

 <b>CARMEN EMILIA OSPINA</b> Salud, bienestar y dignidad	<b>DOCUMENTO DE APOYO</b>		<b>CÓDIGO</b>	GDR-S12-D8
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS PAI</b>		<b>VERSIÓN</b>	3
			<b>VIGENCIA</b>	05/01/2022
			<b>PAGINA 1 DE 4</b>	

**OBJETIVO:** Describir los procesos de limpieza y desinfección aplicables al servicio de vacunación del programa ampliado de inmunizaciones de la E.S.E Carmen Emilia Ospina, con el fin de asegurar la inocuidad de los inmunobiológicos.

<b>SECUENCIA</b>	<b>RESPONSABLE</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
Limpieza y desinfección de refrigeradores	Vacunadoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mensualmente, antes de ir al centro de acopio por la vacuna, al final de la tarde se apaga el regulador de voltaje, se desconecta y se reubica la vacuna en otro refrigerador o en cajas térmicas con el debido procedimiento de carga</li> <li>• Se deja el refrigerador apagado con la puerta abierta, se retira el tapón de la parte inferior, de tal forma que, al otro día hubiere escurrido el agua que se pudiera haber mantenido en las superficies ocultas del equipo y se retiran las parrillas</li> <li>• Con un paño absorbente se seca toda la superficie interna, se aplica jabón para el lavado de manos del consultorio y se pasa sobre todas las superficies de manera uniforme con especial cuidado en las esquinas y rincones donde se pudiera generar caldos de cultivo para microorganismos.</li> <li>• Se retira el jabón con un paño húmedo, se seca bien, se limpian las parrillas y el sensor del termómetro, se cierra la puerta y se reubica el sensor del termómetro.</li> <li>• Se retira la parrilla plástica de acceso al compresor, se limpia este compartimiento con sus elementos. No usar soplador</li> <li>• Al terminar, se pone en funcionamiento el equipo a través del regulador de voltaje.</li> </ul> <p><b>PANELES INTERNOS</b></p>

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS PAI**

		<ul style="list-style-type: none"><li>• Cada 6 meses se sacan los cuatro paneles para la limpieza de superficies que permanecen ocultas durante el funcionamiento normal, la cual, es realizada por una empresa externa.</li><li>• Se aplica el mismo proceso de limpieza de todas las superficies de los cuatro paneles y caras internas del refrigerador</li><li>• Se quita la cinta de enmascarar ubicada en el costado interno, se verifica el estado del poliestireno y si denota manchas de hongos se debe cambiarse</li><li>• Las aguas de los paquetes fríos internos del refrigerador no se cambian, solo se completa el nivel en caso de ser necesario</li><li>• Una vez limpios y secos los cuatro paneles se procede a su reubicación en orden inverso a como se retiraron</li><li>• Todas las actividades de limpieza se registran en un formato para llevar un control de la fecha exacta que se realizó</li><li>• Durante la limpieza los equipos no deben estar conectados a una extensión eléctrica</li><li>• Se seca todo el interior</li><li>• Solo cuando el refrigerador haya alcanzado una temperatura estable adecuada (+2°C a +8°C), se introducen nuevamente las vacunas</li></ul>
Limpieza y desinfección de los termos	Vacunadoras	<ul style="list-style-type: none"><li>• La limpieza se realiza diariamente al terminar la jornada.</li><li>• Se debe hacer con jabón líquido desinfectante no perfumado con una bayetilla suave.</li><li>• Se inicia con la parte interna del termo y luego las partes externas y la tapa</li></ul>

 <p><b>ESE</b> CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad</p>	<b>DOCUMENTO DE APOYO</b>		<b>CÓDIGO</b>	GDR-S12-D8
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS PAI</b>		<b>VERSIÓN</b>	3
			<b>VIGENCIA</b>	05/01/2022
			<b>PAGINA 3 DE 4</b>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posteriormente se lava con abundante agua hasta aclarar</li> <li>• Se coloca el termo hacia abajo para que gotee, se seca con toalla de papel y sin taparlo.</li> <li>• No deben taparse húmedos y deben secarse a la sombra, utilice estantería plástica y no los coloque sobre el piso.</li> </ul>
<p>Limpieza y desinfección de paquetes fríos</p>	<p>Vacunadoras</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se realiza semanalmente con un jabón líquido desinfectante no perfumado y una bayetilla suave limpiando todos y cada uno de los orificios</li> <li>• Se lava con abundante agua hasta aclarar, se seca con toalla de papel y se colocan en el congelador.</li> <li>• Es importante aclarar que todos los paquetes fríos que se dispongan en un termo previamente limpiado y desinfectado deberán limpiarse y desinfectarse.</li> <li>• Rellenar los paquetes fríos, cuando el agua se haya evaporado, y ubicarlos nuevamente en el congelador.</li> </ul>

 <p><b>ESE</b> CARMEN EMILIA OSPINA Salud, bienestar y dignidad</p>	<b>DOCUMENTO DE APOYO</b>		<b>CÓDIGO</b>	GDR-S12-D8
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS PAI</b>		<b>VERSIÓN</b>	3
			<b>VIGENCIA</b>	05/01/2022
	<b>PAGINA 4 DE 4</b>			

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>		
Versión	Descripción el Cambio	Fecha de aprobación
1	Elaboración del documento	03/09/2015
2	<p>Modificación del documento: Actualización de todo el documento, por actualizaciones en el proceso de limpieza y desinfección</p> <p>Esto se realiza con la finalidad de obtener una mejora continua en los procesos de Estrategias de Intervención Comunitaria, del subproceso Detección Temprana y Protección Específica.</p>	06/08/2019
3	<p>Modificación del documento: Se modifica el documento con el fin de obtener una mejora continua en el subproceso de "PAI". Los ajustes que se realizaron fueron los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajustes estructurales</li> <li>• Actualización de la vigencia</li> </ul>	05/01/2022
<p>Nombre: Julieta del Rocio Ramos Perdomo Contratista del área tecnicocientífica.</p> <p>Nombre: Juan Felipe Cabrera Peña Contratista del área calidad.</p>	<p>Nombre: Irma Susana Bermudez Acosta Contratista del área calidad.</p>	<p>Nombre: Ingrid Alexandra Suarez Castro Cargo: Subgerente Técnico Científico.</p>
<b>Elaboró</b>	<b>Revisó</b>	<b>Aprobó</b>