

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – COVID 19 ADAPTACIÓN A LECHERÍAS Y SALAS DE ORDEÑA

(modificado de PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - COVID-19, EXCLUIDOS LOS ESTABLECIMIENTOS DE ATENCIÓN DE SALUD, MINSAL 2020)

1. ANTECEDENTES

Los coronavirus se transmiten en la mayoría de los casos a través de grandes gotas espiradas, en este caso por los enfermos de COVID19 y por contacto directo. Actualmente, no hay claridad respecto al tiempo de supervivencia y las condiciones que afectan la viabilidad de SARS-CoV 2 (coronavirus causante de COVID19) en medio ambiente. Sin embargo, se estima que **el virus puede sobrevivir varios días en diversas superficies y a diversas condiciones de temperatura y humedad**. Debido a esto las instalaciones y áreas potencialmente contaminadas con el virus por personas portadoras o enfermas deben limpiarse permanentemente, utilizando productos que contengan agentes antimicrobianos efectivos contra los coronavirus.

Por supuesto, es necesario adoptar todas las medidas de seguridad necesarias antes, durante y después de ejecutar las actividades conducentes a la limpieza y desinfección de sitios potencialmente contaminados.

2. OBJETIVO

El presente protocolo se aplicará para la limpieza y desinfección de lugares de trabajo y salas de ordeña en lecherías **donde se hayan detectado casos sospechosos o positivos a COVID19**, orientando sobre cómo realizar la limpieza y desinfección de estas áreas.

3. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

3.1 Previo a efectuar la desinfección se debe ejecutar un proceso de limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica (purines, restos de alimentos bovinos, barro o suciedad en general), usualmente mediante fricción con escobas y escobillas, con la ayuda de **una solución a base de hipoclorito de sodio al 0,1% (lo que equivale a que por cada litro de agua se debe agregar 20cc de cloro)**, enjuagando posteriormente con abundante agua para eliminar la suciedad por arrastre. En oficinas, casinos, baños y camarines se debe realizar la limpieza previa con escobas y paños **desechables** humedecidos con la misma solución detergente.

3.2 Una vez efectuado el proceso de limpieza, se debe realizar la desinfección de superficies ya limpias, con la aplicación de productos desinfectantes a través del uso de bomba de espalda o aspersores manuales en áreas más pequeñas. Para preparar la **solución desinfectante se puede utilizar la misma fórmula a base de hipoclorito de sodio al 0,1% (20cc cloro x 1 litro agua)**. En las superficies de oficinas camarines que pudieran verse dañadas con la solución

o de cloro, se puede utilizar **alcohol al 70%**. Los utensilios de uso en alimentación en las áreas de casinos (loza, vasos, cubiertos, etc) deben ser arrojados **solución clorada desinfectante inmediatamente después de su uso** para ser lavados posteriormente (mantener en esa solución por un mínimo de 10 minutos).

- 3.3** En el caso de las salas de ordeña propiamente tal, se debe tener especial énfasis en la higiene y desinfección de todos los **elementos y estructuras que están en contacto directo con los operarios**, tales como:
- I. Unidades de ordeña
 - II. Paneles de control de las unidades de ordeña.
 - III. Retiradores de unidades
 - IV. Cara interna de las “poteras”
 - V. Dippineras
 - VI. Pecheras
 - VII. Estructuras de la sala en general
- 3.4** Se debe priorizar la limpieza y desinfección de todas aquellas **superficies y utensilios que son manipuladas por los usuarios** con alta frecuencia, como manillas, pasamanos, taza del inodoro, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo, entre otras.
- 3.5** Cuando se utilicen productos químicos para la limpieza y desinfección, es importante mantener las **áreas ventiladas** (por ejemplo, abrir las ventanas, si ello es factible) para proteger la salud del personal de limpieza.
- 3.6** **No es necesario** llevar a cabo procedimientos adicionales de higiene y desinfección en los **animales** con los que se llevan a cabo las labores en una lechería.

4. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

- 4.1** Se deben considerar el uso de los siguientes Elementos de Protección Personal (EPP) cuando se realicen los trabajos de limpieza y desinfección en espacios de trabajo:
- Overol blanco desechable
 - Mangas y guantes desechables
 - Mascarilla
 - Antiparras
- 4.2** Para el adecuado retiro de los EPP, se debe realizar **evitando tocar con las manos desnudas** la cara externa (contaminada) de guantes, overoles, y considerando la siguiente secuencia de retiro:
- I. Quitarse el overol, mangas y guantes al mismo tiempo, tocando solo el lado interno de estos elementos.



- II. Quitarse la mascarilla, sin tocarla directamente, solo tocando el elástico o tira que la sujeta a la cara, desecharla de inmediato.
- III. Quitarse la antiparra, tocando solo la “pata” que la sujeta a la oreja, arrojándola en una solución desinfectante (misma clorada ya descrita) para luego lavarla con agua y reutilizarla.
- IV. Lavarse las manos con abundante agua y jabón, durante 30 segundos.
- V. No tocarse la cara mientras se realiza el procedimiento de limpieza y desinfección de las áreas.

4.3 Los EPP utilizados tradicionalmente para la operación de ordeña por parte del personal relacionado, deben seguir siendo utilizados y manejados tal como está establecido en los protocolos de seguridad en el trabajo.

4.4 En el caso de trabajadores que estén bajo la cobertura de la Ley 16.744 sobre accidentes del trabajo y enfermedades profesionales, del Ministerio del Trabajo, el empleador será el responsable de velar por la vida y seguridad de los trabajadores, debiendo entre otras cosas, capacitar y de entregar los elementos de protección personal a los trabajadores que realicen las labores de limpieza y desinfección anteriormente descritos.

5. MANEJO DE RESIDUOS

5.1 En principio, se asume que los residuos derivados de las tareas de limpieza y desinfección, tales como elementos y utensilios de limpieza y los EPP desechables, se podrán eliminar como residuos sólidos asimilables, los que deben ser entregados al servicio de recolección de residuos municipal, asegurándose de disponerlos en doble bolsa plástica resistente, evitando que su contenido pueda dispersarse durante su almacenamiento y traslado a un sitio de eliminación final autorizado.

6. OTRAS CONSIDERACIONES Y RESPONSABILIDADES

6.1 La responsabilidad de llevar adelante este protocolo recae en el empleador a cargo donde se debe llevar a efecto el procedimiento de limpieza y desinfección. El empleador deberá elaborar un procedimiento de trabajo seguro, que establezca las formas de trabajo y medidas preventivas en atención a los productos utilizados, conforme a lo establecido en el presente protocolo. Para más información sobre este aspecto, se recomienda utilizar de manera complementaria el documento “Consideraciones Importantes en el Uso de Desinfectantes”, del ISP (2015). El citado procedimiento debe ser conocido por todos los trabajadores y trabajadoras que realizan estas tareas, los que deben ser capacitados en éstas y en el correcto uso y retiro de los EPP, y su desinfección o eliminación, según corresponda. Deberá estar disponible en todo momento para ser presentado a la autoridad de salud cuando ésta lo requiera, así como también los medios de verificación de las capacitaciones de los trabajadores que desarrollarán estas labores.