

ABRIL 2013

PROTOCOLO DESINFECCIÓN

El objetivo de este protocolo es estandarizar la concentración de hipoclorito utilizada para desinfectar las diferentes superficies en las escuelas.

- Las soluciones de hipoclorito deben ser preparadas justo antes de usarse y una solución por sector a desinfectar.
- La solución se prepara con agua fría y NUNCA mezclar con detergentes o jabones.
- Para manipular la solución de hipoclorito usar guantes.

DESINFECCION DE PISOS, PAREDES Y TODA SUPERFICIE QUE NO ENTRE EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Una vez que las superficies estén lavadas, enjuagadas y secas utilizar hipoclorito de sodio en concentración de 1000 ppm, preparar la solución de acuerdo al siguiente cuadro, no es necesario el enjuague posterior:

Concentración de hipoclorito comercial	Relación hipoclorito/agua fría
Agua Jane 40g/L (equivale a 40000 ppm)	25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro
Sello rojo 40g/L (equivale a 40000 ppm)	25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro
Hipoclorito concentrado 100g/L (100000 ppm)	10 mL hipoclorito/1 litro de agua fría

Si utiliza una solución de hipoclorito cuya concentración no está en la tabla aplicar la siguiente fórmula:

$$\text{Volumen de hipoclorito(mL) para un litro de agua} = \frac{1000}{\text{Concentración comercial (g/L)}}$$

DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, EQUIPOS, VAJILLA Y TODA SUPERFICIE QUE ENTRE EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Utilizar: - **agua caliente a 80°C durante 30 segundos** o

- **inmersión en una solución de hipoclorito de sodio en concentración 1000 ppm dejar actuar 15 min**, en este caso se debe realizar un **enjuague posterior con agua potable**.

(la solución de hipoclorito se prepara según la tabla anterior)

RECORDAR: Necesita desinfección:

- *Todas las superficies en contacto con las manos.*
- *Todas las superficies en contacto con los alimentos (equipos, piezas de los mismos, vajilla, mesadas, etc)*
- *Paños, esponjas, cepillos, etc.*
- *Latas o envases de alimentos, como ser: granos, atún, mayonesa, etc*

DESINFECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

- **Alimentos a consumirse crudos:** una vez lavados los alimentos con agua limpia sumergirlos en solución de agua con hipoclorito de sodio **200 ppm por 15 minutos** y luego enjuagar con abundante agua potable.

Concentración de hipoclorito comercial	Relación hipoclorito/agua fría
Agua Jane 40g/L (equivale a 40000 ppm)	5 mL hipoclorito/1L de agua fría 1 cuchara (5mL) / 1 litro
Sello rojo 40g/L (equivale a 40000 ppm)	5 mL hipoclorito/1L de agua fría 1 cuchara (5mL) / 1 litro
Hipoclorito concentrado 100g/L (100000 ppm)	2 mL hipoclorito/1 litro de agua fría

Si utiliza una solución de hipoclorito cuya concentración no está en la tabla aplicar la siguiente fórmula:

$$\text{Volumen de hipoclorito (mL) para un litro de agua} = \frac{200}{\text{Concentración comercial (g/L)}}$$