

PREPARACIÓN OPERATIVA:

LISTA DE VERIFICACIÓN DE REAPERTURA DE CENTROS DE CUIDADO A LARGO PLAZO

Lista de verificación del gerente general para preparar a su comunidad para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Consulte el símbolo  para ver sus acciones de reapertura más críticas.

Evaluación de planificación

- Realice el inventario de las habitaciones, alas, pisos y/o espacios públicos de residentes (restaurantes, áreas de recreación, terapia, etc.) si han estado cerrados 
- Asegúrese de tener los productos y las herramientas de limpieza recomendados (S/N)
 -  S/N Desinfectante aprobado por la EPA* S/N Desinfectante para manos (cuando no se dispone de jabón y agua tibia). 
 - S/N Limpiador desinfectante de baño* S/N Detergentes de lavandería y quitamanchas
 - S/N Control de olores S/N Equipos y herramientas
 - S/N Limpiador de pisos S/N Desinfectante de contacto con alimentos
 - S/N Jabón de mano S/N Desinfectante sin contacto con alimentos (para uso del personal de cocina)
 - S/N Trapeadores, escobas, paños de microfibra y otras herramientas S/N Limpiador esporicida

* Asegúrese de tener a disposición un desinfectante aprobado por la EPA para su uso contra la COVID-19. Consulte la [Lista N](#) para productos aprobados para su uso contra el SARS-CoV-2.

- Realice el inventario de su equipo de protección personal (S/N) 

Consulte la guía de SDS para todos los productos en uso y siga a las autoridades de salud pública locales/federales para comprender el alcance completo del EPP requerido.

- | | | | |
|-----|--|-----|--|
| S/N | Máscara (según lo aconseje la autoridad de salud pública o la autoridad corporativa) | S/N | GHS (Sistema Armonizado a Nivel Mundial) |
| S/N | Guantes desechables | S/N | Estación de SDS (Hoja de seguridad de datos) |
| S/N | Lentes | S/N | Termómetro |
| S/N | Kit de primeros auxilios | | |

Lista de verificación del gerente general para preparar a su comunidad para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Preparación de los productos químicos y el equipo



Recordatorios de químicos

- Mezcle las sustancias químicas únicamente con agua.
- Solo agregue sustancias químicas al agua, pero nunca agregue agua a las sustancias químicas.
- Siempre use una ventilación adecuada.
- Siga las instrucciones de la etiqueta, incluida la guía de equipo de protección personal, y utilice únicamente las sustancias químicas para su aplicación y área de uso previstas.
- Si es posible, verifique las fechas de vencimiento y deseche los productos vencidos de la manera adecuada de acuerdo con la etiqueta y las reglamentaciones locales.
- Almacene las sustancias químicas en recipientes correctamente etiquetados.



Si el servicio alimenticio ha estado cerrado temporalmente

- Si el lavavajillas se desarmó antes de cerrar, vuelva a armar la máquina. Una vez armado, encienda el lavavajillas.
- Si la eliminación del sarro es parte de su rutina, limpie el sarro de la máquina antes de la reapertura si estaba apagado, vuelva a encenderla con los dispensadores de productos químicos.
- Realice la prueba de estantes del lavavajillas y asegúrese de que esté funcionando correctamente. Si se trata de un lavavajillas de alta temperatura asegúrese de que alcance la temperatura requerida, si es un lavavajillas de baja temperatura asegúrese de que pase las pruebas para las PPM correctas.
- ! ○ Vacíe todas las botellas rociadoras y llénelas con producto químico fresco. Asegúrese de que tanto el agua como el producto químico fluyan hacia la botella rociadora. Realice la prueba de estantes del lavavajillas.
- Verifique que el refrigerador esté a 5° C o menos y que los congeladores estén a -12 °C o menos.
- ! ○ Verifique que los lavamanos estén limpios y abastecidos con jabón, un dispositivo de secado (toalla o secador), un afiche de pared sobre el lavado de manos y un receptáculo de basura.
- Verifique que el agua alcance los 38 °C en los lavamanos y los 43 °C en los fregaderos de tres compartimientos.
- Asegúrese de haber realizado las acciones correctivas de su última inspección de salud antes de la reapertura.
- Asegúrese de contar con toda la documentación exigida.



Lista de verificación del gerente general para preparar a su comunidad para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Preparación de los productos químicos y el equipo



Si el servicio alimenticio ha estado cerrado temporalmente

- Verifique debajo y detrás del equipo de cocina para detectar señales de actividad de plagas (cucarachas, ratones, moscas pequeñas, etc.).



Espacios públicos

- ! ○ Vacíe todas las botellas rociadoras y llénelas con producto químico fresco. Asegúrese de que tanto el agua como el producto químico fluyan hacia la botella rociadora.
- Revise y rellene las estaciones de desinfectante para manos.
- Revise y rellene los dispensadores de aromatizantes.



Piscina y spas

- Antes de volver a abrir la piscina, siga los procedimientos de arranque y realice una cloración de choque si no se incluye como parte del procedimiento de arranque. El choque de cloro no será necesario para todas las piscinas. **No** permita que nadie use la piscina hasta que la química del agua se encuentre dentro de los límites operativos normales y se estabilice.
- Antes de volver a abrir el spa, siga los procedimientos de arranque y realice una cloración de choque si no se incluye como parte del procedimiento de arranque. El choque de cloro no será necesario para todos los spa. **No** permita que nadie use los spa hasta que la química del agua se encuentre dentro de los límites operativos normales y se estabilice.
- No permita que nadie use la piscina o el spa hasta que la química del agua se encuentre dentro de los límites operativos normales y se estabilice.
- NOTA: Si la piscina y/o el spa estuvieron apagados durante un período prolongado, realice un retrolavado de los filtros y cambie los medios. Controle la turbidez y el cloro residual libre después del arranque.
- Reanude el proceso diario para las titulaciones y los controles de seguridad de la piscina tal como lo dictan los códigos municipales locales.



Ablandamiento de agua

- Si la propiedad ha contado con agua corriente en todas las instalaciones durante el cierre, no se necesita ninguna acción.



Lista de verificación del gerente general para preparar a su comunidad para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Preparación de los productos químicos y el equipo

Ablandamiento de agua

- Si la propiedad ha estado cerrada durante menos de cuatro semanas, ponga el suavizante en regeneración (ambos tanques) antes de ponerla en funcionamiento.
- Si la propiedad ha estado cerrada durante más de cuatro semanas, siga el *BWA/Procedimiento de recuperación ante desastres*.



Sistemas de agua domésticos

- Los procedimientos exactos dependerán en gran medida de las actividades del sistema de agua interno de su establecimiento mientras se encuentra cerrado. Hable con su Representante y Especialista en Seguridad de Nalco Water para obtener más información. También puede comunicarse a watersafetyinquiry@ecolab.com para obtener más información.



Sistemas de torres de enfriamiento (aplicables para edificios más grandes)

- Los procedimientos exactos dependerán en gran medida de las actividades del sistema de la torre de enfriamiento de su establecimiento mientras se encuentra cerrado. Por lo tanto, hable con su Representante de Nalco Water para obtener más información. También puede comunicarse a watersafetyinquiry@ecolab.com para obtener más información.



Preparación del centro de cuidado a largo plazo

Si alguna de las habitaciones de residentes ha estado cerrada

- ! Limpie y desinfecte todas las superficies duras y no porosas siguiendo los Procedimientos de reapertura de centros de cuidado a largo plazo.
- Revise las líneas de unión en las duchas y trátelas con un quitamanchas para eliminar la decoloración por hongos y moho.
- Aspire los residuos de la alfombra y las sillas.
- Use un producto de control de olores con contrarrestadores de olor para contrarrestar cualquier olor a humedad de las habitaciones cerradas.



Lista de verificación del gerente general para preparar a su comunidad para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Preparación del centro de cuidado a largo plazo



Si alguna de las habitaciones de residentes ha estado cerrada

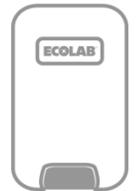
- Regrese las habitaciones a las temperaturas normales.
- Inspeccione las costuras y los extremos salidos de las esquinas superiores de los colchones para detectar señales de actividad de chinches.
- Considere usar forros de colchón aprobados para proporcionar un entorno saludable, proteger el colchón y evitar los escondites de chinches.



Vestíbulos y registro de visitantes



- Desinfecte todas las superficies siguiendo los Procedimientos de reapertura de centros de cuidado a largo plazo.
- La desinfección de todas las superficies debe realizarse varias veces al día una vez realizada la reapertura (Es importante que los residentes y visitantes vean la limpieza en acción).



- Prepare los vestíbulos con los soportes de desinfectante para manos cuando no haya acceso a agua caliente.
- Disponga de un desinfectante multiuso en la recepción para uso del personal y paños o toallas de papel desechables.
- Consulte las recomendaciones de los CDC y establezca el proceso de detección para visitantes.



Espacios públicos (salas de ejercicio, salones, baños, espacios comunes y otros)



- Desinfecte todas las superficies duras y no porosas y los equipos siguiendo los Procedimientos de reapertura de centros de cuidado a largo plazo incluidos baños públicos, piscinas, áreas de visitantes y espacios comunes.
- Si está disponible, instale puestos de desinfectante para manos en espacios públicos concurridos cuando no haya agua caliente disponible.



- Proporcione desinfectante multiuso y toallas de papel o paños desechables en espacios donde el residente o el personal que no sea de limpieza sean responsables.
- Prepare un proceso de cadencia de limpieza para estos espacios públicos.

Lista de verificación del gerente general para preparar a su comunidad para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Preparación del centro de cuidado a largo plazo

Área de clientes y área de servicio de comidas

- Revise todos los alimentos y productos perecederos para verificar las fechas de vencimiento y garantizar la seguridad alimentaria.
- ! ○ Desinfecte todas las superficies duras no porosas y limpie todos los congeladores y los espacios de refrigeración antes de comenzar a resurtir.
- Evalúe la limpieza y desinfecte todas las superficies duras y no porosas siguiendo los Procedimientos de reapertura de centros de cuidado a largo plazo.
- Inspeccione las grietas y hendiduras y las áreas detrás del equipo de cocina para detectar señales de actividad de plagas.
- Revise las áreas de almacenamiento de alimentos y las entradas exteriores para detectar señales de actividad de plagas.
- Limpie los drenajes del piso para evitar la reproducción de moscas pequeñas.



Piscinas

- ! ○ Desinfecte todas las superficies duras y no porosas y los equipos siguiendo los Procedimientos de reapertura de centros de cuidado a largo plazo.
- Eleve los puntos de ajuste del calentador y el cloro, si se ajustaron antes de apagarlos.
- Reemplace la ropa blanca de la piscina.



Varios

- Siga las Recomendaciones de *puesta en funcionamiento de la máquina de hielo* para limpiar y desinfectar antes de usarla.
- ! ○ Limpie y desinfecte todas las superficies duras y no porosas de las máquinas expendedoras y bebederos.
- Siga el mantenimiento de rutina de los sistemas HVAC (por ejemplo, cambio de filtros, inspecciones de AC) según lo indican las autoridades de salud pública. Consulte a su proveedor de equipos para obtener orientación adicional.



Servicios de control de plagas

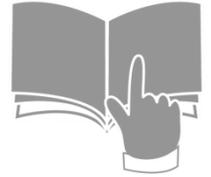
- Reinicie el servicio de control interior de plagas en cuanto sea seguro que los proveedores ingresen a las instalaciones.

Lista de verificación del gerente general para preparar a su comunidad para reanudar de manera segura y exitosa las operaciones.

Perfeccionamiento de sus procesos y procedimientos



Elabore su plan de capacitación y cumplimiento



- ! ○ Elabore su programa de capacitación de empleados nuevos y personal existente centrado en los procedimientos de desinfección adecuados.
- Aproveche los Procedimientos de reapertura de centros de cuidado a largo plazo según lo dispuesto por sus representantes de ProGuard y la Guía de CMS para las mejores prácticas y procedimientos.
- Elabore un nuevo régimen de limpieza y una rutina de limpieza de los espacios públicos y el vestíbulo haciendo referencia a los recursos de cuidado a largo plazo de los CDC.
- ! ○ Elabore Protocolos de higiene de manos y realice capacitaciones sobre los mismos. Aliente a los residentes a seguir las mejores prácticas de higiene de manos.
- Cree un proceso para comunicar sus nuevos estándares y prácticas de limpieza a sus residentes y visitantes.

Siempre siga las pautas locales cuando vuelva a abrir sus instalaciones, incluida la orientación sobre distanciamiento social y otras medidas para reducir la propagación de la COVID-19.

Comuníquese con su representante de ProGuard para obtener más información al 866-444-7450