



Medidas de Bioseguridad en la Sociedad de Beneficencia de Lima
Metropolitana

DI N° 002-GPC-SBLM

Versión: 01

DIRECTIVA N° 002-GPC-SBLM

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD EN LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE LIMA METROPOLITANA

ROL	NOMBRE	CARGO	FECHA	SELLO Y FIRMA
Elaborado por:	Pedro Jonel Ripalda Ramirez	Gerente de Programas Sociales y Cooperación	20 ABR. 2017	<p>Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana</p> <p>Dr. PEDRO RIPALDA RAMIREZ Gerente de Programas Sociales y Cooperación</p>
Revisado por:	María Elvira Alvarado Chico	Gerente de Planificación y Presupuesto	25 ABR. 2017	<p>SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE LIMA METROPOLITANA</p> <p>Lic. María Elvira Alvarado Chico Gerente de Planificación y Presupuesto</p>
	Wilder Alejandro Sifuentes Quilcate	Gerente de Asesoría Legal	05 MAYO 2017	<p>SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE LIMA METROPOLITANA</p> <p>Abog. Wilder Alejandro Sifuentes Quilcate Gerente de Asesoría Legal</p>
Aprobado por:	Saúl Fernando Barrera Ayala	Gerente General	23 MAYO 2017	<p>SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE LIMA METROPOLITANA</p> <p>Mg. SAÚL FERNANDO BARRERA AYALA Gerente General</p>



CONTROL DE CAMBIOS*

N°	Items	Descripción del cambio	Versión	Fecha de vigencia
1	-	Versión Inicial del Documento	01	

Comentarios a las Versiones

Este documento normativo, en su primera versión, reemplaza la Directiva N° 009-2005-GG/SBLM denominada "Medidas de Bioseguridad", aprobado con Resolución de Gerencia General N° 148-2005-GG/SBLM.

* Contemplar sólo las 2 últimas versiones.





ÍNDICE

1. FINALIDAD.....	4
2. BASE LEGAL.....	4
3. ALCANCE	6
4. DEFINICIONES.....	6
5. SIGLAS	11
6. DISPOSICIONES GENERALES.....	11
7. DISPOSICIONES ESPECIFICAS	18
8. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS	29
9. REGISTROS	29

	Medidas de Bioseguridad en la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana	DI N° 002-GPC-SBLM
		Versión: 01

1. FINALIDAD.

- 1.1** Las normas de bioseguridad, tienen como finalidad, evitar que como resultado de las diversas actividades desarrolladas por la SBLM, en sus diferentes unidades orgánicas, tales como: actividades asistenciales, servicios de inhumación y exhumación de restos, servicios de complementación alimentaria subsidiada, se produzca algún tipo de accidente. Se trata de medidas que operativamente proporcionen protección tanto al albergado, residente, usuario, personal administrativo, asistencial, y personal de mantenimiento en general de la SBLM. Las normas de bioseguridad disminuyen pero no eliminan el riesgo, su utilización es de obligatorio cumplimiento en los establecimientos asistenciales de la SBLM.
- 1.2** Cuyo objetivo es contribuir a la construcción y desarrollo de una cultura de comportamiento adecuado dentro del quehacer Institucional, por parte de los centros que brindan servicios asistenciales a la población beneficiaria, los mismos que ayudarán a prevenir los riesgos de posibles infecciones, con el fin de proteger al albergado, usuario, personal administrativo, asistencial, de mantenimiento, y a la comunidad en general que acude a cada uno de los centros, garantizando la seguridad e higiene del trabajo, mediante la adopción de medidas adecuadas para la prevención de accidentes y enfermedades.

2. BASE LEGAL

N°	Norma Legal	Referencia aplicable
1	Ley N° 26918	Ley de Creación del Sistema Nacional para la Población en Riesgo SPR.
2	Ley N° 26842	"Ley General de Salud" Perú. 1997.
3	Ley N° 27657	Ley del Ministerio de Salud. Perú. Enero 2002.
4	Ley N° 26626	Ley sobre Lucha contra el SIDA. Perú Junio 2005.
5	Ley N° 29783	Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo Perú, 2011.
6	Ley N° 30222	Ley que modifica la ley 29783, ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
7	Ley N° 27314	Ley General de Residuos sólidos
8	Decreto Supremo N° 008-98-PROMUDEH.	Normas Reglamentarias de Sociedades de Beneficencias y Juntas de Participación social.
9	Decreto Supremo N° 013-2002-SA.	Aprueba Reglamento de la Ley del Ministerio de Salud. Perú, Noviembre 2002.



Medidas de Bioseguridad en la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana

DI N° 002-GPC-SBLM

Versión: 01

N°	Norma Legal	Referencia aplicable
10	Decreto Supremo N° 007-1998- SALUD.	Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
11	Decreto Legislativo N° 356	Establecen el Consejo Nacional de Beneficencias y Juntas de Participación Social.
12	Resolución ministerial N° 753-2004-SA/DM.	Norma Técnica de Prevención y Control de Infecciones Intra Hospitalarias
13	Resolución Ministerial N° 452-2003-SA/DM. Perú Mayo 2003.	Manual de Aislamiento Hospitalario
14	Resolución Ministerial N° 1472-2002-SA/DM	Manual de Infecciones y esterilización Hospitalaria
15	Resolución Ministerial N° 523-2007/MINSA	Guía Técnica de Evaluación Interna de Vigilancia, Prevención y Control de Infecciones Intrahospitalarias
16	Resolución Ministerial N° 217-2004/MINSA. MINSA; Lima, 2004	Norma Técnica: procedimientos para el manejo de residuos sólidos hospitalarios
17	Resolución Ministerial N° 554-2012/MINSA.	Aprueba la Norma Técnica de Salud N°096-MINSA/DIGESA V.01 "Norma Técnica de Salud de Gestión y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo- 2012.
18	Resolución Ministerial N° 624 - 2015-MINSA-AAA	Aprueba la Norma Técnica de Salud N° 118-MINSA/DIGESA-V.01, Sobre "Norma sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)".
19	Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM	"Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos"
20	Resolución Directoral N° 003-2015/DIGESA/SA.	Sobre aprobación del Acta Ficha N° 7 – "Acta de Inspección Sanitaria para la Certificación de Principios Generales de Higiene"
21	Resolución de Presidencia N° 56-2015-P/SBLM.	Aprueba el Reglamento de Organización y Funciones ROF.
22	Acuerdo de Directorio N° 061-2002	Aprobación de la Actualización de los Documentos Normativos de Gestión Institucional.



N°	Norma Legal	Referencia aplicable
23	Directiva N° 009-2005-GG/SBLM	Medidas de Bioseguridad, aprobado con Resolución de Gerencia General N° 148-2005-GG/SBLM.
24	NTS N° 103-MINSA/DGSP-V-01	“Norma Técnica de salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética”.

3. ALCANCE

Las Normas Generales de Bioseguridad son de aplicación obligatoria en todos los órganos de línea y unidades orgánicas de la SBLM, y de responsabilidad de todo el personal que labora en ella. Será imprescindible que todo aquel personal que mantenga contacto directo con la población atendida, brinde información oportuna a los usuarios, albergados, familiares y/o público en general que acuda a los Centros Asistenciales y demás establecimientos, respecto a las reglas de Bioseguridad.

4. DEFINICIONES

4.1 Bioseguridad: Es el conjunto de medidas preventivas que tienen como objetivo proteger la salud y la seguridad del personal, de los albergados (niños y ancianos), de los usuarios (Cementerios) y de la comunidad en general, frente a diferentes riesgos producidos por agentes biológicos, físicos, químicos y mecánicos; deben ser adoptadas con el fin de reducir o eliminar los riesgos para el personal, la comunidad y el medio ambiente.

Las normas de bioseguridad están destinadas a reducir el riesgo de transmisión de microorganismos de fuentes reconocidas o no reconocidas de infección en los diversos servicios de atención vinculados a incidentes por exposición a sangre, fluidos corporales, entre otros.

4.2 Medidas de Bioseguridad: Prácticas recomendadas con la finalidad de protegerse contra los microorganismos que causan enfermedades.

4.3 Áreas críticas: Son los servicios de los establecimientos asistenciales y de negocios, que por la atención que brindan constituyen servicios de alto riesgo, almacén de bienes, servicio de lavandería, área de depósito de desechos, servicio de sepultura (Inhumación y Exhumación de restos humanos).

4.4 Almacenamiento central o final: Es el lugar donde se almacenan los residuos provenientes del almacenamiento intermedio o del almacenamiento primario. En este ambiente los residuos son depositados temporalmente hasta ser transportados a otro lugar de tratamiento, reciclaje o disposición final.



- 4.5 Flora microbiana normal:** Población de microorganismos que residen en la piel y membranas mucosas de personas sanas.
- 4.6 Principio de universalidad:** Asumir que toda persona está infectada, que sus fluidos y todos los objetos que se han empleado en su atención son potencialmente infectantes. Todos los usuarios y sus fluidos corporales, deben ser considerados como potencialmente infectados, por lo cual se deberán tomar las precauciones necesarias para prevenir que ocurra transmisión de microorganismos y de esta forma, infecciones intrahospitalarias.
- 4.7 Contaminación:** Presencia de un agente infeccioso en la superficie del cuerpo, ropa, alimentos y artículos inanimados, puede ser de origen o contaminación cruzada.
- 4.8 Desinfección:** Es la destrucción, por medio de la aplicación directa de medios físicos o químicos, de agentes infecciosos que se encuentran fuera del organismo, excepto esporas.
- 4.9 Limpieza:** Es la eliminación, mediante fregado y lavado con agua y detergente de agentes infecciosos, y sustancias orgánicas de superficies, en las cuales éstos pueden encontrar condiciones favorables para sobrevivir y multiplicarse.
- 4.10 Residuos:** Son todos aquellos desechos producidos en los servicios durante el proceso de atención directa o indirecta al usuario.
- 4.11 Fuente de generación:** Es la unidad o servicio de cada establecimiento de la SBLM, que en razón de sus actividades generan residuos sólidos, líquidos y gaseosos.
- 4.12 Esterilización:** Es la eliminación o destrucción de todas las formas de vida microbiana, incluyendo las esporas y se realiza por medio de procesos físicos o químicos.
- 4.13 Barrera protectora:** Medio físico, mecánico o químico de probada eficacia que se coloca entre personas o entre personas y objetos a fin de evitar la transmisión o propagación de enfermedades infecciosas en el centro de trabajo.
- 4.14 Descontaminación:** Tratamiento del material altamente contaminado previo a su limpieza o ulterior desinfección y/o esterilización.
- 4.15 Desinfección de alto nivel:** Eliminación mediante empleo de agentes químicos de la mayoría de microorganismos que causan enfermedad, con la excepción de aquellos con alto grado de resistencia a los mismos (formadores de esporas).
- 4.16 Desinfestación:** Eliminación de artrópodos y roedores.
- 4.17 Clasificación y escala de riesgos para servicios y personal:** Los servicios serán clasificados de acuerdo a los siguientes niveles de riesgo:



- a. Tópico de Emergencia.
- b. Servicio de Nutrición.
- c. Servicio de Inhumación, Exhumación de Restos Humanos y otros de los Cementerios.
- d. Áreas de Archivo de documentos y papelería.(actual y antigua)
- e. Servicios de Lavandería.
- f. Unidad de Almacén de Bienes diversos.
- g. Ambiente de almacenamiento central o final de ropa usada y sucia.
- h. Servicio Social
- i. Servicio de Psicología
- j. Servicios de Terapia Física y Rehabilitación.
- k. Atención Administrativa en general

El Riesgo; al que está expuesto el personal de los establecimientos de la SBLM, se clasifica de la siguiente manera:

1) Riesgo Mayor :

- Personal que realiza labores asistenciales Servicio Médico, enfermería, lavandería, limpieza, Nutrición, toma de inventario físico de bienes y almacén, almacén.
- Que tiene contacto con el usuario y fluidos de cavidades.
- Con tiene contacto con restos humanos al exhumar e inhumar y otros.
- Con pacientes en estadía agudo y avanzado de enfermedad.
- Que realiza procedimientos invasivos.
- Que trata pacientes psiquiátricos.
- Que utiliza instrumentos punzocortantes

2) Riesgo Moderado

- Personal que realiza labores asistenciales, con exposición a fluidos de baja infecciosidad.
- Que tienen contacto con los insumos y materiales que usan al inhumar y exhumar los restos humanos.
- Que tiene contactos con pacientes asintomáticos.
- Que realiza procedimientos invasivos sin acceso vascular.
- Que atiende pacientes inconscientes.
- Que labora en áreas de mediano riesgo.

3) Riesgo Menor

- Personal que realiza labores administrativas y personal asistencial.
- Que realiza procedimientos no invasivos.
- Que está en contacto con pacientes conscientes.
- Que labora en áreas de bajo riesgo.

	Medidas de Bioseguridad en la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana	DI N° 002-GPC-SBLM
		Versión: 01

Factores que Favorecen el Accidente de Trabajo

a. Condiciones inseguras; Cualquier condición del centro laboral que contribuye a un accidente.

- Infraestructura inadecuada.
- Falta de Orden y Limpieza.
- Instalaciones eléctricas y otras inadecuadas.
- Riesgos de incendios.
- Equipos, bienes y material en mal estado.

b. Actos inseguros

Realizar procedimientos en forma inadecuada (Ejemplo: reencapuchar agujas, desechar jeringas en los tachos, pañales desechables en tachos, alimentos en mal estado y desechable en tachos, manipular sin protección los restos humanos, etc.)

- Falta de información y capacitación.
- Inadecuado uso de equipos protección individual.
- Distracción en el trabajo.
- Falta de experiencia.

Cadena de Transmisión; Intervienen en ella los siguientes elementos para que se genere una infección:

- Los agentes causantes de infecciones son bacterias, hongos y parásitos.
- La capacidad de los organismos para producir enfermedades se denomina: Patogenidad, que tiene dos componentes: Virulencia e Invasividad.

4.18 Fuente: Comprende a los mismos albergados, usuarios, el personal y la misma fuente. Las fuentes potenciales son objetos inanimados que hayan sido contaminados, incluyendo equipo y medicamento.

4.19 Mecanismo de Transmisión: Incluye las diferentes rutas principales mediante las cuales pueden transmitirse los microorganismos desde la fuente al huésped. Contacto aéreo, gotas, vehículos.

4.20 Hospedero: Es el último eslabón de la cadena de infección, este puede ser del ser humano y/o de animal. La puerta de entrada del agente infeccioso al hospedero puede ser la piel, las mucosas, el tracto respiratorio, el tracto urinario y el aparato gastrointestinal. Los mecanismos de defensa del hospedero son específicos e inespecíficos. Los específicos incluyen la inmunidad natural y la artificial. Los inespecíficos incluyen, la piel, las secreciones, la inflamación, la edad, el sexo, los factores genéticos, la nutrición y los factores de comportamiento.

	Medidas de Bioseguridad en la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana	DI N° 002-GPC-SBLM
		Versión: 01

4.21 Transferencia de Infecciones:

- a. Contacto (tocar).
Las manos contaminadas con fluidos corporales infectados, secreciones o excreciones del albergado, manipuleo de restos humanos, o con los artículos contaminados que entran en contacto con lesiones cutáneas o las membranas mucosas del personal o usuario.
- b. Ruta Feco-Oral (al beber o comer).
Las manos, la comida o el agua han sido contaminadas con flora fecal u otro material o sustancia infectante y luego ingerida.
- c. Aerotransportados.
Son aquellos microorganismos transmitidos a través del fluido sanguíneo, a través de transfusiones sanguíneas, cortaduras o lesiones causadas por objetos afilados con exposición a sangre de personas infectadas.
- d. Epidemiología.
Se muestra la ruta de infección y el riesgo relativo de cada infección para una persona saludable. El riesgo puede ser más elevado en una situación epidémica o para el personal en peligro. Para alguna de las infecciones, aunque el riesgo de transmisión es bajo, la severidad y la mortalidad puede ser alta, como por ejemplo: Cólera, difteria, meningitis gonocócica, virus de la Hepatitis B y Virus, etc.

4.22 Definiciones operativas:

- 4.22.1 **Alimento:** toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluye las bebidas o cualesquiera otras sustancias, que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de alimentos.
- 4.22.2 **Alerta Sanitaria:** situación en la cual la autoridad sanitaria competente declara que un alimento es de riesgo para el consumo humano y que implica la toma de decisiones sobre las medidas correctivas y preventivas a ser aplicadas para evitar la ocurrencia de una enfermedad transmitida por alimentos (eta) y/o daño para la salud del consumidor.
- 4.22.3 **Brotos:** episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos, incluida el agua, del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o el agua como vehículo del agente causal de la misma.
- 4.22.4 **Inocuidad de los alimentos:** la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se elaboren o se consuman de acuerdo al uso que se destinan.

	Medidas de Bioseguridad en la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana	DI N° 002-GPC-SBLM
		Versión: 01

- 4.22.5 Mezcla fortificada:** alimento cocido, de reconstitución instantánea a base de proteínas de origen vegetal, que contiene un mínimo de 20% de proteínas de origen animal en el producto final.
- 4.22.6 Manipulador:** es toda persona que ejerza cualquier actividad, operación o tratamiento que se aplique a los alimentos desde su producción hasta su consumo, y que pueda influir en su calidad y estado sanitario.
- 4.22.7 Ración:** menú completo, adecuado en calidad y cantidad, que se brinda al comensal en cada turno de alimentación.
- 4.22.8 Comensal:** toda persona que recibe una ración alimentaria en el servicio de alimentación.
- 4.22.9 Alimento Perecibles:** se denomina así a los alimentos de fácil descomposición y que deben mantenerse en refrigeración.
- 4.22.10 Pasteurización:** es un tratamiento térmico que se aplica a la leche y otros alimentos, a fin de destruir todos los gérmenes patógenos y reducir al mínimo los gérmenes no patógenos.

5. SIGLAS

- SBLM : Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana.
GPP : Gerencia de Planificación y Presupuesto.
GAF : Gerencia de Administración y Finanzas.
GAL : Gerencia de Asesoría Legal

6. DISPOSICIONES GENERALES

6.1 MEDIDAS ESTÁNDARES.

Es el conjunto de medidas preventivas destinadas a proteger la salud y la seguridad del personal de la Sociedad de Beneficencia de Lima, trabajadores en general, visitantes y público usuario ante la exposición a riesgos procedentes de agentes biológicos y contacto (sangre, fluidos corporales y secreciones, ambiente de almacenamiento central o final de ropa usada y sucia, almacén de nutrición, desechables, archivos documentarios antiguos, inhumación y exhumación de restos humanos, etc.) físicos y químicos.

6.1.1 Objetivo general.

Prevenir las infecciones asociadas a la atención saludable, que se transmiten a través de la vía mano portada.

6.1.2 Objetivos específicos.

Eliminar la flora microbiana transitoria de la piel y disminuir la flora microbiana normal. La higiene de manos se puede realizar a través de dos procedimientos: lavado de manos e higiene en secado de manos.



6.2 BARRERAS DE PROTECCIÓN

Las barreras físicas, mecánicas o químicas permiten evitar o disminuir el riesgo de contacto con personas, restos humanos, fluido de materiales potencialmente infectados. Implica el uso de guantes, mascarilla, lentes, mandiles, botas de jebes antideslizantes, gorros. Dentro de las Precauciones Universales están considerados el Lavado de Manos y todas las Barreras de Protección, las cuales se describen a continuación:

6.2.1 Lavado de Manos

Es la medida más importante y debe ser ejecutada de inmediato, antes y después del contacto entre usuarios y al efectuar labores asistenciales y/o actividad en los cementerios, para evitar la propagación de agentes patógenos (nocivos).

- a) Propósito: El lavado de manos elimina la mayor parte de los contaminantes patógenos y la higiene con agua y jabón es suficiente en la mayoría de los casos.
- b) Dirigido: A Profesionales Asistenciales, Administrativos y personal en general de los establecimientos de la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana.
- c) Tipos: El tipo de lavado de manos depende de la calidad de contacto que se tendrá con el albergado, usuario, o restos humanos, de esta forma es posible definir dos tipos de lavado de manos:
 - ✓ Social: Es el lavado de manos como parte de la higiene personal, de práctica común, independiente del contacto con usuarios y albergados.
 - ✓ Clínico: Lavado de manos que se realiza antes y después de la atención de cada albergado o usuario.
- d) Consideraciones Generales en el Lavado de Manos: Se debe contar con la implementación mínima necesaria para garantizar el correcto y eficaz lavado de manos, lo que incluye:
 - Lavamanos.
 - Dispensador de jabón.
 - Jabón líquido (tipo según procedimiento que realice).
 - Toalla desechable (papel toalla).
 - El personal debe usar las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
 - Antes del lavado, se debe retirar las joyas y otros de las manos.
 - El uso de guantes no reemplaza el lavado de manos.
 - Las áreas de las manos donde se encuentran el mayor número de microorganismos son entre los dedos y bajo las uñas.
 - En caso de lesiones cutáneas y dermatitis el lavado de manos no cumplirá su objetivo, por lo tanto el personal debe abstenerse de la atención directa de pacientes hasta el restablecimiento de la piel.



- El lavado de manos clínico es el más frecuente en la práctica de los procedimientos de aislamiento.
- Está prohibido el uso de uñas artificiales en trabajadores.
- No se recomienda el uso de cepillo para el lavado de manos y antebrazos, su uso se debe limitar a la limpieza de uñas las que pueden ser limpiadas con espátulas fabricadas para dicho fin.
- Si se utiliza cepillo para limpieza de uñas, debe ser descartable, estéril y no ser reutilizado. Prefiera cepillos no impregnados en antisépticos.
- No combinar (de rutina) secuencialmente el lavado de manos con jabón antiséptico y las fricciones con producto de base alcohólica.

e) Jabón indicado:

- Centro Quirúrgico: Clorhexidina al 4 %.
- Servicios Asistenciales: Clorhexidina al 2%-Triclosan al 0.3- 2%.
- Áreas críticas: Clorhexidina al 2 %.
- Otros Servicios (Atencilavandería, mantenimiento): Triclosan al 0.3- 2%.

6.2.2 Guantes

Es una barrera de protección para la prevención de infecciones cruzadas, cuyo Objetivo es prevenir la transferencia de microorganismos desde las manos al trabajador y usuario. Se consideran dos tipos:

- a) Limpios (no estériles): pueden ser de látex o vinilo.
- b) Estériles (libres de microorganismos, incluir esporas): material de látex

Se deben cambiar de guantes en las siguientes circunstancias:

- ✓ Cuando en un mismo paciente se pasa de un procedimiento en una zona contaminada a otra no contaminada.
- ✓ Si se ha afectado la integridad del guante durante la realización del procedimiento.

6.2.2.1 Lineamientos Generales del uso de guantes:

- a) Sirve para disminuir la transmisión de gérmenes del albergado a las manos del trabajador, así como al momento de sus labores y manipuleo de materiales varios en los cementerios.
- b) El uso de guantes no es sustituto del lavado de manos.
- c) El uso de guantes es imprescindible para todo procedimiento que implique contacto con el usuario y otros.
- d) Una vez colocado los guantes no tocar superficies ni áreas corporales que no estén libres de contaminación: los guantes deben cambiarse para cada atención al usuario.
- e) Asimismo, es importante el uso de guantes con la talla adecuada; ya que cuando son estrechos o grandes favorecen la ruptura y ocasionan accidentes laborales.



- f) Utilizar guantes limpios de procedimientos, tanto en la atención del usuario como al manipular cualquier elemento que se haya utilizado.
- g) Lavado de manos con jabón antiséptico después del retiro de guantes

6.2.2.2 Procedimiento:

- ✓ Colocación de guantes estériles:
 - a) Lavarse las manos según norma.
 - b) Los guantes estériles deben ser presentados con el borde proximal evertido.
 - c) Tomar el primer guante por su cara interna, es decir la que está en contacto directo con la piel de las manos del operador.
 - d) Colocar el primer guante.
 - e) Tomar el segundo guante con la mano enguantada por el dobles de su cara externa.
 - f) Colocar el segundo guante.
 - g) Acomodar el primer guante con la segunda mano, sin tocar la cara interna del guante.
 - h) Realizar el procedimiento programado.
- ✓ Retiro de guantes:
 - a) Para retirar el primer guante, tomarlo del borde proximal, dar vuelta completamente y desechar.
 - b) Para retirar el segundo guante, tomarlo por la cara interna, dar vuelta completamente y desechar.
 - c) Lavarse las manos según norma.
 - d) Los guantes deben ser desechados en los contenedores destinados para este tipo de material contaminado.

6.2.3 Uso de Mascarillas

Es un elemento importante para prevenir la transmisión de microorganismos que se propagan a través de las secreciones orales, de las gotitas de flush (ó gotitas de fluggé) en el momento de manipulación de usuarios, u otros materiales cuya puerta de entrada y salida puede ser el aparato respiratorio. El objetivo es Prevenir la propagación de los microorganismos desde las vías respiratorias del personal a los usuarios y viceversa.

6.2.3.1 Lineamientos Generales

- a) Las mascarillas actúan como filtros y se llevan para disminuir el peligro de transmitir microorganismos patógenos.
- b) En las emergencias se lleva la mascarilla para proteger al paciente de la infección por las gotitas de secreción nasal, oral y otros.



- c) Cuando los usuarios están siendo cuidados en servicios o unidades de aislamiento o emergencia, las mascarillas se llevan para proteger al personal de las enfermedades potencialmente infecciosas.
- d) Cuando los trabajadores estén realizando exhumación e inhumación de restos humanos y otro tipo de servicio de atención al público usuario en los cementerios, usar mascarillas con filtro.

6.2.3.2 Tipos de mascarillas:

- a) Respirador de partículas biológicas.
- b) Mascarillas simples para polvo.
- c) Mascarillas quirúrgicas.
- d) Respiradores para polvo industrial.

6.2.3.3 Utilización de mascarillas:

- a) Deben colocarse cubriendo la nariz y la boca.
- b) Mantener colocada la mascarilla dentro del área de trabajo y mientras se realiza la actividad.
- c) Evitar la manipulación de la mascarilla una vez colocada.
- d) En áreas de bajo riesgo utilizar en procedimientos invasivos que impliquen riesgo de salpicaduras (punción arterial, aspiraciones, intubación, etc.)

6.2.3.4 Deben desecharse:

- a) Cuando se humedecen.
- b) Después de finalizar procedimientos de trabajo.
- c) Después de abandonar áreas contaminadas.
- d) Desatar cintas para retirar y descartar sin manipular mascarilla.

6.2.4 Lentes Protectores

Son anteojos especiales o caretas con pantalla, que son usados para evitar salpicaduras de fluidos corporales y/o otras sustancias producidas durante la atención, y evitando así el alcance de las mismas en los ojos del personal.

Se debe usar lentes protectores si existe riesgo de contacto hacia los ojos con fluidos corporales o sustancias tóxicas. Su finalidad será proteger los ojos ante la presencia de productos irritantes y/o salpicaduras de otras sustancias producidas durante la atención.

6.2.4.1 Lineamientos Generales.

- a) Antes de colocarse los lentes tener las manos limpias.
- b) Colocarse los lentes antes de calzarse los guantes.
- c) Cerciorarse que los lentes estén en buenas condiciones y que sean adaptables.
- d) Proceder a su desinfección después de usarlos.
- e) Usar siempre que haya riesgo de salpicaduras de fluidos corporales, infectocontagiosas y manipulación de sustancias químicas.



- f) Al realizar lavado de material y Forma de protección de los ojos adaptable al rostro, debe cubrir completamente el área periocular.
- g) Retirar si se salpica de cualquier fluido corporal contaminante.
- h) Retirar inmediatamente después de cada procedimiento.
- i) Retirar cuando se detecte algún defecto del lente

6.2.5 Batas

Indicados en todo procedimiento donde haya exposición a líquidos de precaución universal: drenaje de abscesos, atención de heridas, punción de cavidades entre otros. El objetivo es proteger al personal y reducir el riesgo de exposición a secreciones y material contaminado e infectocontagioso.

Tipo	Actividad
Mandil común y/o descartable	- Atención directa al residente o usuario. - Procedimientos comunes: curación. - Actividades de laboratorio. - Limpieza de material, equipos e instrumental sucio y/o contaminado
Mandil limpio	Higiene comodidad del usuario, curación de heridas, actividad de laboratorio, limpieza y otras de unidad del paciente.
Mandilón estéril	Higiene y comunidad del usuario, curación de la intervención

Deberán cambiarse de inmediato cuando haya contaminación visible con fluidos corporales durante el procedimiento y una vez concluida.

6.2.6 Gorros

Es un protector que proporciona una barrera efectiva contra gotículas de saliva, aerosoles y sangre que pueden ser lanzadas de la boca del usuario para el cabello del personal y a su vez las micro partículas se desprenden del cabello del trabajador hacia el paciente o material estéril, asimismo en la atención del usuario en riesgo, en la manipulación de alimentos y en la limpieza y manipulación de materiales de desecho, en sus labores de inhumación y exhumación de restos humanos. Su Objetivo es; evitar contaminación cruzada usuario-personal y personal-usuario.

6.2.6.1 Lineamientos Generales

- a) Colocarse el gorro antes del contacto con material estéril y al realizar cualquier procedimiento invasivo (manejo de material esterilizado).
- b) Cerciorarse que el gorro este en buenas condiciones y sea desechable.
- c) Sujete el cabello completamente por arriba del cuello.
- d) Colocar el gorro cubriendo todo el cabello y orejas.



- e) No portar joyas.
- f) No se debe tocar con las manos sucias o enguantadas.
- g) No rascarse la cabeza una vez colocado el gorro.
- h) Sujetar el cabello completamente.
- i) Colocar el gorro cubriendo por completo el cabello y orejas (de adelante hacia atrás).
- j) Amarrar y desatar las cintas si las tiene.
- k) Introducir las manos debajo del gorro y retirarlo de adelante hacia atrás.

6.2.7 Botas de Jefe Antideslizantes

Es una Funda impermeable del calzado para protección del personal y medio ambiente ante salpicaduras y derrame de fluidos contaminantes. Usar bota de jebe antideslizantes como medidas de protección en procedimientos que requieran contacto con agua fría o caliente y en zonas de alto riesgo de caídas y otros.

Su objetivo es evitar la transferencia de microorganismos alojados en áreas limpias donde se realizan procedimientos invasivos y la contaminación del calzado del personal con fluidos contaminantes.

6.2.7.1 Lineamientos Generales

- a) Lavarse las manos al ponerse o retirar las zapateras.
- b) Se usaran exclusivamente en el área gris y blanca.
- c) Depositarlos en recipientes destinados para ello.

6.2.7.2 No se debe hacer

- a) Circular con las zapateras puestas fuera de áreas estériles.
- b) Tocarse las zapateras una vez colocadas.
- c) Depositarlas fuera del contenedor una vez hayan sido usadas.
- d) Circular con zapateras húmedas o mojadas.

6.2.7.3 Cuando hacer cambio

- a) Siempre que este perforadas.
- b) Cuando están en uso y se contaminan con algún fluido corporal.
- c) Si al colocárselas se contaminan.
- d) Antes de abandonar el área de trabajo.
- e) Después de cada procedimiento.

6.2.8 Manejo de Instrumentos Punzo Cortantes

Prevenir infecciones por cortes y pinchazos accidentales con objetos contaminados con sangre y/o fluidos corporales potencialmente infectados.

- a) Se deben eliminar los agentes infecciosos mediante procedimientos de desinfección o esterilización, del material médico-quirúrgico o reutilización del mismo.
- b) Luego de usar el material no descartable (tijeras, agujas de punción o biopsia, pinzas, etc.) sumergir en solución con detergente, lavado, desinfección o



esterilización por calor seco o húmedo.

c) No se debe colocar material no descartable en hipoclorito de sodio (lejía).

7. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

7.1 BIOSEGURIDAD EN EL SERVICIO DE LAVANDERÍA.

El Servicio de Lavandería tiene como función procesar la ropa sucia y contaminada convirtiéndola en ropa limpia que ayude al confort y cuidado del albergado.

7.1.1 Protección de Personal

Para el lavandero y personal que manipula ropa sucia y contaminada:

- a) Todo el personal que labora en el servicio de lavandería deberá usar barreras de protección: uniforme, mascarillas, guantes, etc.
- b) El personal de lavandería debe consumir sus alimentos en un lugar designado para tal fin. Nunca consumir los alimentos en el área de trabajo, para evitar posibles contaminaciones.
- c) La indumentaria utilizada debe ser procesada una vez terminada la labor como elemento contaminado. Las botas deben ser lavadas con detergente y cepillo, luego ser desinfectado con hipoclorito al 1% y colocarlos en lugar seco y ventilado.
- d) El personal no debe fumar en el servicio

7.1.2 Clasificación de la ropa

- a) **Sucia:** ropa utilizada que se encuentra libre de secreciones orgánicas.
- b) **Contaminada:** ropa utilizada por el personal asistencial o por el paciente que se encuentra húmeda y/o con secreciones biológicas (vómitos, orina, materia fecal, sudor, sangre, expectoración, líquidos de drenaje, etc.).

7.1.3 Pasos del proceso: Recolección y transporte

Toda la ropa debe ser colocada en bolsas plásticas de color, rotulando tipo y cantidad de ropa, fecha, nombre, y firma de quien entrega y recibe. Colocar estas bolsas en: Carritos de acero inoxidable o plástico de cierre hermético y de uso exclusivo para este fin, los cuales deben ser lavados y desinfectados después de su uso.

7.1.4 Control de entrega y recepción:

El control de entrega lo efectuará el personal de lavandería. Ambos portarán un cuaderno que será firmado en común acuerdo. Sistema alternativo: lavandería, colocará en los distintos servicios, roperías periféricas con pequeños depósitos que permitan el intercambio más fluido y efectivo entre los servicios y lavandería.

7.1.5 Proceso del Lavado:

Nunca mezclar detergentes con hipoclorito de sodio por toxicidad e inactivación.



a) **Ropa sucia:** el desmugre se realiza con abundante agua fría durante no menos de 10 minutos.

- Prelavado: se realiza con agua tibia: 30-32 ° C y jabón 400 g por 75 Kg. de ropa sucia, durante no menos de 10 minutos.
- Lavado: se realiza con jabón 400 gr. y agua caliente 60° C durante no menos de 15 minutos.
- Enjuague con agua tibia hasta eliminar todos los restos de jabón.
- Blanqueo: se efectuará con hipoclorito de sodio al 1%.
- Centrifugado, secado y planchado.

b) **Ropa contaminada:**

- El desmugre con agua fría hasta eliminar el mayor porcentaje de secreción biológica.
- Pre lavado con jabón anicónico o no iónico de pH neutro, 500 gr. aproximadamente por cada 75 Kg. de ropa y con agua a 30-32° C durante no menos de 20 minutos.
- Lavado y desmanchado: igual que el pre lavado, agua 70° C durante no menos de 30 minutos.
- Enjuagar con agua tibia hasta eliminar restos de jabón. Efectuar un segundo enjuague con hipoclorito de sodio al 1% (hipoclorito de sodio con cloro activo a 80 gr. por litro: 1 Litro de hipoclorito de sodio más agua hasta completar 10 litros durante 15 minutos (efectuar un tercer enjuague que es el final con agua fría).
- Centrifugado, secado y planchado.

7.1.6 Almacenamiento:

- a) La ropa limpia no debe apoyarse contra el uniforme.
- b) La ropa debe almacenarse seca, ya que húmeda favorece el desarrollo microbiano.
- c) Almacenar en armarios cerrados, secos y protegidos de polvo, humedad e insectos.
- d) Para manipular la ropa limpia el personal debe estar vestido adecuadamente y lavarse las manos previo y posterior al manipuleo.

7.1.7 Traslado

Los carritos para el traslado de la ropa limpia no deben ser los mismos que los que se utilizan para la recolección de la ropa sucia y contaminada.

7.1.8 Recomendaciones

- a) Colocar la ropa en bolsas de polietileno transparente y etiquetar con la fecha de lavado.
- b) La ropa limpia debe ser utilizada dentro de los 15 días de lavado y pasada esa fecha lavar nuevamente.
- c) Los cubrecamas y frazadas deben ser lavadas luego del alta del paciente.
- d) Está prohibido que los pacientes, visitas y personal se sienten en camas ocupadas o vacías o se coloquen objetos sobre el paciente.



- e) Tener suma precaución con la manipulación de la ropa de los pacientes y los cubrecamas, ya que se podrían encontrar elementos punzocortantes que pueden ocasionar accidentes.
- f) El uniforme de trabajo tanto del personal de lavandería como el de ropería y todos los empleados del sector debe encontrarse limpio y en condiciones de uso.
- g) El cumplimiento de las medidas de bioseguridad en el servicio de lavandería es responsabilidad de todos los trabajadores que laboran en este servicio.

7.2 BIOSEGURIDAD EN EL SERVICIO DE NUTRICIÓN.

Un buen programa de atención a la bioseguridad alimentaria, intenta reducir la incidencia de la enfermedad producida por los alimentos y proporcionar un suministro de alimentos más seguro, apoyándose en la investigación, la educación, y las actividades de los servicios responsables de atender la nutrición.

La aplicación de las normas de Bioseguridad en los servicios de nutrición reducirá significativamente el riesgo de intoxicaciones tanto para el personal asistencial como para los albergados y/o usuarios, protegiéndolos de contaminaciones, contribuyendo así a mejorar la calidad del servicio.

Todo el personal de cocina y comedor debe recibir capacitaciones de Buenas Prácticas de Manipulación. Se deben realizar periódicamente controles bromatológicos (alimentos) y microbiológicos (microbios, bacterias.), mediante las tomas de muestra de alimentos elaborados, materia prima y agua corriente.

7.2.1 Riesgo epidemiológico en alimentos

Es la calificación que se le da a los alimentos según sea su mayor o menor predisposición a provocar una Enfermedad de Transmisión Alimentaria. Está basada principalmente en la composición de los mismos y la forma de preparación.

7.2.2 Aplicación de acción de lavado de manos.

A. Materiales

- ✓ Agua tibia o agua corriente, con cloro residual mínimo 0.5 mg/L.
- ✓ Dispensador de jabón líquido desinfectante.
- ✓ Esponjas con cerdas plásticas incorporadas, descartables.
- ✓ Papel toalla descartable.

B. Método

- ✓ Mojar la piel de manos, dedos, uñas y muñecas con agua tibia.
- ✓ Tomar jabón líquido hasta lograr espuma, cepillándose las uñas.
- ✓ Enjuagar con abundante agua.
- ✓ Secar con papel toalla y previo al descarte cerrar con la misma toalla la llave.

C. Frecuencia

- ✓ Al ingresar a su lugar de trabajo y al retirarse.
- ✓ Después de tocar las bolsas de residuos.
- ✓ Después de usar los servicios higiénicos.



- ✓ Después de usar pañuelos o de tocar objetos personales o de pacientes.
- ✓ Al iniciar cualquier tarea.
- ✓ Después de manipular verduras.
- ✓ El personal que sirve los alimentos deberá lavarse las manos.
- ✓ Antes y después de servir cada comida, desayuno, colación, almuerzo, merienda, cena y refrigerio.
- ✓ Luego de estar en contacto con utensilios que usa el paciente.
- ✓ Después de limpiar las mesas de comer.
- ✓ El personal debe ducharse al iniciar sus labores, si las instalaciones lo permiten

D. Ambientes de Nutrición

- ✓ Todos los ambientes deben estar adecuadamente ventilados e iluminados.
- ✓ El espacio de las mesas de trabajo donde se manipulan los alimentos se ubicará en un lugar cerca al lavadero en caso de cocina central; para repostería pegado a la pared o según necesidad; para comedor según el área del mismo; Para fórmulas lácteas pegado a la pared o al medio según necesidad.
- ✓ Las mesas de trabajo deben confeccionarse de material sólido con superficie lisa.
- ✓ impermeable, anticorrosiva, de fácil limpieza (láminas de acero)
- ✓ Se pondrá en la mesa de trabajo solo equipo y material de trabajo.
- ✓ Paredes y pisos deben ser de material liso para facilitar la limpieza con desinfectante (con mayólica) o pintados con pintura lavable y debe ser de color claro hasta una altura de por lo menos 2-3 mts.
- ✓ Las despensas y cámaras frigoríficas dispondrán de una adecuada ventilación incluyendo las propias cocinas y reposterías donde deberá existir aire acondicionado con un caudal de 20 a 30 renovaciones de aire local por hora.
- ✓ Las cocinas tendrán campanas extractoras conectadas a un ducto de ventilación exclusivo para ello, donde se instalaran filtros para grasa que se limpiara periódicamente o contar con un sistema de ventilación por inducción (un estrecho flujo de aire a nivel del techo).
- ✓ Las instalaciones dispondrán de suministro de agua caliente y fría para la preparación de alimentos y/o fórmulas lácteas y para los diferentes procesos de limpieza.
- ✓ Las instalaciones y los utensilios se mantendrán limpios, cada día se fregarán los pisos, las cazuelas, cacerolas y demás utensilios para cocina y/o repostería y Fórmulas lácteas; se lavarán con un detergente de garantía, se aclarará con abundante agua y secará con paños.
- ✓ Menaje sé guardará en armario cerrados o sé cubrirán con un lienzo limpio.
- ✓ Los hornos los fregaderos y los carros de servicio se limpiarán a diario.
- ✓ Las mesas para cortar y preparar alimentos sé mantendrán permanentemente limpios; los utensilios y equipos de cocina y de otras



estancias utilizadas para la preparación de alimentos se limpiaran cada vez que se utilice.

- ✓ Las partes móviles de las máquinas para preparar alimentos (licuadoras prensa papas, exprimidores cortadores, etc.) que estén en contacto con estas se desmontarán para lavarlas sumergiéndolas en una solución desinfectante luego se aclararán, secarán y guardarán. De la misma forma se procederá con los cuchillos.
- ✓ Por el sistema de desagüe solo se debe eliminar residuos líquidos no sólidos.
- ✓ La basura se pondrá en un contenedor provisto de una tapa hermética y se vaciará cada día para limpiarlos y desinfectarlos.
- ✓ Se debe evitar la presencia de insectos rastreros o roedores realizando fumigaciones periódicas y/o aplicación de gel.
- ✓ Se considera área de tránsito libre: los servicios higiénicos y áreas administrativas. No estará permitido circular por zonas restringidas como cocina, mesas de trabajo-repostería-fórmulas lácteas, al personal que no pertenezca al área.
- ✓ Se deben colocar extintores en cada servicio.
- ✓ En el comedor dispondrán de una buena ventilación; las mesas deben ser construidas con material lavable, se limpiarán después de terminar cada comensal y al final del servicio se lavarán con un detergente apropiado.

E. Acciones de Bioseguridad para el personal.

Todo personal del servicio debe ser sometido a examen médico completo para despistaje de enfermedades infectocontagiosas (TBC, y otros) que deberán ser incluidos en su Expediente Social al momento de su inclusión en la Institución.

F. Condiciones seguras en la vestimenta.

Todos los trabajadores utilizarán ropas de trabajo o mandiles integrales de color blanco o de colores claros de material no inflamable que deberán mantenerse limpios.

- ✓ La utilización de gorros será obligatoria debiendo tapar todo el cabello.
- ✓ Los guantes sanitarios utilizados para picar carne y para el rebanado y/o preparación de lácteos se limpiará y desinfectará con productos antisépticos, luego se secarán y guardarán.
- ✓ Los operarios deberán mantener sus manos permanentemente limpias, y se lavarán después de ir al servicio higiénico.
- ✓ Se evitará el ingreso de personas ajenas al servicio así como la circulación de personas durante la preparación-servido-distribución de alimentos y/o fórmulas lácteas.
- ✓ El delantal que se usa para el trabajo debe ser quitado para ir a los servicios higiénicos.
- ✓ El personal debe usar toallas de mano durante el proceso de trabajo que deberá ser lavados en forma diaria.



- ✓ El personal que trabaja con alimentos no debe realizar el trabajo con joyas ni brazaletes para evitar contaminación. Debe tener uñas cortas.
- ✓ Los zapatos que se deben usar para el trabajo serán completamente cerrados para protegerlos de la humedad y los derrames.
- ✓ Los uniformes en su totalidad deben ser lavados al terminar la labor diaria y serán de uso estrictamente personal. La ropa debe ser guardada en un lugar seco y aireado.

G. Control de la salud del personal

- ✓ El personal debe informar en forma inmediata cuando sufra enfermedades como por ejemplo: enfermedades gastro intestinales, gripe, resfríos, tos, faringitis, heridas o llagas en las manos.
- ✓ Personal que haya presentado diarrea, para reincorporarse a su trabajo debe tener por lo menos 2 cultivos de material fecal de patógenos intestinales negativos, separado por 48 horas.
- ✓ Para los cocineros se requerirá análisis de material fecal para descartar salmonella.

H. Flujo de actividades:

a) Recepción de materias primas

- ✓ Para la recepción de las materias primas es necesario revisar que se encuentren en buenas condiciones, limpias y sin materia extraña. Los empaques en los que vienen contenidas deben estar sin roturas y los productos deben estar dentro de la fecha de caducidad o fecha de consumo indicada.
- ✓ Si se trata de productos que requieren refrigeración o congelación (carne, productos lácteos, etc.) se debe verificar que la temperatura sea la adecuada (7°C o menos para refrigerados y -18°C o menos para congelados).
- ✓ Las materias primas deben revisarse para decidir su aceptación o rechazo, entre las características a considerar están su color, olor, sabor, textura, apariencia. Así mismo, debe verificarse la ausencia de evidencias de contacto con fauna nociva: agujeros, rasgaduras, mordeduras, presencia de excretas, así como de insectos y partes de éstos.

b) Almacenamiento

- ✓ Los productos almacenados deben encontrarse debidamente protegidos contra contaminación o deterioro, para lo cual deben ser colocados en recipientes de material sanitario, cubiertos, identificados y de ser el caso, mantenidos en refrigeración o congelación, revisando periódicamente las temperaturas.
- ✓ No se deben almacenar productos en huacales, cajas de madera, recipientes de mimbre o costales.



- ✓ Los alimentos cocidos deben separarse de los crudos, colocando éstos últimos en los compartimentos inferiores de los refrigeradores.
- ✓ Los productos deben colocarse sobre tarimas de 15 cm de altura, evitando el contacto directo con pisos, paredes y techos.
- ✓ Los productos secos deben conservarse en un área cerrada, seca, ventilada y limpia.
- ✓ Es importante que se aplique un control de primeras entradas – primeras salidas, para evitar rezago de productos. Cualquier producto rechazado debe ser marcado, separado del resto de los alimentos y eliminado lo antes posible.
- ✓ Los detergentes, desinfectantes y los productos para control de plagas deben almacenarse en lugares específicos, separados de las áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos.

c) Manipulación de alimentos

- ✓ Los alimentos de origen vegetal deben estar libres de mohos y lavarse con agua.
- ✓ Durante su preparación, los alimentos que requieren refrigeración o congelación, deben exponerse el menor tiempo posible a la temperatura ambiente.
- ✓ La descongelación de alimentos debe realizarse en refrigerador, horno de microondas o bajo el chorro de agua fría.
- ✓ Las tablas y utensilios que se empleen para manipular alimentos crudos, deben ser diferentes a los usados para cocidos.
- ✓ Los recipientes y utensilios empleados para servir, deben ser lavados al menos cada 4 horas y al final de la jornada.
- ✓ Antes de su uso, los utensilios deben desincrustarse, lavarse y desinfectarse con yodo, cloro o por inmersión en agua caliente (75 a 82°C) por medio minuto o más.
- ✓ Todos los equipos, mesas de trabajo y utensilios deben desincrustarse, lavarse y desinfectarse después de cada uso y antes de manipular productos diferentes a los que previamente se trabajaron (por ejemplo: si se van a manipular productos cocidos después de haber manipulado crudos) y al final de la jornada.
- ✓ No deben usarse trapos o jergas para secar las superficies de equipos y utensilios, sino dejarse secar al medio ambiente.
- ✓ Los trapos para la limpieza de mesas y superficies de trabajo, deben encontrarse limpios, debiendo lavarse y desinfectarse después de cada uso.
- ✓ En el área de preparación de alimentos deben distribuirse depósitos para basura con bolsa de plástico, los cuales deben vaciarse tantas veces como sea necesario para evitar la acumulación excesiva de basura y desperdicios.
- ✓ Los depósitos de basura deben quedar vacíos y limpios al final de la jornada.



d) Transporte de carros térmicos o bandejeros.

Deben preferiblemente ser transportados en un ascensor o montacargas de uso exclusivo para tal fin. En caso de no contar con ese uso exclusivo los carros deberán transportar los alimentos herméticamente cerrados o cubiertos totalmente con un material resistente al calor, a fin de evitar su posible contaminación durante el transporte.

e) Eliminación para residuos

- ✓ Los recipientes para residuos serán con tapa y de material resistente a los procesos de transporte, lavado y desinfección repetidos.
- ✓ Se colocará dentro de los mismos una bolsa de polietileno de tamaño adecuado que se repondrá cada vez que se evacuen los residuos.
- ✓ La frecuencia de eliminación será de acuerdo al volumen de residuos existentes, no superando las 8 horas dentro de la cocina y siempre se retirarán las últimas bolsas al finalizar la jornada de trabajo.
- ✓ La frecuencia de eliminación en el caso de los mozos será posterior al servicio de almuerzo y cena.
- ✓ Todas las sobras de comida se considerarán residuos, por lo tanto no pueden ser conservadas.
- ✓ Luego de retirar las bolsas de residuos los recipientes serán higienizados con detergente y desinfectados con solución de hipoclorito de sodio al 0.5% en una zona adecuada exclusiva para tal fin.

f) Acciones de desinsectación

Debe contar con un programa de desinsectación y se recomienda realizar con una frecuencia de una vez al mes con insecticidas de baja toxicidad.

g) Desratización

Se debe realizar con una frecuencia trimestral, con insumos aprobados por los entes competentes y colocados en lugares que no afecten la calidad de los alimentos.

h) Clasificación de los alimentos

Alto riesgo epidemiológico

- Ensaladas crudas
- Cremas (leche/huevo)
- Mayonesa
- Salsa
- Cebiche
- Alimentos insuficientemente cocidos
- Pasteles rellenos

Mediano riesgo epidemiológico

- Tallarines
- Tortillas frijoles



- Alimentos recalentados
- Refritos
- Pancita
- Ají molido
- Guisados

Bajo riesgo epidemiológico

- Sopas, caldos
- Frituras
- Carnes cocidas
- Carnes a la parrilla
- Verduras hervidas
- Alimentos cocidos de consumo inmediato

i) Alimento contaminado

Es aquel que contiene microbios o sus toxinas, parásitos, sustancias químicas, radiactivas, tóxicas u otros agentes nocivos para la salud. El origen de la contaminación puede ocurrir en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria, que incluyen la producción, transporte, almacenamiento, elaboración, distribución y consumo de los alimentos.

j) Alimento alterado

Es todo aquel que por diversas causas (por ejemplo, exposición al calor ambiental), ha sufrido un deterioro que lo hace peligroso para la salud.

Tipos de contaminantes:

Biológicos

- Microbios y sus toxinas
- Parásitos e insectos
- Plantas y animales venenosos

Químicos

- Insecticida
- Detergentes
- Metales pesados (mercurio plomo)
- Medicamentos
- Colorantes y aditivos no autorizados

Físicos

- Polvo
- Piedras
- Restos de madera

Radioactivos

- Radiaciones



7.2.3 Requisitos generales para la apertura

- ✓ Para el establecimiento del Servicio de Alimentación colectiva es necesario contar con el Permiso Sanitario otorgado por el Área Hospitalaria o Región de Salud correspondiente.
- ✓ Condiciones generales de los locales destinados a los servicios de alimentación colectiva.
- ✓ La ubicación y el estado sanitario de las áreas adyacentes influyen significativamente en la higiene del local, así como en el estado sanitario de la ración a servirse.

7.3 BIOSEGURIDAD EN EL SERVICIO DE LIMPIEZA MANTENIMIENTO, DESINFECCIÓN DE AMBIENTES Y SERVICIO DE EXHUMACIÓN E INHUMACIÓN DE RESTOS.

7.3.1 Objetivo básico

Disminuir el riesgo de adquirir enfermedades relacionadas con las labores diarias y que afectan a los trabajadores, albergados, público usuario y visitantes.

7.3.2 Principios para la limpieza y desinfección de los servicios

- ✓ La limpieza generalmente requiere de fricción para remover la suciedad y los microorganismos. La limpieza física y la mecánica (fricción) reducen la acumulación de microorganismos.
- ✓ La suciedad puede proteger a los microorganismos, por lo que debe limpiarse continuamente.
- ✓ La limpieza siempre debe realizarse desde las áreas menos sucias a las más sucias y desde las zonas más altas a las más bajas.
- ✓ La limpieza debe realizarse de modo tal que reduzca la dispersión de polvo a suciedad que pueden contener microorganismo (no sacudir, ni desempolvar, no barrer). No limpiar las superficies con paños secos, debe hacerse con paños húmedos.
- ✓ Los métodos de limpieza varían entre las diferentes áreas del establecimiento, pero siempre se debe utilizar agua limpia en cada zona y cambiar el agua para cada ambiente o área de trabajo.
- ✓ La limpieza es requerida antes de cualquier proceso de desinfección.
- ✓ Los productos de limpieza usados para diferentes propósitos deben ser elegidos después de considerar el uso apropiado, la eficacia y la seguridad; deben contar con registro o autorización sanitaria. Un solo agente de limpieza puede no cumplir con la remoción de todo tipo de suciedad.
- ✓ Las prácticas de limpieza deben ser supervisadas e incluir un cronograma de limpieza para cada servicio.

7.3.3 Normas sanitarias para el personal durante la realización de los diferentes servicios en los centros

- ✓ El personal de la Institución debe tener en cuenta los servicios con
- ✓ los que cuenta su establecimiento y los servicios que deben tener mayor atención como son: los servicios asistenciales, servicio de Nutrición, servicio de



exhumación e inhumación de restos humanos y todo el personal implicado en la realización de estos servicios debe utilizar el vestuario y los implementos adecuados, por razones higiénicas y para evitar lesiones y contraer enfermedades.

- ✓ Usar guantes para realizar cualquier procedimiento de servicio
- ✓ Uso de zapatos adecuados impermeables y cerradas
- ✓ Lavado de manos antes y después de cualquier procedimiento de limpieza y después de quitarse los guantes.
- ✓ No tocar con guantes sucios la superficie de pasamanos, barandas, picaportes, etc.
- ✓ Evitar tocar superficies de contacto de albergados, usuarios y trabajadores con guantes sucios.

7.3.4 Requerimientos básicos para el personal que brinda servicios en los diferentes Centros Asistenciales y otros de la institución.

Los trabajadores que desarrollen la actividad de brindar servicios asistenciales y otros en los diferentes establecimientos de la Sociedad de Beneficencia de Lima, deben contar con los siguientes requerimientos:

- ✓ Pasar por exámenes médicos periódicos.
- ✓ El personal deberá contar con el carnet de vacunación (Hepatitis B, tétanos) y otras como influenza H1N1 o influenza estacionaria.
- ✓ La Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana dotará de indumentaria de Protección (ropa de trabajo completa: mascarilla, gorro, guantes, zapatos cerrados, etc.), la misma que deberá ser otorgado en número de dos indumentarias como mínimo para cada trabajador.
- ✓ Cada Centro de Atención deberá dotar de los insumos y Materiales de limpieza necesarios y adecuados para cumplir sus tareas.
- ✓ La SBLM, deberá dotar de un área de vestuario y ambiente con servicios higiénicos y duchas al personal.
- ✓ Cada centro de atención al albergado y usuario deberá asegurar que el personal cuente con certificación actualizada de conocimientos de las normas de Bioseguridad y del manejo de residuos sólidos de la institución.
- ✓ Contar con cronograma de turnos establecidos con asignación de funciones en los diferentes servicios.
- ✓ Conocimiento de las normas en los servicios críticos. Todo el personal deberá conocer los protocolos en caso de exposición accidental a sangre, fluidos corporales u otros.
- ✓ Deben conocer los planes de contingencia en caso de accidentes, derrames, emergencias o desastres.
- ✓ La SBLM, deberá brindar capacitaciones periódicas en el uso de sustancias químicas para la desinfección de ambientes, manejo de residuos sólidos, salud ocupacional y bioseguridad para el personal de los diferentes servicios.

	Medidas de Bioseguridad en la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana	DI N° 002-GPC-SBLM
		Versión: 01

8. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- 8.1** El Comité de Bioseguridad, es un órgano de apoyo técnico de la Institución encargado de establecer, capacitar, monitorear y supervisar el cumplimiento de las normas y medidas de bioseguridad relacionadas con las actividades de la institución.
- 8.2** Promover la cultura de bioseguridad entre todo el personal que labora en la institución, garantizando la seguridad e higiene del trabajo, mediante la adopción de medidas adecuadas para la prevención de accidentes y enfermedades.
- 8.3** Es importante que cada Centro de Atención Asistencial, conforme un Comité de Bioseguridad, para la prevención y control de la salud de los establecimientos, así como para mejorar la calidad de los servicios y las actividades que desarrolla el personal en general. El comité debe estar integrado por los siguientes profesionales:

- Presidente : Director del Establecimiento
- Secretario : Coordinador del Servicio Medico
- Miembros : Coordinador del Servicio de Enfermería
Coordinador del Servicio de Nutrición
Coordinador del Servicio de Psicología
Coordinador de Servicio Social
Coordinador Administrativo
Coordinador del Servicio de Servicios Generales
Coordinador del Servicio de Lavandería.

Los demás centros como Cementerios, deberá igualmente conformar su Comité de Bioseguridad para cumplimiento y supervisión.

- 8.4** Es política de la SBLM, cumplir y hacer cumplir las medidas de Bioseguridad; cuya aplicación es obligatoria a todo los establecimientos de la institución, gerentes, directores, administradores y todo el personal en general y de acuerdo a sus competencias aplicaran bajo sus responsabilidades.
- 8.5** Asimismo los establecimientos de la SBLM, que brindan atención y servicios en todos los centros necesitan fijar condiciones de bioseguridad que aseguren el bienestar de su trabajador y usuario, para lo cual deberá tener en cuenta las disposiciones incluidas en la presente Directiva.

9. REGISTROS

N°	Registro	Responsable de su administración	Requisitos mínimos
1	NO APLICA.	NO APLICA.	NO APLICA.