

 <p>E.S.E Hospital De La Vega</p>	<p><b>PROTOCOLO DE ASEO Y DESINFECCION DE EQUIPOS DE LACTARIO</b></p> <p><b>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DE LA VEGA</b></p>	Vigencia:2018	 <p>CUNDINAMARCA unidos podemos más</p>
		Cód.:	
		Versión: 1	
		Página 1 de 4	

## TABLA DE CONTENIDO

	<b>Pág.</b>
1. OBJETIVO	2
2. PROCESO / PROCEDIMIENTO REALCIONADO	2
3. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES	2

### 1. OBJETIVO

Dar las indicaciones en el aseo y desinfección de los equipos del área de lactario empleados en la preparación, esterilización y conservación de las formulas lácteas sea el adecuado con el fin de procesar las formulas correctamente propendiendo por el bienestar y seguridad del paciente

### 2. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

#### 2.1. RECURSOS MATERIALES:

- Jabón detergente liquido o en polvo
- Agua
- Esponja que no suerte residuos o fibras
- Paño que no suelte fibras o residuos
- Solución desinfectante
- Tabla de preparación de solución desinfectante

#### 2.2. RESPONSABLES

**Responsable operativo:** Auxiliares de Nutrición asignadas al lactario

**Supervisión :** Nutricionista asignada al lactario

El aseo y la desinfección de los equipos utilizados en la preparación de formulas, la esterilización de material, la conservación y el calentamiento son básicos para evitar que la formula correctamente procesada se contamine.

#### 2.3. INDICACIONES:

*Se debe aplicar en:*

- Los equipos que se utilicen en la preparación de formulas lácteas ( licuadora)
- Los equipos que se utilicen en la esterilización de material ( autoclave)
- Los equipos que se utilicen en la conservación de las formulas (refrigerador)
- Los equipos que se utilicen en el calentamiento de las formulas ( estufa)

#### 2.4. RIESGOS PREVISTOS:

- No hacer un correcto lavado y desinfección de los equipos

 <p>E.S.E HOSPITAL De La Vega</p>	<p><b>PROTOCOLO DE ASEO Y DESINFECCION DE EQUIPOS DE LACTARIO</b></p> <p><b>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DE LA VEGA</b></p>	Vigencia:2018	 <p>CUNDINAMARCA unidos podemos más</p>
		Cód.:	
		Versión: 1	
		Página 1 de 4	

- No hacer un correcto preparado de la solución desinfectante

## 2.5. ACTIVIDADES

### 2.5.1. ACTIVIDADES GENERALES COMUNES A TODOS LOS EQUIPOS:

- Verificar que los equipos se encuentren desconectados y/o apagados.
- Realizar la limpieza de los equipos cada vez que se haya hecho uso de los mismos.
- Preparar solo la solución de jabón desinfectante de superficies que se va a utilizar en la limpieza y desinfección de los equipos.
- Utilizar SURFANIOS ANIOSURE NPC líquido incoloro. Dilución a 0,25% en 8 litros de agua fría o tibia adicionar 20 mililitros de la solución desinfectante dejándola actuar por 15 minutos. Para desinfección rutinaria. Para desinfección semanal utilizar SURFANIOS ANIOSURE NPC líquido incoloro y DETERG`ANIOS liquido anaranjado preparado de la siguiente forma 8 litros de agua 20 mililitros de la solución desinfectante dejar actuar por 15 minutos.
- Hacer un lavado previo del equipo con paño limpio y agua.
- Desinfectar con la solución previamente preparada impregnado y frotando muy bien todas la superficie y partes del equipo de adentro hacia afuera y de arriba hacia abajo, incluyendo rincones, manijas, puertas interior y exterior del equipo dejar actuar por 15 minutos.
- Limpiar nuevamente con paño húmedo limpio.
- Desechar la solución de desinfectante que haya sobrado durante el proceso
- Verificar estado de limpieza en cada uno de los turnos mañana, tarde, noche, en caso de ser necesario hacer el proceso nuevamente
- Verificar el estado de limpieza de los elementos que se vayan a utilizar en el aseo y desinfección de equipos como son esponjas, paños, recipientes de preparación de solución desinfectante y de jabón.
- Realizar lavado y desinfección de los elementos utilizados en el aseo una vez terminado.
- Escurrir y dejar en el sitio destinado para ello, los elementos utilizados en el aseo y desinfección de los equipos.

### 2.5.2 ACTIVIDADES POR EQUIPO :

#### REFRIGERADOR

- Sacar todos los elementos que se encuentren dentro del refrigerador
- Descongelar el refrigerador.
- Limpiar con paño limpio húmedo todo el equipo interior y exteriormente
- Limpiar con la solución desinfectante removiendo suciedad de todas las paredes, puertas, pisos, techos.
- Dejar actuar por 15 minutos
- Pasar paño limpio impregnado con agua por todas las superficies, secar con paño limpio.
- Lavar con la solución desinfectante todas las partes del refrigerador como rejillas Sumergir las rejillas del refrigerador en solución desinfectante según tabla de dilución dejar actuar por 15 minutos
- Limpiar con paño limpio y húmedo las rejillas del refrigerador.
- Dejar secar las rejillas, y colocarlas dentro del refrigerador

 <p>E.S.E HOSPITAL De La Vega</p>	<p><b>PROTOCOLO DE ASEO Y DESINFECCION DE EQUIPOS DE LACTARIO</b></p> <p><b>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DE LA VEGA</b></p>	Vigencia:2018	 <p>CUNDINAMARCA unidos podemos más</p>
		Cód.:	
		Versión: 1	
		Página 1 de 4	

Prender el refrigerador, ajustar la temperatura 4 grados centígrados

### **AUTOCLAVE**

- Verificar que el equipo se encuentre apagado
- Verificar que el equipo este frío
- Sacar todos los elementos que encuentren en el autoclave( rejillas)
- Limpiar con paño limpio húmedo todo el equipo interior y exteriormente
- Limpiar con la solución desinfectante removiendo suciedad de todas las paredes, puertas, pisos, techos.
- Dejar actuar por 15 minutos
- Pasar paño limpio impregnado con agua por todas las superficies, secar con paño limpio.
- Lavar con la solución desinfectante todas las partes del autoclave como rejillas, Sumergir las rejillas del autoclave en solución desinfectante según tabla de dilución dejar actuar por 15 minutos
- Limpiar con paño limpio y húmedo las rejillas del autoclave.
- Dejar secar las rejillas, y colocarlas dentro del autoclave

### **ESTUFA**

- Verificar que la estufa se encuentre desconectada del toma corriente
- Remover y eliminar suciedad( restos de agua, polvo, leche) o cualquier sustancia que se encuentre adherida a la superficie
- Limpiar con paño limpio húmedo todo el equipo interior y exteriormente
- Limpiar con la solución desinfectante removiendo suciedad de todas las superficies, platos, botones.
- Dejar actuar por 15 minutos
- Pasar paño limpio impregnado con agua por todas las superficies, secar con paño limpio.
- Lavar con la solución desinfectante todas las partes de la estufa como platos Sumergir los platos en solución desinfectante según tabla de dilución dejar actuar por 15 minutos
- Limpiar con paño limpio y húmedo los platos y botones de la estufa.
- Dejar secar los platos y botones, y colocarlas en la estufa

### **LICUADORA**

- Llenar el vaso con agua y batir por 3 minutos para desprender residuos de leche, vaciar el agua en el vertedero
- Llenar el vaso con solución desinfectante y dejar batir por 3 minutos, vaciar el agua jabonosa en el vertedero
- Sacar cada de las partes, vaso, tapa, empaque, rosca, aspas, enjuagar con agua a chorro.
- Verificar que no queden residuos de leche, ni de jabón.
- Limpiar el motor con un paño impregnado en solución desinfectante, teniendo en cuenta de pasar el paño alrededor del botón
- Pasar paño húmedo sin jabón hasta sacar el exceso de jabón, lavar el paño con agua a chorro cuantas veces sea necesario
- Secar con paño limpio el motor para evitar residuos de jabón.
- Sumergir cada una de las partes que han sido lavadas con agua en solución desinfectante y

 <p>E.S.E Hospital De La Vega</p>	<b>PROTOCOLO DE ASEO Y DESINFECCION DE EQUIPOS DE LACTARIO</b>	Vigencia:2018	 <p>CUNDINAMARCA unidos podemos más</p>
		Cód.:	
		Versión: 1	
		Página 1 de 4	
<b>EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DE LA VEGA</b>			

dejar 15 minutos

- Sacar las partes de la solución desinfectante y enjuagarlas con agua a chorro para evitar residuos
- Dejar escurrir cada una de las partes por separado sobre una superficie limpia, una vez hayan escurrido pasarlas a otra superficie limpia para completar proceso de escurrido
- Armar la licuadora cuando todas las partes estén secas
- Realizar el proceso de limpieza cada vez que se haga uso de la licuadora

### **CARRO TRANSPORTADOR DE FORMULAS Y MATERIAL**

- Limpiar con paño limpio húmedo todo el equipo interior y exteriormente
- Limpiar con la solución desinfectante removiendo suciedad de todas las paredes, puertas, pisos, techos, manijas.
- Dejar actuar por 15 minutos
- Limpiar las superficies con paño humedecido, lavando el paño cada vez que sea necesario
- Secar con paño limpio las superficies
- Procedimiento que se realizara a cada carro, cada vez que se distribuyan formulas lácteas en los servicios y cada vez que se recoja material usado en los servicios.

### **2.6. PRECAUCIONES:**

- Revisar el estado de limpieza de los elementos a utilizar en el aseo y desinfección de equipos como recipientes, esponjas, paños.
- Preparar correctamente la solución desinfectante que se va a utilizar según la tabla de diluciones.
- No dejar la solución desinfectante preparada por mas de 6 horas
- Marcar la fecha y hora de preparación de la solución desinfectante.

### **2.7. MANEJO DE MATERIALES:**

- Realizar las marcaciones del recipiente con solución desinfectante con letra clara y sin enmendaduras.
- Mantener los recipientes y los elementos en perfecta limpieza y orden.

### **2.8. RESULTADOS ESPERADOS:**

Control de infecciones en el área.