

# LIMPIEZA FRECUENTE DE LAS INSTALACIONES, HIGIENE Y PREVENCIÓN DE LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19

---

La limpieza de las instalaciones y la higiene pueden ayudar a prevenir la transmisión de enfermedades. Se debe aumentar el nivel de higiene en todas las instalaciones, incluyendo la limpieza más constante de superficies de contacto frecuente. Las ordenes de Forward Dane requieren el establecimiento de una política de limpieza como respuesta para prevenir la propagación del COVID-19 en el periodo de reapertura.

## ¿Cuáles son las mejores maneras para prevenir la propagación del COVID-19 en mis instalaciones?

- Los lugares de trabajo deben animar encarecidamente que quienes puedan trabajar desde casa lo hagan. Estas medidas pueden ayudar a reducir el número de trabajadores que entran en contacto con personas infectadas de coronavirus y, de esta manera, minimizar el absentismo laboral por enfermedad.
- Practique el distanciamiento físico de forma radical.
- Limpie las instalaciones con mayor frecuencia, incluidos los baños ([Guía de Limpieza del CDC](#) (Centro de Control de Enfermedades)).
- La limpieza de todas las áreas debe realizarse con [desinfectantes aprobados por la EPA](#) (Agencia de Protección del Medio Ambiente) que son efectivos contra el COVID-19.
- Limpieza más constante de superficies de contacto frecuente (teclados numéricos, plumas, mostradores, etc.) varias veces al día, lo ideal sería hacerlo entre cada usuario.
- Todos los empleados deberían lavarse las manos correctamente nada más llegar al trabajo, después de usar el baño, antes y después de comer y con frecuencia a lo largo del día y, a continuación, emplear un desinfectante de manos a base de alcohol que haya sido aprobado.
- Compruebe con frecuencia que los lavabos y fregaderos en zonas de descanso y baños tengan un suministro adecuado de jabón y toallas desechables.
- En los lugares en que sea posible, tenga disponible desinfectante de manos para que los clientes y empleados lo usen por todas las instalaciones y en las estaciones de trabajo.
- Deles entrenamiento a los empleados acerca de cómo limpiar y desinfectar después de que alguien con un caso sospechoso o confirmado de COVID-19 haya estado en las instalaciones.
- Tenga disponibles toallitas desinfectantes para que los empleados limpien cestas, pomos de puertas y otras superficies de contacto frecuente.
- Elabore un horario de limpieza para las instalaciones que incluya procedimientos y alertas de seguridad de productos químicos.

## ¿Qué recomendaciones adicionales existen para la limpieza de instalaciones alimenticias?

- Realice limpiezas diarias del entorno empleando [desinfectantes aprobados por la EPA](#). Lea las etiquetas de los desinfectantes y siga las instrucciones de uso. Asegúrese de medir la

concentración del desinfectante con cintas de prueba para asegurarse de que el principio activo está presente.

- Al desinfectar por el COVID-19, la EPA recomienda seguir las instrucciones del etiquetado para virus encapsulados, como se indicará en la etiqueta principal en la leyenda de patógenos virales emergentes aprobados. Si las direcciones de uso para actividad viral/viricida ofrecen diferentes tiempos de contacto o disoluciones, aplique el tiempo más largo o la solución más concentrada.
- Todas las superficies de contacto no alimenticias, como equipos, mostradores, mesas, sillas, baños y puertas deben limpiarse en caso de salpicaduras o algo derramado y desinfectarse con frecuencia. Lave, enjuague y desinfecte las superficies de contacto no alimenticias que los empleados o los clientes tocan a lo largo del día.
- Para ayudar a proteger a trabajadores y clientes, aumente la frecuencia de la limpieza y el desinfectado de las zonas a las que acceden los clientes. Use un trapo y una solución desinfectante diferente al limpiar las áreas de acceso públicas y de clientes.
- Para ayudar a que los clientes no propaguen sus gérmenes, tenga disponibles en las zonas de clientes pañuelos, botes de basura que no haya que tocar y geles de manos antisépticos con base de alcohol (al menos 60% de alcohol etílico como ingrediente activo).
- Piense en dejar los mostradores libres de objetos decorativos, papeles y otros materiales innecesarios, para ayudar a desinfectar en profundidad en superficies sin obstáculos.
- Vea las recomendaciones adicionales para servicios de alimentación en la [página de Establecimientos Alimenticios](#).

## ¿Cuáles son las recomendaciones de limpieza para un establecimiento de comida?

- Antes de desinfectar, asegúrese de lavar y enjuagar el equipo de cualquier resto o suciedad visible. Limpie y desinfecte todo el equipo a conciencia. Limpie frecuentemente con una toallita las áreas de contacto frecuente como manillas de puertas, interruptores de la luz, seguros de las puertas o cerraduras, dispensadores de toallas de papel, estaciones de trabajo, mostradores, etc. Utilice toallas desechables.
- Asegúrese a diario de que los fregaderos de cubiertos y de vajilla tengan niveles apropiados de desinfectante.
- Todas las superficies que entran en contacto con los alimentos, tales como los utensilios, tablas de cortar y cubiertos para servir deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse a menudo a lo largo del día. Asegúrese de que los platos estén debidamente lavados y desinfectados con productos químicos o en un lavavajillas de alta temperatura de ser usados por parte de cada cliente.
- Todas las superficies que no están en contacto con los alimentos, como el equipo, mostradores, menús, mesas, sillas, baños y puertas deben limpiarse de salpicaduras cuando sea necesario y desinfectarse frecuentemente. Lave, enjuague y desinfecte las superficies de contacto que no tocan alimentos que los trabajadores y clientes tocan a lo largo del día.
- Nota: Las soluciones para desinfectar pueden superar los niveles permitidos para su uso en superficies que entran en contacto con alimentos como platos y utensilios. Asegúrese de seguir las instrucciones en la etiqueta para SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS cuando use los químicos alrededor de o en los propios utensilios y superficies que entran en contacto con alimentos. Si usted tiene preguntas acerca de un desinfectante concreto, por favor lea detenidamente la etiqueta o comuníquese con su proveedor de productos químicos para obtener más información.

## How should my business clean and disinfect after employee at my facility has been confirmed to have COVID-19:

En este momento se recomienda encarecidamente que todos los negocios limpien con mayor frecuencia y que se limpien cada dos horas las superficies de contacto frecuente o, a poder ser, después de cada usuario. EL CDC ha creado una [hoja con información básica sobre como limpiar instalaciones](#).

Si un empleado da positivo por COVID-19 y trabajó cuando estaba contagioso se recomienda que se limpie ese espacio a conciencia empleando [desinfectantes aprobados por la EPA](#) que son efectivos contra el COVID-19. Según el CDC, debe llevar a cabo los siguientes procesos de limpieza y desinfección de sus instalaciones:

- **Cierre y aisle las zonas** que usó la persona enferma.
  - La empresa no tiene necesariamente que cerrar sus operaciones, siempre que puedan aislar las áreas afectadas.
- **Abra las puertas y ventanas exteriores** para aumentar la circulación de aire en el área.
- **Espere 24 horas** antes de proceder a la limpieza y desinfección. Si el plazo de 24 horas no es factible, espere el máximo posible.
- Limpie y desinfecte **todas las áreas empleadas por la persona que está enferma**, como oficinas, baños, áreas comunes, aparatos electrónicos compartidos como tabletas, pantallas táctiles, teclados, controles remotos y cajeros automáticos.
- **Si es necesario, pase la aspiradora por ese espacio. Use una aspiradora con filtro de aire de alta eficiencia para partículas (HEPA), si está disponible.**
  - No use la aspiradora dentro de una habitación o un espacio donde haya personas. Espere hasta que la habitación o el lugar estén vacíos para utilizar la aspiradora; por ejemplo, aspire de noche en los espacios comunes o durante el día en las habitaciones privadas.
  - Considere apagar momentáneamente los ventiladores y el sistema central de calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC) para que las partículas que se desprenden al aspirar no circulen por todas las instalaciones.
- Una vez que el área haya sido **debidamente desinfectada, se puede abrir para su uso.**
  - **Los trabajadores que no hayan tenido contacto directo** con la persona enferma pueden volver al trabajo inmediatamente después de la desinfección.
- Si han pasado **más de 7 días** desde que la persona enferma estuvo en las instalaciones o las utilizó, no es necesario realizar tareas de limpieza y desinfección adicionales.

continúe con la limpieza y desinfección habituales. Esto incluye las prácticas cotidianas que las empresas y comunidades realizan normalmente para mantener un entorno saludable.

## Recursos para limpieza de instalaciones

- EPA [Lista de desinfectantes efectivos contra el COVID-19](#)
- CDC [Limpieza y desinfección de su establecimiento](#)
- CDC [Limpieza y desinfección de instalaciones comunitarias](#)
- CDC [Guía interna para empresas y empleadores actuando contra el COVID-19](#)
- OSHA [Guía sobre la preparación de los lugares de trabajo para el virus COVID-19](#)
- FDA [Seguridad alimenticia y el Coronavirus](#)