Cerro Verde

Porque solo los mejores
queremos mejorar aún más.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Código:	**SSOpr0026**	
Versión N°:	04	
Fecha de Elaboración:	25-05-2020	
Elaborado por:	Supervisor Senior de Salud y Seguridad	
ACTUALIZADO POR:	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
Firma:	Firma:	Firma:
Omar Bellido Valencia Supervisor Senior de Salud y Seguridad	Luis Grajeda Allende Superintendente de Salud y Seguridad Ivan Llerena Carrera Superintendente de Salud y Seguridad	Marco Céspedes Caballero Gerente de Salud y Seguridad
Fecha: 03-01-2022	**Fecha:** 06-01-2022	**Fecha:** 06-01-2022

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

1. OBJETIVO(S)

- Asegurar que las áreas de descanso, oficinas, salas de capacitación, salas de reuniones auditorios, consultorios, SSHH, vehículos de transporte de personal, vehículos de transporte de alimentos, cumplan con los requisitos de limpieza y desinfección para eliminar el riesgo de contagio por COVID-19.
- Garantizar la eliminación de residuos sólidos y líquidos, así mismo asegurar el cumplimiento de los procesos de fumigación y desratización.
- Asegurar el mantenimiento de las instalaciones sanitarias y de infraestructura

2. ALCANCE

Instalaciones utilizadas por SMCV y empresas contratistas.

3. RESPONSABLES

- **Gerencia de Área**
  - Coordina según corresponda con la gerencia Administración de Recursos Humanos y Medio Ambiente los servicios de:
    - Limpieza y desinfección de las instalaciones tales como comedores, vestuarios y SSHH e inclusión de nuevas instalaciones en el programa de limpieza y desinfección.
    - Limpieza, desinfección e instalación de SSHH portátiles, succión de residuos líquidos y recojo de residuos.
    - Fumigación y desratización
    - Mantenimiento de instalaciones sanitarias e infraestructura
  - Asegura que el personal a su cargo que realice limpieza y desinfección de las herramientas, equipos y vehículos, esté capacitado y disponga de las sustancias a emplear en la desinfección, según las características.
- **Gerencia de Salud y Seguridad**
  - Verificar el cumplimiento del presente procedimiento.
- **Gerencia Administración de Recursos Humanos**
  - Identifica e implementa mejores prácticas de Limpieza y desinfección de las instalaciones
  - Provee el personal necesario para cumplir con el presente procedimiento.
  - Inspecciona el trabajo realizado por la empresa contratista responsable de la limpieza y desinfección de las instalaciones.
- **Administrador de Contrato**
  - Asegura que las EECC cumplan el presente procedimiento.
- **Empresa Contratista**
  - Cumplir con lo establecido en el presente procedimiento.

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

4. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

4.1. Definiciones

- **Amonio cuaternario:** Es un desinfectante enérgico, de acciones germicida y bactericida. Sus efectos como esterilizante están sobradamente demostrados debido a su poder tenso activo
- **Limpieza:** Eliminación de suciedad e impurezas de las superficies utilizando agua, jabón, detergente o sustancia química. Es un proceso previo a la desinfección
- **Desinfección:** Reducción por medio de sustancias químicas aprobadas por la Gerencia de Salud y Seguridad y Medio Ambiente de SMCV y/o métodos físicos del número de microorganismos y virus presentes en una superficie o en el ambiente, hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud. Los métodos utilizados en SMCV son:

  Método 1 – Atomizado con moto fumigadora empleando amonio cuaternario u otro desinfectante no dañino para la salud ni el medio ambiente. Para esta tarea se debe utilizar EPP especifico (botas de jebe, protección auditiva, guantes de PVC, nitrilo o neopreno, tyvek y protección respiratoria con filtros para vapores orgánicos). Una vez terminado el proceso de aplicación del desinfectante, el ambiente debe quedar cerrado por 10 min como mínimo de acuerdo a recomendaciones del fabricante. La preparación de la solución desinfectante debe realizarse de acuerdo a lo descrito en el punto 5.1.12.
  Método 2 – Atomizado manual empleando amonio cuaternario u otro desinfectante no dañino para la salud ni el medio ambiente. Para realizar la desinfección se debe utilizar lentes de seguridad, protector respiratorio, tyvek, guantes de (PVC, nitrilo o neopreno) y zapatos de seguridad.
- **Hipoclorito de sodio:** El hipoclorito de sodio es un compuesto químico altamente oxidante, que suele ser llamado también cloro o lejía. Como sabemos, una de las principales aplicaciones del hipoclorito de sodio es la desinfección.

4.2. Abreviaturas

- **EECC:** Empresas Contratistas.
- **SMCV:** Sociedad Minera Cerro Verde.
- **FDS:** Ficha de Seguridad.

5. DESCRIPCIÓN

5.1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Esta tarea debe ser realizada por personal capacitado en el uso de los materiales, equipos y productos de limpieza. Las áreas deben permanecer ventiladas cumpliendo los requisitos del SSOst0044 Medidas de higiene continua y medidas de interacción.

5.1.1. Limpieza y Desinfección de vestuarios

Los vestuarios deben tener un registro de limpieza y desinfección ubicado en un lugar visible de acuerdo al Formato N° 1- Control de limpieza y desinfección de vestuarios.
La limpieza y desinfección de vestuarios se realiza una vez al día en caso de contar con un turno y 2 veces en caso de contar con ambos turnos (1 vez por turno) y según necesidad de acuerdo a evaluación.
Para instalaciones de SMCV la limpieza y desinfección es realizada por una empresa especializada.

a. Consideraciones en áreas de descanso y vestuarios

- Los vestidores deben ser adecuadamente ventilados.

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

5.1.2. Limpieza y Desinfección de Oficinas y cubículos

Cada una de las oficinas y cubículos debe tener un registro de limpieza y desinfección ubicado en un lugar visible de acuerdo al Formato N° 2 - Control de limpieza y desinfección de oficinas
Es responsabilidad de los trabajadores verificar el registro de limpieza y desinfección previo a su uso.
La limpieza y desinfección de oficinas se realiza 1 vez al día y según necesidad de acuerdo con la evaluación de la gerencia Administración de Recursos Humanos.

a. Consideraciones para las oficinas y cubículos

- La limpieza y desinfección de los útiles de escritorio, computadoras y accesorios es responsabilidad de cada usuario.
- En las áreas con varias oficinas se debe implementar estaciones con dispensadores de alcohol en gel al 70% como mínimo para la desinfección constante de las manos, estos últimos no remplazan al lavado de manos con jabón que se debe de hacer permanentemente durante 20 segundos en el centro de trabajo cada vez que sea necesario.

5.1.3. Limpieza y desinfección de salas de reuniones, capacitación y auditorios

Cada una de las salas de reuniones, capacitación y auditorios debe tener un registro de limpieza y desinfección ubicado en un lugar visible de acuerdo con el Formato N° 3 - Control de limpieza y desinfección de salas de reuniones, capacitaciones y auditorios
La frecuencia de limpieza y desinfección de salas de reuniones y auditorios es una vez al día y según necesidad de acuerdo con la evaluación.
Cualquier cambio en las instalaciones debe ser coordinado y evaluado por la gerencia Administración de Recursos Humanos en caso esta implementación afecte el proceso de limpieza y desinfección.

5.1.4. Limpieza y Desinfección de SSHH

- La frecuencia de limpieza de los SSHH fijos es cada 4 horas
- La frecuencia de limpieza y desinfección de los SSHH portátiles es 1 vez al día o mayor según evaluación. Revisar punto 5.2 Manejo de Residuos.

5.1.5. Limpieza y Desinfección de Comedores y Cafeterías

Cada uno de los comedores y cafeterías debe tener un registro de limpieza y desinfección ubicado en un lugar visible de acuerdo con la Formato N° 5 - Control de limpieza y desinfección de Comedores.
Cualquier cambio en las instalaciones debe ser coordinado y evaluado por la gerencia de Recursos Humanos, en caso esta implementación afecte el proceso de limpieza y desinfección.
La frecuencia de limpieza y desinfección es 1 vez por turno y limpieza entre los turnos escalonados de ingreso a comedor.

a. Consideraciones para comedores y cafeterías

- En cada uno de los ambientes se debe implementar dispensadores de alcohol en gel al 70% como mínimo para la desinfección constante de las manos, estos últimos no remplazan al lavado de manos con jabón que se debe de hacer permanentemente durante 20 segundos en el centro de trabajo cada vez que sea necesario.

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

5.1.6. Limpieza y Desinfección de Consultorios

Cada uno de los consultorios debe tener un registro de limpieza y desinfección ubicado en un lugar visible de acuerdo con el Formato N° 6 - Control de limpieza y desinfección de Consultorios

Cualquier cambio en las instalaciones debe ser coordinado y evaluado por la gerencia de Recursos Humanos en caso esta implementación afecte el proceso de limpieza y desinfección.

La frecuencia de limpieza y desinfección en consultorios es por turno y según evaluación con la gerencia de Salud y seguridad. Para el caso de ambientes de observación la limpieza y desinfección se dará cada vez que este sea usado.

a. Consideraciones para los consultorios y ambientes de observación

- La desinfección del material quirúrgico debe realizarse de acuerdo con los procedimientos específicos para tal fin.
- El Aire Acondicionado y la Calefacción deben utilizarse racionalmente con la finalidad de acuerdo con la coordinación y evaluación con el área médica y evaluación del ambiente a utilizar no generando cambios bruscos de temperatura entre el interior y exterior.
- Consideraciones excepcionales de habitabilidad serán evaluadas por la Gerencia del Área, la Gerencia de Seguridad y la Gerencia de RR.HH.
- En las áreas de observación se debe implementar dispensador de alcohol en gel al 70% como mínimo
- La limpieza y desinfección de los útiles de escritorio, computadoras y accesorios es responsabilidad de cada usuario.

5.1.7. Limpieza y Desinfección de Vehículos de Transporte de personal

Cada uno de los vehículos de transporte de personal deben tener un registro de limpieza y desinfección ubicado en lugar visible de acuerdo con el Formato N° 7 - Control de limpieza y desinfección de Vehículos de Transporte de Trabajadores. Dicho formato será verificado al ingreso a las instalaciones por personal de la Gerencia de Protección Industrial

La responsabilidad de verificación del registro de limpieza y desinfección es de cada trabajador.

a. Consideraciones para vehículos de transporte de personal

- Se debe mantener el distanciamiento físico de 1.5 metros en el momento de embarque y desembarque.
- Para el transporte de personal se debe cumplir lo descrito en el SSOst0044 estándar Medidas de higiene continua y medidas de interacción.
- Se debe evitar el contacto entre pasajeros (saludos de mano, abrazos u otros).
  En cada uno de los vehículos se debe implementar, próximo a la puerta de ingreso, dispensadores de alcohol en gel al 70% como mínimo para la desinfección constante de las manos. El conductor de cada vehículo es responsable de gestionar el reemplazo o llenado de dicho dispensador. Estos últimos no remplazan al lavado de manos con jabón que se debe de hacer permanentemente durante 20 segundos en el centro de trabajo cada vez que sea necesario.
- En caso la desinfección se realice con un atomizador mecánico o equipo similar, el cambio de las cortinas se realizará con una frecuencia mensual.
- Todas las herramientas y equipos que se transporten en el vehículo deben ser limpiadas y desinfectadas antes y al finalizar su uso y cuando sean utilizadas por otra persona.
- Se dispondrá de estaciones de lavado de manos en áreas de desembarque de pasajeros de SMCV de acuerdo con evaluación de la Gerencia Administración de Recursos Humanos considerando, número de personas y vehículos que estacionan

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

por carril. Para el caso de empresas contratistas la evaluación es responsabilidad del administrador de contrato.

- Se dispondrá de estaciones de desinfección de objetos personales en áreas de desembarque de pasajeros de SMCV de acuerdo con evaluación de la Gerencia Administración de Recursos Humanos tomando como referencia la cantidad de carriles de desembarque.
- Se debe mantener distanciamiento físico de 1.5 m como mínimo entre pasajeros.

5.1.8. Limpieza y Desinfección de Otros Vehículos y Equipos

El proceso de limpieza y desinfección debe realizarse todos los días antes de su uso y cada vez que un trabajador diferente al iniciar opere el vehículo o equipo, siendo responsabilidad de cada usuario su cumplimiento.

Cada uno de los vehículos de transporte de personal deben tener un registro de limpieza y desinfección ubicado en lugar visible de acuerdo con el Formato N° 8 - Control de limpieza y desinfección de Otros Vehículos y Equipos

Verificar el Anexo 01 - Instructivo de limpieza y desinfección de vehículos, herramientas, equipos u otros similares.

⚠ *El uso de alcohol debe ser en ambientes abiertos o ventilados, el dejar almacenado en un ambiente confinado expuesto al sol por un periodo prolongado puede generar atmósferas explosivas. Nunca utilizar cerca o en dirección hacia fuentes de ignición.*

5.1.9. Limpieza y Desinfección de ambientes para la preparación de alimentos

Para el proceso de limpieza y desinfección de ambientes para la preparación de alimentos debe seguir el procedimiento SSOpr0030 Control de preparación y transporte de alimentos.

5.1.10. Limpieza, transporte y entrega de alimentos a los trabajadores

Para el proceso de transporte y entrega de alimentos a los trabajadores debe seguir el procedimiento SSOpr0030 Control de preparación y transporte de alimentos.

5.1.11. Limpieza y Desinfección de herramientas y equipos

- El proceso de limpieza y desinfección de herramientas y equipos debe realizarse antes de su primer uso durante el turno o cuando estas son compartidas con otro personal para realizar algún trabajo específico. Es responsabilidad de cada usuario su cumplimiento.
- Se debe promover el uso de herramientas individualizadas.
- Para realizar la limpieza y desinfección, utilizar paño desechable o franela retirando los restos de polvo o agente contaminante. Para la desinfección utilizar paño humedecido con alcohol al 70% como mínimo o solución de lejía y frotar entre 1 y 2 veces la superficie de la herramienta. En el caso de equipos (soldadora, compresor, etc.) el proceso se repite sobre la superficie con la cual se tendrá contacto.
- Para utilizar solución de lejía se debe usar EPP (protector respiratorio, guantes PVC, nitrilo o neopreno, lentes de seguridad).
- Se permite el uso de mochila pulverizadora para la desinfección, para mayor detalle revisar Anexo 01 - Instructivo de limpieza y desinfección de vehículos, herramientas, equipos u otros similares.
- La preparación de la solución desinfectante debe realizarse de acuerdo con lo descrito en el punto 5.1.12.

5.1.12. Preparación de soluciones

Para la preparación de los desinfectantes se debe revisar la FDS y tenerla en el lugar de preparación y uso.

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

a. Solución de Hipoclorito de sodio

- Preparación de 1 litro de hipoclorito de Sodio al 0,1 %.
- Medir 20 ml (cuatro cucharaditas de 5 ml cada una) de lejía al 5%.
- Enrasar con 1 litro de agua.
- Hacer la dilución en un lugar ventilado.
- Utilizar EPP (guantes PVC, neopreno o nitrilo, lentes de seguridad y protección respiratoria).
- Verificar la FDS del producto.
- Revisar la fecha de caducidad para asegurarse de que el producto no haya vencido.
- Rotular el envase como “Solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 0.1 %

* Prohibido mezclar cloro con amoníaco ni con otros productos de limpieza.

b. Solución de amonio cuaternario (virucida DMQ)

- Para aplicación en vehículos de transporte de personal, áreas de descanso, oficinas, auditorios, salas de capacitación, salas de reuniones, comedores, cafeterías, SSHH, furgones para transporte de alimentos etc.
- Para preparar 1 litro de solución virucida, en un envase de 1 litro, agregar 10 ml de producto y completar con agua.
- Antes del ingreso de los trabajadores se debe esperar como mínimo 10 min.

5.2. MANEJO DE RESIDUOS

Todas las herramientas y equipos que se utilicen se deben limpiar y desinfectar antes y al finalizar su uso y cuando sean utilizadas por otra persona. Los responsables de la limpieza y desinfección deben estar protegidos y capacitados para realizar la tarea y disponer las sustancias químicas de acuerdo al lugar de aplicación.

Se debe implementar puntos estratégicos para el acopio de EPP usados, material descartable posiblemente contaminado (guantes, mascarillas u otros), para el manejo adecuado como material biocontaminado. Estos contenedores deben ser ubicados en los puntos de acopio ya existentes, el cual debe ser un ambiente abierto.

Limpieza y Desinfección de SSHH y lavamanos portátiles

- La única persona autorizada para maniobrar la cisterna y la unidad de succión es el Conductor, debidamente capacitado y autorizado con la acreditación vigente para el tipo vehículo que se va a operar y la licencia de conducir vigente.
- Al llegar a las áreas en las cuales se ubican los SSHH, el operador debe estacionar el vehículo ubicándolo a una distancia de 3 a 5 metros de los SSHH portátiles.
- Con la finalidad de mantener el distanciamiento físico, se debe demarcar toda el área que incluye los SSHH y cisterna.
- El Conductor y Ayudante deben utilizar en todo momento su EPP básico y específico para la actividad. EPP básico (casco, lentes y zapatos de seguridad), chaleco naranja con cinta reflectiva, botas de jebe en caso de lluvia, ropa de trabajo manga larga y cortaviento. El uso de EPP adicional está en función a la evaluación de riesgos.
- La preparación de las soluciones se debe realizar respetando lo indicado en la ficha técnica del producto y FDS.

Succión de aguas residuales de los tanques

- Antes de operar cualquier vehículo se debe asegurar el cumplimiento del proceso de limpieza y desinfección y asegurar la disponibilidad de alcohol en gel al 70% como mínimo en el vehículo.

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias “No Controladas”

- Al llegar a las áreas para realizar la succión de las aguas residuales de los tanques, la cisterna se debe estacionar a 3 metros del punto de trabajo. Así mismo, se debe realizar una inspección del área y completar el IPERC continuo. Además, se debe demarcar el área de trabajo que incluye la cisterna y el tanque de aguas residuales según corresponda con la finalidad de garantizar el distanciamiento físico.
- La única persona autorizada para maniobrar la cisterna y la unidad de succión es el Conductor, debidamente capacitado y autorizado con la acreditación vigente para el tipo vehículo que se va a operar y la licencia interna de conducir vigente
- Se debe colocar bandeja de contención en los puntos de acople, para evitar derrames en el suelo.
- Asegurarse que tanto las mangueras de succión para tanques, tengan los acoples que se requiera emplear y que estos se encuentren en buenas condiciones, a fin de evitar posibles fugas o derrames de agua residual. Se debe hacer uso de combo de jebe para el aseguramiento de acoples. El diámetro de las mangueras está en función a la abertura de las tapas de los tanques de aguas residuales.
- Se coloca la manguera de succión al interior del tanque y se verifica su correcto aseguramiento.
- El operador activa la bomba de succión y verifica constantemente el nivel de llenado de la cisterna para evitar rebose y posibles derrames de las aguas residuales.
- El ayudante abre la válvula de carga y verifica que la conexión de la manguera se encuentre segura.
- En el momento en que el camión cisterna se encuentre lleno, el operador apaga la bomba de succión y cierra la válvula de carga. Se desconecta la manguera de succión y se procede a guardarla en el lugar definido en la cisterna. Se procede a cerrar la tapa del tanque y verificar que el área queda despejada y libre de obstáculos luego de realizada la labor.
- Para la tarea se requiero EPP básico (casco, lentes y zapatos de seguridad), chaleco naranja con cinta reflectiva, ropa de trabajo manga larga, botas de jebe, guantes de badana y nitrilo, traje descartable impermeable (Kimberly Clark A40), respirador de doble vía de media cara (3M serie 7500) con filtros para vapores orgánicos (3M 6003) y cortaviento.

Recojo de Residuos

- Todo Vehículo y equipo debe ser inspeccionado antes de su uso.
- Antes de operar cualquier vehículo se debe asegurar el cumplimiento del proceso de limpieza y desinfección y asegurar la disponibilidad de alcohol en gel al 70% como mínimo en el vehículo.
- La única persona autorizada para conducir el camión grúa, camión furgón o camión Roll Of es el operador, debidamente capacitado y autorizado con la acreditación vigente para el tipo vehículo y grúa que se va a operar y la licencia interna de conducir vigente.
- Antes de realizar el recojo de los residuos se debe realizar la evaluación de riesgos utilizando el IPERC continuo, considerando controles para evitar la exposición de las manos.
- Se debe demarcar el área de trabajo que incluye el vehículo / equipo y área de acopio con la finalidad de garantizar el distanciamiento físico.
- Si se detecta que los residuos que se encuentran dentro de los contenedores a retirar; No corresponden a residuos del mismo tipo o representan una condición insegura (se considera una mala segregación por parte del área generadora) se debe avisar en forma inmediata a su supervisor para generar un reporte y evaluar el recojo de los mismos.
- Usar el EPP básico y específico de acuerdo a la evaluación de riesgos para la tarea

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

5.3. FUMIGACIÓN Y CONTROL DE VECTORES

Todas las herramientas y equipos que se utilicen se deben limpiar y desinfectar antes y al finalizar su uso.

a. Desinsectación (fumigación)

- Este proceso se realiza previa coordinación con el área usuaria.
- Antes de operar los equipos se debe asegurar el cumplimiento del proceso de limpieza y desinfección.
- Antes de realizar la desinsectación se debe realizar la evaluación de riesgos utilizando el IPERC continuo, considerando controles para evitar la exposición a riesgos sin control.
- Se debe demarcar el área de trabajo donde se realizará la desinsectación con la finalidad de garantizar el distanciamiento físico y condiciones seguras para el trabajo.
- El producto químico que se aplica está en función al área (interna y externa). Luego de la aplicación del producto químico, los ambientes deben permanecer cerrados durante 2 horas. Todo producto químico que se aplique debe ser aprobado por la Gerencia de Salud y Seguridad y la Gerencia de Medio Ambiente. Además, deben ser productos químicos autorizados por DIGESA para los fines empleados.
- Los EPP que se deben usar son protector respiratorio Full Face con filtros para polvo y gases, guantes de nitrilo, tyvek, zapatos de seguridad, etc).
- No fumigue contra el viento.
- Se debe tener a disposición la FDS del producto en el lugar de uso y almacenamiento.
- Para preparar los productos químicos se debe considerar 10 ml de producto químico por cada litro de agua. Cualquier modificación debe realizarse en función a la ficha técnica
- Antes de iniciar el proceso de fumigación debe asegurarse que no hay personas presentes en los alrededores o ambientes donde se aplicará el producto químico.
- Envases vacíos deben lavarse, romperse y depositarse en un lugar seguro, tal como cilindros o cuartos destinados para los residuos sólidos.
- Después del trabajo, lave cuidadosamente con abundante agua y jabón manos cara y todas las partes de la piel.
- Se debe llenar una ficha de saneamiento ambiental la cual debe ser proporcionada por la Empresa prestadora de los servicios.

b. Desratización

- Antes de realizar la desratización se debe realizar la evaluación de riesgos utilizando el IPERC continuo, considerando controles para evitar la exposición a riesgos sin control.
- Se debe demarcar el área de trabajo donde se realizará la desratización con la finalidad de garantizar el distanciamiento físico y condiciones seguras para el trabajo.
- Se debe elaborar un plano con la ubicación de todas las estaciones de cebaderos por área.
- Para la colocación de cebaderos se debe asegurar que la etiqueta se encuentra en buenas condiciones al igual que los datos de tipo de trampa, tipo de producto, ingrediente activo, numeración y prohibiciones. Además, se debe colocar una etiqueta de identificación pegada en la pared.
- La captura de roedores y recojo de cadáveres debe realizarse cumpliendo los requisitos establecidos por la Gerencia de Medio Ambiente.

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- RM 111-2020 MINEM/DM Aprueban el "Protocolo para la implementación de medidas de prevención y respuesta frente al COVID - 19, en el marco de las acciones del traslado de personal de las Unidades Mineras y Unidades de Producción.

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

- RM 128-2020 MINEM/DM "Protocolo para la implementación de medidas de prevención y respuesta frente al COVID – 19 en las actividades del Subsector Minería, el Subsector Hidrocarburos y el Subsector Electricidad".
- RM 159-2020 MINEM/DM "Protocolo Sanitario para la implementación de medidas de prevención y respuesta frente al Covid-19 en las actividades del Subsector Minería, el Subsector Hidrocarburos y el Subsector Electricidad".
- RM 135-2020 MINSA Especificación Técnica para la confección de mascarillas faciales textiles.
- RM 475-2020 MTC Lineamiento Sectorial para la prevención del Covid-19 en los servicios de Transporte Terrestre Especial de Personas
- RM 1275-2021- MINSA Directiva administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS- CoV -2.
- RM 03-2020 INACAL/DN Aprueban la "Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies 1ª Edición".

7. REGISTROS

Nombre del Registro	Responsable del Control	Tiempo Mínimo de Conservación
Control de limpieza y desinfección de y vestidores	Administrador de contrato	1 año
Control de limpieza y desinfección de oficinas	Administrador de contrato	1 año
Control de limpieza y desinfección de Salas de reuniones, capacitaciones y auditorios	Administrador de contrato	1 año
Control de limpieza y desinfección de SSHH	Administrador de contrato	1 año
Control de limpieza y desinfección de Comedores	Administrador de contrato	1 año
Control de limpieza y desinfección de Consultorios y ambientes para observación	Administrador de contrato	1 año
Control de limpieza y desinfección de Vehículos de Transporte de Trabajadores	Administrador de contrato	1 año
Control de limpieza y desinfección de Otros Vehículos y Equipos	Administrador de contrato	1 año

8. ANEXOS Y FORMATOS

8.1 Anexos

- Anexo N° 1 - Instructivo de limpieza y desinfección de vehículos, herramientas, equipos u otros similares

8.2 Formatos

- Formato N° 1 - Control de limpieza y desinfección de vestidores

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

- Formato N° 2 - Control de limpieza y desinfección de oficinas
- Formato N° 3 - Control de limpieza y desinfección de Salas de reuniones, capacitaciones y auditorios
- Formato N° 4 - Control de limpieza y desinfección de SSHH
- Formato N° 5 - Control de limpieza y desinfección de Comedores
- Formato N° 6 - Control de limpieza y desinfección de Consultorios
- Formato N° 7 - Control de limpieza y desinfección de Vehículos de Transporte de Trabajadores
- Formato N° 8 - Control de limpieza y desinfección de otros Vehículos y Equipos.

9. CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Descripción de Cambios	Fecha
4	**En el ítem 1** OBJETIVO se retira referencia de personal acuartelado e itinerante **En el ítem 2** ALCANCE Se retira áreas asignadas para EECC durante su permanencia dentro de la propiedad. Instalaciones ubicadas fuera de la propiedad utilizadas para servicios de SMCV y facilidades de empresas contratistas. **En el ítem 3** Se retira la responsabilidad de las gerencias de proveer areas de descanso, colchones, para personal acuartelado y la entrega de kits de limpieza. Se retira Gerencia de Proyectos y Relaciones Laborales. **En el ítem 4.1** Se elimina la definición de: - Pediluvio - Área de descanso **En el ítem 5.1** - Se elimina todas las referencias y consideraciones sobre áreas de descanso, y pediluvios. - Se agrega el porcentaje de alcohol en gel a utilizar Se elimina ítem 5.4 Mantenimiento de instalaciones para acuartelamiento **En el ítem 6** Se elimina la referencia legal RM 972-2020-MINSA y se reemplaza por la RM N° 1275-2021- MINSA. **En el ítem 8** Se modifica: - Formato N°1 Control de limpieza y desinfección de vestidores - Formato N° 2 Control de limpieza y desinfección de oficinas - Formato N° 3 Control de limpieza y desinfección de Salas de reuniones, capacitaciones y auditorios - Formato N° 4 Control de limpieza y desinfección de SSHH - Formato N° 5 Control de limpieza y desinfección de Comedores - Formato N°6 Control de limpieza y desinfección de Consultorios	Ene-22
3	Se modifica el procedimiento en su totalidad	Ene-21

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

Anexo N°1- INSTRUCTIVO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEHICULO, HERRAMIENTAS, EQUIPOS U OTROS SIMILARES

1. **Limpieza y desinfección camionetas, camiones, equipo de servicio y otros similares**
   Es responsabilidad de cada usuario realizar la limpieza y desinfección.

1.1 Limpieza

a) **Se deben retirar los residuos sólidos al interior del vehículo o equipo y disponerlos en los depósitos para tal fin.**
b) **Con una escobilla de mano o paño, limpiar la superficie de asientos, tablero y timón para retirar el polvo.**

1.2 Desinfección

Método 1: Atomizador manual

Utilizando un atomizador con alcohol al 70% a más o solución de lejía, aplicar directamente sobre manijas de puertas (exterior de vehículo) y frotar con paño.

Con paño humedecido con alcohol al 70% a más o solución de lejía, frotar la superficie de tablero, palanca, mandos eléctricos, manivelas de ventanas, manija de apertura interna, timón.

Para desinfectar el asiento aplicar alcohol al 70% a más o solución de lejía directamente sobre correa de cinturón, conectores y tapiz de asiento, frotar luego con paño y dejar ventilar por unos segundos.

En caso de utilizar alcohol al 70% a más o solución de lejía, la desinfección debe realizarse con el contacto cerrado y puertas y/o ventana abiertas, permitiendo la ventilación (dejar ventilar por 30 segundos como mínimo una vez culminado el proceso de desinfección).

Para la aplicación de solución de lejía utilizar EPP (lentes de seguridad, guantes PVC, nitrilo o neopreno y protección respiratoria).

⚠ *El uso de alcohol como desinfectante debe ser en ambientes abiertos o ventilados, el dejar almacenado en un ambiente confinado expuesto al sol por un periodo prolongado puede generar atmósferas explosivas. Nunca utilizar cerca o en dirección hacia fuentes de ignición. Verificar FDS del producto.*

2. **Limpieza y desinfección de herramientas**

2.1 Limpieza

Con paño desechable o franela debe limpiarse restos de polvo o agente contaminante sobre la superficie de herramientas y cajas que las contengan.

2.2 Desinfección

Método 1: Atomizador manual

Utilizando un atomizador con alcohol al 70% a más o solución de lejía, aplicar directamente sobre las herramientas luego con trapo frotar entre 1 a 2 veces cada una de ellas, de contar con caja de herramientas desinfectar también la superficie y asa de la caja.

Para la aplicación de solución de lejía utilizar EPP (lentes de seguridad, guantes PVC, nitrilo o neopreno y protección respiratoria).

Método 2: Mochila pulverizadora

Utilizando una mochila pulverizadora con solución de lejía u otro desinfectante previamente evaluado y aprobado por la Gerencia de Salud y Seguridad y la Gerencia de Medio Ambiente, rociar las herramientas con la solución sobre una superficie de loza, bandeja u otro material que no se encuentre en contacto con suelo natural. Dejar ventilar 30 segundos. Utilizar paño seco para retirar los residuos de la solución empleada sobre herramientas.

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

Para la utilización de mochila pulverizadora se debe usar EPP (guantes PVC, nitrilo o neopreno, lentes de seguridad, zapatos de seguridad y protección respiratoria). Para el caso de lejía utilizar tyvek.
No utilizar próximo a aparatos eléctricos o circuitos energizados.
Se debe contar con FDS aprobada del producto utilizado en el área de trabajo.
Trabajador debe ser entrenado en el uso del equipo de acuerdo a las indicaciones en el manual de fabricante.

3. **Limpieza y desinfección de equipos y herramientas de poder**
Entre los equipos y herramientas de poder: Compresores, máquina de soldar, taladros, rotomartillo, etc.

Método 1: Atomizador manual
Los equipos deben estar previamente desenergizados.
Utilizando un paño seco o paños desechables limpiar la superficie del equipo en el punto sujeto a manipulación retirando residuos de polvo, hidrocarburos u otro agente contaminante.
Con paño humedecido en solución de lejía frotar el punto de manipulación del equipo. En caso de que el equipo o herramienta sea de uso compartido con otros trabajadores, este debe ser desinfectado cada vez que un trabajador diferente lo utilice.
No aplicar solución desinfectante bajo método de atomizado sobre equipo o herramienta de poder eléctricos.

Preparación de soluciones.

Ver el punto 5.1.12

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

Formato N° 01

Cerro Verde

FORMATO: CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VESTUARIOS

Area Lugar:

N°	Fecha	Desinfección											Limpieza								
		Hora	Pisos	Puertas y chapas	Vidrios de ventanas	Cortinas	Mesas	Sillas y bancas	Casilleros	Otros	Responsable: Nombre, Apellido y Firma	Hora	Pisos	Puertas y chapas	Vidrios de ventanas	Cortinas	Mesas	Sillas y bancas	Casilleros	Otros	Responsable: Nombre, Apellido y Firma
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					
7																					

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

Formato N°02

Cerro Verde

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE OFICINAS

Area:

N°	Fecha	Limpieza y Desinfección							
		Hora	Escritorios	Sillones	Piso	Vidrios de ventanas	Puerta y chapa	Otros	Responsable: Nombre, Apellido y Firma
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
Observaciones:									

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

Formato N°03

Cerro Verde

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SALAS DE REUNIONES, CAPACITACIONES Y AUDITORIOS

Area:

N°	Fecha	Limpieza y Desinfección							
		Hora	Escritorios y mesas	Sillones, sillas y bancas	Piso y paredes	Vidrios de ventanas	Puerta y chapa	Otros	Responsable: Nombre, Apellido y Firma
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
Observaciones:									

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

Formato N°04

Cerro Verde

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SSHH

Area: Lugar:

N°	Fecha	Limpieza y Desinfección										
		Hora	Inodoros	Urinario	Duchas	Lavaderos	Dispensador de papel	Dispensador de jabón	Puertas y chapas	Pisos	Otros	Responsable: Nombre, Apellido y Firma
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
Observaciones:												

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

Formato N°05

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COMEDORES

Area:

N°	Fecha	Limpieza y Desinfección							
		Hora	Mesas	Sillas	Mobiliario	Electrodomesticos	Puerta y chapa	Otros	Responsable: Nombre, Apellido y Firma
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
Observaciones:									

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

Formato N°06

Cerro Verde

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CONSULTORIOS

Area:

N°	Fecha	Limpieza y Desinfección							
		Hora	Escritorios	Sillas y sillones	Piso	Vidrios de ventanas	Puerta y chapa	Otros	Responsable: Nombre, Apellido y Firma
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
Observaciones:									

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

Formato N°07

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE PERSONAL Y OTROS VEHÍCULOS

Empresa: Placa:

N°	Fecha	Limpieza y Desinfección										
		Hora	Barandas	Gradas	Pasillos	Techos	Asientos: tela, partes plásticas y metálicas,	Ventanas	Cortinas	Guarda equipaje	Otros	Responsable: Nombre, Apellido y Firma
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"

Formato N°08

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE OTROS VEHÍCULOS Y EQUIPOS

Empresa: Placa:

N°	Fecha	Limpieza y Desinfección										
		Hora	Manijas	Cinturones/ asientos	Manijas exteriores	Manijas interiores	Manivelas/ mandos eléctricos	Timón	Tablero	Palancas	Otros	Responsable: Nombre, Apellido y Firma
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												

El usuario es responsable de verificar, previo a su uso, la vigencia del presente documento en el Servidor de SMCV.
Las versiones impresas son copias "No Controladas"