfección a utilizar en las diferentes áreas y superficies, así como del personal que labora y hace uso de las Salas Amigas de la Familia Lactante directa o indirectamente; se especifica además el tipo de detergente y desinfectante a utilizar; y, por último, pero con igual importancia se incluirán los métodos para la verificación de cada procedimiento operativo estandarizado.

Las actividades de limpieza y desinfección se realizan bajo condiciones seguras, las cuales se encuentran documentadas aquí.

OBJETIVOS

Objetivo General

Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección de las Salas Amigas de la Familia Lactante, superficies, equipos y personal, con el fin de prevenir la contaminación biológica, química y física de la leche materna, ofreciendo espacios con la inocuidad debida para extraer, manipular y almacenar la leche materna por medio de procedimientos de limpieza y desinfección en cada área del lugar, permitiendo optimizar las condiciones sanitarias que contribuyan al suministro de un alimento confiable, inocuo, de alta calidad sin riesgo para su consumidor final.

Objetivos Específicos

- Presentar los procedimientos de limpieza y desinfección que se deben realizar en las Salas Amigas de la Familia Lactante, utensilios y equipos que se vean involucrados en la extracción, manipulación y almacenamiento de la leche materna.
- Mantener procedimientos adecuados de higienización
- Prevenir la aparición de focos de contaminación biológica, química y física.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control de los procesos de limpieza y desinfección.
- Cumplir con las normas legales e implementación de los procedimientos, para conseguir la limpieza y desinfección adecuadas.
- Identificar los posibles focos de contaminación y deterioro de la leche materna.

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



- Garantizar la asepsia de todas las áreas, superficies, equipos y utensilios, minimizando sustancialmente la existencia de contaminación en cada uno de estos.
- Garantizar la inocuidad de la leche materna.
- Describir los procesos de limpieza y desinfección.
- Estandarizar los procesos de limpieza y desinfección de las Salas Amigas de la Familia Lactante.
- Llevar el control de los procedimientos que se realizan en las Salas Amigas de la Familia Lactante.
- Concientizar a los encargados del aseo y la limpieza sobre el uso adecuado de los desinfectantes.
- Mejorar los hábitos de higiene de las usuarias de las Salas Amigas de la Familia Lactante.
- Comprobar la efectividad de los procesos de limpieza y desinfección utilizados en la sala, los utensilios y equipos.
- Extender vida útil, mantener la calidad y mejorar la confianza en la leche materna.

ALCANCE

El diseño y la implementación de este programa abarca todas las Salas Amigas de la Familia Lactante de la Rama Judicial, así como los equipos y utensilios empleados en los procesos de extracción y almacenamiento de leche materna, igualmente abarca a las usuarias de estas y al personal de aseo, teniendo como fin específico garantizar la calidad e inocuidad de la leche materna

RESPONSABLES

La ejecución de las actividades consignadas en este programa, son responsabilidad exclusiva del personal responsable de las Salas Amigas de la Familia Lactante, así como de la persona encargada del aseo y las usuarias de estas.

Es a su vez es responsabilidad de todos los usuarios, encargarse de su aseo e higiene personal.

Por último, la actividad de verificación recae sobre el jefe o el líder del programa de limpieza y desinfección.

TERMINOS Y DEFINICIONES

Para la comprensión de este programa, es preciso identificar ciertas definiciones claves, que permitan vislumbrar las actividades que se deben realizar en cada situación a que se dé lugar, así:

SAFL: Salas Amigas de la Familia Lactante

Leche materna: es la primera comida natural para los lactantes. Aporta toda la energía y los nutrientes que el niño necesita en sus primeros meses de vida, y sigue cubriendo la mitad o más de las necesidades nutricionales del niño durante el segundo semestre de vida, y hasta un tercio durante el segundo año. La leche materna fomenta el desarrollo sensorial y cognitivo, y protege al niño de las enfermedades infecciosas y las enfermedades crónicas

Suciedad: Todo tipo de residuo no deseable, puede ser orgánico o inorgánico.

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



Contaminación: Presencia de sustancias o partículas que son perjudiciales a la salud.

Higiene: Medidas con las que se garantiza la inocuidad de la leche materna. desde la recepción hasta la venta final.

Higiene del alimento.: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de la leche materna en cualquier etapa de su manejo.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación la suciedad o residuos visibles, que pueden ser de alimentos, desechos como empaques u otras materias extrañas o indeseables, de un área u objeto determinado, mediante diferentes implementos como escobas, cepillo, toallas entre otros, un proceso de limpieza adecuado garantiza la efectividad del proceso de desinfección.

Desinfección - descontaminación: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias 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.

Detergente en polvo biodegradable: Producto en polvo usado para la limpieza simple en general. Es el que conocemos comercialmente como Fab, Rindex entre otros, el cual se utiliza disolviendo en agua, para así obtener una solución jabonosa.

Desinfectante: Agente químico que destruye o inactiva microorganismos infecciosos.

Hipoclorito de Sodio: El hipoclorito de sodio es el que comercialmente conocemos como límpido, Ajax o Hipoclorito, en su etiqueta tienen una concentración de 5.25%; es de resaltar que la tabla de concentraciones de Hipoclorito de sodio, solo aplica para los desinfectantes anteriormente descritos.

Las soluciones con este agente se preparan de acuerdo al uso que se le vaya a dar, con la concentración medidas en partes por millón, es decir mg de soluto por litro de solución.

Solución Desinfectante: Una solución desinfectante comúnmente es una solución líquida preparada a partir de un desinfectante puro disuelto en un solvente a concentración escogida o requerida; en nuestro caso límpido (hipoclorito) y agua.

Usaria: Es toda madre lactante que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de extracción, envase, almacenamiento, transporte de la leche materna.

Temperatura: magnitud física que expresa el grado o nivel de calor de los cuerpos o del ambiente.

Grado de temperatura: equivale a una unidad de medida expresada en la escala Celsius (°C) que se mide con el termómetro.

Refrigeración: proceso de reducción y mantenimiento de la temperatura a un valor menor al del medio ambiente (4°C), extrayendo energía del cuerpo.

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



Congelación proceso que alcanza una temperatura en la que la energía de las partículas es mínima (-3°C).

Termostato: perilla de control de temperatura.

Ventilación: control del calor acumulado en el radiador.

Display: pantalla digital de la temperatura actual en los compartimientos.

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



MANEJO DE AGENTES QUIMICOS PARA LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Criterios para la selección de los productos para la limpieza y desinfección.

Para seleccionar un producto se deben tener en cuenta las siguientes condiciones:

- La superficie a limpiar y desinfectar y la naturaleza de la mugre.
- El procedimiento adecuado previo y posterior al lavado.
- El restregado adecuado para eliminar toda la suciedad.

Factores a tener en cuenta para la preparación de las soluciones detergentes y Desinfectantes.

Antes de realizar los procedimientos de limpieza y desinfección el personal encargado de tener en cuenta:

- Los productos requeridos para la limpieza y desinfección deben estar debidamente rotulados.
- Manipular los agentes limpiadores y desinfectantes de forma adecuada, utilizando las medidas de seguridad requeridas.
- Se debe retirar cualquier material reciclable presente en donde se va a realizar la limpieza o desinfección.
- Manipular siempre en lugares ventilación adecuada.
- Realizar las preparaciones cada vez que se realicen los procesos de limpieza y desinfección.
- Almacenar las soluciones en recipientes con las siguientes características.
 - Envase plástico no de vidrio.
 - No traslucidos opacos.
 - Con tapa hermética.
 - El recipiente debe ser de uso exclusivo para el producto.

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



Agente limpiador

Detergente Industrial Biodegradable:

Sulfato de Sodio Lineal, dado su carácter anión activo y su poder desengrasante, se puede utilizar como detergente industrial para limpieza de equipos, maquinaria, pisos e instalaciones en general.

Para su uso se debe diluir en 10 litros de agua, 1/2 litro de jabón líquido neutro y agitar hasta obtener una mezcla homogénea, restregar con la ayuda de los utensilios según sea el caso. Y por último enjuagar con abundante agua potable.

Es de suma importancia no mezclar la solución jabonosa con desinfectante (hipoclorito), ya que la mezcla puede ocasionar una reacción y liberar gases que irritan las mucosas.

Preparación de solución detergente.

- Identificar la cantidad de elementos y materiales a los cuales se les realizara la limpieza, para determinar la cantidad y concentración de solución detergente que va a preparar.
- En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución detergente, midiendo la cantidad de detergente indicado (10 gr por cucharada), para el volumen de agua requerido.
- Una vez realizado el procedimiento anterior, se debe Agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

Cantidad de detergente requerido para preparar soluciones detergentes:

CANTIDAD DE DETERGENTE EN GRAMOS			
Volumen de agua (litros)	Mesones, utensilios y equipos	Paredes y techos	Pisos y servicios sanitarios
1	10	10	10
5	50	50	50
10	100	100	100
15	150	150	150
20	200	200	200
25	250	250	250
30	300	300	300

Tabla 1. Cantidad de detergente requerido para preparar soluciones detergentes.

Agente desinfectante

Hipoclorito de sodio:

“El hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto oxidante de rápida acción utilizado a gran escala para la desinfección de superficies, eliminación de olores y desinfección del agua.

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



Cuando el hipoclorito se conserva en su contenedor a temperatura ambiente y sin abrirlo, puede conservarse durante 1 mes, pero cuando se ha utilizado para preparar soluciones, se recomienda su cambio diario.

Entre sus muchas propiedades incluyen su amplia y rápida actividad antimicrobiana, relativa estabilidad, fácil uso y bajo costo. El hipoclorito es letal para varios microorganismos, virus y bacterias vegetativas, pero es menos efectivo contra esporas bacterianas, hongos y protozoarios.” (Julieta Torres)

Preparación de solución desinfectante hipoclorito de sodio.

Como primera medida, es necesario determinar la superficie que se va a desinfectar, con el objetivo de identificar concentraciones requeridas y por ende la cantidad indicada de desinfectante a emplear. Hacer uso de la Tabla 2.

- En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución desinfectante, midiendo la cantidad de hipoclorito indicado (10 ml por cucharada), para el volumen de agua requerido.
- Por último, se debe Agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

Volumen de agua (litros)	VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO 5.25% (mililitros o centímetros cúbicos)			
	Manos y alimentos	Mesones, Utensilios, y Equipos	Paredes y Techos	Pisos y Servicios Sanitarios
	75 ppm	100 ppm	200 ppm	500 ppm
1	1	2	4	10
2	3	4	8	19
3	4	6	11	29
4	6	8	15	38
5	8	10	19	48
10	14	19	38	95
15	21	29	57	143
20	28	38	76	190
25	35	48	95	238
30	40	57	114	285

Tabla 2. Volumen de hipoclorito de sodio que se requiere para preparar soluciones desinfectantes.

Recomendaciones de dosificación para la preparación de la solución desinfectante con hipoclorito de sodio comercial (5.25%):

El cloro comercial que contiene 5-6%, que será utilizado para la desinfección de superficies, debe preparado como se indica en la Tabla No.3. Y para la desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, según la presencia de materia orgánica se debe tener en cuenta la tabla No.4.

Elementos a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante	Tiempo de acción
-------------------------	------------------	---------------------------	------------------

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



Materia orgánica	Concentración de hipoclorito de sodio ppm	Concentración de hipoclorito de sodio (%)	Tiempo de la actividad (min)
alta	2500	0.5 %	15
baja	2000	0.2 – 0.25%	20-30

Utensilios y equipos	1litro	2 ml – 4 ml	5 – 10 min
Superficies	1litro	4 ml	10 – 15 min
Paredes, techos y pisos	1litro	4 ml – 6 ml	10 – 15 min
Baños	1litro	7 ml – 8 ml	10 – 15 min
Uniformes	1litro	4 ml	10 – 15 min
Ambientes	1litro	6 ml	----
Vitrinas y estanterías	1litro	6 ml	----
Caneca de basura	1litro	8ml	15 --20 min.

Tabla No.3: Dilución de desinfectante.

Tabla No.4: Dilución de desinfectante

Fichas técnicas de los agentes químicos empleados para las labores de limpieza y desinfección.

Ficha técnica de jabón antibacterial.

FICHA TECNICA 01	JABÓN ANTIBACTERIAL PARA MANOS
DESCRIPCION: Jabón líquido sin perfume ni colorante, apto para todo tipo de pieles. Elimina los riesgos de alergias asociados a los perfumes y los colorantes. Higiene eficaz y emoliente ideal para lavado de manos de alta frecuencia y de aseo corporal diario.	
PROPIEDADES FISICOQUIMICAS	
Aspecto	Gel
Color	Característico sin colorante
Olor	Característico sin perfume
Presentación comercial	750 ml y 1 litro
Propiedades	Desinfectantes
PRECAUCIONES: Evite el contacto con los ojos y piel irritada.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar en un lugar fresco y ventilado. Evitar fuentes de calor, radiación, electricidad, estática y el contacto con alimentos.	

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



Ficha técnica de detergente.

FICHA TECNICA 02	DETERGENTE
DESCRIPCION: Es un detergente en polvo de uso Múltiple, recomendado para el uso de lavado de ropa, trastes, muebles de baño, pisos y ventanas, debido a sus características de limpieza	
PROPIEDADES FISICOQUIMICAS	
Aspecto	Polvo granulado
Color	Blanco con puntos azules
Olor	Característico
Ingrediente activo	Tensioactivos anicónicos y catiónicos tripolisfosfato de sodio, Jabón de Sodio, Silicato de sodio, Sulfato de sodio Anhidro.
Presentación comercial	Bolsa de polietileno de 250gr, 500gr y 1000gr.
Comportamiento	Irritante
Propiedades	Limpiadoras
PRECAUCIONES Evite el contacto con los ojos y piel irritada.	
PRIMEROS AUXILIOS: Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua durante 15 minutos. Buscar ayuda médica si la irritación persiste. Contacto con la piel: Enjuague la zona con grandes cantidades de agua. Buscar ayuda médica si la irritación persiste. Ingestión: Beba de 2 - 4 onzas de un líquido transparente. Buscar ayuda médica. Inhalación: Sacar al víctima al aire fresco. Obtener atención médica.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Conservar en un lugar fresco y ventilado. Mantener los recipientes herméticamente cerrados cuando no estén en uso.	

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



Ficha técnica de desinfectante.

FICHA TECNICA 03	DESINFECTANTE (hipoclorito de sodio 5.25%)
DESCRIPCION: Desinfectante con una concentración del 5.25% de hipoclorito de sodio, actúa como agente oxidante ayudando a eliminar las manchas difíciles; es un desinfectante, que elimina el 99,9% de bacterias y hongos, además limpia y desinfecta todas las superficies lavables. Además de sus características fisicoquímicas, este desinfectante es óptimo para su uso en los restaurantes escolares gracias a su amplio espectro de acción desinfectante, su economía y disponibilidad en el Mercado.	
PROPIEDADES FISICOQUIMICAS	
Aspecto	Líquido transparente
Color	Amarillento
Olor	Característico
Ingrediente activo	Hipoclorito de sodio
Concentración (%)	5,25
pH directo	11
Presentación comercial	Envases plásticos de 450 cc, 1000 cc, 1800 cc, y 3700 cc
Comportamiento	Corrosivo
Propiedades	Desinfectantes, blanqueadoras
PRECAUCIONES: Producto altamente irritante, se recomienda usar guantes para su manipulación; puede producir lesiones oculares, cutáneas, pulmonares y digestivas.	
PRIMEROS AUXILIOS: Por contacto con los Ojos: Lavar con abundante agua manteniendo los párpados abiertos (mínimo 15 minutos). Posteriormente visitar al oftalmólogo. Por Ingestión: Beber abundante agua, nunca provocar vómito. Visitar al médico. Por Inhalación: Colocar al afectado al aire fresco, suministrar oxígeno o respiración artificial si fuera necesario.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar fresco y seco, a temperatura no mayor a los 28°C en recipientes cerrados y resistentes a la corrosión, en un lugar oscuro (puede desestabilizarse por la luz o el calor). No almacenar el producto por periodos prolongados de tiempo. Evitar el almacenamiento de soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.	

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



2. PRACTICAS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PERSONAL.

Toda persona que labore o haga uso de las SAFL, debe adoptar las siguientes prácticas:

- Cumplir las normas de higiene personal: baño diario, lavado de manos, protección del pelo, aislamiento de heridas, aseo personal y actitudes higiénicas en general.
- Llevar la ropa adecuada y velar por su conservación y limpieza.
- Mantener el sitio limpio y ordenado, así como los útiles y equipos en buen estado.
- Informar de cualquier anomalía que pueda alterar la calidad higiénica de la leche materna.

Seguridad e Higiene en la Sala de Lactancia.

Toda persona que ingrese a las SAFL, debe conservar una estricta limpieza e higiene personal y cumplir con los requisitos que a continuación se señalan, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.

- Lavar las manos y antebrazos con agua y jabón.
- Sujetar y cubrir el cabello con un gorro desechable
- Utilizar un cubre bocas y evitar conversar durante el tiempo que extracción de la leche
- No usar cremas, perfumes u otro elemento que pueda transmitir olores a la leche materna.
- Utilizar envases debidamente marcados con una etiqueta auto adherible que incluyan el nombre, piso y área en la que labora, fecha y hora de la extracción, los cuales deberá traer de tu hogar listos para ser usados.
- Retirar la leche extraída diariamente a la conclusión de tu jornada de trabajo.
- Queda prohibido colocar cualquier otro tipo de alimentos o bebidas diferentes a la leche materna.
- Dado que la leche extraída es un tejido vivo es importante evitar las fluctuaciones de temperatura así que se deben asegurar de mantener cerrada la puerta del refrigerador.
- Si la madre lactante utiliza bomba de extracción eléctrica, por favor lavar las copas y dejarlas escurrir para esterilizarlas.
- Mantener limpias las superficies utilizadas, así como el equipo y utensilios.
- Ninguna persona que sufra de heridas o lesiones deberá seguir manipulando productos ni superficies en contacto con la leche materna mientras la herida no haya sido completamente protegida mediante vendajes impermeables. Además, en el caso de que las lesiones sean en las manos deberán utilizarse guantes.

Lavado y desinfección de manos.

Todo el personal, deberá ejecutar el lavado y desinfección de manos con la siguiente frecuencia.

- Antes del ingreso a las SAFL
- Después de utilizar los servicios higiénicos.
- Después de tocarse el pelo, nariz, boca, etc.
- Después de manipular artículos potencialmente peligrosos.
- Después de manipular basuras, dinero, útiles de limpieza o compuestos químicos.
- Siempre que las circunstancias lo requieran.

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



¿Cómo lavarse las manos?

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



Organización
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES

Clean Your Hands

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024

DESINFECTAR MANOS CON GEL

www.consejosdelimpieza.com

Duración del procedimiento: 30 segundos.

1a



Deposite abundante gel en la palma de la mano

1b



2



Frote el gel en las palmas para generar fricción

3



4



5



Repita los procesos de frotación como si fuera un lavado con agua y jabón, en las zonas de las manos que corresponden

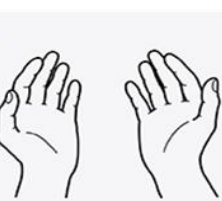
6



7



8



Siga de esa forma hasta el final y extienda las manos para secar.



World Health Organization

Patient Safety
A World Alliance for Safer Health Care

SAVE LIVES
Clean Your Hands

All reasonable precautions have been taken by the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. In no event shall the World Health Organization be liable for damages arising from its use. WHO acknowledges the Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.

May 2009

Lineamientos para la limpieza y desinfección de las áreas, equipos y utensilios

Los procedimientos de limpieza son las actividades que se deben realizar con los propósitos de:

- Eliminar la suciedad y los residuos para evitar el desarrollo de microorganismos y plagas.
- Reducir los riesgos de contaminación cruzada.
- Preparar las superficies para la desinfección.
- Prevenir el deterioro de los equipos y utensilios, por eliminación de residuos que puedan causar corrosión, picaduras, grietas y otros.
- Contribuir con el mantenimiento de un ambiente ordenado e higiénico.

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



Lineamientos para la limpieza.

- Recoja y deseche los residuos del Producto o cualquier otra suciedad que se encuentre sobre las superficies que estarán sometidas al proceso de limpieza.
- Prepare la solución jabonosa que se va a emplear, es decir disuelva el detergente en agua. Humedezca con suficiente agua potable la superficie o zonas que se van a limpiar (emplear manguera o recipientes totalmente limpios).
- Enjabone con el detergente las superficies o las zonas a limpiar, empleando un cepillo, una escoba o esponja limpia, dependiendo el área que vaya a limpiar.
- Restriegue fuertemente la superficie eliminando posiblemente toda la suciedad visible. Deje la solución de detergente por un tiempo de 3 – 5 minutos con el fin de que este actúe.
- Enjuague con agua potable hasta eliminar todo el detergente presente.
- Realice una inspección donde verifique que todo quede bien limpio; en caso contrario realice de nuevo el lavado con detergente hasta que quede limpio.

Lineamientos para la desinfección.

- Asegúrese que las superficies y zonas se encuentran totalmente limpias.
- Aplique la solución desinfectante sobre las superficies o zonas que se van a desinfectar (no utilice la mano para aplicar el desinfectante y recuerde que el tiempo de acción de la solución es 15 minutos).
- Prepare la solución desinfectante que se va a emplear (la concentración de la solución desinfectante varía según el tipo de superficie o lugar a desinfectar).
- Deje actuar la solución desinfectante por un tiempo determinado (15-20 minutos) para la zona a desinfectar.
- Enjuague con agua potable con el fin de eliminar el posible cloro residual.

3. PROCEDIMIENTOS

Los procedimientos que a continuación se describen, serán aplicados en las SAFL, para asegurar la calidad sanitaria e higiénica tanto de las usuarias como de la leche materna.

RECOMENDACION

- Diligenciar las listas de chequeo correspondiente cada vez que se realice un procedimiento, con el fin de llevar control del programa.
- Utilizar la cantidad de desinfectante necesaria, esto ayudara a prevenir posibles lesiones y minimizar gastos de producto, innecesario.
- Limpieza y desinfección de manos

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



FICHAS DE PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Limpieza y Desinfección de Manos

PROCEDIMIENTO N° 001		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS	
RESPONSABLE:			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	• Diariamente, al inicio de labores • Siempre que exista una situación o cambio de actividad. • Después de prácticas antihigiénicas como utilizar el baño • Luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz, de estornudar o toser	• Jabón antibacterial. • Solución desinfectante. • Toallas desechables. • Agua.	• Tener las manos libres de cualquier bisutería. • Enjuagar con agua potable las manos y los antebrazos, para retirar partículas de polvo u otras impurezas visibles. • Aplicar jabón hasta la altura de los codos, por un tiempo de 20 segundos, frotarse una mano con la otra, tanto las manos como el antebrazo; con un cepillo adecuado restregarse, las uñas y debajo de ellas. • Retire el jabón, enjuagándose con abundante agua potable, mejor con agua a chorro.
DESINFECCION	• Diariamente, al inicio de labores • Siempre que exista una situación o cambio de actividad. • Después de prácticas antihigiénicas como utilizar el baño • Luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz, de estornudar o toser	Con solución desinfectante (1 ml por litro de agua) • Sumergir las manos en la solución desinfectante, de tal manera que llegue hasta la altura de los codos, y deje actuar por 15 minutos.	• Enjuagar con agua potable las manos y los antebrazos, para retirar el posible cloro residual. • Secar las manos y brazos con una toalla desechable o aire caliente (sino se dispone de estos, dejar secar al ambiente) para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada.
		Con gel con alcohol	• Colocar el gel en la palma de la mano. • Frotar las manos juntas, en forma vigorosa y asegurar que el alcohol entra en • contacto con toda la superficie, no sólo palma y dedos. • Prestar particular atención a la punta de los dedos, los pulgares y las superficies • entre los dedos. • Continuar frotando el gel hasta que se evapore y las manos estén secas (15 a 20 • segundos). • Nunca agitar las manos para acelerar el secado.
OBSERVACIONES: Verificar el estado de limpieza y desinfección de las manos, asegurándose de que las palmas, dorso, nudillos, uñas y codos queden completamente limpios, y libres de jabón antibacterial para manos. Verifique que la cantidad de solución desinfectante aplicada no sea excesiva, para evitar posible contaminación cruzada. • Diligenciar la lista de chequeos de limpieza y desinfección cada vez que se realice un procedimiento, con el fin de llevar control del programa. • Utilizar la cantidad de desinfectante necesaria, esto ayudara a prevenir posibles lesiones en los trabajadores y minimizar gastos de producto, innecesario.			

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



Limpieza y desinfección de pisos

PROCEDIMIENTO N° 002		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS	
RESPONSABLE:			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario Especialmente al iniciar y terminar la jornada y en el transcurso del día.	• Escoba • Cepillo • Agua • Balde • Detergente biodegradable • Guantes de caucho	• Recoja la suciedad visible en el área. • Barra muy bien el piso con ayuda de la escoba levemente húmeda y recoja la suciedad utilizando un recogedor. • Deposite la suciedad en la caneca correspondiente • Humedezca la superficie con la solución agua-jabón • Cepillar el piso, dejarlo jabonado por 5 minutos. • Posteriormente aplicar agua hasta sacar el jabón totalmente. • Escurrir el agua • Proceder con desinfección
DESINFECCION	Diario Al finalizar la jornada	• Hipoclorito • Agua • Atomizador	• Prepare la solución desinfectante por cada 1 litro de agua mida con jeringa y agregue 6ml del Hipoclorito de Sodio al 5%. • Aplicar con aspersor • Deje actuar por 15 minutos, No enjuague.
OBSERVACIONES:			
• La limpieza de la sala o espacio de lactancia debe ser realizada de la parte más limpia a la más sucia y desde adentro hacia afuera. • No utilizar escoba seca, ya que remueve el polvo y dispersa microorganismos en el ambiente. • Verifique el estado de limpieza y desinfección de los pisos, rejillas y sus alrededores que estos se encuentren libres que suciedad o solución detergente en el piso. • Mantenga los pisos y esquinas siempre secas y libres de humedad. No utilizar alfombras o similares.			

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



Limpieza y desinfección de paredes, techos, ventanas y puertas

PROCEDIMIENTO N° 003		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PAREDES, TECHOS, VENTANAS Y PUERTAS	
RESPONSABLE:			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Paredes y ventanas: una vez por semana Techos: una vez cada quince días	• Detergente en polvo. • Desinfectante. • Escoba. • Recogedor. • Cepillo de mano. • Cepillo para largo de cerdas duras. • Balde. • Agua • Guantes de caucho	• Retirar de las paredes y/o ventanas cualquier aviso, letrero o pieza, que se encuentre colgada o sobre estas. • Retire el exceso de polvo u otros elementos extraños de las paredes y ventanas, con ayuda de una escoba. • Retire las telarañas y mugre grueso adherido en las esquinas con toalla limpia y húmeda. • Una vez haya realizado el proceso anterior, prepare la solución detergente (10 gr por litro de agua) (ver Tabla 1) y humedezca las superficies. • Estregue fuertemente las superficies haciendo uso del cepillo largo de cerdas duras, de arriba hacia abajo, iniciando con las paredes y luego continuando en ventanas hasta retirar el exceso de grasa y suciedad. Refriegue entre las uniones pared-pared y pared piso con ayuda de una esponja. • Se debe tener en cuenta que los días en que no se realiza limpieza y desinfección en techo, el proceso se realiza iniciando con las paredes, y luego continúa en ventanas. • Al culminar el proceso anterior, enjuague con abundante agua, hasta retirar por completo el exceso de suciedad y solución detergente. • Escurrir el agua
DESINFECCION		• Hipoclorito • Agua • Atomizador	• Prepare la solución desinfectante por cada 1 litro de agua mida con una jeringa 6ml de Hipoclorito de Sodio al 5% y por cada 1 litro de agua agregue 3ml del Hipoclorito de Sodio al 5 % si son puertas y ventanas • Sumerja en una toalla limpia en la solución, aplique esta solución de manera directa o con un aspersor hasta saturar las superficies. • Deje actuar por 15 minutos, no enjuague • Deje secar las superficies a temperatura ambiente. • Fregar todas las paredes con el fin de retirar residuos de la solución desinfectante
OBSERVACIONES:			
• Verifique el estado de limpieza y desinfección de las superficies (ventanas y paredes), asegurándose de que estas se encuentren libres de suciedad. • No debe adherirse ningún tipo de objeto que no sea de fácil limpieza, poroso o absorbente como papel, cartón tela, adornos o similares en paredes, puertas o techos. • No utilizar cortinas de tela en la Sala Amiga			

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



Limpieza y desinfección de mesas, sillas, estantes

PROCEDIMIENTO N° 004		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MESAS, SILLAS, ESTANTES	
RESPONSABLE:			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diaria	• Agua • Caja de plástico limpia • Toalla limpia o Bayetilla • Toalla seca • Esponja suave • Recipientes • Cepillo • Detergente • Balde • Agua • Guantes de caucho	• Retirar todos los elementos del primer estante y colocarlos en cajas de plástico limpias. • Retire los residuos macroscópicos que están sobre la mesa y colóquelos en el recipiente destinado para tal fin. • Preparar la solución detergente con agua • Sumergir la esponja en la solución y aplicar sobre la superficie. Deje actuar esta solución por 5 minutos • Con la toalla limpia, aclarar la superficie sumergiéndola cada vez en agua limpia hasta eliminar toda la espuma. • Repita esta operación hasta garantizar que se ha eliminado esta solución • Secar con la toalla • Colocar todos los elementos retirados anteriormente. • Continuar del mismo modo con todos los muebles.
DESINFECCION	Semanalmente	• Hipoclorito • Agua • Atomizador	• Prepare solución desinfectante en 1 litro de agua/ 4ml de Hipoclorito de Sodio al 5%. • Adiciónela por aspersion con ayuda de un atomizador. • Deje actuar esta solución por 15 min.
OBSERVACIONES:			
• Verifique el estado de limpieza y desinfección de los estantes y vitrinas; asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente. • Si se cuenta con sillón/es de cuero o cuerinas, proteger luego con lustra muebles. • No utilizar elementos que no sean de materiales lavables.			

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



Limpieza y desinfección neveras y congeladores.

PROCEDIMIENTO N° 005		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE NEVERAS Y CONGELADORES.	
RESPONSABLE:			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Semanal.	• Esponja abrasiva. • Detergente. • Desinfectante. • Baldes. • Agua • Guantes de caucho	• Retire rejas, parrillas, tapas y recipientes propios del equipo, y/o recipientes de dentro del equipo • Retire con una esponjilla la mugre presente y deposítela en una bolsa plástica. • Prepare la solución agua-jabón y con ayuda de un cepillo o esponja refriegue todas las partes, así como las rejillas retiradas del equipo de tal forma que se eliminen los restos de leche que han podido quedar adheridos con esta solución. • Enjuague con agua potable el interior y el exterior de la nevera para retirar las partículas de polvo u otras impurezas, con la precaución de no ir a mojar el sistema de eléctrico y de refrigeración. Las partes desmontadas enjuáguelas con agua potable de igual manera. • Enjuague nuevamente con agua para eliminar los residuos de jabón. • Realice una revisión visual para asegurarse que se ha eliminado completamente la suciedad.

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



DESINFECCION	Semanal.	• Toallas • Agua • Papel periódico • Hipoclorito • Atomizador	• Prepare la solución desinfectante • Aplique por aspersión con ayuda de un atomizador o con toalla limpia impregnada solución preparada por cada 1 litro de agua, 3ml de Hipoclorito de Sodio al 5% • Deje actuar por 15 minutos. • Enjuague con agua potable el interior y el exterior de la nevera para retirar residuos químicos, con la precaución de no ir a mojar el sistema de eléctrico y de refrigeración. • Las partes desmontadas enjuáguelas con agua potable de igual manera. • Se realiza el secado completo.
	Diario (Se realiza solo en la parte exterior)		• Humedecer la toalla con la mezcla de hipoclorito y agua, luego se retira la mezcla con la toalla humedecida solo con agua (realizar este procedimiento hasta asegurarnos que no queda residuos de hipoclorito), por último, se seca con papel periódico.
OBSERVACIONES: • Verifique el estado de limpieza y desinfección de la nevera y congeladores; asegurándose de que estos no se encuentren sucios o con restos de solución detergente. • Las usuarias deben retirar la leche extraída diariamente al terminar su jornada de trabajo. • El día viernes se desconectará el refrigerador, por lo cual debe quedar vacío. • El lunes se hará limpieza del mismo por lo cual debe encontrarse vacío. • Queda prohibido colocar cualquier otro tipo de alimentos o bebidas diferentes a la leche materna.			

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



Limpieza y desinfección de canecas plásticas para basura

PROCEDIMIENTO N° 006		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANECAS PLASTICAS PARA BASURA	
RESPONSABLE:			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diaria	• Esponja abrasiva. • Cepillo de mano. • Detergente en polvo. • Desinfectante. • Baldes. • Agua. de	• Colocarse guantes y sacar la bolsa de las canecas y retirar el resto de los residuos con un cepillo - depositar la basura en el área destinada para almacenamiento de basuras • Aplique el detergente o solución jabonosa (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1) y con ayuda de un cepillo de cerdas duras, restriegue fuertemente en todos los espacios internos, externos, y entre las ranuras, de manera tal que no queden restos de suciedad en estos. • Deje actuar la solución por 10 min. • Enjuagar con abundante agua retirando el exceso de suciedad y solución detergente.
DESINFECCION	Diaria	Hipoclorito de sodio al 5.25%: 1 Lt de agua con 8 ml de	• Prepare la solución desinfectante por cada 1 litro de agua mida y agregue con una jeringa 8ml de Hipoclorito de Sodio al 5%. • Aplique directamente o por aspersión por las caras interna y externa, deje actuar por 15 minutos, no enjuague. • Disponer boca abajo las canecas y déjelas secar a temperatura ambiente, deben ser utilizadas cuando estén completamente secas.
OBSERVACIONES: Verifique el estado de limpieza y desinfección de los recipientes y tapas, asegurándose de que estas se encuentren completamente libres de suciedad, especialmente en las ranuras pequeñas, donde existe el difícil acceso de cepillos y esponjas.			

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



i. Limpieza y Desinfección del Lavamanos y/o Baño.

PROCEDIMIENTO N° 007		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL LAVAMANOS Y/O BAÑO	
RESPONSABLE:			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diariamente y siempre que sea necesario	• Escoba. • Recogedor. • Cepillo de mano. • Esponja abrasiva. • Churrusco. • Detergente en polvo. • Desinfectante. • Baldes y Agua.	• Retirar elementos como jabón para manos y aquellos que puedan interferir con el proceso de limpieza y desinfección. • Retirar los residuos macroscópicos que estén sobre el lavamanos y colóquelos en el recipiente destinado para tal fin. • Barrer. • Humedezca la unidad sanitaria y el lavamanos con la solución detergente (10 gr por litro de agua) (ver tabla 1). • Con ayuda de un cepillo o esponja refriegue todas las partes. • Retire el exceso de suciedad estregando uniformemente la superficie, debajo de la unidad sanitaria, y el lavamanos con ayuda de una esponja abrasiva y cepillo de goma. • Estregue fuertemente el interior de la unidad sanitaria con ayuda del churrusco, hasta retirar excesos de suciedad. • Enjuague con abundante agua, hasta retirar la solución detergente y suciedad. • Realice una revisión visual para asegurarse que se ha eliminado completamente la suciedad.
DESINFECCIÓN		• Desinfectante. • Baldes y Agua.	• Prepare solución desinfectante 1 litro de agua 8ml de Hipoclorito de Sodio al 5%. • aplicar la solución esparciendo la solución en todas las áreas de estos, y dejando actuar por 20 minutos. • Enjuagar con abundante agua potable, retirar el exceso de agua con ayuda de una escoba. • Deje secar la unidad sanitaria y el lavamanos pisos y paredes de estos a temperatura ambiente.
OBSERVACIONES: • Verifique el proceso de limpieza y desinfección de los servicios sanitarios, asegurándose de que el baño, lavamanos, puertas y paredes del mismo queden limpios y desinfectados según el protocolo anterior. • Verificar la presencia de jabón líquido suficiente, y realice limpieza y desinfección del dispensador de este. • Verificar la existencia de toallas desechable para manos.			

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



- Los implementos de aseo del lavamanos son exclusivos para este.
- En caso de encontrarse el lavamanos dentro de un baño **no** se debe permitir el uso del sanitario.

Limpieza y desinfección Frascos de Vidrio con Tapa Rosca Plástica.

PROCEDIMIENTO N° 08		ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN FRASCOS DE VIDRIO CON TAPA ROSCA PLÁSTICA	
RESPONSABLE: las mamás usuarias para que lo realicen en casa			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Una vez se desocupen los frascos que contienen leche materna extraída	• Agua limpia • Jabón • Esponja • Churrusco	• Vaciar por completo los restos de alimentos que se encuentran en el envase. • Retirar de la tapa de plástico el disco espumado de polietileno o de cartón que tiene en su interior, así como las etiquetas que estén adheridas al frasco. • Retirar con agua tibia los restos de pegante y suciedad, si es necesario. • Lavar el interior y el exterior del frasco y la tapa con agua limpia y jabón (lavaplatos en pasta o líquido), utilice una esponja o churrusco de uso exclusivo para el lavado de estos recipientes. • Enjuagar con abundante agua retirando todo residuo de jabón. Verificar que el frasco y su tapa no tengan ningún residuo del alimento.
DESINFECCIÓN	Los frascos que no están siendo utilizados constantemente, mínimo cada tercer día y siempre que sea necesario.	• Agua limpia • Olla • Pinzas • Bandeja	• Colocar el frasco y la tapa en la olla de la Sala Amiga, llenar con agua limpia a temperatura ambiente hasta que queden completamente sumergidos. • Calentar hasta punto de ebullición (hirviendo). No es recomendable sumergir el frasco cuando el agua este hirviendo debido a que el cambio térmico puede romperlo. • Dejar hervir por 15 minutos. • Retirar del fuego la olla, con mucho cuidado sacar los frascos y las tapas con las pinzas, escurrir y tapar inmediatamente. Deje enfriar los frascos ya tapados • Dejar enfriar los frascos ya tapados y ubíquelos en el gabinete de la sala amiga
• OBSERVACIONES: • Usar frascos de vidrio con tapa rosca de plástico, que hayan sido únicamente utilizados para almacenar alimentos, como por ejemplo los de mayonesa o café instantáneo. • Con capacidad entre 3 y 4 onzas (90 a 120 ml) • Que estén en buen estado • Las usuarias que utilicen los frascos de las SAFL deben realizarles este procedimiento en casa antes de devolverlos.			

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024

4. PROGRAMA DE REFRIGERACIÓN, CONTROL Y REGISTRO DE TEMPERATURAS



El mantenimiento de la leche materna a bajas temperaturas reduce y retrasa la multiplicación de microorganismos y la producción de sus toxinas, que provocan brotes de toxiinfecciones alimentarias.

El refrigerador o el congelador es uno de los equipos para mantener la leche materna inocua. Estas unidades eléctricas, hoy son tan comunes, que nos olvidamos que alguna vez el refrigerador fue más que una pequeña caja con un bloque de hielo usado para suplir una fuente independiente de aire frío. Pero esto nos recuerda instantáneamente lo importante que es en nuestras vidas, cuando se va la corriente de luz o falla la unidad, poniendo la inocuidad de la leche materna en peligro.

Para el manejo y limpieza de refrigeradores y congeladores, es necesario que el personal y usuarias de las SAFL siga las instrucciones y recomendaciones descritas en el presente documento.

La ejecución de las actividades consignadas en este programa, son responsabilidad exclusiva del personal usuario de las SAFL, sobre todo del personal (técnico y/o auxiliar) que realice la lectura y registro de las temperaturas.

Por último, la actividad de verificación recae sobre el encargado de la SAFL

USO DE REFRIGERADORES Y CONGELADORES

Refrigeración

- Verifica que el equipo permanezca encendido, observando la ventanilla indicadora de temperatura la cual debe registrar en promedio 4° C.
- Abre la puerta a utilizar del compartimiento de refrigeración.
- Coloca el objeto a refrigerar sobre las rejillas metálicas de tal manera que se evite el riesgo de que se caigan, siempre procurando mantener el orden.
- Cierra la puerta, asegurándose de que quede bien ajustada.
- Registre en el Formato las condiciones y parámetros de control del equipo.

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



Congelación

- Verifica que el equipo permanezca encendido, observando la ventanilla indicadora de temperatura la cual debe registrar como máximo -3° C
- Abre la puerta a utilizar del compartimiento de congelación.
- Coloca el objeto a congelar sobre las rejillas metálicas de tal manera que se evite el riesgo de que se caigan, siempre procurando mantener el orden.
- Cierra la puerta, asegurándose de que quede bien ajustada.
- Registre en el Formato las condiciones y parámetros de control del equipo.

IMPORTANCIA DE LA REFRIGERACIÓN

La refrigeración detiene el crecimiento bacteriano. Las bacterias existen donde quiera en la naturaleza. Éstas están en el suelo, aire, agua y en la leche materna. que comemos. Cuando estos tienen nutrientes (la leche materna.), humedad y temperaturas favorables, éstas crecen rápidamente, aumentando en número hasta el punto donde otros tipos de bacterias pueden causar enfermedades.

Las bacterias crecen rápidamente en un rango de temperatura entre 40 a 140 °F (4.4 °C y 60 °C), la "Zona de Peligro", algunas duplicándose en número en tan poco tiempo como en 20 minutos. Un refrigerador puesto a 40 °F (4.4 °C) o menos protege a la leche materna.

Temperatura adecuada del refrigerador

Para inocuidad, es importante verificar la temperatura del refrigerador. Los refrigeradores deben mantenerse a una temperatura de 40 ° F (4.4 ° C) o menos. Algunos refrigeradores tienen construido dentro de la unidad el termómetro para medir su temperatura interna. Para los refrigeradores sin esta característica, se puede mantener un termómetro para aparatos electrodomésticos para monitorear la temperatura. Esto puede ser crítico si ocurre un corte de luz. Cuando regrese la luz, si el refrigerador se ha mantenido a 40°F (4.4 °C), la leche materna estará inocua. La leche materna mantenida sobre 40 °F (4.4 °C) por más de 2 horas no deben ser consumida. Los termómetros de electrodomésticos están específicamente diseñados para proveer lecturas precisas a temperaturas frías. Asegúrese que las puertas de su refrigerador/congelador estén cerradas todo el tiempo. No abra la puerta del refrigerador/congelador más de lo necesario y ciérrelas lo más pronto posible.

Registro de la temperatura

- El registro de la temperatura de la nevera, la temperatura y humedad del ambiente, se debe realizar dos veces al día, a primera hora de la mañana y durante las horas de la tarde, en el formato designado.
- Este formato será verificado semanalmente por el encargado de la SAFL y deberá entregarse mensualmente para su archivo, durante la primera semana del mes siguiente al registrado.
- La temperatura de refrigeración debe ser entre 3 y 5 °C y la temperatura de congelación máximo a -3 °C.
- En caso de que se registren temperaturas fuera del rango antes mencionado se notificará de inmediato para que se tomen las medidas correspondientes (Se solicita a mantenimiento que realice revisión de la nevera o congelador).

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



5. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN NEVERAS Y ENFRIADORES.

Un paso bien importante en mantener sus alimentos inocuos es manteniendo limpio su refrigerador o congelador.

Este procedimiento es responsabilidad del personal encargado de las SAFL, llevado a cabo el protocolo de Limpieza y desinfección neveras y enfriadores consignado en el programa de limpieza y desinfección, considerando las siguientes actividades:

- Limpie los derrames inmediatamente – limpie las superficies bien con agua caliente jabonosa, entonces enjuague.
- Una vez a la semana (viernes al finalizar la jornada), haga el hábito de descartar la leche materna que no fue retirada.
- Para mantener el refrigerador que huele fresco y ayudar a eliminar los olores, coloque una caja abierta de bicarbonato de soda. Evite utilizar agentes limpiadores solventes, abrasivos y todos aquellos limpiadores que puedan impartir un sabor químico a leche materna o causar daño en el acabado interior de su refrigerador.
- Desconecta las neveras de la fuente de corriente eléctrica.
- Abra las puertas de las neveras y las deja así durante 12 horas.
- Prepara una solución jabonosa para limpiar el interior de las neveras y las rejillas.
- Retira los restos de jabón con un paño humedecido en agua.
- Siga las instrucciones del fabricante.

El exterior puede limpiarse con un paño suave y detergente líquido de lavar platos, así como limpiadores y ceras que son hechos para aparatos electrodomésticos. La parrilla del frente debe mantenerse siempre limpia, libre de polvo y pelusa para permitir el flujo libre del aire hacia el condensador. El espiral de alambre del condensador debe limpiarse varias veces al año con una brocha o aspiradora para remover el sucio, pelusa, u otras acumulaciones. Esto asegurará eficiencia y un mejor rendimiento.

Remoción de los olores

Si la leche materna. se han deteriorado en el refrigerador como durante en un corte de luz y se quedan los olores del alimento, éstos pueden ser difíciles de remover. Los siguientes procedimientos se podrían repetir.

- Limpie el interior de la unidad con partes iguales de vinagre y agua. El vinagre provee ácido el cual destruye el moho.
- Limpie el interior de la unidad con una solución de bicarbonato de soda y agua. Asegúrese de restregar las juntas, tablillas, lados, y la puerta.
- Permita el airear por varios días.
- Llene la unidad con periódicos enrollados. Cierre la puerta y déjelo abierto por varios días. Remueva el papel y limpie con agua y vinagre.
- Salpique granos de café fresco molido o soda sueltos en el fondo de la unidad, o colóquelos en un envase abierto.
- Coloque un algodón humedecido con extracto de vainilla dentro del congelador. Cierre la puerta por 24 horas. Verifique las puertas.
- Utilice un producto comercial disponible en la ferretería y las tiendas de productos del hogar.
- Siga las instrucciones del fabricante.

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024



6. PRECAUCIONES GENERALES

- Lleve un control diario de las temperaturas a través de su registro en el formato de uso.
- Si la temperatura interior de las neveras no es lo suficientemente baja verifique:
 - ✓ Que los objetos no impidan el cierre perfecto de la tapa o puerta,
 - ✓ Que el aparato no se esté cerca de una fuente de calor,
 - ✓ Que al interior no haya excesiva escarcha o hielo,
 - ✓ Que haya circulación de aire dentro del aparato.
- Controle que el aparato esté bien nivelado para evitar exceso de ruido.
- Cuando se derramen líquidos dentro de la nevera observe que el desagüe no quede obstruido para evitar contaminación, malos olores y mal funcionamiento del equipo.
- Es importante realizar una limpieza a la unidad de condensación por lo menos una vez al mes, para evitar la acumulación de polvo y suciedad que impiden la dispersión del calor. Esta limpieza se debe realizar con un cepillo y aire a presión, puede ser con una aspiradora.
- Asegúrese de que no existan daños mecánicos, rasguños, partes oxidadas o material deteriorado al interior del equipo.
- Cuando se derramen sustancias, limpie usando un paño húmedo y una solución con detergente neutro.
- Mantenga las puertas cerradas para una mejor conservación de la temperatura.
- En caso de necesitar asistencia técnica, comunicarse al distribuidor

CÓDIGO I-AGH-01	ELABORÓ Líder de Proceso	REVISÓ Coordinación Nacional SIGCMA	APROBÓ Comité Nacional SIGCMA
VERSIÓN 01	FECHA 02/04/2024	FECHA 12/06/2024	FECHA 20/06/2024