

GUÍA

CORONAVIRUS COVID-19

Subgerencia de Prestaciones en Salud

MANEJO DE ALIMENTOS Y PREVENCIÓN DE COVID-19 DEL PERSONAL DE NUTRICIÓN EN EL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL



www.igssgt.org



**Política
Preventiva**
de la Seguridad Social en Guatemala





ÍNDICE

I. ANTECEDENTES	3
II. JUSTIFICACIÓN	4
III. OBJETIVOS	4
IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y ALCANCE	4
V. CONTENIDO	5
VI. RECOMENDACIONES GENERALES	10
VII. BIBLIOGRAFÍA	10
ANEXOS	11



I. ANTECEDENTES

El virus designado “SARS-CoV-2” es el causante de la “Enfermedad por Coronavirus de 2019” (COVID-19), la cual, inició en la ciudad de Wuhan en China el 31 de diciembre del año 2019 y desde entonces, se ha propagado en todo el planeta; el virus ha impactado a todo nivel, especialmente en el sector salud y económico. En Guatemala se han reportado casos confirmados en todos los departamentos del país.

Tomando en cuenta lo anterior y de conformidad con el Acuerdo Ministerial No. 146-2020, en el que se emite la Estrategia Nacional de Control de la Epidemia de SARS-CoV-2, junto con el comunicado de prensa del Señor Presidente Constitucional de la República, doctor Alejandro Giammattei Falla del 26 de junio del 2020 para la reapertura condicionada de acuerdo con el Sistema de Alerta Sanitaria y Tablero de restricciones COVID-19, para fortalecer esfuerzos e incrementar acciones que reduzcan el impacto de este virus en Guatemala. El Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, con base en estos documentos, adoptará las medidas de prevención necesarias.

Considerando que los mecanismos de transmisión de la enfermedad a otras personas son por medio de gotitas de saliva que se producen al hablar, toser o estornudar y al tocar esos objetos o superficies y luego tocarse los ojos, nariz o boca; el personal de nutrición tiene contacto directo al evaluar nutricionalmente a pacientes e indirecto al momento de hacer entrega de las respectivas dietas a los pacientes y al personal con beneficio, por ello, es necesario establecer las medidas preventivas de la transmisión del virus SARS-CoV-2 para dicho personal.

Derivado de lo anterior, se elaboró esta guía que incluye las medidas para el manejo de los alimentos y para prevenir el contagio del personal de nutrición que labora en las diferentes Unidades Médicas del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social.



II. JUSTIFICACIÓN

La elaboración de la presente guía es importante porque describe la metodología a seguir para el manejo de los alimentos, la atención de los pacientes y personal con beneficio a la alimentación y atención en consulta interna y externa de pacientes asignados a nutrición. La cual se ha estructurado de acuerdo con los criterios de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), con la finalidad de retomar la vida productiva y la economía nacional y a la vez, salvaguardar la vida y la salud de las personas, emitidos por el ente rector de la salud en el país, el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS).

III. OBJETIVOS

- A. Brindar las medidas para el manejo de alimentos en los Servicios de Nutrición y Dietética.
- B. Describir las condiciones de seguridad para atender a pacientes y personal con beneficio a la Alimentación.
- C. Otorgar al personal profesional de nutrición las medidas preventivas para la atención de los pacientes que requieran servicios clínicos de nutrición en las Unidades Médicas.

IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y ALCANCE

Los ámbitos de aplicación son los Servicios de Nutrición y Dietética, y Nutrición Clínica de las diferentes Unidades Médicas del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-.

V. CONTENIDO

Medidas para la recepción y almacenamiento de insumos de alimentos, vajilla descartable y productos de limpieza y desinfección

1 Al momento de recibir frutas y verduras, se debe verificar que estas están frescas, luego limpiarlas y desinfectar por separado, usando 10 gotas de cloro casero (3-6% de hipoclorito de sodio) por un litro de agua clara o diluirse de 1:10 para obtener la concentración de 0.5% u otro desinfectante recomendado por el MSPAS o por la OMS, sumergirlas durante 5 a 10 minutos y luego, enjuagarlas con abundante agua y colocarlas por separado en cuartos fríos, cámaras frías o refrigeradores según volumen.



2 Los alimentos perecederos como abarrotes deben recibirse con el empaque en buen estado e íntegro, con fecha de producción y caducidad, aplicarle a los empaques de éstos, alcohol al 70% u otro desinfectante recomendado por OMS o el MSPAS, si el empaque lo permite lavarlos con agua y jabón, previo a su almacenamiento en despensa, sobre tarimas y/o estanterías.

3 Los lácteos deben ser pasteurizados y empacados; aplicarles alcohol al 70% u otro desinfectante recomendado por OMS o el MSPAS, los empaques se pueden lavar con agua y jabón, previo a su almacenamiento en refrigeración.

4 Las carnes y embutidos deben recibirse a temperatura de 2-4°C empacadas al vacío, aplicarles alcohol al 70% u otro desinfectante recomendado por OMS o el MSPAS. Lavar los empaques con agua y jabón, previo a su almacenamiento en refrigeración.

5 Los alimentos preparados como pan, tortilla, tamales, entre otros deben recibirse recién preparados a temperatura de 60-75°C. Se deberá limpiar el empaque de transporte, con alcohol al 70% u otro desinfectante recomendado por OMS o el MSPAS, se considera que, si el empaque lo permite, se pueden lavar con agua y jabón, y colocarse sobre tarimas en área seca, previo a su despacho.

6 Los huevos deben recibirse limpios, frescos, con fecha de vencimiento y empacados; aplicarles alcohol al 70% u otro desinfectante recomendado por OMS o el MSPAS, se recomienda lavar con agua y jabón los empaques o recipientes, colocarse sobre estanterías en cuartos fríos.



- 7 La vajilla descartable debe recibirse con empaque en buen estado e íntegro; aplicarles alcohol al 70% u otro desinfectante recomendado por OMS o el MSPAS, a los empaques se les puede lavar con agua y jabón, previo a su almacenamiento sobre tarimas y/o estanterías en un área seca destinada para ellos.
- 8 Los productos de limpieza y desinfección se deben recibir con empaque en buen estado e íntegro, con fecha de producción y caducidad, aplicarles alcohol al 70% u otro desinfectante recomendado por OMS o el MSPAS, a los empaques que lo permita, se pueden lavar con agua y jabón, previo a su almacenamiento sobre tarimas y/o estanterías en un área seca destinada para ellos.
- 9 Las cajas, cajones, empaques plásticos o cualquier empaque extra del empaque primario se deben descartar antes de ingresar a la despensa de alimentos.
- 10 Finalizado el proceso de recepción de insumos de alimentos, vajilla descartable y productos de limpieza y desinfección, las mesas de trabajo y las superficies en las que se apoyó la mercadería deben limpiarse y desinfectarse con alcohol al 70% u otro desinfectante recomendado por OMS o el MSPAS.

Medidas para la limpieza áreas físicas y desinfección de utensilios y equipo

- 1 Se debe ajustar un programa de limpieza y desinfección en todas las áreas del Servicio de Nutrición y Dietética, con más frecuencia de lo usual, haciendo énfasis en la desinfección de ambientes, suelos, paredes, puertas, ventanas, chapas, equipo y puntos de posible contaminación. Los pasos básicos para limpieza son:
 - Remover residuos de alimentos y suciedades que puedan ser fuente de contaminación.
 - Limpiar con un jabón detergente restregando.
 - Enjuague para eliminar la suciedad adherida con detergente y secado de superficies.
 - Desinfectar con una solución de cloro que contenga 3-6% de hipoclorito de sodio, (5 cucharas de cloro casero por un galón de agua) según el Centro para el Control y Prevención de enfermedades (CDC por sus siglas en inglés), u otro desinfectante recomendado por OMS, el MSPAS que recomienda utilizar agua y jabón.
 - La técnica correcta es de adentro hacia afuera, iniciando por oficinas y luego áreas de producción.
 - Las chapas deben desinfectarse aplicando alcohol al 70% o aplicando otro desinfectante recomendado por OMS o el MSPAS.



- 2 Para limpieza y desinfección de platos, vasos, ollas, cazuelas, utensilios, tablas para cortar, mesas de trabajo y equipo usado para cocinar, se toman los siguientes pasos:
 - Remover residuos de alimentos.
 - Lavar con agua y jabón a máquina o manualmente.
 - Hervirlos por 15 minutos si es manual.
 - Si es lavado en máquina de lavaplatos, aplicarles agua a 180°F durante el ciclo final de enjuague.
 - Para desinfectar a máquina de lavaplatos, aplicar al enjuague final de agua, una solución de cloro de 50 ppm.
 - Para desinfectar en el lavado manual, aplicar 10 gotas de cloro casero (3-6% de hipoclorito de sodio) por litro de agua clara o diluirse de 1:10 para obtener la concentración de 0.5 o utilizar otro desinfectante recomendado por el MSPAS o por la OMS, sumergirlas durante 15 minutos.
 - Dejar secar y colocarlos en estanterías o gabinetes destinados para el resguardo de estos.

Medidas de protección básicas que deberá llevar a cabo el personal del Servicio de Nutrición y Dietética

Es preciso que se tomen las siguientes medidas de protección básicas contra el COVID-19:

- 1 Presentarse con uniforme limpio, planchado y completo.
- 2 Desinfectar la suela de los zapatos con alcohol 70% u otro desinfectante recomendado por OMS o el MSPAS, como el amonio cuaternario, antes de ingresar al Servicio de Alimentación.
- 3 Lavarse las manos con frecuencia en cada cambio de actividad con jabón desinfectante de manos y agua.
- 4 Mantener la distancia social de 1.5 metros entre cada persona (mínimo).
- 5 Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca para evitar la transmisión del virus SARS-CoV-2.
- 6 Evite saludar de beso, abrazo o dar la mano.
- 7 Usar guantes de cocina o de látex al momento de despachar las bandejas de comida, tanto a pacientes como a personal con beneficio.
- 8 Utilizar correctamente la mascarilla y cambiarla cuando se ensucie o se humedezca.
- 9 El personal que despacha la alimentación a pacientes sospechosos o confirmados de COVID-19, debe usar mascarilla N95, careta o lentes herméticos, bata impermeable y guantes.





- 10 Las damas deben mantener el cabello recogido y con gorro, los caballeros cabello corto, sin barba y utilizar gorro.
- 11 No utilizar ningún tipo de joyas y mantener las uñas cortas, sin ningún tipo de esmalte; no está permitido el uso de uñas acrílicas.
- 12 Después de hacer uso de la mascarilla y los guantes, estos deberán ser descartados en el área correspondiente de desechos bioinfecciosos y volver a lavarse las manos como medida de protección personal.

Medidas de protección básicas que deberán llevar a cabo las Nutricionistas en el área clínica

- 1 Desinfección de la suela de los zapatos con alcohol 70% o amonio cuaternario antes de ingresar a la Clínica o Servicio de Encamamiento y al momento de salir.
 - 2 Lavado de manos con frecuencia de acuerdo con lo indicado por la Organización Mundial de la Salud (OMS), mencionada a continuación:
 - Antes de evaluar al paciente. (ver anexo 1)
 - Antes de colocarse el equipo de protección y después de retirarlo en caso de atender pacientes sospecho o con diagnóstico de COVID-19 (usar el equipo de protección y los lineamientos para el mismo que describe en el anexo).
 - Después de evaluar al paciente.
- Para ello se utilizará agua y jabón antimicrobiano para lavado de manos, se puede usar también el alcohol en gel, con base alcohólica al 70% u otro desinfectante recomendado por OMS o el MSPAS.
- 3 Como barrera de protección, utilizar el equipo de protección personal asignado según el nivel de riesgo: uso estricto de uniforme de trabajo, mascarillas (N95), gafas de protección reusables o caretas o según protocolo de la Unidad Médica.
 - 4 Uso estricto de batas celestes, gorros, tapetes biológicos y zapatones en los laboratorios enterales y parenterales.
 - 5 Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca en todo momento.
 - 6 Mantener una distancia social de 1.5 metros como mínimo entre el nutricionista, personal de enfermería y paciente cuando se den todas las instrucciones del plan nutricional.

“Es casi imposible distinguir entre pacientes asintomáticos y sanos. Por eso, el equipo de protección es muy importante”.

- La nutricionista deberá llevar otra mudada de ropa para luego de terminar su jornada de trabajo, proceda a cambiarse y colocar la ropa contaminada en una bolsa plástica para su retiro de la Unidad.
- Las damas deben mantener el cabello recogido y utilizar gorro, los caballeros deben mantener el, cabello corto, sin barba y utilizar gorro.
- No utilizar ningún tipo de joyas y mantener las uñas cortas, sin ningún tipo de esmalte y no está permitido el uso de uñas acrílicas.



Retiro y Forma de Descarte de la Mascarilla

- Antes de tocar la mascarilla, lávese las manos con agua y jabón o alcohol en gel al 70%.
- Inspeccione la mascarilla para ver si tiene rasgaduras o agujeros.
- Oriente hacia arriba la parte superior (donde se encuentra la tira de metal).
- Asegúrese de orientar hacia afuera el lado correcto de la mascarilla
- Colóquese la mascarilla sobre la cara. Pellizque la tira de metal o el borde rígido de la mascarilla para que se amolde a la forma de su nariz.
- Tire hacia abajo de la parte inferior de la mascarilla para que le cubra la boca y la barbilla.
- Después de usarla, quítese la mascarilla; retire las cintas elásticas de detrás de las orejas manteniendo la mascarilla alejada de la cara y la ropa, para no tocar las superficies potencialmente contaminadas de la mascarilla.
- Deseche la mascarilla en el área correspondiente de desechos bioinfecciosos después de su uso.
- Lávese las manos después de tocar o desechar la mascarilla (ver anexo 3)

Uso, Retiro y Forma de Descarte del Equipo de Protección Personal

- Para la colocación y retiro del equipo de protección personal se deberá seguir la secuencia descrita en el anexo 2 y 4.
- Los Equipos de Protección Personal (EPP), batas desechables (de color), mascarillas N95, gorro y zapatones deberán colocarse en un basurero con bolsa roja, el cual se debe rociar con hipoclorito de sodio al 0.1% o peróxido de hidrógeno al 1% dentro del bote para descontaminar los desechos.
- Debe utilizar un par de zapatones por jornada laboral y un gorro por jornada.



VI. RECOMENDACIONES GENERALES

- Los directores de las Unidades Médicas deberán proveer de todos los insumos necesarios para la prevención, supervisión de las medidas de bioseguridad e higiene adecuadas para proteger la salud de los afiliados, derechohabientes, el personal del Servicio de Nutrición y Dietética, y el personal profesional que labora en las clínicas de nutrición del Instituto.
- Los directores en conjunto con las nutricionistas encargadas de los Servicios de Nutrición y Dietética, y las nutricionistas del área clínica de las Unidades Médicas, analizarán y ejecutarán las modificaciones de infraestructura de los Servicios de Nutrición y Dietética y Clínicas de Nutrición para prevención y contención de la enfermedad, dispuestas para la atención de los afiliados y derechohabientes.
- Las nutricionistas velarán por el cumplimiento de agendar las citas a los afiliados y derechohabientes con el objeto de evitar aglomeración de pacientes, a fin de cumplir con la instrucción gubernamental del distanciamiento social, evitando así, la propagación del COVID-19.
- Todo afiliado y derechohabiente que solicite atención con una nutricionista en clínica deberá portar mascarilla y se aplicará alcohol gel en las manos al ingresar y salir de la clínica.
- Para todas las indicaciones anteriores es importante tomar en cuenta las Guías que han sido publicadas en el portal web del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social en su sala virtual COVID-19.

VII. BIBLIOGRAFÍA

1. COVID-19 E Inocuidad de Alimentos para las Empresas de Alimentos, FAO/OMS, abril 2020. Disponible en: file:///C:/Users/ronald.escobar/Desktop/COVID_19_E_INOCUIDAD_DE_LOS_ALIMENTOS..pdf
2. Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA. Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por COVID-19, año 2019. Disponible en: https://www.invima.gov.co/documents/20143/349958/lineamientos-para-alimentos_covid-19.pdf/fa871888-8eee-7db1-100a-0ef2627bf064?t=1584917647691.
3. OMS. Consejos para la población acerca de los rumores sobre el nuevo coronavirus (2019-nCoV), junio 2020. Disponible en: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/myth-busters>

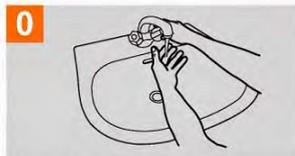
ANEXOS

ANEXO 1:

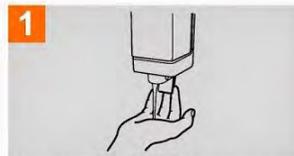
¿Cómo lavarse las manos?

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

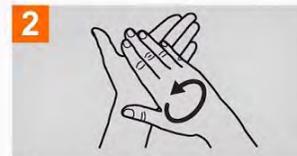
⌚ Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



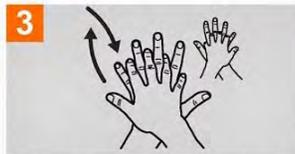
0 Mójese las manos con agua;



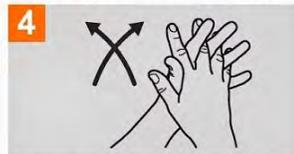
1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



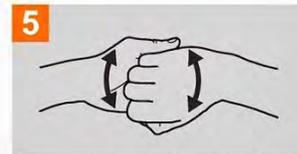
2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



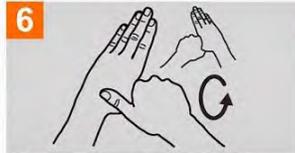
3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



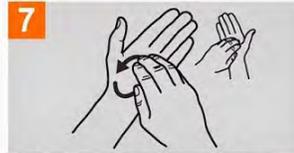
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



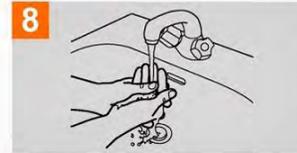
5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



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



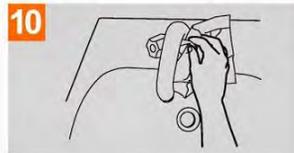
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



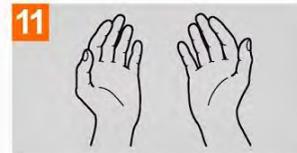
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvese de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.

 <p>Organización Mundial de la Salud</p>	<p>Seguridad del Paciente</p> <p>UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA</p>	<p>SAVE LIVES</p> <p>Clean Your Hands</p>
<p><small>La Organización Mundial de la Salud ha tomado todas las precauciones razonables para comprobar la información contenida en este documento. Sin embargo, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita. Compete al lector la responsabilidad de la interpretación y del uso del material. La Organización Mundial de la Salud no podrá ser considerada responsable de los daños que pudiere ocasionar su utilización. La OMS agradece a los Hospitales Universitarios de Ginebra (HUG), en particular a los miembros del Programa de Control de Infecciones, su participación activa en la redacción de este material.</small></p>		

ANEXO 2:

EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN NIVELES DE PROTECCIÓN



NIVEL DE PROTECCIÓN	EQUIPO DE PROTECCIÓN	ESCENARIO DE APLICACIÓN	PERSONAL DE RIESGO
Nivel I	<ul style="list-style-type: none"> • Lavado de manos • Uniforme de trabajo • Mascarilla quirúrgica desechable • lentes de protección o careta 	<ul style="list-style-type: none"> • Personal Administrativo sin contacto con pacientes sospechosos o confirmados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Secretarías • Admisión en consulta externa • Psicólogas • Trabajo social • Informática • Estadística • Mantenimiento • Ayudante de enfermería • Departamento de nutrición (dietista, personal que reparte dietas en encamamientos) • Bodega y farmacia • Unidosis • Ambulancias que no transportan pacientes sospechosos o confirmados.
Nivel II	<ul style="list-style-type: none"> • Lavado de manos • Uniforme de trabajo • Gorro quirúrgico desechable • Lentes de protección o Careta • Mascarilla protectora médica (KN95 o N95) • Bata impermeable • Guantes de látex desechables 	<ul style="list-style-type: none"> • Triage Pre – examen • Área de preclasificación • Atención a pacientes ambulatorios / consulta externa • Examen de muestras no respiratorias de pacientes sospechosos o confirmados • Limpieza de instrumental quirúrgico utilizado en pacientes sospechosos o confirmados • Estudio de imágenes de pacientes sospechosos confirmados 	<ul style="list-style-type: none"> • Personal de preclasificación de la emergencia • Enfermería, auxiliares de enfermería y médicos de consulta externa • Técnicos de radiología • Servicios varios • Servicio de alimentación en contacto con trabajadores de la salud • Técnicos de laboratorio clínico • Personal de seguridad • Personal de ropería
Nivel III	<ul style="list-style-type: none"> • Lavado de manos • Uniforme de trabajo • Gorro quirúrgico desechable • Lentes de protección o careta • Mascarilla protectora médica (KN95 o N95) • Uniforme médico de protección desechable (mameluco) • Guantes de nitrilo y látex desechables • zapatones 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando el personal realiza procedimientos como: Intubación endotraqueal, traqueotomía, broncofibroscopia, endoscopia gastroenterológica, etc. • Procedimientos en los que el paciente sospechoso o confirmado puede expulsar o salpicar secreciones respiratorias, fluidos corporales o sangre • Cuando el personal de salud realiza cirugía o necropsia a pacientes sospechosos o confirmados. • Cuando el personal lleva a cabo pruebas de NAT (Test Ácido Nucleico) para COVID-19. • Limpieza de los aislamientos para pacientes sospechosos o confirmados 	<ul style="list-style-type: none"> • Médicos que realizan procedimientos que generan aerosoles • Médicos en áreas de cuidado crítico • Personal que maneja desechos bioinfecciosos • Personal de ambulancias que transporta pacientes sospechosos o confirmados • Personal encargado de la manipulación de cadáveres con pacientes sospechosos o confirmados • Médicos odontólogos • Enfermeras • Servicios varios que tienen contacto directo con personas positivas

Fuente: Handbook of COVID 19 Prevention and Treatment

ANEXO 3:

COLOCACIÓN Y AJUSTE

Instrucciones para la colocación y ajuste de un respirador desechable preformado BLS



1. Preforme el clip nasal interno.



2. Sostenga el respirador de manera que la parte externa esté apoyada en la palma y los elásticos permanezcan por debajo de la mano.



3. Colocar el respirador por debajo del mentón con el clip nasal hacia arriba y colocar el elástico inferior en la nuca.



4. Coloque el elástico superior en la parte superior de la cabeza



5. Acomode el respirador sobre el rostro y ajuste el clip nasal



6. Vista frontal del respirador colocado adecuadamente



7. Vista trasera.



8. En el respirador Zer0, los elásticos también pueden posicionarse cruzados si se requiere una mayor tensión

ANEXO 4:

LISTA DE COTEJO

IMPLEMENTACION DE LISTA DE COTEJO PARA RETIRO DE EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL PARA MANEJO DE PACIENTE POSITIVO COVID-19

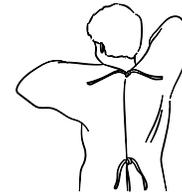
1. **Desinfección con técnica de lavado de manos**
2. Retiro de primer par de guantes
3. Retiro de amarre de botas (si se tuviese)
4. Retiro de careta (deposito en recipiente con desinfectante)
5. Retiro de overol o bata impermeable conjunto a primer par de guantes y botas (deposito en bolsa roja) (cabeza en ligera extensión)
6. **Desinfección con técnica de lavado de manos**
7. Retiro de gorro
8. **Desinfección con técnica de lavado de manos**
9. Retiro de lentes
10. **Desinfección con técnica de lavado de manos**
11. Retiro de mascarilla (leve inclinación hacia adelante)
12. **Desinfección con técnica de lavado de manos**
13. Retiro de zapatones (LÍNEA ROJA DIVISIÓN ÁREA INFECTADA Y NO INFECTADA)
14. **Desinfección con técnica de lavado de manos**
15. Desinfección de botas de hule o zapatos (de arriba hacia abajo y suela)
16. **Desinfección con técnica de lavado de manos**
17. Retiro de segundo par de guantes y deposito en bolsa roja
18. Retiro de mascarilla N-95 (deposito en bolsa de papel)
19. Desinfección con técnica de lavado de manos (AGUA Y JABÓN)



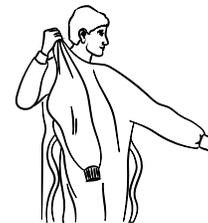
LISTA DE COTEJO

IMPLEMENTACION DE LISTA DE COTEJO PARA COLOCACIÓN DE EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL PARA MANEJO DE PACIENTE POSITIVO COVID-19

1. Retire todos los accesorios (aretes, reloj, etc.) y recójase el cabello



2. Lávese las manos con agua y jabón



3. Colóquese los lentes o careta



4. Colóquese la mascarilla N95 o quirúrgica



5. Colóquese el gorro

6. El primer par de guantes debe colocarse por debajo de las mangas del traje



7. Colóquese los zapatones

8. Colóquese el traje (overol)

9. Colóquese el segundo par de guantes por encima de la manga del traje





www.igssgt.org



7a. avenida 22-72, zona 1, Centro Cívico Guatemala, Guatemala
PBX:2412-1224