
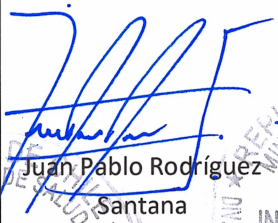

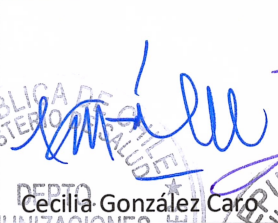
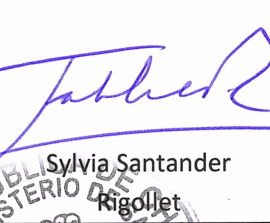
	PROCEDIMIENTO ASEO Y CONTROL DE PLAGAS EN DVI DEL PNI.		
	Código: PNI-PRO-ACP	Versión: 1	

**DEPARTAMENTO DE INMUNIZACIONES  
DIVISIÓN DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES  
SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA.**

**PROCEDIMIENTO**

**ASEO Y CONTROL DE PLAGAS EN DEPÓSITOS DE VACUNAS E  
INMUNOGLOBULINAS DEL PROGRAMA NACIONAL DE INMUNIZACIONES.**

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
 Juan Pablo Rodríguez Santana Encargado Nacional de Proceso	 Andrés Álvarez Álvarez Profesional Departamento de Inmunizaciones	 Cecilia González Caro Jefa Departamento de Inmunizaciones
		 Sylvia Santander Rigollet Jefa División de Prevención y Control de Enfermedades

Fecha de Publicación	17 ENE 2022
----------------------	-------------

REVISIONES DEL PROCEDIMIENTO			
Nº Versión	Fecha	Motivo de la revisión	Páginas elaboradas o modificadas
0	01/09/2020	Elaboración Inicial: 17/03/2020 Revisión PNI Central: 06/08/2020 Revisión PNI SEREMI: 21/08/2020 Revisión final: 31/08/2020	Todas.
1	14/09/2021	Revisión general	Todas.

## CONTENIDOS

1.	Objetivo .....	4
2.	Alcance.....	4
3.	Términos y definiciones .....	4
4.	Referencias.....	4
5.	Descripción del proceso .....	6
5.1	Disposiciones generales .....	6
5.2	Descripción del proceso .....	7
5.2.1	Aseo y desinfección al interior de la cámara de frío .....	7
5.2.1.1	Aseo recurrente .....	7
5.2.1.2	Aseo terminal .....	8
5.2.2	Aseo en dependencias anexas a la cámara de frío.....	9
5.2.3	Control de plagas en dependencias del DVI .....	9
5.4	Matriz de responsabilidades del proceso.....	10
6.	Información documentada conservada .....	10
7.	Anexos .....	10

## 1. Objetivo

El objetivo de este procedimiento es definir las instrucciones para ejecutar la limpieza al interior de las cámaras de frío y el aseo general y control de plagas en las dependencias de los Depósitos de Vacunas e Inmunoglobulinas (DVI) regionales.

## 2. Alcance

El proceso por describir considera las actividades que se deben ejecutar respecto al aseo y el control de plagas en los DVI. Los equipos que se utilizan en las instalaciones deben ser mantenidos por personal especializado.

## 3. Términos y definiciones

- **Aseo recurrente:** Es la limpieza y desinfección que se realiza a la superficie de estantes y pisos en un intervalo de tiempo definido.
- **Aseo terminal:** Es la limpieza y desinfección que se realiza a las superficies de estantes, pisos, paredes y techos en un intervalo de tiempo definido
- **Depósito de Vacunas e Inmunoglobulinas (DVI):** Es un establecimiento que cumple con las especificaciones técnicas para realizar el almacenamiento de productos farmacéuticos (vacunas e inmunoglobulinas) que deben mantener un rango de temperatura determinado.
- **EPP:** Elementos de protección personal

## 4. Referencias

- Normativas
  - NCh-ISO 9000:2015 Sistemas de Gestión de la Calidad – Fundamentos y Vocabulario.
  - NCh-ISO 9001:2015 Sistemas de Gestión de la Calidad – Requisitos
- Legales y Reglamentarias.
  - Decreto Exento N°48, del 17 de septiembre de 2019, Ministerio de Salud: “Aprueba Norma Técnica N°208 para el almacenamiento y transporte de medicamentos refrigerados y congelados”.
  - Nota Técnica 25, septiembre 2015, Instituto de Salud Pública: “Consideraciones importantes en el uso de desinfectantes”.
  - Resolución Exenta N°143, del 3 de marzo de 2014, Ministerio de Salud: “Aprueba procedimientos del Departamento de Inmunizaciones relacionados con la gestión de suministros del Programa Nacional de Inmunizaciones”.

- Decreto Exento N°57, del 25 de febrero de 2013, Ministerio de Salud: “Aprueba Norma Técnica N°147 de Buenas Prácticas de Almacenamiento y distribución para droguerías y depósitos de productos farmacéuticos de uso humano”.
  - Resolución Exenta N°973, del 14 de diciembre de 2010, Ministerio de Salud: “Norma general técnica sobre procedimientos operativos estandarizados para asegurar la calidad en la ejecución del Programa Nacional de Inmunizaciones (PNI)”.
  - Decreto Supremo N°157, del 22 de julio de 2005, Ministerio de Salud: “Reglamento de pesticidas de uso sanitario y doméstico”.
  - Decreto Supremo N°594, del 15 de septiembre de 1999, Ministerio de Salud: “Aprueba reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo”.
  - Decreto Supremo N°466 del 12 de marzo de 1985, del Ministerio de Salud: “Aprueba el reglamento de farmacias, droguerías, almacenes farmacéuticos, botiquines y depósitos autorizados”.
- Procesos
    - No hay

## 5. Descripción del proceso

### 5.1 Disposiciones generales

El presente procedimiento se aplica en condiciones normales y para los fines previstos dentro del marco legal vigente.

En caso de situaciones de emergencias, desastres o alertas sanitarias nacionales o regionales, se deben activar los procedimientos dispuestos por la autoridad pertinente, lo que podría generar desviaciones en la programación inicial.

Los DVI dependen administrativamente de las SEREMI de Salud, siendo la mantención, monitoreo y reparaciones responsabilidad del Departamento de Inmunizaciones del nivel central. El aseo de las dependencias, tanto en su interior como en su zona exterior, es de exclusiva responsabilidad de la SEREMI de Salud a la cual pertenece el DVI.

Para realizar el aseo del DVI, se debe cumplir con la normativa vigente respecto a la compra, almacenamiento y condiciones de uso de productos plaguicidas, desinfectantes de superficies y sanitizantes de superficies, como el DS 157/2005 o el DS 594/1999, entre otros. A su vez, los trabajadores que utilizan dichos productos, o están expuestos a ellos, están protegidos por la ley 16.744, sobre accidentes del trabajo y enfermedades profesionales, el Art. 154 del Código del trabajo (DFL-1, 2002) y el DS 40/1969.

Si bien, este procedimiento sugiere el uso de productos específicos, cada SEREMI puede utilizar otros productos que tengan un efecto similar o superior, cumpliendo con la normativa señalada en el párrafo anterior y que no tenga contraindicación de uso en las superficies de las instalaciones.

## 5.2 Descripción del proceso

### 5.2.1 Aseo y desinfección al interior de la cámara de frío

La actividad de aseo al interior de la cámara de frío, es responsabilidad del operador de cámara de frío, pudiendo ser también un servicio externalizado. En este último caso, se debe contar en todo momento con la supervisión del personal del DVI, ya que el ingreso a la cámara de frío es **restringido**.

Las actividades de aseo dentro de la cámara de frío pueden ser de dos tipos: recurrente y terminal

#### 5.2.1.1 Aseo recurrente

El objetivo del aseo recurrente es mantener el orden y limpieza al interior de la cámara de frío y prevenir la proliferación de hongos en la estantería que contiene los productos farmacéuticos. Se recomienda establecer un calendario para la programación del trabajo de los equipos.

**Materiales sugeridos:** Limpiador de piso de uso corriente; mopa de algodón o microfibra; Jabón neutro y Alcohol etílico al 70% para estantes; paño limpio de microfibra o similar.

**EPP:** Según indicaciones de fabricante del producto a utilizar

**Procedimiento:**

**Pisos:** Se debe realizar diariamente, según necesidad y cada vez que termina la jornada de trabajo.

1. Humedecer la mopa o traperero en solución de limpiador con agua, en la concentración recomendado por el fabricante.
2. Esparcir la solución por el piso con la mopa o traperero, procurando cubrir todo el piso (zonas de circulación y bajo los estantes).
3. Dejar secar el piso.

**Estantes:** Se debe realizar cada siete días **como máximo**.

1. Retirar los productos del estante que se va a limpiar.
2. Humedecer el paño en una mezcla de jabón neutro con agua, de acuerdo con la recomendación del fabricante.
3. Aplicar la solución a las superficies de los estantes.
4. Una vez seca la superficie, aplicar alcohol con otro paño limpio.
5. Después de seca la superficie, volver a colocar los productos en las repisas.

**Registro:** Se debe dejar registro del aseo en una planilla, donde estén debidamente identificados la fecha de limpieza y funcionario/a que la realizó, con su firma.

**NOTA:** En caso de derrame de productos por caída u otra causa, las vacunas, al no ser productos tóxicos o biológicamente peligrosos, se deben limpiar de manera usual, barrer y recolectar el polvo, absorber el líquido con una mopa y eliminar los residuos (merma) según el procedimiento correspondiente.

### 5.2.1.2 Aseo terminal

Al interior de la cámara de frío, el aseo terminal se debe realizar sobre todas las superficies de la cámara: estantes, paredes, piso y techo. Esta actividad debe ejecutarse, al menos cada 2 meses. El objetivo es realizar un aseo profundo, que comprenda todo el interior de la cámara fría, con el fin de evitar la proliferación de hongos. Se recomienda establecer un calendario para la programación del trabajo de los equipos.

**Materiales sugeridos:** Limpiador de piso de uso corriente; paño, mopa de algodón o microfibra; Jabón neutro y Alcohol etílico al 70% para estantes; paño limpio de microfibra o similar

**EPP:** Según indicaciones de fabricante del producto a utilizar

**Procedimiento:**

1. Retirar los estantes de la pared que se va a limpiar. Para limpiar el techo, mover los estantes bajo la parte a limpiar o cubrirlos con un plástico u otro material impermeable.
2. Humedecer el paño en una mezcla de jabón neutro con agua, de acuerdo con la recomendación del fabricante
3. Aplicar la solución a las paredes y techo de la cámara, de arriba hacia abajo, de izquierda a derecha y desde el fondo de la cámara hacia la entrada, en el caso de las paredes, y desde el fondo hacia la entrada, en el caso del techo
4. Una vez seca la superficie, aplicar alcohol con otro paño, mopa o trapero limpios, de la misma manera que se aplica el jabón
5. Después de seca la superficie, volver a colocar los estantes en su lugar o retirar y desechar el cobertor plástico.

**Registro:** Se debe dejar registro del aseo de paredes y techo de cámara en una planilla, donde estén debidamente identificados la fecha de limpieza y funcionario/a que realizó la limpieza, con su firma.



### 5.2.2 Aseo en dependencias anexas a la cámara de frío

La actividad de aseo en dependencias anexas a la cámara de frío es realizada por terceros. Al ser externalizado este servicio, le compete al Director Técnico (DT) del DVI la responsabilidad de verificar que las actividades sean efectivas y se realicen de acuerdo con la periodicidad convenida y dentro de las normas de seguridad pertinentes.

El objetivo es mantener el orden y la limpieza de las dependencias anexas a la cámara de frío, como comedor, duchas, oficinas, baños, etc.

**Materiales sugeridos:** Definidos según contrato con terceros

**EPP:** Según indicaciones de fabricante del producto a utilizar

**Procedimiento:** Definido según contrato con terceros

**Registro:** Definido según contrato con terceros

### 5.2.3 Control de plagas en dependencias del DVI

La actividad de control de plagas en los DVI debe ser realizado por una empresa externa, debidamente autorizada para tales fines. Le compete al DT del DVI la responsabilidad de verificar que las actividades sean efectivas y se realicen de acuerdo con la periodicidad convenida y dentro de las normas de seguridad pertinentes. Las actividades que deberá realizar la empresa serán las establecidas en el contrato de servicios con la SEREMI de salud respectiva.

El objetivo es prevenir la aparición de insectos, roedores u otros vectores en las dependencias de los DVI, tanto al interior como en la zona exterior (el interior de la cámara de frío no es sujeto de control de plagas), según corresponda, para evitar la contaminación de los productos por efecto de la existencia de plagas.

**Materiales sugeridos:** Definidos según contrato con terceros

**EPP:** Según indicaciones de fabricante del producto a utilizar

**Procedimiento:** Definido según contrato con terceros

**Registro:** Definido según contrato con terceros.

## 5.4 Matriz de responsabilidades del proceso

Actividad	R	A	C	I
	Cargo			
Aseo recurrente	Operador(a) cámara de frío	Director Técnico DVI	Gerente regional o provincial PNI	Gerente regional o provincial PNI
Aseo terminal	Operador(a) cámara de frío	Director Técnico DVI	Gerente regional o provincial PNI	Gerente regional o provincial PNI
Aseo en dependencias anexas a la cámara de frío	Externo	Director Técnico DVI	Administración interna SEREMI	Gerente regional o provincial PNI
Control de plagas en dependencias del DVI	Externo	Director Técnico DVI	Administración interna SEREMI	Gerente regional o provincial PNI

R: Responsable de ejecutar una actividad (o ejecutor);

A: Autoridad, persona con decisión por la actividad;

C: Consultado, quien debe ser consultado y participar de la decisión o actividad al momento de ser ejecutada;

I: Informado, quien debe recibir la información de que una actividad fue ejecutada.

## 6. Información documentada conservada

Identificación	Almacenamiento	Responsable Protección	Recuperación	Retención	Disposición
Registro de aseo recurrente	Copia impresa archivada en DVI	Director Técnico DVI	Correo electrónico de PNI Central y/o SEREMI	5 años	Eliminación
Registro de aseo terminal	Copia impresa archivada en DVI	Director Técnico DVI	Copia Digital Gerente regional o provincial PNI	5 años	Eliminación
Registro de aseo en dependencias anexas a la cámara de frío	Copia impresa archivada en Oficina Administración Interna.	Administración Interna SEREMI	Archivador oficina DVI	5 años	Eliminación
Registro de control de plagas en dependencias del DVI	Copia impresa archivada en Oficina Administración Interna.	Administración Interna SEREMI	Archivador oficina DVI	5 años	Eliminación

## 7. Anexos

No aplica.