



Guía limpieza y desinfección de equipos de frío (neveras, refrigeradores y ultracongeladores)



1. Información General del Documento	
Objetivo:	Brindar las orientaciones para realizar la limpieza y desinfección que requiere los equipos de frío.
Alcance:	Aplica para las tareas de limpieza y desinfección rutinaria que se lleven a cabo en equipos de frío como: neveras, refrigeradores, congeladores y ultracongeladores.
Justificación (Opcional):	
Definiciones:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Descontaminación: Cualquier proceso utilizado para eliminar o matar microorganismos. También se utiliza para referirse a la eliminación o neutralización de sustancias químicas peligrosas y materiales radioactivos. 2. Desinfección: Proceso físico o químico que extermina o destruye la mayoría de los microorganismos patógenos y no patógenos, pero rara vez elimina las esporas. 3. Limpieza: Remoción de la materia orgánica e inorgánica visible presente en las superficies de los instrumentos o equipos. Es generalmente realizada con agua y detergente, y debe ser iniciada inmediatamente después del uso de los instrumentos o equipos.
Documentos de Referencia (Opcional):	<ul style="list-style-type: none"> • Protocolo de Limpieza y Desinfección de Áreas, Superficies y Equipos (B.PC.15.003.002) • Protocolo para el manejo integral de residuos químicos (B.PC.15.003.004) • Protocolo para el manejo integral de residuos infecciosos (B.PC.15.003.006) • Instructivo de limpieza y desinfección de áreas y superficies (B.IN.15.003.001) • Instructivo para el manejo de derrames de fluidos corporales (B.IN.15.003.002) • Manual General de bioseguridad para la Sede Bogotá.
Condiciones Generales:	<ol style="list-style-type: none"> 1. La limpieza y desinfección (o descontaminación) de los equipos debe realizarse por el personal responsable del manejo del equipo o al que se designe por la dependencia para realizarlo. 2. No mezclar detergentes y desinfectantes. Ni emplear agua caliente para preparar soluciones con hipoclorito de sodio. 3. Para el uso de desinfectantes diferentes al hipoclorito de sodio o alcoholes, solicitar previamente el aval a la Oficina de Gestión Ambiental de la Sede. 4. Se recomienda que la limpieza del condensador de los equipos de frío sea realizada de forma periódica, por personal idóneo en el mantenimiento de equipos de frío. 5. Para prevenir accidentes o daños, durante la ejecución de la limpieza o desinfección tener en cuenta que los objetos húmedos se adhieren fácilmente a superficies extremadamente frías, por tanto, no tocar las superficies muy frías con paños, objetos o manos húmedas.



	<ol style="list-style-type: none">6. Sí se encuentra disponible, aplicar el procedimiento de limpieza y desinfección definido por el fabricante del equipo.7. Antes de realizar la desinfección de las superficies internas del equipo, se debe realizar la descongelación del equipo siguiendo las instrucciones definidas por el fabricante.8. Identificar antes utilizarse el desinfectante sí su acción biocida (microorganismos que ataca) es la que se requiere.9. Tener en cuenta que el desinfectante que va a utilizarse no afecte la superficie del equipo, para esto consultar el manual del usuario. Por ejemplo: el hipoclorito de sodio y los desinfectantes ácidos pueden dañar las superficies en acero inoxidable o aluminio.10. Cada área de trabajo definirá según sus necesidades operativas y el tipo de muestras manejadas dentro del equipo (de riesgo o no), los periodos en los que se realizará la desinfección rutinaria del equipo.11. No utilizar elementos abrasivos sobre el equipo.12. Cuando ocurra un derrame de sustancias peligrosas o infecciosas informar inmediatamente al CPRAE (ext. 88888), para que se atienda la emergencia.13. Emplear los elementos de protección personal durante el desarrollo de la tarea.14. Los recipientes vacíos de detergentes y desinfectantes que no sean biodegradables (Ej. Hipoclorito de sodio, alcohol), deben disponerse como residuos peligrosos (residuo químico).
--	--

Desarrollo del contenido

Limpieza exterior del equipo

1. Limpiar la parte externa del equipo con un paño húmedo (puede usarse en agua tibia) y jabón neutro suave.
Nota: Evitar limpiar los entrepaños de vidrio fríos con agua caliente.
2. Incluir en la limpieza las manijas de las puertas y los ornamentos (o decoraciones propias del equipo), siguiendo el punto anterior.
3. Secar con un paño seco, limpio y suave (que no deje pelusa sobre la superficie) toda la superficie del equipo.
4. Limpiar las superficies que se ensucian después de realizar la limpieza.

Limpieza y desinfección parte interna del equipo

1. Congelador
 - a) Humedecer una esponja o paño (que no deje pelusa sobre la superficie) en una solución jabonosa desinfectante, deje actuar unos minutos (según como se defina por el fabricante del desinfectante).
 - b) Usar un paño humedecido en agua para eliminar los restos de la solución jabonosa. Realizar el enjuague varias veces hasta retirar la solución jabonosa.
 - c) Secar las superficies internas una esponja o paño (que no deje pelusa sobre la superficie).



- d) Evitar limpiar los entropaños hechos en vidrio que se encuentren fríos con agua caliente (la amplia diferencia en temperatura entre el agua y la superficie puede ocasionar que se quiebre el vidrio).
- e) **Nota:** Manipular los entropaños de vidrio con cuidado, evitar chocar o golpear el vidrio templado (esto puede hacer que se rompa en pedazos).

2. Refrigerador

- a) Limpiar el interior del refrigerador con un paño humedecido (que no deje pelusa sobre la superficie) en solución jabonosa desinfectante.
- b) No utilizar objetos metálicos, cepillos, productos abrasivos o alcalinos para limpiar las superficies plásticas en el interior del refrigerador.
- c) **Nota:** No utilizar agua caliente para lavar o enjuagar las piezas plásticas.
- d) Usar un paño humedecido en agua para eliminar los restos de la solución jabonosa. Realizar el enjuague varias veces hasta retirar la solución jabonosa
- e) Dejar secar al aire.
- f) Limpiar las superficies que se ensucien después de realizar la limpieza.
- g) Realizar el lavado de manos con agua y jabón (ver manual de bioseguridad).

Elaboró:	Andrea García	Revisó:	Edna Florián	Aprobó:	Javier Rosero
Cargo:	Oficina Gestión Ambiental Sede Bogotá	Cargo:	Profesional especializado OGA	Cargo:	Jefe OGA
Fecha:	2017-11-30	Fecha:		Fecha:	