PROTOCOLO DE **BIOSEGURIDAD PARA**









UNAH 2020-2021







INDICE		
EQUIPO T	ÉCNICO DE REVISIÓN Y VALIDACIÓN DE PROTOCOLOS	2
I. INTROE	DUCCIÓN	3
II. JUSTIF	FICACIÓN	
	TIVO	
	NCE	
	ICIONES Y CONCEPTOS	
	SLACIÓN APLICABLE	
	ARROLLO DEL PROTOCOLO	
VII.1	DISPOSICIONES GENERALES	5
VII.2	DISPOSICIONES POR SERVICIOS ESPECIFICOS	6
VII.2.1	SERVICIO DE FOTOCOPIADO, IMPRESIÓN, IMÁGENES Y SIMILARES	e
VII.2.2	SERVICIO DE KIOSCOS/ CHICLERAS	8
VII.2.3	LOCALES COMERCIALES PARA VENTA DE ALIMENTOS	10
VIII. ANE	XOS	13





EQUIPO TÉCNICO DE REVISIÓN Y VALIDACIÓN DE PROTOCOLOS

Comité Técnico Institucional de Prevención de la COVID-19, Secretaría Ejecutiva de Desarrollo de Personal, Secretaria Ejecutiva de Desarrollo Institucional, Facultad de Ciencias Médicas

Equipo de Revisión

Dra. Ana Lourdes Cardona Alfaro Jefa del Departamento de Salud Publica

Dra. Wendy Elizabeth Murillo Barahona Investigadora de la Escuela de Microbiología

Dra. Dilcia Esperanza Sauceda Acosta Coordinadora Investigación, Departamento de Salud Pública

MSC. Marta Zepeda Especialista de Salud Ocupacional/Secretaria Ejecutiva de Desarrollo de Personal

> Dr. Ricky Rondol Ruiz Sorto Representante Sindical

Dr. Nelson Alexander Paz Representante Sindical

Página 2 | 18





PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LOCALES COMERCIALES UNAH

I. INTRODUCCIÓN

La Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH) ante el retorno ordenado, gradual y progresivo de su actividad tras el confinamiento motivado por la COVID-19, tiene como propósito generar las más efectivas condiciones de seguridad para la comunidad universitaria. Por este motivo se ha elaborado el presente protocolo de bioseguridad para locales comerciales de la UNAH, cumpliendo con las recomendaciones de las autoridades sanitarias, universitarias y siguiendo las instrucciones del Gobierno de la República, SINAGER y la Secretaria de Trabajo y Seguridad Social (STSS).

El actual escenario de pandemia de la COVID-19, nos obliga buscar condiciones de seguridad y específicamente desarrollando las acciones de prevención para neutralizar la expansión de la pandemia.

Ante la situación actual, este protocolo puede cambiar en función de la evolución y la nueva información que se disponga sobre los descubrimientos e investigaciones para la eliminación de la COVID-19, así como de las instrucciones que se reciban.

II. JUSTIFICACIÓN

La Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH) en el contexto del acontecer nacional, con ocasión de la pandemia denominada por sus siglas en inglés como "SARS-COV-2" o CORONA VIRUS/COVID 19, involucra a todo el conglomerado Universitario, en esta caso particular a las autoridades universitarias a través de la Comisión Evaluadora y Reguladora de Locales Comerciales (CERLC), para que dentro del concepto de la promoción de la salud y prevención de contagio por esta enfermedad, se desarrolla el presente protocolo desde el punto de vista de la bioseguridad, el cual es contentivo de las normas de seguridad que deben cumplirse por los arrendatarios de los Locales Comerciales de la UNAH, para evitar a través de estos procedimientos contagios por exposición al riesgo biológico.

Con la implementación de estas medidas, contenidas en el presente protocolo de bioseguridad, buscamos dar cumplimiento a la exigencia sobre la intervención de los riesgos de contagio a los que están expuestos el conglomerado universitario, comprendido por los alumnos, personal docente, administrativo y de servicio, todos aquellos involucrados de manera directa o indirecta en la vida universitaria.





III. OBJETIVO

La aplicación de normas y medidas de bioseguridad, establecidas por las autoridades sanitarias del país, y llevadas a la práctica por los arrendatarios de establecimientos comerciales en los diferentes rubros que operan en la Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH), con la finalidad de preservar la salud del conglomerado universitario, mediante la observancia de estas normas, que por su carácter obligatorio tendrán que aplicarse desde la reincorporación a las actividades ordinarias en la UNAH, según el plan de reapertura que implemente la universidad en armonía con la normativa de la SESAL.

IV. ALCANCE

Este protocolo está dirigido a las empresas y negocios que según su giro presten servicios de fotocopiado, impresión de imágenes y similares, venta de productos alimenticios en general y kioscos. Para efectos de este protocolo se entenderá que es de carácter obligatorio su observancia por todos aquellos arrendatarios de la UNAH, que en función del giro de sus empresas o negocios, realicen una actividad que tenga que ver con la oferta de prestación del servicio a estudiantes universitarios y público en general.

V. DEFINICIONES Y CONCEPTOS

Bioseguridad: Conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando el desarrollo y seguridad de los trabajadores.

COVID-19: Es una nueva enfermedad infecciosa, causada por un nuevo coronavirus. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Desinfección: Proceso químico que mata o erradica microorganismos sin discriminación, tales como bacterias, virus y protozoos, impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentran en objetos inertes. La desinfección reduce los organismos nocivos a un nivel que no dañan la salud ni la calidad de los bienes perecederos.

Desinfectante: Es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana (por ejemplo, las esporas). Este término se aplica solo a objetos inanimados.





Equipo de Protección Personal (EPP): Equipo o dispositivo destinado para ser utilizado o sujetado por el trabajador, para protegerlo de uno o varios riesgos y aumentar su seguridad o su salud en el trabajo.

Limpieza: Proceso de eliminación de restos orgánicos e inorgánicos de una superficie. La suciedad interfiere en cualquier técnica de desinfección y esterilización, de ahí que la limpieza sea una condición previa e inexcusable a dichos procedimientos.

VI. LEGISLACIÓN APLICABLE

- a. Constitución de la República
- b. Ley de Inquilinato
- c. Ley Orgánica de la UNAH
- d. Reglamento de la Ley Orgánica de la UNAH
- e. Reglamento para la Regulación, Adjudicación y Contratación de Locales Comerciales
- f. Pronunciamientos de La OMS

VII. DESARROLLO DEL PROTOCOLO

VII.1 DISPOSICIONES GENERALES

Con ocasión de la aplicación de medidas preventivas y de manejo por contagio de Corona Virus (COVID -19), la Comisión Evaluadora y Reguladora de Locales Comerciales de la UNAH, en aplicación de sus facultades potestativas, contenidas en el Reglamento para la Regulación, Adjudicación y Contratación de Locales Comerciales en la UNAH, desarrolla el presente protocolo de Bioseguridad, mediante el cual se adoptan las siguientes disposiciones: *El cumplimiento de las medidas contempladas en el presente protocolo, es de carácter obligatorio para todos los arrendatarios de la UNAH, su inobservancia acarrea deducción de responsabilidad de conformidad a las normas contenidas en el reglamento para locales comerciales de la UNAH, puesto que se entenderán como practicas o desatenciones que ponen en riesgo la salud y la vida del conglomerado Universitario.*

El presente protocolo de bioseguridad será segmentado por rubros de prestación de servicios en la Universidad Nacional Autónoma de Honduras, según la clasificación de los siguientes sectores:

- 1. Servicio de fotocopiado, impresión, imágenes y similares.
- Kioscos/Chicleras.
- 3. Cafeterías (venta de productos alimenticios)





VII.2 DISPOSICIONES POR SERVICIOS ESPECIFICOS

VII.2.1 SERVICIO DE FOTOCOPIADO, IMPRESIÓN, IMÁGENES Y SIMILARES

VII.2.1.1. GENERALES

- 1. Queda estrictamente restringida la aglomeración de personas, dependiendo el espacio abierto o cerrado:
 - Espacio cerrado no se acepta más de dos personas distanciamiento establecido.
 - Espacio abierto no se define aforo, únicamente el distanciamiento físico requerido en una fila de espera *idealmente señalada la distancia en el piso*.
- 2. El uso de la mascarilla de seguridad es de carácter obligatorio, los dueños de empresas o negocios estarán obligados a siempre hacer uso adecuado de la misma y serán directamente responsables del uso de estas por parte de sus empleados. Esto sin menoscabo de poderse aprovisionar de mascarillas, caretas o lentes de protección.
- 3. Es obligatorio la dispensación de gel antibacterial con base de alcohol al 70%.
- 4. Queda estrictamente prohibido para el arrendatario, prestar servicio de ninguna clase a personas (estudiantes o usuarios) que no porten su mascarilla o que la usen inadecuadamente.
- 5. Es obligatorio el uso de gabachas, siempre y cuando sea de tela y lavado diario.
- Esta estrictamente prohibido el ingreso de personas ajenas al local comercial, únicamente se permitirá la permanencia de las personas necesarias para su operación, la cual nunca sobrepasará de 2 personas.
- 7. Tanto el dueño de la empresa o negocio, como sus empleados, en caso que sea femenino usar coleta, moño.
- 8. Todo arrendatario está obligado a reportar la aparición de cualquier sintomatología propia o de sus empleados o cuando haya habido contacto con personas contagiadas, para ser remitido a un centro de triaje, que para tal efecto se encuentre habilitado.
- 9. El uso de termómetros es obligatorio, el arrendatario está obligado a llevar un control diario de la temperatura de sus empleados, así como hacer tomas de temperatura a los usuarios del servicio.

VII.2.1.2 MANEJO DE ÁREA EXTERIOR

Los Arrendatarios estarán obligados a seguir los siguientes lineamientos protocolares, para el manejo del área exterior de sus negocios:

1. <u>Rótulos de avisos en el exterior del local</u>: Para los clientes y público en general indicando el distanciamiento, uso de mascarilla permanente, aseo de manos y





condiciones para acceder al interior del local, mediante la señalización de huellas visibles con una distancia de 1.5 a 2 metros frente a puertas y/o ventanas de acceso, tantas como sea necesario.

- Pediluvios (obligatorio): Colocados frente a la puerta de acceso del local para la desinfección de los zapatos de empleados y clientes con una solución de cloro al 5% y agua.
- 3. <u>Para el abastecimiento de materia prima:</u> El proveedor deberá dejar el material en el exterior del local, para ser desinfectados antes de su ingreso, para lo cual el arrendatario hará uso de cualquiera de estos medios (alcohol clínico, amonio cuaternario, agua con cloro, toallas desinfectantes, desinfectante en spray, etc.)
- 4. <u>Dispensadores de gel antibacterial</u>, Los arrendatarios, están en la obligación de mantener al alcance de los usuarios de sus servicios, dispensadores de gel antibacterial, los que deberán contener una base de alcohol del 70%.

VII.2.1.3 ACONDICIONAMIENTO INTERIOR DEL LOCAL

- Aislamiento en ventanas de atención al cliente; Todos los arrendatarios colocaran laminas acrílicas o plástico transparentes, para evitar el contacto directo con los usuarios que lleguen en forma ordenada y según los lineamientos de bioseguridad a solicitar la prestación de sus servicios.
- 2. <u>Aislamiento entre cada estación de servicio o computadora</u>: En proporción relativa a la capacidad del local, los arrendatarios que presten servicios de alquiler de computadoras u otro análogo, deberán hacer separación de cada una de estas, haciendo uso de laminas acrílicas o laminas de fibra o plástico transparente, esta separación mediante lamina de un metro de altura o mas.
- 3. Aseo de equipo de trabajo: El arrendatario está obligado a realizar un aseo permanente del equipo de trabajo, esta limpieza se deberá de llevar a cabo de manera frecuente al inicio y a mediados de la jornada de trabajo, con alcohol al 70%, esta limpieza de equipos tendrá que ejecutarse cuantas veces sea posible durante el día.
- 4. <u>Aseo permanente del equipo de trabajo de uso de clientes</u>: Después que cada cliente haya hecho uso: de escritorios, tableros, monitores y CPS de computadoras, se procederá a hacer un aseo general de este equipo usando alcohol al 70%.





5. Aseo de superficies dentro del local o área de trabajo; pisos, mesas, pasamanos, picaportes de puertas: Al inicio de la jornada de trabajo, el arrendatario aseará diariamente, pisos, mesas de trabajo, basureros, escobas, trapeadores; para tal fin, el arrendatario hará uso de agua con jabón y cloro al 5%.

VII.2.2 SERVICIO DE KIOSCOS/ CHICLERAS

VII.2.2.1 DEFINICIÓN

Siendo estas edificaciones estratégicamente distribuidas en el campus universitario de Tegucigalpa, construidas de metal sobre una base de cemento, ideadas para ser movibles, cuentan estas con una dimensión aproximada de 1.26 x 1.47 mts; actualmente se cuenta con 30 de estos kioscos, los cuales por sus características particulares, tienen que ser sujetas a estas regulaciones ya que brindan servicios de venta de dulces y pequeñas golosinas empacados y selladas, a la comunidad universitaria, dicho servicio está limitado para el consumo fuera del establecimiento.

VII.2.2.2 GENERALES

- 1. Por su tamaño en los kioscos/chicleras no pueden permanecer niños o infantes, puesto que el mismo está ideado para albergar a una sola persona.
- 2. La persona responsable del kiosco/chiclera deberá en todo momento hacer uso de su equipo de protección personal (EPP)
- 3. En espacio abierto no se define aforo, únicamente el distanciamiento físico requerido en una fila de espera idealmente señalada la distancia en el piso. El distanciamiento de 1.5 a 2 Metros.
- 4. Es obligatorio la dispensación de gel antibacterial, con base de alcohol cuando menos de un 70%; esto sin menoscabo de la posibilidad de aprovisionarse los mismos arrendatarios de otros insumos.
- 5. Queda estrictamente prohibido para el arrendatario o persona responsable, prestar servicio de ninguna clase a personas (estudiantes o usuarios) que no porten su mascarilla o que la usen inadecuadamente.
- 6. Es obligatorio el uso de gabachas, siempre y cuando sea de tela y lavado diario.
- 7. El ingreso de personas ajenas al local comercial está estrictamente prohibido, dentro de cada local, únicamente se permitirá la permanencia de una persona para su operación.
- 8. El responsable del kiosco /chiclera en caso de ser femenino que tengan cabello largo usar coleta o moño.





9. El (a) responsable del kiosco/chiclera está obligado a reportar la aparición de cualquier sintomatología propia o de un usuario o cuando haya habido contacto con personas contagiadas, para ser remitido (a) a un centro de triaje, que para tal efecto se encuentre habilitado.

VII.2.2.3 MANEJO DE ÁREA EXTERIOR

El (a) responsable del kiosco/chiclera está obligada a seguir los siguientes lineamientos protocolares para el manejo del área exterior de sus negocios:

- 1. <u>Rótulos de avisos en el exterior del local</u>: para los clientes y público en general, indicando el distanciamiento, mediante la señalización de huellas visibles con una distancia de 1.5 a 2 metros, frente a puertas y/o ventanas de atención.
- Para el abastecimiento de materia prima: que el proveedor deberá dejar, el material en el exterior del local, para ser desinfectados, antes de su ingreso al local, para lo cual el arrendatario hará uso de cualquiera de estos medios (alcohol clínico, amoniaco cuaternario, agua con cloro, toallas desinfectantes, desinfectante en spray, etc.)
- 3. <u>Dispensadores de Gel antibacterial</u>: los arrendatarios, están en la obligación de mantener al alcance de los usuarios de sus servicios, dispensadores de gel antibacterial, mismo que deberán de contener una base de alcohol del 70%.

VII.2.2.4 ACONDICIONAMIENTO INTERIOR DEL LOCAL

- Aislamiento en ventanas de Atención al Cliente: todos los kioscos/chicleras, colocaran láminas acrílicas o plástico transparentes, así mismo todo el producto que está expuesto para la venta debe quedar debidamente protegido, para evitar el contacto directo con los usuarios que lleguen a comprar en forma ordenada y según los lineamientos de bioseguridad.
- 2. Aseo área: el (a) responsable, está obligado a realizar un aseo permanente del área de trabajo y de atención al cliente, esta limpieza se deberá llevar a cabo, de manera frecuente en la jornada de trabajo al menos 3 veces al día pisos, basureros, escobas, trapeadores; Para tal fin, el arrendatario hará uso de agua con jabón y cloro al 5%., para ello podrá hacer uso de alcohol al 70%, agua con jabón y cloro, amonio cuaternario, en general, de todo aquel producto que garantice la eliminación del agente de Corona Virus.





VII.2.3 LOCALES COMERCIALES PARA VENTA DE ALIMENTOS

VII.2.3.1 DEFINICIÓN

Debido a la gran afluencia de estudiantes universitarios, personal docente y administrativo, de servicio y otros, en los distintos campus de la UNAH, se han destinado espacios para que empresas o negocios, provean a estos de alimentos de manera regulada, atendiendo estándares de calidad, precio e higiene.

VII.2.3.2 GENERALES

- 1. La alimentación en todos los locales debe ser para llevar, no usar mobiliario de espera en los locales o para ingerir sus alimentos en estos espacios está terminantemente prohibido.
- 2. Debido a las condiciones de bioseguridad que se tendrán que observar con ocasión a la pandemia por Coronavirus (COVID-19), en ningún local comercial pueden permanecer: personas ajenas al negocio, personas que estén calificadas como de riesgo, tal es el caso de niños o infantes, personas con enfermedades preexistentes, mujeres embarazadas y mayores de 60 años.
- Queda estrictamente restringida la aglomeración de personas, en un número mayor a dos
 individuos en las áreas de espera¹ según el espacio y/o ubicación de la empresa o negocio.
- 4. Los locales que cuentan con mobiliario para atender a los usuarios deberán rotular (marcar los espacios o sillas que no serán utilizadas) con el propósito de mantener el distanciamiento requerido, prohibido el dialogo entre usuarios, esta disposición es para locales que tienen espacios abiertos de lo contrario aplica el numeral 1.
- 5. En las áreas de espera se deberá observar el distanciamiento de 1.5 a 2 Metros.
- 6. Es obligatorio la dispensación de gel antibacterial, con base de alcohol al 70%.
- 7. Queda estrictamente prohibido para el arrendatario o persona responsable, prestar servicio de ninguna clase a personas (estudiantes o usuarios) que no porten su mascarilla o que la usen inadecuadamente.
- 8. Esta estrictamente prohibido el ingreso de personas ajenas al local comercial, dentro del mismo únicamente se permitirá la permanencia de las personas necesarias paras su operación, la cual nunca sobrepasará de 3 personas.
- 9. El responsable del local comercial y sus empleados, están obligados a usar equipo de protección personal como ser: mascarilla, guantes especiales de cocina, gorra, gorro u otro accesorio, que proteja y cubra su cabello.
- El uso de zapatos cerrados, para los dueños, encargados y/o empleados de locales comerciales es obligatorio.

¹ Se entiende áreas de espera, al lugar donde los usurarios de su servicio esperan ser atendidos.





- 11. Es obligatorio para los locales comerciales de alimentos tener una persona exclusiva responsable de caja (cobro, cambio de moneda, por el uso constante de moneda considerándose que lo ideal sea con tarjeta de pago), en la medida de lo posible se sugiere implementar el uso de POS.
- 12. Es obligatorio que los locales comerciales de alimentos tenga persona exclusiva para cocina.
- 13. El (a) responsable del local comercial está obligado a reportar la aparición de cualquier sintomatología propia o de un usuario o cuando haya habido contacto con personas contagiadas, para ser remitido(a) a un centro de triaje, que para tal efecto se encuentre habilitado.
- 14. Los arrendatarios de locales comerciales están en la obligación de recibir capacitación junto con su personal, sobre la educación, formación y sensibilización de medidas de protección y prevención, este curso puede ser tomado de manera gratuita y virtual por medio de la página de INFOP www.infopvirtual.com
- 15. Comunicación y sensibilización (medios didácticos como murales, carteles, avisos) sobre la necesidad de utilizar los servicios de salud ante la sospecha de síntomas o signos de la COVID-19.
- 16. En las zonas de ingreso a los locales comerciales, el arrendatario deberá mantener tapetes sanitarios o recipientes con solución de cloro preparada según la recomendación de este protocolo y que cubran la plantilla de los zapatos de los trabajadores que ingresen. Este proceso se puede realizar también al momento de la salida del trabajador. Se debe recambiar el agua al menos cada 24 horas si está visiblemente sucia.
- 17. Los trabajadores que realicen repartos deben de lavarse las manos con agua y jabón o usar gel de manos al 70% mínimo al ingresar a las instalaciones, queda prohibido que los repartidores ingresen a las zonas donde se realiza la manipulación o almacenaje de alimentos.

VII.2.3.4 MANEJO DE ÁREA EXTERIOR

- El (a) responsable de los locales comerciales está obligada a seguir los siguientes lineamientos protocolares, para el manejo del área exterior de sus negocios:
- Rótulos de avisos en el exterior del Local: para los clientes y público en general, indicando el distanciamiento, mediante la señalización de huellas visibles con una distancia de 1.5 a 2 metros, frente a puertas y/o ventanas de atención.
- Para el abastecimiento de materia prima: que el proveedor deberá dejar, el material en el exterior del local, para ser desinfectados, antes de su ingreso al local, para lo cual el arrendatario hará uso de cualquiera de estos medios (alcohol clínico, amonio cuaternario, agua con cloro, toallas desinfectantes, desinfectante en spray, etc.)





 Dispensadores de Gel antibacterial: los arrendatarios están en la obligación de mantener al alcance de los usuarios de sus servicios dispensadores de gel antibacterial, a base de alcohol del 70%.

VII.2.3.5 ACONDICIONAMIENTO INTERIOR DEL LOCAL

- Aislamiento en ventanas de Atención al Cliente: todos los locales comerciales deberán contener láminas acrílicas o plástico transparentes para evitar el contacto directo con los usuarios que lleguen a comprar en forma ordenada y según los lineamientos de bioseguridad.
- 2. Aseo área: El (a) responsable está obligado a realizar un aseo permanente del área de trabajo y de atención al cliente, esta limpieza se deberá llevar a cabo, de manera frecuente en la jornada de trabajo al menos 3 veces al día pisos, basureros, escobas, trapeadores; para tal fin, el arrendatario hará uso de agua con jabón y cloro al 5%., para ello podrá hacer uso de alcohol al 70%. agua con jabón y cloro, amonio cuaternario, en general, de todo aquel producto que garantice la eliminación del agente de coronavirus.





VIII. ANEXOS

ANEXO NO.1: ¿CÓMO LAVARSE LAS MANOS?

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

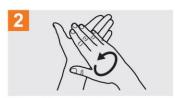




Mójese las manos con agua;



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados:



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.



Seguridad del Paciente

SAVE LIVES
Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha bomado todas las precauciones razonables para comprobar la información contenida en este occumento. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implicita. Compete al tector la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La organización Mundial de la salud no podrá ser considerada responsabilidad de los dalfos que puellere ccasionar su utilización la composición de la com





ANEXO NO.2: ¿CÓMO DESINFECTARSE LAS MANOS?

¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinféctese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;



Frótese las palmas de las manos entre si:



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



Una vez secas, sus manos son seguras.



Seguridad del Paciente

SAVE LIVES
Clean Your Hands

La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones razonables para comprobar la información contenda en este documento. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantia de ningún tipo, ya sea expresa o implicita. Compete al fector la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La corganización Mundial de la Salud no podrás econosiderada responsabilidad de la folia produción de la composita de la





ANEXO NO.3 COMO UTILIZAR UNA MASCARILLA MÉDICA DE FORMA SEGURA







ANEXO NO.4 ACCIONES QUE DEBEN SER PARTE DE SU DÍA A DÍA







ANEXO 5. DURACIÓN DEL CORONAVIRUS EN DISTINTAS SUPERFICIES



ANEXO 6. DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES







ANEXO 7. APLICACIÓN DOCTOR 1847

