



CCIB
Centre de Convencions
Internacional de Barcelona

**Protocol
de neteja
i desinfecció**

CONTINGUT

| | |
|---------------------------------------|----|
| Introducció y metodologia | 3 |
| Productes biocides o viricides | 4 |
| Abans de l'obertura | 5 |
| Després de l'obertura | 6 |
| Relació d'espais | 7 |
| Protocols en espais | 10 |
| Control de patògens | 11 |
| Annexo I: Exemple de fitxes tècniques | 12 |

INTRODUCCIÓ

L'objectiu és mantenir un adequat nivell d'higiene als elements i superfícies de la instal·lació de manera que, en particular, tota superfície que pugui estar en contacte amb l'usuari estigui neta i desinfectada. Es realitzarà una exhaustiva neteja abans de procedir a la desinfecció, ja que una falta d'eficàcia, si la superfície no ha estat prèviament desproveïda de brutícia, pot servir com a refugi per als microorganismes. L'objectiu també és ajustar el pla de neteja existent a la situació actual i establir un protocol específic de neteja i desinfecció adaptat a totes les activitats que es practiquin, amb la periodicitat idònia i que estarà a disposició de l'autoritat sanitària competent.

Descripció del protocol de neteja i desinfecció

Per a cada àrea, material o part de la instal·lació s'assignarà una freqüència diària d'operacions de neteja i d'operacions de desinfecció en funció del seu ús i intensitat.

Des del departament de neteja del CCIB es facilitarà la fitxa tècnica i de seguretat de les característiques dels productes emprats amb les dades de seguretat, recomanacions i mesures per a un emmagatzematge segur, sempre fora de l'abast dels usuaris i respectant les precaucions indicades a l'etiquetatge. Aquesta documentació estarà sempre disponible i a l'abast dels operaris durant les tasques de neteja.

Pel que fa a la neteja i desinfecció, són obligatòries les següents operacions diàries:

- Escombrar i netejar les superfícies.
- Preparar i aplicar els detergents per a realitzar neteja d'aquestes zones.
- Fregar i aclarir els productes aplicats en la neteja.
- Preparar i aplicar una solució desinfectant d'acord amb els productes recomanats pel Ministeri de Sanitat i segons les especificacions de fabricant.
- Polvoritzar la solució desinfectant sobre les superfícies a tractar.
- Inspecció visual a càrrec de la persona responsable de neteja per fer la deguda avaluació, control i seguiment, comprovant que s'executen les anteriors activitats.

Els útils (raspalls, pal de fregar, escombra, baietes, hidronetejadores, fregadores, maquinària utilitzada, etc.) se sotmetran a desinfecció després del seu ús.

Productes biocides o virucides:

Les propietats desinfectants són proporcionades per les substàncies actives que contenen, però no totes les substàncies són eficaces davant tots els organismes nocius. De fet, el tipus de substància activa utilitzada, la concentració de la qual es troba a la formulació, entre altres aspectes, condicionen l'eficàcia del producte biocida. Per aquest motiu, s'utilitzaran aquells que hagin demostrat ser capaços d'exercir una acció viricida d'ampli espectre. Els desinfectants viricides autoritzats es poden consultar als següents enllaços de la web de el Ministeri de Sanitat:

- <https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/productos.do?tipo=biocidas>
- <https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/productos.do?tipo=plaguicidas>

En cas d'utilitzar detergents clorats, es prepararà una dilució d'hipoclorit de sodi al 0,1% que s'ha d'utilitzar de manera immediata, a fi d'evitar pèrdues per evaporació, al menys durant 1 minut.

També es podran utilitzar detergents desinfectants o higienitzants amb base hidroalcohol, (etanol al 62-71% o peròxid d'hidrogen al 0,5%) aplicat durant, al menys, el mateix temps (1 minut). A més, també es podran utilitzar aquells desinfectants viricides autoritzats pel Ministeri de Sanitat, sempre seguint les respectives resolucions d'autorització i en la informació de les etiquetes.

El departament de neteja disposarà diàriament de totes les activitats de neteja i desinfecció realitzades per poder exposar de forma visible al públic el document que acrediti el treball realitzat indicant:

Data

Hora

Zones desinfectades

Protocol aplicat

Nom de la persona treballadora que realitza la desinfecció

Abans de l'obertura:

Des del departament de neteja del CCIB s'efectuarà una neteja i desinfecció profunda de les instal·lacions prèvia a la reobertura, amb personal especialitzat i productes homologats. Aquesta neteja i desinfecció quedarà registrada al protocol de neteja i desinfecció de centre.

Diàriament i abans de l'obertura:

Es realitzarà una neteja i desinfecció de les instal·lacions amb una especial atenció als espais tancats com vestuaris o banys.

També s'hauran netejat i desinfectat els diferents equips i materials com el material auxiliar, reixetes, bancs, taquilles ...

S'aplicarà desinfectant específic a totes les superfícies accessibles per polvorització o mitjançant un drap impregnat amb desinfectant, respectant el codi de colors establert de les baietes:

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| • blau (vidres/mampares) | • verd (Mobiliari) |
| • vermell (WC) | • groc (Polivalència) |

També es farà aquest tipus de neteja a les superfícies d'alt contacte, com ara: mànecs de portes i finestres, taules de treball, cadires, botons dels ascensors... Es desaconsella totalment l'ús de diòxid de clor i d'ozó per desinfectar l'aire i les superfícies, ja que cap dels dos productes es troba a la llista de productes virucides autoritzats pel Ministeri de Sanitat.

Formació del personal de neteja.

S'ha realitzat per garantir l'aplicació dels nous protocols de neteja establerts per combatre la Covid-19. Està a disposició el registre de formació de tots els empleats que intervenen a l'edifici.

El CCIB disposarà d'un informe diari amb la relació de les instal·lacions desinfectades. Es col·locaran rètols en llocs visibles de la instal·lació per informar i recordar als usuaris i treballadors l'obligació de complir les mesures d'higiene i protecció contra la COVID-19.



Adaptació del Pla de Prevenció de Riscos Laborals a la nova situació.

El CCIB ha adaptat el pla de PRL a la nova situació generada per la COVID-19 i les mesures adoptades per a la neteja.

Després de l'obertura:

- Diàriament es farà una neteja i desinfecció de les instal·lacions amb especial atenció als espais tancats com a les oficines, vestuaris i banys, a partir de el moment en què siguin operatius.
- Es netejaran i desinfectaran tres vegades al dia totes les superfícies amb contacte freqüent pels usuaris com els poms de les portes o baranes.
- S'exposarà de forma visible al públic el document que acrediti el treball fet abans de la reobertura, de comprovació de l'acompliment dels protocols i la relació de mesures preventives i sanitàries per evitar el contagi la COVID-19.
- S'exposarà de forma visible al públic, a l'entrada de cada espai, el registre amb la data i l'hora de les últimes neteges efectuades.
- En la mesura del possible, s'establiran neteges diürnes en lloc de nocturnes.
- Es posarà material d'higiene i prevenció a disposició de les persones, especialment als empleats/es.
- Es disposaran zones de neteja i desinfecció (a la recepció, oficines i sales) amb el següent material:
 - Polvoritzador desinfectant
 - Dispensadors de paper
 - Paperera amb tapa i pedal o Paperera sense contacte, equipades amb doble bossa per mocadors i tovallons als lavabos.
 - Dispensador de gel desinfectant de mans
 - Netejar la roba de treball de personal de la instal·lació a temperatura superior a 60°C.
- Es pot utilitzar un sistema de nebulització per realitzar la desinfecció de les sales, sempre que es disposi de prou temps posterior sense activitat (Mínim 1 hora).
- Es prendran mostres amb plaques per recompte de gèrmens totals i enterobacteries, així com també es prendran mostres de patògens en superfícies mitjançant hisops. En cas de detectar patògens, es farà servir un sistema de nebulització o desinfecció de xoc per erradicar-los.

A continuació es relacionen els diferents espais amb la seva freqüència, tasques inicials i protocol associat.

| Espai | Freqüència | Acció prèvia | Protocol |
|------------------------------|---|--|-----------------|
| Accés D i recepció | Netejar i desinfectar 3 vegades a el dia, com a mínim els elements d'ús freqüent com baranes, polsadors, panys portes, taules, teclats, pantalles, ratolins: 1 al final del dia (a partir de les 19h) 1 a mig matí (Entre les 10h i les 11h) 1 a mig dia (Entre les 14h i les 15H) | <ul style="list-style-type: none"> • Instal·lar safates desinfectants per al calçat. • Disposar d'una estació de neteja i desinfecció. | Nº1 |
| Oficines | Netejar i desinfectar 3 vegades a el dia, com a mínim els elements d'ús freqüent com baranes, polsadors, panys portes, taules, teclats, pantalles, ratolins: 1 al final del dia (a partir de les 19h) 1 a mig matí (Entre les 10h i les 11h) 1 a mig dia (Entre les 14h i les 15H) | <ul style="list-style-type: none"> • Disposar de zona de neteja i desinfecció. | Nº2 |
| Vestuaris | Realitzar una neteja freqüent especialment dels bancs i penjadors | <ul style="list-style-type: none"> • Deixar a disposició de l'usuari material de neteja i desinfecció perquè puguin netejar bancs i taquilles abans i després del seu ús. | Nº3 |
| Menjador personal | Realitzar 3 neteges diàries, a las 11h, a las 16h, a les 20h. | <ul style="list-style-type: none"> • Instal·lar dispensadors d'hidrogel. | Nº4 |
| Lavabos PERSONAL CCIB | Realitzar una neteja constant i profunda (Mínim 6 vegades a el dia). | <ul style="list-style-type: none"> • Exposar a la zona el cartell informatiu sobre el rentat de mans | Nº5 |
| Lavabos ESDEVENIMENT | Realitzar una neteja constant i profunda en funció de l'agenda de l'esdeveniment. | <ul style="list-style-type: none"> • Exposar a la zona el cartell informatiu sobre el rentat de mans. | Nº6 |








| | | | |
|---------------------------------------|--|--|-------------|
| Sala Bicolor/P1/P2/M2/VIP | Netejar i desinfectar les sales entre sessions | <ul style="list-style-type: none"> • Revisar els horaris de les sessions per donar temps a fer la neteja. | Nº7 |
| Foyer i hall | Netejar i desinfectar en continu durant l'esdeveniment | <ul style="list-style-type: none"> • Instal·lar dispensadors d'hidrogel • Revisar els horaris de les sessions per donar temps a fer la neteja. | Nº8 |
| Sala Polivalent | Netejar i desinfectar en continu durant l'esdeveniment | <ul style="list-style-type: none"> • Revisar els horaris de les sessions per donar temps a fer la neteja. | Nº9 |
| Auditori y foyer | Netejar i desinfectar el pati de butaques entre sessions i el foyer en continu | <ul style="list-style-type: none"> • Revisar els horaris de les sessions i espaiar-los per donar temps a fer la neteja. | Nº10 |
| Infermeria | Realitzar una neteja constant i profunda en funció de l'agenda de l'esdeveniment. | <ul style="list-style-type: none"> • Extremar les precaucions higièniques i de protecció. Netejar i desinfectar després de cada ús. | Nº11 |
| Punts de restauració temporals | Els punts de restauració temporals hauran de seguir els protocols corresponents establerts en aquest sector. | | Nº12 |
| Escales d'emergència | Netejar i desinfectar cada setmana | | Nº13 |

| | | | |
|--|--|---|-------------|
| Zones tècniques/magatzems/ moll/zona de reciclatge: | Netejar i desinfectar diàriament | <ul style="list-style-type: none"> • Instal·lar safates desinfectants per al calçat als accessos. • Instal·lar dosificadors d'hidrogel. • Assegurar una ventilació adequada amb aire exterior de tots els espais interiors de les zones tècniques. | Nº14 |
| Escales mecàniques i ascensors | Netejar i desinfectar en continu mentre hi hagi esdeveniments. | | Nº15 |
| Sala Banquet | Netejar i desinfectar la sala entre sessions | <ul style="list-style-type: none"> • Revisar els horaris de les sessions per donar temps a fer la neteja. | Nº16 |
| Zona Aparcament: | Netejar i desinfectar diàriament | | Nº17 |
| Rambla de connexió: | Realitzar 3 neteja diàries segons l'agenda de l'esdeveniment | | Nº18 |
| Estris | Després de cada ús desinfecció del material | | Nº19 |

El CCIB disposa d'un protocol específic per a cada àrea de les instal·lacions. **Tots els protocols als espais estan a disposició dels clients.** A continuació, es detalla un exemple de protocol aplicat en una de las sales:

Protocol nº1

Accés D i Recepció

| ELEMENTS | |
|---|---|
| Elements de neteja: Pal de fregar, baietes, polvoritzadors, escombra, recollidor... | |
| PRODUCTES DETERGENTS | PRODUCTES DESINFECTANTS |
| <p>ECOMIX DBN DECLORNET FRESC</p> | <p>ECOMIX PURE DESINFECTANT ALCOSAN</p> |
| El CCIB disposa de les instruccions de seguretat de tots els productes | |
| EPI's | |
| <p>Protecció per als ulls</p>  | <p>Calçat resistent</p>  |
| <p>Guants</p>  | <p>Roba de protecció</p>  |
| EQUIP NECESSARI | |
| Neteja manual superficial y pal de fregar per als paviments. | |
| FREQÜÈNCIA | RESPONSABILITAT |
| 3 vegades al dia. | Personal de neteja GRUP OCEAN |
| ROTACIONS DE PRODUCTES | |
| <p> <u>Detergents</u>: utilitzar ECOMIX DBN, els dilluns, dimecres i divendres i FRESC els dimarts, dijous, dissabte i diumenge.</p> <p><u>Desinfeccions intermèdies</u>: Es desinfectarà polvoritzant cada vegada que es cregui necessari amb ECOMIX PURE DESINFECTANT o ALCOSAN.</p> | |
| INSTRUCCIONS ESPECIALS PER AL PERSONAL DE LA INSTAL·LACIÓ | |
| <p> Instruccions específiques per al personal de la instal·lació: Abans que l'Equip de Neteja comenci les seves tasques s'ha d'ordenar la zona, retirant els elements propis d'ús, deixant-los convenientment guardats i ordenats.</p> | |
| INSTRUCCIONS ESPECIALS PER AL PERSONAL DE NETEJA | |
| <p> Atenció: Abans que l'equip de neteja comenci les seves tasques, s'han de buidar les escombraries.</p> <ul style="list-style-type: none"> Delimitar la zona d'actuació. Obrir portes si és possible per ajudar a una regeneració d'aire. | |
| PROCEDIMENT | 1. Retirar la pols de les superfícies. |
| | 2. Passar la mopa amb friselina al paviment per retirar la pols existent. |
| | 3. Polvoritzar les superfícies amb el detergent corresponent |
| | 4. Passar la baieta per eliminar la brutícia existent. |
| | 5. Polvoritzar amb el desinfectant les superfícies susceptibles a contaminació. (Telèfons, teclats, pantalles, taules, cadires, ...). |
| | 6. Desinfectar l'ascensor, especialment les botoneres 3 vegades a el dia, com a mínim |
| | 7. Posteriorment es passarà la fregadora per al fregat del paviment. |
| | 8. Un cop finalitzada l'operació de fregat, es netejarà i desinfectarà el material per al seu posterior ús. |
| | 9. Actualitzar fitxa d'actuació i deixar en lloc visible. |

Control de patògens

Actuacions per al control de patògens.

Actuacions a realitzar en cas de presència de microorganismes patògens, com Listèria, Salmonel·la i Estafilococs.

- 1.- Revisió de les pràctiques de manipulació dels operaris.
- 2.- Revisió de les pràctiques de N + D realitzades pels operaris de l'empresa GRUP OCEAN.
- 3.- Implementació d'un procediment d'higienització per eliminar la presència de microorganismes patògens i disminuir els recomptes en les superfícies.

Descripció del procediment d'higienització

El procediment d'higienització presenta diverses línies d'actuació:

- 1) Aplicació del detergent **ECOMIX DBN, DECLORNET o FRESC** a dosis del 5%, que permetés eliminar possibles biofilms presents en la instal·lació i que podrien incrementar la resistència dels microorganismes als desinfectants utilitzats habitualment. L'aplicació s'efectuaria tant en forma de polvorització, com per immersió de les peces desmuntables.
- 2) Desinfecció de la instal·lació amb biocides d'ampli espectre, formulats amb diverses matèries actives; en dosis elevades, que permetrien obtenir uns resultats òptims, fins i tot en presència de matèria orgànica. S'utilitzarien alternativament els desinfectants **ECOMIX PURE DESINFECTANT o ALCOSAN**.
- 3) Desmuntatge de la instal·lació a la recerca de punts crítics, on s'acumulen restes orgàniques i que habitualment no s'aconsegueixen netejar adequadament.
- 4) Fregat manual d'aquestes zones amb detergent **ECOMIX DBN, DECLORNET o FRESC** a dosis del 5%. La presència continuada de matèria orgànica afavoreix la formació de biofilms. El fregat manual amb aquest producte permetria l'eliminació d'aquests biofilms.
- 5) Aplicació de biocides per sistemes que permeten l'abast de totes les superfícies, fins i tot les ocultes. Per a això es realitzarien nebulitzacions amb equip nebulitzador que aconseguix una mida de partícula inferior a 1 micra, i arriba fins i tot les zones ocultes de la instal·lació, on habitualment no arriba la desinfecció convencional. S'aplicarien el biocida **ECOMIX PURE DESINFECTANT o ALCOSAN** (Termini de seguretat: 24 hores).
- 6) Aplicació de desinfectants fumígens (**VIRKON**) que permetria arribar a zones de difícil accés i que presenten com a matèria activa "peroximonosulfato de pentapotasio-sal triple".
- 7) Verificació dels procediments realitzats. Es prenen mostres amb plaques per al recompte de gèrmens totals i Enterobacteriàcies, així com també es prenen mostres de patògens en superfícies mitjançant hisops.

ANNEXO I: EXEMPLE DE FITXES TÈCNIQUES

Ficha Técnica



DECLORNET

Limpador Superfícies Clorado

PROPIEDADES

Poderoso limpiador con gran capacitat tensioactiva i desinfectant a la vegada.

Aplicable per a neteja i desinfecció de sòls en geriàtrics, restaurants, cafeteries i superfícies on es requereix una bona capacitat de neteja i desinfecció. Declornet té capacitat bactericida, inclosa activitat listericida.

Bacterias: Pseudomonas aeruginosa
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Escherichia coli
Listeria monocytogenes

Hongos: Candida albicans
Aspergillus niger

DECLORNET, compleix amb les següents normes: NORMA UNE-EN 13497 per a bactericides i fungicides en superfícies, ús ambiental i indústria alimentària.

DOSIFICACIÓ I MODO D'EMPLEU

Autoritzat per a la desinfecció d'ús ambiental i indústria alimentària per personal professional. Abans d'utilitzar el producte llegiu detenidament l'etiqueta. La aplicació del producte en la indústria alimentària per a ús en desinfecció de superfícies i d'equips, s'haurà de dur a terme en absència d'aliments. Se prendran totes les mesures necessàries per a que els aliments, maquinàries i utensilis que es manipulen en superfícies, locals o instal·lacions tractades, no continguin residus de cap dels seus components. Per a això, s'haurà de netejar adequadament amb aigua de consum amb les parts tractades abans de la seva utilització. Utilitzar de 35 a 40 c.c. de producte per cada litre d'aigua, en el fregat. Per a superfícies molt sucies, incrementar la dosi fins a 50 c.c. per cada litre d'aigua. Ambdues aplicacions hauran de tenir un temps de contacte de entre 5 i 15 min. No s'haurà de barrejar amb cap altre producte químic. Incompatible amb àcids, productes amoniacals, amoníac i agents reductors. S'haurà de realitzar una prova prèvia al tractament per verificar la compatibilitat del producte amb els materials.

COMPOSICIÓ QUÍMICA QUALITATIVA

| | |
|-------------------|--------|
| Hipoclorit Sòdic: | 4,5 % |
| Hidroxid Sòdic: | 0,35 % |
| Excipients csp: | 100% |

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICS

| | |
|-----------------|--------------------|
| Aspecte: | Líquid líg. viscos |
| Color: | Amarillent |
| pH: | 11,4 |
| Densitat(20°C): | 1,095 gr/c.c. |

PRESENTACIÓ

Envases de 1Lt., 5 Lts.



Nº DE REGISTRO D.G.S.P. 11

En cas d'accident consultar al SERVICIO MEDICO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA 91 562 04 20 NFA& 63.393

Empresa Certificada
ISO 9001- ISO 14001
per BUREAU VERITAS

Parc Industrial Cugat de Carlet
C/ Garbí, 20 46240 Carlet / Valencia
Tel. +34 96 255 81 05 - Fax +34 96 255 81 06
quimxel.com - info@quimxel.com