

# INSTRUCCIÓN TÉCNICA- 02

## (IT-02): MEDIDAS EN LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS Y LUGARES DE CONCURRENCIA PÚBLICA

2020

**EUSKO JAURLARITZA**



**GOBIERNO VASCO**

**OSASUN SAILA**  
Osasun Sailburuordetza  
*Osasun Publikoaren eta Adikzioaren  
Zuzendaritza*

**DEPARTAMENTO DE SALUD**  
Viceconsejería de Salud  
*Dirección de Salud Pública  
y Adicciones*

**Documento:** IT-02: Medidas en la limpieza y desinfección en establecimientos y lugares de concurrencia pública

Instrucción técnica que desarrolla la Orden 2 de abril del 2020, de la Consejera de Salud, por la que se adoptan las medidas en materia de limpieza y desinfección de las superficies y otras medidas higiénicas debido a la pandemia causada por el SARS-CoV-2 (COVID-19)

**Fecha de edición:** **1 de abril de 2020. Versión 0**

**Propietario:** Gobierno Vasco. Departamento de Salud.

## Contenido

1. JUSTIFICACION .....	1
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN .....	1
3. OBJETIVO .....	1
4. MEDIDAS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN .....	1
5. DESINFECTANTES .....	3
6. REFERENCIAS .....	5

## 1. JUSTIFICACION

La infección por el virus SARS-CoV2 se transmite principalmente por las gotas respiratorias de más de 5 micras y por el contacto directo con las secreciones de personas infectadas, de persona a persona, aunque parece poco probable que ocurra a distancias mayores de uno a dos metros. El contacto también puede darse a través de material contaminado, que puede encontrarse en las manos u otros objetos o superficies. Por tanto, es de vital importancia extremar las medidas de higiene y limpieza.

La Orden de 2 de abril de 2020, de la Consejera de Salud por la que se adoptan medidas en materia de limpieza y desinfección en superficies y otras medidas higiénicas debido a la pandemia causada por el SARS-CoV-2 (COVID-19) contempla los aspectos generales a considerar en limpieza y desinfección, y que la misma se desarrollará a través de instrucciones técnicas para los diferentes apartados contemplados en su ámbito de aplicación, que se deberán actualizar, adaptándose a las necesidades y al avance del conocimiento técnico y científico.

## 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este procedimiento está dirigido a los lugares de pública concurrencia donde puede darse una concentración de personas, como mercados y otros centros de venta de alimentos, farmacias o centros de trabajo.

No está dirigido a centros sanitarios asistenciales, centros sociosanitarios o la vía pública, lugares para los que se han desarrollado procedimientos específicos que incluyen las actuaciones de limpieza y desinfección.

## 3. OBJETIVO

Establecer las pautas de limpieza y desinfección a considerar en lugares pública concurrencia.

## 4. MEDIDAS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El plan de limpieza ha de contemplar tres aspectos fundamentales: ventilación, limpieza y desinfección.

La **ventilación** es importante para mantener una buena calidad del aire interior.

**Limpieza** se refiere a la eliminación de suciedad de las superficies, incluyendo los gérmenes. Para ello se utilizan medios mecánicos y químicos (detergentes). La limpieza sola no mata o desactiva los

gérmenes, pero reduce su número y por tanto disminuye el riesgo de transmisión de la infección.

En la **desinfección** se emplean productos químicos, como los virucidas autorizados, para matar/desactivar los gérmenes de las superficies. Este procedimiento no elimina necesariamente la suciedad, pero sí mata los organismos nocivos que quedan en una superficie. Tras la limpieza, la desinfección reduce más el riesgo de transmisión de la infección.

Las **etiquetas** de los productos de limpieza y desinfección contienen instrucciones para su uso seguro y efectivo e incluyen información sobre precauciones a tomar.

A continuación, se establecen una serie de pautas a tener en cuenta:

- En los establecimientos donde puedan congregarse personas deben realizarse las labores de limpieza y desinfección con mayor frecuencia de lo habitual, extremándose las medidas de higiene y reforzando el conjunto de puntos críticos establecido en el sistema que se tenga implementado.
- En espacios interiores, ventilar las instalaciones asegurando una renovación del aire. En el caso de que la ventilación se realice a través de medios mecánicos, estos deben conservarse en buen estado de mantenimiento.
- Se llevará a cabo una limpieza y desinfección frecuente de aquellas superficies en contacto con las manos de los clientes y/o de las personas trabajadoras como son mangos de cestas, carros de supermercado, cinta de productos para el pago, datáfonos, pomos, manillas de puertas, pulsadores, interruptores, pasamanos, bancos, barandillas, cubos de basura, etc...
- Todo el personal (de limpieza y otros) reforzará la higiene de manos mediante el lavado frecuente con agua y jabón o el uso de geles hidroalcohólicos. Si las manos no están visiblemente sucias puede utilizarse una solución hidroalcohólica durante 20-30 segundos siguiendo la técnica apropiada. Cuando las manos están visiblemente sucias lavar con agua y jabón durante 40-60 segundos siguiendo la técnica apropiada.
- Se dará al personal suficiente flexibilidad en sus puestos para alternar el lavado de manos con el uso de gel o soluciones alcohólicas, con el fin de mantener una correcta higiene.
- Se recomienda no compartir objetos con clientes o con personas empleadas (tarjetas de pago, bolígrafos, billetes, monedas, etc.) y, si se hace, llevar a cabo a continuación una desinfección de manos. En la zona de ventas, se fomentará el pago con tarjeta y se limpiará el datáfono tras cada uso. Se evitará que el personal que manipule dinero u otros medios de pago despache simultáneamente alimentos.
- Cuando sea factible, se procurará facilitar sistemas de lavado y desinfección de manos a clientes. En establecimientos con autoservicio (supermercados, gasolineras...) se procurará a los clientes guantes de plástico a la entrada. Estos guantes deberán ser depositados en un contenedor de basura a la salida del mismo.
- El acceso de los clientes al establecimiento se realizará teniendo en cuenta su aforo y siempre respetando la posibilidad de que dentro del mismo se asegure una distancia

preventiva mínima de 1,5 metros entre personas, tanto entre clientes como con el personal

- La vigilancia en el interior se verá reforzada con objeto de que los clientes no manipulen los productos expuestos, ni tosan o estornuden sobre ellos.
- Es recomendable recordar, mediante carteles y/o megafonía, los mensajes preventivos para evitar la transmisión del virus como lavado de manos, distancias mínimas o no manipular alimentos expuestos.
- En las tareas de limpieza y desinfección se empleará ropa adecuada y guantes de un solo uso.
- En las zonas comunes se deberá revisar, al menos diariamente, el funcionamiento de los dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, etc.... procediendo a reparar o sustituir aquellos equipos que se encuentren averiados. También se vigilará el funcionamiento y limpieza de sanitarios y grifos de aseos.
- Se recomienda disponer de papeleras con tapa y pedal para depositar pañuelos u otro material desechable, que deberán ser limpiadas de forma frecuente.

## 5. DESINFECTANTES

La información disponible indica que los coronavirus se inactivan eficazmente con etanol al 70%, peróxido de hidrógeno al 0,5% o una solución de hipoclorito de sodio al 0,1% (1000 ppm) en 1 minuto.

Los desinfectantes de uso ambiental son biocidas, regulados a través del Reglamento nº 528/2012, del Parlamento europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas.

### ***Uso de lejía (hipoclorito sódico)***

Uno de los desinfectantes efectivos en la inactivación del coronavirus SARS-CoV-2 y recomendado desde los diferentes organismos es la lejía. Las lejías, incluyan o no los aditivos necesarios para su comercialización, deben contener entre 35 y 100 gramos por litro de cloro activo para ser consideradas como tal.

Instrucciones prácticas:

Si la lejía contiene 50 o más gramos de cloro activo por litro, utilice 20 mililitros de lejía (dos cucharadas soperas grandes, aproximadamente) y añada agua hasta completar el litro. Así conseguirá una disolución con una concentración de hipoclorito al 0,1% o superior.

Si la lejía empleada tiene una concentración de cloro activo menor de 50 g/L utilice 30 ml de lejía (tres cucharadas) y añada agua hasta completar el litro

Se recomienda que se usen disoluciones que hayan sido preparadas recientemente.

Para efectuar las operaciones de desinfección se recomienda seguir la técnica del doble cubo: disponer de dos cubos, uno con la solución desinfectante y otro con agua limpia.

Se moja la bayeta o se introduce la fregona en el cubo con desinfectante. Tras limpiar la superficie se aclara la bayeta o fregona en el cubo de agua limpia antes de volver a introducirlo en la solución desinfectante.

Asimismo, es también importante seguir la técnica zig-zag, es decir, realizar movimientos de zigzag o de arriba a abajo de modo que se vaya avanzando de la zona limpia a la zona sucia, evitando pasar la fregona o bayeta dos veces por el mismo sitio para evitar la recontaminación de la zona limpia.

#### **Otros productos con efecto virucida**

Para las superficies que podrían ser dañadas por el hipoclorito de sodio, puede utilizarse etanol al 70% para la descontaminación después de la limpieza con un detergente. Si se dispone de alcohol al 96%, habitual en los botiquines, habría que rebajarlo al 70% de la siguiente manera: se coloca en un envase 73 mililitros de alcohol y se añade agua hasta completar 100 mililitros. Se voltea varias veces el envase para mezclar bien la dilución y ya se puede utilizar.

La lista de virucidas autorizados en España puede encontrarse en:

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado\\_virucidas\\_PT2\\_ambiental.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas_PT2_ambiental.pdf)

Cuando se vayan a utilizar desinfectantes registrados en el Ministerio de Sanidad para uso por personal especializado la aplicación de los mismos será llevada a cabo por técnicos cualificados de empresas inscritas en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas (ROESB) (<https://www.euskadi.eus/informacion/productos-quimicos-salud-ambiental/web01-a2ingsan/es/>)

## 6. REFERENCIAS

Información sobre COVID-19 del Departamento de Salud de Gobierno Vasco.

<https://www.euskadi.eus/nuevo-coronavirus-covid-19/>

Información sobre COVID-19 del Ministerio de Sanidad.

<https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/home.htm>

Documento técnico “Medidas higiénicas para la prevención de contagios del COVID-19”

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Medidas\\_higienicas\\_COVID-19.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Medidas_higienicas_COVID-19.pdf)

*Guía de prevención y control frente al COVID-19 en residencias de mayores y otros centros de servicios sociales de carácter residencial*

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Residencias\\_y centros\\_sociosanitarios\\_COVID-19.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Residencias_y centros_sociosanitarios_COVID-19.pdf)

WHO. *Water, sanitation, hygiene, and waste management of the COVID-19 virus. Interim guidance. 19 march 2020*

[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331499/WHO-2019-nCoV-IPC\\_WASH-2020.2-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331499/WHO-2019-nCoV-IPC_WASH-2020.2-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Información sobre productos químicos. Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de Euskadi

<https://www.euskadi.eus/informacion/productos-quimicos-salud-ambiental/web01-a2ingsan/es/#722>

Registro Oficial de Biocidas

<https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/productos.do?tipo=biocidas>

Listado de virucidas autorizados en España para uso ambiental (PT2), industria alimentaria (PT4) e higiene humana (PT1) (26.03.2020 )

[https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado\\_virucidas.pdf](https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf)