

## Procedimientos de limpieza para Dining Services en respuesta a COVID-19

Revisado el 9 de junio de 2021

Este guía proporciona recomendaciones sobre la limpieza y desinfección de las áreas de servicios de comedor. Su objetivo es limitar la transmisión de COVID-19 en entornos clave. Estas recomendaciones se actualizarán a medida que haya información adicional disponible.

### DEFINICIONES:

- La **limpieza** se refiere a la eliminación de suciedad e impurezas, incluidos virus, de las superficies. La limpieza por sí sola no mata los virus. Al eliminar los virus, disminuye su presencia y reduce el riesgo de propagación de la infección.
- La **desinfección** funciona mediante el uso de productos químicos, como desinfectantes registrados por la EPA, para matar los virus en las superficies. Este proceso no necesariamente limpia la suciedad de la superficie, pero mata los virus que están presentes en la superficie.
- El **tiempo de contacto** es el tiempo que un desinfectante está en contacto directo con la superficie o el artículo que se va a desinfectar. Para la desinfección de la superficie, este tiempo comienza cuando el desinfectante se aplica a la superficie y se deja encima de la superficie durante el tiempo de contacto requerido. Los desinfectantes tienen diferentes cantidades de tiempo de contacto.
- Los **espacios de cuarentena o aislamiento** se refieren a áreas en las viviendas estudiantiles identificadas como espacios de cuarentena/aislamiento.

### RECOMENDACIONES GENERALES

Las siguientes recomendaciones se aplican a todos los espacios de Dining Services:

Al entregar alimentos en espacios de aislamiento o cuarentena, **EH&S desaconseja enfáticamente que los empleados ingresen a las salas de cuarentena / aislamiento si están ocupadas.** Las entregas de alimentos deben transportarse en contenedores desechables y dejarse fuera de la habitación del residente. Toca la puerta para indicarle al residente que su comida ha llegado. La persona que entrega la comida debe irse inmediatamente después de tocar la puerta.

Si los empleados de Dining Services están enfermos o no se sienten bien, no deben ir al trabajo y deben notificar a su supervisor de inmediato.

Limpieza y desinfección de espacios de Dining Services:

**Antes de comenzar cada procedimiento, los empleados deben ponerse el siguiente Equipo protección personal (EPP):**

- Zapatos antideslizantes
- Gafas o lentes de seguridad (si corresponde)
- Guantes desechables adecuados para limpiadores y desinfectantes que se utilice.
- Faciales Cubiertas (evita tocarse la cara) (se recomienda fuertemente usar faciales cubiertas en interiores)
- Delantales desechables (si corresponde según la tarea)

## Limpieza

EH&S recomienda que los empleados sigan los procedimientos normales de limpieza **Y** sigan las instrucciones del fabricante para los productos de desinfección y limpieza para garantizar un uso seguro y eficaz del producto. La etiqueta incluirá información de seguridad e instrucciones de aplicación. Muchos productos recomiendan mantener la superficie húmeda con un desinfectante durante un período determinado (referirse al "tiempo de contacto" en la etiqueta del producto).

- Revise la etiqueta del producto para ver cuál EPP (como guantes, anteojos o gafas protectoras) se requiere en función de los peligros potenciales.
- Asegúrese de que haya una ventilación adecuada (por ejemplo, ventanas abiertas).
- Use solo la cantidad recomendada en la etiqueta.
- Si está indicado diluir con agua, use agua a temperatura ambiente (a menos que se indique lo contrario en la etiqueta).
- Etiquete las soluciones de limpieza o desinfectantes diluidas.

Las superficies que se tocan con frecuencia deben limpiarse al menos una vez al día y según sea necesario. Las superficies que se tocan con frecuencia incluyen:

- |                        |                        |                                              |
|------------------------|------------------------|----------------------------------------------|
| - Mesas                | - Estaciones de cajero | - Salas de descanso                          |
| - Escritorios/podios   | - Teclados             | - Manijas de refrigeradores/<br>congeladores |
| - Manijas de puertas   | - Inodoros             | - Y todas las demás<br>superficies           |
| - Teléfonos            | - Grifos/fregaderos    | <b>frecuentemente tocadas</b>                |
| - Interruptores de luz | - Bebederos            |                                              |
| - Encimeras            |                        |                                              |

Las frecuencias de limpieza para todas las demás superficies de bajo uso común, como ventanas altas, lugares de difícil acceso, etc. pueden permanecer iguales/aumentar/disminuir a discreción de los supervisores y gerentes de Dining Services, siempre que estos cambios no coloquen a los clientes o empleados en riesgo de exposición potencial.

## Desinfección

Los empleados de Dining Services deben seguir los procedimientos normales de desinfección y desinfectar **áreas de uso común** al menos una vez al día y según sea necesario. Las áreas de uso común incluyen aquellas áreas mencionadas anteriormente.

EH&S recomienda desinfectar las toallas y el equipo de limpieza después de cada uso con desinfectantes aprobados por la EPA para su uso contra COVID-19:

<https://espanol.epa.gov/espanol/lista-n-desinfectantes-para-usar-contrasars-cov-2>

## Lavandería

Los uniformes de Dining Services deben lavarse después de cada turno, en operaciones normales.

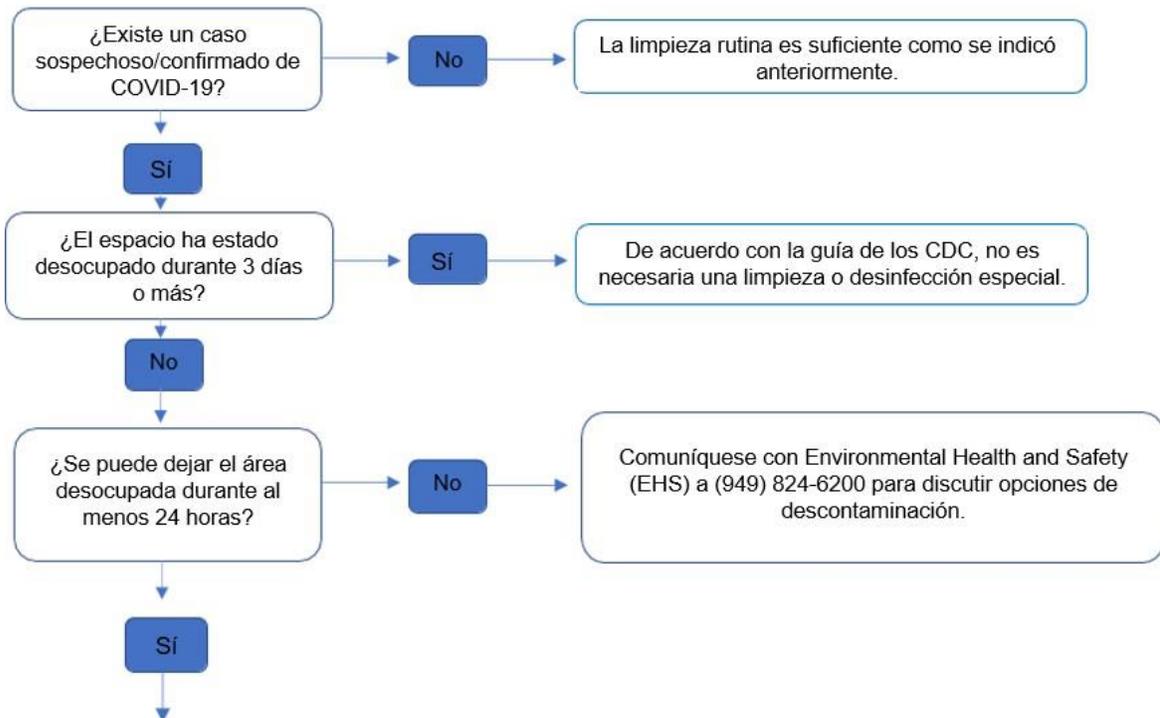
## Eliminación de basura

Los empleados deben seguir los procedimientos normales de eliminación de basura.

## Inmediatamente después de completar la limpieza y desinfección, los empleados deben:

1. Desinfectar y sanear el equipo y las toallas (o deseche las toallas) después de su uso.
2. Quítese el EPP y coloque el EPP desechable en la bolsa de basura después de dejar el espacio.
3. La bolsa de basura se puede desechar en la basura normal.
4. Lávese las manos inmediatamente con agua y jabón durante 20 segundos o use un desinfectante de manos de base de alcohol que contenga al menos 60% de alcohol.

### Siga el diagrama de flujo para solicitar la desinfección y limpieza de COVID-19:



Comuníquese con FM Service Desk a (949) 824-5444 o envíe un correo electrónico a [fm-servicedesk@uci.edu](mailto:fm-servicedesk@uci.edu) para enviar una solicitud para limpiar y desinfectar el espacio. FM y EH&S evaluarán el área para determinar el alcance de la limpieza.

#### Recursos de COVID-19:

[Sitio web de UCI](#), [UCI EH&S](#), [Sitio web de CDC](#), [Sitio web de OC Health Care Agency](#)

## REQUISITOS DEL EMPLEADO DE UCI

Los empleados que trabajan en estos espacios deben tener experiencia relevante en el desempeño del trabajo. Los supervisores deben proporcionar empleados con experiencia para ayudar a los nuevos empleados o trabajar con el supervisor antes de comenzar las tareas laborales.

Se requiere el siguiente entrenamiento de seguridad para estos empleados. Comuníquese con EH&S para obtener ayuda.

- Entrenamiento sobre Fundamentos de seguridad (reconocido como Safety Fundamentals en inglés) – disponible en línea en UC Learning Center
- Entrenamiento en Comunicación peligrosa (reconocido como Hazard Communication en inglés) – disponible en línea en UC Learning Center
- Entrenamiento en Enfermedades transmisibles en aerosol (ATD) \* (reconocido como Aerosol Transmissible Diseases en inglés) – disponible en línea en UC Learning Center

El entrenamiento de Enfermedades transmisibles por aerosoles (ATD) solo se requiere para los empleados que limpian y desinfectan áreas donde una persona o empleado con COVID-19 sospechado / confirmado visitó o usó el espacio.

## Áreas visitadas por persona (s) con COVID-19 sospechado / confirmado

Si ha habido una persona enferma o alguien que dio positivo al COVID-19 en las áreas de Dining Services en las últimas 24 horas, los espacios deben limpiarse y desinfectarse:

- Cerrar y barrica el espacio
- Abra las puertas y ventanas exteriores y use ventiladores para aumentar la circulación de aire en el área.
- Espere 24 horas o el tiempo que sea práctico antes de comenzar la limpieza y desinfección.

**Si han pasado más de 3 días desde que la persona con COVID-19 sospechado / confirmado visitó el espacio, no es necesaria una desinfección adicional: [Cómo limpiar y desinfectar su establecimiento | Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades \(CDC en sus siglas en inglés\)](#)**

### Antes de limpiar y desinfectar

- Cierre las áreas utilizadas por la persona enferma y no las use hasta después de limpiarlas y desinfectarlas.
- Espere el mayor tiempo posible (al menos varias horas) antes de limpiar y desinfectar.

### Mientras limpia y desinfecta

- Utilice los productos de la Lista N de EPA de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta del producto.
- Use una [cubierta facial](#) y [guantes](#) mientras limpia y desinfecta.
- Concéntrese en las áreas inmediatas ocupadas por la persona que está enferma o diagnosticada con COVID-19.
- [Aspire el espacio si es necesario](#). Utilice una aspiradora equipada con filtros y bolsas de aire de partículas de alta eficiencia (HEPA en sus siglas en inglés), si están disponibles.
- Garantiza el uso y almacenamiento seguro y correcto de los productos de limpieza y desinfección, incluido el almacenamiento de dichos productos de forma segura y el uso del EPP necesario para los productos de limpieza y desinfección.

**Si han pasado menos de 24 horas** desde que la persona enferma o diagnosticada con COVID-19 ha estado en el espacio, limpie y desinfecte el espacio.

**Si han pasado más de 24 horas** desde que la persona enferma o diagnosticada con COVID-19 ha estado en el espacio, la limpieza es suficiente.

**Si han pasado más de 3 días** desde que la persona enferma o diagnosticada con COVID-19 estuvo en el espacio, no se necesita limpieza adicional (más allá de las prácticas de limpieza regulares).

Además de los procedimientos enumerados anteriormente, los empleados deben seguir las pautas de los [Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades](#) para desinfectar superficies:

Al desinfectar superficies **duras (no porosas)**, los empleados deben:

1. Usar EPP requerido como se indica en el Apéndice A
2. Permitir una ventilación adecuada durante y después de la aplicación del desinfectante.
3. Comprobar si las superficies están sucias. Si hay suciedad, empleados deben limpiarlos con una mezcla de agua y jabón y luego proceda a limpiar con un desinfectante durante el tiempo de contacto requerido siguiendo las instrucciones del fabricante. La superficie debe estar visiblemente húmeda durante el tiempo de contacto. Limpiando el producto prematuramente de la superficie tratada reducirá la efectividad del producto.
4. Si la superficie no está sucia, empleados pueden proceder con la aplicación del desinfectante y

seguir el tiempo de contacto requerido. Deberían seguir las instrucciones del fabricante.

5. Limpiar las superficies.
6. Si se limpian superficies como inodoros, cubículos de baño o lavabos, los empleados pueden usar un trapeador desechable para limpiar las superficies y aumentar la distancia entre ellos y las superficies.

Al desinfectar **dispositivos electrónicos** como tabletas y controles remotos, los empleados deben:

1. Eliminar la contaminación visible si está presente.
2. Seguir las instrucciones del fabricante para todos los productos de limpieza y desinfección.
3. Si no hay una guía del fabricante disponible, deberían usar toallitas a base de alcohol con al menos un 70% de alcohol. Cuando no esté disponible, deberían rociar desinfectante en una toalla de papel y limpiar la superficie.
4. Secar bien las superficies para evitar la acumulación de líquidos.

EH&S recomienda que solo los empleados **con experiencia y que hayan recibido entrenamiento de seguridad requerida para limpiar estos espacios** puedan continuar con los requisitos y procedimientos mencionados anteriormente.

## Apéndice A | EPP y entrenamiento para el procedimiento

La siguiente tabla resume el equipo de protección personal (EPP) requerido y los cursos de entrenamiento de seguridad que los empleados de Dining services deben completar antes de iniciar cualquier tarea de limpieza. Los tiempos de contacto para los agentes de limpieza comunes utilizados en Dining Services se proporcionan en la primera columna de la tabla.

### Requisitos de EPP y entrenamiento para actividades regulares de limpieza y desinfección

**Leyenda:**  
 X = Requerido  
 R= Recomendado pero no requerido

Procedimiento	EPP					Entrenamiento relevante	
	Guantes desechables de nitrilo	Faciales cubiertas no quirúrgicas	Zapatos antideshlizantes / fundas antideshlizantes	Lentes de seguridad	Gafas de seguridad contra salpicaduras químicas	Fundamentos de seguridad (Safety Fundamentals)	Comunicación peligrosa (Hazard Communication)
<b>Limpieza* con los siguientes productos:</b>							
Prominence Floor Cleaner (limpiador de pisos)	X	X	X		R	X	X
Glance (limpiador de vidrio y superficie múltiple)	X	X	X		R	X	X
Suma Break-UP SC (Desengrasante)	X	X	X		R	X	X
Suma Select (detergente para lavadora de platos automática)	X	X	X		R	X	X
Suma Nova (desinfectante para lavadora de platos automática)	X	X	X		R	X	X
Suma Pan Clean (detergente para lavadora de platos automática)	X	X	X		R	X	X
Diverpak - OP (detergente para máquina de platos transportadores)	X	X	X		R	X	X
<b>Limpieza y desinfección con los siguientes productos:</b>							
Desinfectante J-512 (tiempo de contacto: 10 minutos)	X	X	X		R	X	X
Oxivir Tb (tiempo de contacto: 1 minuto)	X	X	X		R	X	X
Toallitas de Oxivir (tiempo de contacto: 1 minuto)	X	X	X		R	X	X
<b>Otras tareas de limpieza (aspirar, barrer, quitar el polvo, etc.)</b>	X	X	X		R	X	X
<b>Eliminación de basura</b>	X	X	X	R		X	X

(\*) Estos productos están diseñados para limpiar y lavar (no desinfectar), por lo tanto, los tiempos de contacto no se aplican.

**Tenga en cuenta: Los productos de limpieza enumerados en el procedimiento B son desinfectantes aprobados por EPA para uso en contra de COVID-19 (<https://espanol.epa.gov/espanol/lista-n-desinfectantes-para-usar-contra-sars-cov-2>). Para encontrar un producto en la Lista N de EPA, ingrese los dos primeros conjuntos del número de registro EPA de la sustancia química que se encuentra en la Hoja de datos de seguridad (SDS, por sus siglas en inglés) o en la hoja de especificaciones en la barra de búsqueda sobre la primera columna de la Lista N. El número generará el producto y/o su equivalente si es un desinfectante aprobado por la EPA para su uso contra el SARS-CoV-2.**

Por ejemplo, si EPA Reg. No. 12345-12 está en la Lista N, puede comprar EPA Reg. No. 12345-12-2567 y sabrá que obtendrá un producto equivalente. Puede encontrar este número en buscando el número de registro de la EPA en la etiqueta del producto.

Si no puede encontrar un producto en la lista, mire la etiqueta de un producto diferente para averiguar que tiene un número de registro de la EPA y que el coronavirus humano aparece como uno de los patógenos atacados.

### Requisitos adicionales de EPP y entrenamiento para limpiar y desinfectar áreas visitadas por persona(s) con COVID-19 sospechado / confirmado

**Legenda:**

X = requerido

R= recomendado pero no requerido

Procedimiento	EPP						Entrenamiento relevante		
	Guantes desechables de nitrilo	Faciales cubiertas no quirúrgicas	Zapatos antideslizantes / fundas antideslizantes	Lentes de seguridad	Delantales desechables	Gafas de seguridad contra salpicaduras químicas	Fundamentos de seguridad (Safety Fundamentals)	Comunicación peligrosa (Hazard Communication)	Enfermedades transmisibles en aerosol (ATD en sus siglas en inglés)
<b>Limpieza y desinfección con los siguientes productos*:</b>									
Diversey J-512 (tiempo de contacto: 10 minutos)	X	X	X		R	R	X	X	X
Oxivir Tb (tiempo de contacto: 1 minuto)	X	X	X		R	R	X	X	X
Toallitas de Oxivir (tiempo de contacto: 1 minuto)	X	X	X		R	R	X	X	X
<b>Otras tareas de limpieza (aspirar, barrer, quitar el polvo, etc.)</b>	X	X	X	R			X	X	X
<b>Eliminación de basura</b>	X	X	X	R			X	X	X

\*El EPP requerido y recomendado en las tablas anteriores solo se aplica a productos de limpieza **diluidos**. Para conocer los requisitos de EPP para **productos no diluidos**, consulte la sección de productos no diluidos a continuación.

## PRODUCTOS NO DILUIDOS

Al rellenar estaciones de dilución o manipular productos no diluidos, los empleados pueden estar expuestos a productos químicos corrosivos y concentrados. Para reducir el riesgo de lesiones por quemaduras químicas, asegúrese de que los empleados usen el EPP **requerido** para cada producto **NO DILUIDO** como se indica en la SDS para los siguientes productos químicos:

Producto no diluido	EPP			
	Guantes desechables de nitrilo	Guantes resistentes a productos químicos (No desechable)	Zapatos antideslizantes / fundas antideslizantes	En caso de estar disponible, delantal no absorbente*  Delantal resistente a los químicos (preferible)  Delantal desechable (si está disponible)
Prominence Floor Cleaner (limpiador de pisos)	X	X	X	
Glance (limpiador de vidrio y superficie múltiple)	X	X	X	X
Suma Break-UP SC (Desengrasante)	X	X	X	X
Suma Select (detergente para lavadora de platos automática)	X	X	X	
Suma Nova (desinfectante para lavadora de platos automática)	X	X	X	X
Diverpak - OP (detergente para máquina de platos transportadores)	X	X	X	X
Diversey J-512 (desinfectante)	X	X	X	X

\*Si el producto de limpieza salpica el delantal desechable, quíteselo inmediatamente y trate el área afectada como una exposición. Si usa un delantal desechable, deséchelo inmediatamente después de una salpicadura química y no lo reutilice. Se recomienda un delantal desechable cuando existe la posibilidad de salpicaduras químicas y puede disminuir la posibilidad de exposición dérmica.

Para exposiciones de piel y ojos, asegúrese de que el empleado lave/enjuague el área afectada durante al menos 15 minutos.

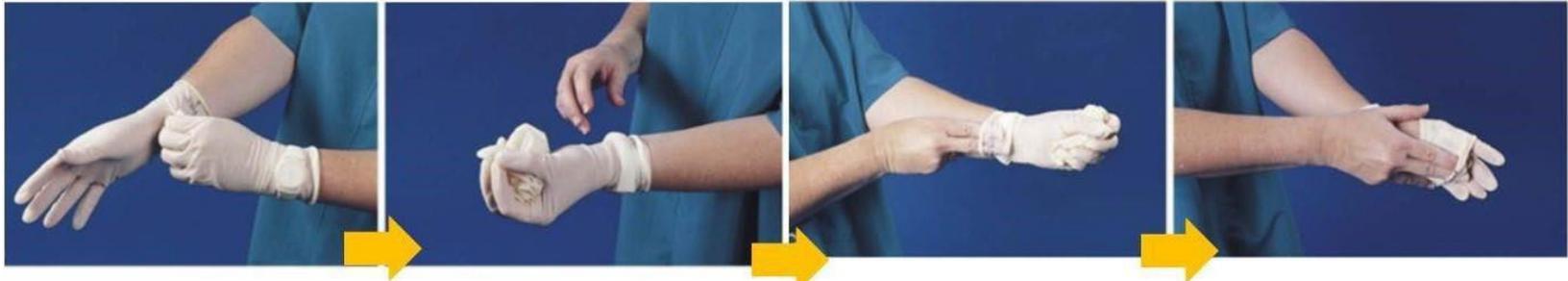
### **Ponerse y quitarse los guantes desechables:**

Al ponerse guantes, los empleados deben:

1. Verificar si tienen agujeros.
2. Ponerse los guantes.
3. Mover la mano dentro del guante.

Al quitarse los guantes, los empleados deben:

1. Tomar el guante del lado de la palma, cerca de la muñeca. Con cuidado, quitarse el guante de manera que quede al revés y enrollarlo en una bola en la palma de la otra mano.
2. Sostenga el guante en la palma de la mano donde todavía tiene puesto el otro guante. Inserte dos dedos por debajo de la muñeca del guante que aún tiene puesto y jale el guante hasta que salga al revés. El primer guante que se quitó debe quedar dentro del guante que se acaba de quitar.
3. Deseche los guantes de forma segura y lávese las manos con agua y jabón por 20 segundos



## Apéndice B | Protocolo de saneamiento

Un gerente de Dining services debe completar el Protocolo de saneamiento. El protocolo debe revisarse si se ha modificado algún proceso y / o procedimiento. Comparta este documento con todos los empleados y téngalo disponible en cada entrada pública a las instalaciones.

### Protocolo de saneamiento

Nombre de la empresa:

Dirección de la instalación:

Las empresas deben implementar todas las medidas aplicables que se enumeran a continuación y estar preparadas para explicar por qué cualquier medida que no se implemente no es aplicable a la empresa. Estas medidas pueden actualizarse de acuerdo con las normas reguladoras.

#### **SEÑALIZACIÓN:**

- Señalización en cada entrada pública de la instalación para informar a todos los empleados y clientes que deben:

Evitar ingresar a las instalaciones si tienen tos o fiebre; mantener una distanciamínima de seis pies el uno del otro si no están vacunadas; estornudar y toser en un paño o pañuelo de papel o, si no está disponible, en su propio codo y no estrechar la mano o participar en ningún contacto físico innecesario.

- Colocación de letreros que indique que todas las personas no vacunadas deben usar una cubierta facial en cada entrada pública a las instalaciones.

#### **Medidas para proteger la salud de los empleados (marque todas las que correspondan a la instalación):**

- A todos los empleados se les ha dicho que no vengán a trabajar si están enfermos
- Se realizan verificaciones de síntomas antes de que los empleados puedan ingresar.
- Las salas de descanso, los baños y otras áreas comunes se desinfectan con frecuencia, en el siguiente horario:
  - Salas de descanso:
  - Baños:
  - Otra:
- El desinfectante y los suministros relacionados están disponibles para todos los empleados en las siguientes ubicaciones:
- Si está presente, asegúrese de que las estaciones que dispensan desinfectante para manos eficaz contra COVID-19 estén abastecidas.
- Hay jabón y agua disponibles para todos los empleados en las siguientes ubicaciones:
- Asegúrese de que el protocolo se haya comunicado a los empleados.

- Opcional - Describa otras medidas:

**MEDIDAS PARA EVITAR CONTACTO INNECESARIO (MARQUE TODAS LAS QUE CORRESPONDAN A LA INSTALACIÓN):**

- Evitar que las personas se sirvan a sí mismas cualquier artículo relacionado con la comida.
- Empleados proporciona tapas para tazas y artículos de la barra de comida; No son para que los clientes agarren.
- Los contenedores de alimentos a granel no están disponibles para uso de autoservicio del cliente.
- No permite que los clientes traigan sus propias bolsas, tazas u otros artículos reutilizables de casa.
- Proporcionar sistemas de pago sin contacto o, si no es posible, desinfectar los sistemas de pago con regularidad.

Describe:

- Opcional: describa otras medidas:

**MEDIDAS PARA INCREMENTAR LA SANEAMIENTO (MARQUE TODAS LAS QUE CORRESPONDAN A LA INSTALACIÓN):**

- Las toallitas desinfectantes, que son efectivas contra COVID-19, están disponibles para que los empleados asignados a esta tarea desinfecten con frecuencia todas las superficies de alto contacto.
- La estación de desinfectante de manos, agua y jabón, o desinfectante efectivo está disponible para el público en, o cerca, de la entrada de la instalación, en los mostradores de pago y en cualquier otro lugar dentro de la tienda o inmediatamente afuera donde las personas tienen interacciones directas.
- Desinfectar todos los portales de pago, bolígrafos y lápices después de cada uso.
- Opcional: describa otras medidas:

\*Cualquier medida adicional no incluida aquí debería aparecer en páginas separadas, que el negocio debe adjuntar a este documento.

Puede contactar a la siguiente persona con cualquier pregunta o comentario sobre este protocolo:

Nombre:	[GERENTE]	Teléfono:	
---------	-----------	-----------	--

### Apéndice C | Recursos adicionales

UCI está monitoreando de cerca la situación de COVID-19 y las comunicaciones asociadas de las autoridades del condado, estatales y federales. Continuaremos proporcionando actualizaciones a través de este sitio web y comunicaciones por correo electrónico, y tomaremos medidas para garantizar la salud y seguridad de nuestra comunidad. Para ver actualizaciones, visite <https://uci.edu/coronavirus/>.

EH&S recomienda publicar recursos de UCI con respecto a COVID-19 en áreas de fácil acceso para los empleados.

Para ver guías específica sobre COVID-19, los empleados también pueden visitar [https://www.ehs.uci.edu/PublicHealth/covid-19/ para](https://www.ehs.uci.edu/PublicHealth/covid-19/para) obtener más detalles.