

Kit de Herramientas sobre Enfermedades Infecciosas para Continuos de Cuidado:

**Prevención y manejo de la propagación
de enfermedades infecciosas en los
albergues**



Marzo 2020

Preparado para

El Departamento de Vivienda y Desarrollo Urbano de EE. UU.

Preparado por

The Cloudburst Group, Landover, MD

El contenido de este documento, excepto cuando se basa en una ley o autoridad legal o reguladora, no tiene fuerza ni efecto legal y no está destinado a obligar al público de ninguna manera. Este documento está destinado únicamente a proporcionar claridad al público con respecto a los requisitos existentes según la ley o las políticas de la agencia.

Advertencia sobre contenido en inglés

Esta guía contiene enlaces a páginas web y otros recursos que pueden estar disponibles únicamente en inglés. Sin embargo, muchas páginas web pueden ser traducidas al español dentro del navegador del usuario después de hacer clic en el enlace y ser redirigido a la página web. Para Google Chrome, haga clic derecho en la página web a traducir y seleccione "Traducir al español" en el menú. Para enlaces a materiales contenidos en archivos adjuntos, el texto del documento puede ser pegado en Google Translator.

El contenido de este informe son las opiniones del contratista y no reflejan necesariamente las opiniones o políticas del Departamento de Vivienda y Desarrollo Urbano de los EE.UU. ni del gobierno de los EE.UU.

Contenido

INTRODUCCIÓN	1
GUÍA PARA EL LIDERATO DEL COC	2
Creando las Guías de Saneamiento para los CoC	2
Implementando las Guías de Saneamiento de los Albergues en los CoC	5
Poniendo en Vigor las Guías de Saneamiento de los Albergues	6
GUÍA PARA EL PERSONAL DE PRIMERA LÍNEA EN EL ALBERGUE	8
EJEMPLOS DE HOJAS DE COTEJO	15
Hoja de Cotejo #1: Saneamiento General de los Albergues	16
Hoja de Cotejo #2: Hoja de Cotejo para las Operaciones: Asignación del Personal y los Turnos para la Cocina	18
Hoja de Cotejo #3: Calendario de Limpieza Diaria/Semanal (deben escribir sus iniciales cuando terminan las tareas)	19
Hoja de Cotejo #4: Hoja de Cotejo sobre la Seguridad de los Alimentos	20

Reconocimientos

Esta herramienta fue preparada para el Departamento de la Vivienda y Desarrollo Urbano de los Estados Unidos (HUD, por sus siglas en inglés) por *The Cloudburst Group*. Los documentos fueron desarrollados bajo el Acuerdo Cooperativo de HUD FY16 McKinney Vento TA M-16-TA-MD-0006.

Los autores de este documento son Kelli Barker y Darlene Mathews con la asistencia de David Canavan, Leslie Leitch, Chris Andrews y Melanie Zamora.

Los autores son los únicos responsables de la fidelidad de las declaraciones y las interpretaciones contenidas en esta publicación. Dichas interpretaciones no reflejan necesariamente los puntos de vista del gobierno. La sustancia y los hallazgos del trabajo están dedicados al público.

Todos los materiales en este trabajo son de dominio público y pueden reproducirse o copiarse sin permiso del Departamento de Vivienda y Desarrollo Urbano de los EE. UU. Se agradece la cita o mención de la fuente. Sin embargo, esta publicación no se puede reproducir ni distribuir por una tarifa sin la autorización específica por escrito de la Oficina de Programas de Asistencia para Necesidades Especiales, Planificación y Desarrollo Comunitario, o el Departamento de la Vivienda y Desarrollo Urbano de los EE. UU.

Los autores se beneficiaron del conocimiento y la experiencia de muchos municipios locales, gobiernos estatales y el gobierno federal, y de programas de albergue y alcance. Les expresamos nuestra gratitud por permitirnos incorporar las lecciones aprendidas de quienes hacen trabajo de campo.

Los autores desean agradecer especialmente al Consejo Nacional para el Cuidado de Salud de las Personas sin Hogar ([*National Health Care for the Homeless Council*](#)) y [Salud Pública del Condado de King en Seattle](#) por desarrollar muchos de los materiales y contenidos disponibles citados en este documento.

Los autores también se beneficiaron de la experiencia en el tema de varias personas, que incluyen:

- Tom Andrews, CEO, Sistema de Salud Saint Joseph, Mercy Cave, Atlanta, GA
- Marlisa Grogan, Oficina de Programas de Asistencia para Necesidades Especiales, Departamento de Vivienda y Desarrollo Urbano de los EE. UU.
- Jenifer Leaf Jaeger, MD, MPH, Directora, Oficina de Enfermedades Infecciosas, Comisión de Salud Pública de Boston
- Sayone Thihalolipavan, MD, MPH, Consultora Médica, Servicios de Salud Pública, Agencia de Salud y Servicios Humanos del Condado de San Diego

Las comunidades en todo el país han experimentado recientemente brotes serios y mortales de enfermedades infecciosas tales como la hepatitis A, shigella, la tuberculosis y los estreptococos del grupo A que se han propagado rápidamente entre las personas sin hogar que se alojaban en albergues de emergencia. Estos brotes subrayan la necesidad de Continuos de Cuidado (CoC) para planificar e implementar guías integrales de saneamiento para los albergues en su comunidad. Crear, implementar y poner en vigor las guías de saneamiento en los CoC, que cumplan con las normas federales, estatales y locales aplicables protege de enfermedades infecciosas a las personas y familias en los albergues. El liderato del CoC (la Junta de CoC y la Entidad Colaboradora) desempeña funciones críticas en la coordinación y planificación del CoC. Una parte clave de estas funciones es capacitar y educar a los proveedores de los albergues para garantizar que las guías de saneamiento del CoC se desarrollen, comprendan, implementen y sigan.

Crear y mantener guías estrictas de saneamiento en un albergue es un esfuerzo colaborativo que requiere la participación de todos los niveles: el personal del albergue y las personas que se quedan allí, el liderato del CoC, y los aliados externos como los departamentos de salud locales, los servicios de inspección municipales, y/o las autoridades locales de vivienda. Los proveedores de los CoC en los albergues son críticos para integrar políticas y procedimientos de saneamiento en las operaciones diarias de los albergues donde se congregan ya que el saneamiento adecuado limita la propagación de enfermedades infecciosas. El liderato de la Junta de CoC debe garantizar un proceso para adoptar las guías de saneamiento y comunicarlas e implementarlas de manera constante entre todos sus miembros. El desarrollo, la capacitación, y la aplicación de las guías consistentes e integrales a través del CoC reducirá el riesgo de que se propague la enfermedad entre las personas que reciben servicios en el sistema de albergue de emergencia.

Cómo usar esta guía

Este documento se enfoca en desarrollar e implementar guías de saneamiento dentro del sistema de albergues de emergencia de un CoC para prevenir y abordar la propagación de enfermedades infecciosas. Este documento proporciona orientación y herramientas para el uso de las Juntas de CoC, las entidades colaboradoras y los proveedores de respuesta a crisis de personas sin hogar, como el personal de los albergues. Estos son recursos que un CoC puede adaptar e incorporar a los estándares locales por escrito, a los contratos, los procedimientos operativos uniformes que se implementan a diario y los protocolos de monitoreo.



Esta sección describe cómo crear, implementar y poner en vigor las guías de saneamiento para prevenir efectivamente la propagación de la enfermedad infecciosa en el área geográfica de un CoC. Se proveen ejemplos a lo largo de la sección para ilustrar los conceptos clave y proporcionar referencias y recursos externos.

Creando las Guías de Saneamiento del CoC

Mantener y evaluar rutinariamente la eficacia de las guías para garantizar que sean integrales y razonables para ser implementadas, con el personal y los recursos disponibles, es fundamental para el éxito.

Los pasos clave deben incluir:

► **Establecer o delegar la responsabilidad de redactar las guías a un subcomité de la junta del CoC.**

Los miembros del subcomité deben poder aportar diversas perspectivas, desde los proveedores de los albergues hasta los expertos en la materia. Por ejemplo:

- [Departamento de Salud Pública Estatal](#)
- Autoridad local de vivienda pública
- [Funcionarios locales de salud pública](#) y profesionales médicos con experiencia en enfermedades infecciosas y métodos de saneamiento
- Profesionales de la salud que trabajan directamente con las poblaciones sin hogar, tales como [Cuidado de Salud para las Personas sin Hogar](#) y proveedores de [PATH](#)
- Personal/administradores de los hospitales
- Administradores y personal de albergues
- Trabajadores de alcance en la calle
- Representantes de la administración de propiedades o mantenimiento de instalaciones



Si estos profesionales no están disponibles para servir en un subcomité, deben ser incluidos en el proceso de revisión del documento con las guías de saneamiento antes de su aprobación final. La Junta del CoC debe revisar y aprobar las guías.

► **Identificar los estándares de saneamiento locales, estatales y federales aplicables y los códigos de salud para los albergues que están en vigor actualmente.**

Para comenzar el proceso de establecer las guías de saneamiento, los CoC deben determinar primero si actualmente existen guías de saneamiento locales o estatales para albergues o instalaciones residenciales similares donde las personas se congregan. Estas se pueden encontrar en los códigos de zonificación, construcción o del departamento de salud. Se puede encontrar orientación en los requisitos de los permisos para los albergues, el código de incendios, o para la manipulación de alimentos.

Los albergues que reciben fondos de la Subvención para Soluciones de Emergencia (ESG, por sus siglas en inglés) deben cumplir con los [Estándares de Habitabilidad](#) mínimos para la seguridad, el saneamiento y la privacidad establecidos en 24 CFR 576.403. Estos estándares reguladores establecen que el albergue se “mantendrá en condiciones higiénicas.” Describir en detalle los procedimientos y prácticas que fomentan las condiciones higiénicas ayudará a cada proyecto a mantener un ambiente seguro y saludable en el albergue.

► **Hacer referencia a componentes de ejemplos relacionados con la comunidad para asegurar que son abarcadoras.**

Ejemplos de documentos que podrían adaptarse a las necesidades de su comunidad local incluyen:

- Ejemplos de Guías Comunitarias (en inglés)
 - [Guías de Filadelfia para la prevención y el control de enfermedades infecciosas en viviendas de emergencia, Control de la influenza de Filadelfia](#) (Philadelphia Guidelines for the Prevention and Control of Infectious Diseases in Emergency Housing, Philadelphia Influenza Control)
 - [Resumen de recomendaciones para el control de infecciones](#) (Summary of Infection Control Recommendations) CDC, pág. S4-20, S4-22
 - [Guías recomendadas sobre las mejores prácticas de salud y seguridad en albergues](#) (Recommended Shelter Health and Safety Best Practice Guidelines), Salud Pública, Seattle y el condado de King, Washington
 - [Una guía de planificación para la pandemia de influenza para personas sin hogar y proveedores de servicios de vivienda](#), Seattle y el condado de King, Washington
 - [Enfermedades Transmisibles](#), (Communicable Diseases) Consejo Nacional de Cuidado de Salud para las Personas sin Hogar
- Información Educativa (en inglés)
 - [Guías para la desinfección de hepatitis A de San Diego](#) (San Diego Hepatitis A Disinfection Guidelines)
 - [Guías de saneamiento para los albergues de emergencia](#) (Emergency Shelter Sanitation Guidelines), Salud y Servicios Humanos de Texas
 - [Guías para la desinfección de hepatitis A](#) (Hepatitis A Disinfection Guidelines), Departamento de Salud y Servicios Humanos de Michigan
 - [La salud en el albergue](#) (Shelter Health), Control de Enfermedades Transmisibles, Consejo Nacional de Cuidado de Salud para las Personas sin Hogar

Componentes de las guías de los CoC para prevenir la propagación de enfermedades infecciosas

Los CoC deberían crear guías de saneamiento para los albergues enfocadas en la prevención de enfermedades infecciosas en el sistema de albergues. La orientación a nivel del CoC debe diferenciar claramente entre los requisitos y los componentes opcionales. La coherencia del protocolo de saneamiento y su aplicación en todo el sistema de albergues del CoC aumenta su eficacia. Los albergues deben usar la guía del CoC para crear políticas y procedimientos específicos para los albergues. Las políticas y procedimientos de los albergues pueden ser más restrictivos que las guías de CoC, pero no menos restrictivos. A continuación se enumeran varios componentes clave de saneamiento que debe asegurarse de incluir, tanto en las guías del CoC como en las políticas y los procedimientos de los proveedores de los albergues. Los recursos en los enlaces son en inglés.

Medidas de Saneamiento Preventivo:

Incluye planes de limpieza detallados, como la limpieza diaria de los baños, la limpieza semanal de la ropa de cama y el uso de equipos de protección personal (EPP) cuando esté en contacto con fluidos corporales y cuando limpie las instalaciones. Coloque carteles culturalmente apropiados en idiomas relevantes que promuevan una mejor higiene personal, lavarse las manos, cubrirse la boca y la nariz al estornudar y toser, etc.

- Desinfectantes efectivos y métodos de limpieza. Ejemplos: [Guías para la Desinfección de la Hepatitis A de Michigan, CDC](#)
- Seguridad en el manejo de los alimentos. Ejemplos: [Seattle/Condado de King](#), pág. 3; [CDC](#); [Seguridad en los Alimentos, Seattle/Condado de King](#); [Prácticas para Manejar Alimentos](#)
- Limpieza de vómito, heces o sangre. Ejemplos: [Seattle/Condado de King](#); [Ejemplo de Política](#), pág. 16
- Manejo adecuado y eliminación de desperdicios. Ejemplos: [APIC](#), Apéndice M, pág. 50-51
- Lavado de manos. Ejemplos: [Hoja sobre Hep A de Michigan, CDC](#)
- Uso de Equipo de Protección Personal. Ejemplos: [APIC](#), págs. 12-17 & Apéndice J; [CDC](#), págs. S4-8

Política de Alerta sobre la Tos:

Brinda educación al personal sobre la identificación temprana de personas con tuberculosis activa u otras enfermedades transmitidas por el aire e instruye sobre cómo prevenir la transmisión. La política ayuda a garantizar que los supervisores apropiados en el albergue estén informados sobre cualquier cliente que pueda tener una enfermedad que se propague por transmisión aérea. Como alternativa, una agencia puede tener otras políticas y procedimientos en los que se podría incorporar una política y procedimientos de alerta sobre la tos. Si se implementa una política de alerta sobre la tos, la administración del albergue debe garantizar que se cumpla esta política y que sea parte de la orientación habitual de los empleados. Para prevenir la transmisión adicional, se pueden añadir preguntas sobre los síntomas a las preguntas que se hacen al momento de la admisión durante los brotes y se pueden poner carteles con los buenos modales al toser. (Condado de King, [Apéndice G](#))

Preguntas de Evaluación de Salud y Protocolo:

Detalla preguntas de detección de condiciones de salud culturalmente apropiadas que ayudarán a identificar signos de enfermedades infecciosas entre las personas que se quedan en el albergue y los procedimientos adecuados para responder adecuadamente a la información de salud recopilada. Consulte

Ejemplos de Políticas y Procedimientos de Saneamiento de los Albergues:

- [Ejemplos de políticas y procedimientos para brotes de enfermedades infecciosas en albergues](#) (págs. 42–43)
- [Ejemplos de políticas de albergues del condado de King](#): precauciones estándar en el entorno del albergue, exposición a sangre/fluidos corporales y protocolo de limpieza, higiene de la ropa, sarna y piojos
- [Ejemplo de política sobre TB](#) (pág. 33–34)
- [Guías para prevenir y controlar la](#)

con el departamento de salud local una vez la infección se detecte para el tratamiento de la enfermedad, los procedimientos de aislamiento y el referido a un centro médico apropiado. ([Procedimientos de Detección](#), pág. 8)

Aislamiento:

Aísla a las personas en el período de contagio (la enfermedad puede transmitirse por contacto casual) del resto de la población del albergue. Identifica cuándo las personas deben ser admitidas en una clínica específica u hospital. El aislamiento dentro del albergue puede incluir reservar un espacio o una habitación en el albergue para las personas. ([CDC – Aislamiento y Cuarentena](#))

Readmisión:

Describe cómo y cuándo readmitir a las personas que una vez estuvieron aisladas, pero que un profesional médico ya no considera contagiosas.

Plan y calendario de capacitación del personal y los voluntarios:

Destaca las necesidades clave de capacitación del personal de primera línea y el personal del albergue, que incluyen:

- Detección de enfermedades infecciosas comunes entre la población sin hogar. ([Guías de Filadelfia para Enfermedades Específicas](#))
- Preguntas de detección al momento de la admisión, cultural y médicamente apropiadas, para evaluar con precisión los síntomas de las enfermedades infecciosas y su gravedad.
- Respuestas apropiadas tras la detección, incluido el tratamiento dentro del albergue (por ejemplo, piojos, varicela); procedimientos de saneamiento para la ropa de cama, ropa y otros artículos afectados; y comunicación con el personal médico para tratar la enfermedad en el albergue cuando sea necesario.
- Designación de quien, a nivel del liderazgo del CoC es responsable de comunicar los incidentes de enfermedades infecciosas en el CoC a los funcionarios de salud pública apropiados. Las guías del albergue designan la cadena de comunicación sobre las enfermedades infecciosas desde el personal de primera línea del albergue hasta el liderazgo. Informe las concentraciones de enfermedades al departamento de salud local. (Documento #1, "Comunicación", [Ejemplo de Informes sobre Enfermedades para los Proveedores](#), Oregón)

Cumplimiento/aplicación/asistencia técnica:

Detalla cómo los CoC garantizarán que las políticas y procedimientos están alineados con las guías del CoC y son implementadas en el área geográfica

- [Tuberculosis](#), en las instalaciones de vivienda para personas sin hogar en Atlanta, 2016
- [Hoja de cotejo para las organizaciones religiosas y comunitarias sobre la preparación para la pandemia de influenza](#), CDC
- [Estándares Básicos del Albergue, Cuyahoga County, OH](#): modelo utilizado para redactar las políticas del proveedor a base de estándares del albergue y políticas del CoC.



Implementación de Guías de Saneamiento de los Albergues en Todo el CoC

Para garantizar que las Guías de Saneamiento de los Albergues se entiendan e implementen en todo el CoC, la capacitación y la comunicación deben ser continuas. Las Guías de Saneamiento se pueden implementar a través de los estándares escritos de los CoC, las políticas y procedimientos de las Subvenciones para Soluciones de Emergencia (ESG, por sus siglas en inglés) y/o en contratos locales para ayudar con la aplicación, la priorización y la implementación consistente. Se deben llevar a cabo capacitaciones y actualizaciones continuas e integrarse en las guías del trabajo del liderato del CoC. Como parte de la implementación de las Guías de Saneamiento de los Albergues, los CoC deberían:

► **Incluir lenguaje en los documentos de gobernanza del CoC que establezca expectativas claras para que los albergues mantengan guías de saneamiento.**

Detalle las guías y las expectativas para las capacitaciones periódicas del personal y como incorporarlas en las políticas y procedimientos internos del albergue. Alentar a los proveedores del albergue a convertir las políticas y procedimientos de saneamiento en una hoja de cotejo para el uso rutinario del personal de primera línea. El CoC también debe describir cómo hará cumplir las guías y solicitar a los proveedores de los albergues que creen sus propias estrategias de monitoreo interno.

► **Crear el currículo de capacitación del CoC sobre las guías de saneamiento para los proveedores de los albergues.**

A continuación se encuentran los temas recomendados y los recursos relacionados que su CoC podría incorporar a los materiales de capacitación.

- [Protocolos de informes para infecciones confirmadas o sospechadas](#) [Ejemplo de informes de enfermedades para proveedores](#), Oregón
- [Comunicación sobre el trauma con los clientes del albergue](#) (HHS)
- [Procedimientos de detección e identificación de síntomas](#) (Seattle, Condado de King, pág. 7)
- [Protocolo específico de la enfermedad](#) (Departamento de Salud Pública de Filadelfia)
- [Limpieza y desinfección de superficies](#) (CDC)
- [Limpieza de fluidos corporales](#) (Seattle, Condado de King, pág. 16)
- [Higiene de las manos](#) (CDC)
- [Eliminación adecuada de residuos](#) (APIC, pág. 50-51)
- [Uso de equipo de protección personal](#) (PPE) (APIC, pág. 12-17)
- Manejo seguro de los alimentos ([Cocinando para Grupos de USDA](#); [El cuidado de salud de las personas sin hogar](#), Parte 6)



► **Determinar la Metodología de Capacitación Más Efectiva para los Miembros del CoC.**

Independientemente de los métodos de capacitación que se utilicen, asegúrese de que los miembros mantengan registros de que completaron la capacitación y que las capacitaciones se impartan de manera consistente. Considere cualquier combinación de las siguientes opciones de capacitación:

- Designe o reclute a una persona para que brinde capacitación sobre las guías de saneamiento, ya sea en persona o virtualmente, en un horario establecido para todo el personal nuevo dentro de un CoC. Decida la frecuencia de la capacitación en curso con el fin de actualizar la información para aquellos que ya han recibido capacitación. Esto debe hacerse al menos anualmente. Preferiblemente, aquellos que elaboran el contenido de la capacitación tendrán un trasfondo o experiencia en salud pública. En muchas comunidades, los aliados en la salud pública, las escuelas de salud pública, y los trabajadores que proveen cuidado de salud para las personas sin hogar están dispuestos a ayudar a educar y capacitar al CoC más amplio sobre saneamiento y los temas relacionados con la salud. (Ejemplo: Guías para Prevenir y Controlar la Tuberculosis en las Instalaciones de Vivienda para Personas sin Hogar de Atlanta, 2014). Sin embargo, si las personas con esta experiencia no están disponibles, asegúrese de que, al menos, el material de capacitación haya sido revisado y aprobado por expertos en salud pública, y que la persona que presenta el material tenga cierto nivel de experiencia en el tema.
- Grabe una capacitación en línea sobre las guías de saneamiento. Contacte a funcionarios de salud pública locales para solicitar aportes, participación y/o recursos existentes para la capacitación.
- Cree un currículo de capacitación escrito y difúndalo entre todos los miembros del CoC para que el contenido se pueda presentar según se solicite.
- Proporcione una serie para capacitar a los capacitadores sobre las guías de saneamiento de los CoC para los proveedores de los albergues, con el fin de que puedan ofrecer capacitación al personal nuevo durante el período de orientación a los nuevos empleados.
- Crear letreros culturalmente apropiados en los idiomas relevantes para las personas que se quedan en el albergue y distribuirlos, como parte de cualquier capacitación, de modo que los letreros sean consistentes en todos los albergues y todas las personas que se quedan allí puedan entenderlos.

Cumplimiento con las Guías de Saneamiento de los Albergues

Una vez que el personal del albergue ha recibido capacitación sobre las guías de saneamiento, tanto la administración del albergue como el liderato del CoC deben garantizar que los proveedores mantengan las guías. Esta aplicación se puede hacer utilizando múltiples estrategias, incluyendo:

► **Trabajar con las fuentes de financiamiento, incluidas las ESG y los CoC, para incluir las guías de saneamiento en los procesos de otorgación de fondos.**

La entidad colaboradora puede fomentar la incorporación de las guías de saneamiento para los albergues en el proceso de asignación/adjudicación de CoC/ESG y destacar esta prioridad con los socios locales, estatales y privados que proveen fondos.



- ▶ Incorporar las guías de saneamiento en los protocolos y procedimientos de monitoreo del programa para los CoC, ESG y cualquier programa de albergue para personas sin hogar que reciba fondos locales o estatales.

Las herramientas locales de monitoreo de ESG y CoC y las visitas al sitio van más allá de las inspecciones de habitabilidad para incorporar guías de saneamiento de CoC más exhaustivas. Si bien la presencia o ausencia de políticas y procedimientos se puede confirmar de forma remota, su implementación se verifica mejor durante las visitas de monitoreo en persona.

- ▶ Incentivar todos los proyectos para mantener y exceder activamente las guías de saneamiento mediante la asignación de puntos de bonificación en el proceso de calificación y clasificación del CoC y otros procesos de calificación de subvenciones.

Destaque las prácticas excelentes en el plan de estudios de la capacitación y/o provea certificados de excelencia que se puedan exhibir de manera prominente en los albergues.

- ▶ Estrategias de participación de la comunidad que pueden centrarse en atraer los albergues que no reciben financiación del CoC o ESG para que adopten voluntariamente las guías de saneamiento para los albergues del CoC.

Independientemente del nivel de participación del albergue en el CoC, colaboren con ellos en el objetivo común de prevenir la propagación de la enfermedad infecciosa entre las personas sin hogar. Incluya estos albergues en comités y capacitaciones relevantes.

- ▶ Adoptar las guías de saneamiento como un requisito compartido en las fuentes de financiamiento para personas sin hogar.

Muchos albergues reciben fondos de patrocinadores locales y estatales y filantropía privada. Traer a otras fuentes de financiamiento de los servicios para las personas sin hogar para que apoyen la aplicación de las guías de saneamiento en los albergues del CoC reforzará aún más su importancia en la comunidad de patrocinadores locales.

- ▶ Revisar las quejas sobre saneamiento de las personas que se quedan en el albergue e incorporar la evaluación de las quejas en las visitas de monitoreo.

- ▶ Ofrecer asistencia técnica a los proveedores de los albergues que no cumplen con las guías de saneamiento.

Algunos albergues pueden necesitar más ayuda para implementar los estándares. En estos casos, ofrezca conectar el albergue con una capacitación en persona o una evaluación de las condiciones higiénicas. Comuníquese a los proveedores de albergues a quienes deben contactar para solicitar asistencia técnica sobre temas relevantes.

GUIA PARA EL PERSONAL DEL ALBERGUE EN LA PRIMERA LINEA



Las personas sin hogar son a menudo obligadas a moverse con frecuencia a lo largo del día debido a la inestabilidad de su alojamiento. Ellos pueden tener acceso a múltiples servicios de los proveedores en cualquier día determinado, aumentando su potencial de exposición a la infección. Los albergues para personas sin hogar pueden ser el único espacio estable al que puede acceder una persona sin hogar. Si algún residente del albergue está enfermo, es importante que el personal del albergue tenga acceso a los proveedores médicos correctos para ayudar con la situación. Es necesario mantener procedimientos de emergencia para las condiciones que pueden ser mortales. Igualmente importantes son las prácticas diarias que ayudan en la prevención de las enfermedades. El personal de los albergues a menudo lidia con situaciones de crisis y por lo tanto requiere orientación clara, concisa y fácilmente disponible. Esta orientación puede imprimirse en hojas de cotejo, carteles, u hojas sueltas para que el personal de los albergues pueda utilizarlo con rapidez. Las hojas de cotejo deben ser enviadas a los administradores de los albergues, que deben revisarlas detalladamente a diario.



Precauciones que Debe Tomar el Personal del Albergue para Prevenir la Propagación de Enfermedades Infecciosas

Sepa cómo se propagan las enfermedades

Propagación de enfermedades respiratorias	Muchos de los gérmenes que causan enfermedades respiratorias se transmiten por gotitas que provienen de la tos y los estornudos. Estos gérmenes por lo general se propagan de persona a persona cuando las personas que no están infectadas están en contacto directo con una persona que está infectada (CDC)
Fómites (superficies u objetos que pueden transmitir enfermedades o transmitirlos)	<p>Las enfermedades transmitidas a través del contacto con las superficies pueden ser causadas por diferentes gérmenes, incluidas bacterias, parásitos y, más comúnmente, virus</p> <p>Se propagan al tocar superficies o los objetos contaminados con gérmenes (fluido corporal/sangre/materia fecal) y luego tocarse la boca, la nariz, o los ojos</p> <p>Se propagan por el contacto físico con una persona infectada o con fluidos corporales (al estar presente cuando alguien está vomitando, compartiendo alimentos/comiendo de los mismos utensilios, cuidando a una persona enferma, dándole la mano a alguien que no se lavó las manos después de usar el baño, o al cambiar un pañal [ruta fecal-oral]) (CDC)</p>
Transmitidas por alimentos o por agua	<p>Causado por una variedad de bacterias, virus y parásitos (CDC)</p> <p>Propagación a través del contacto con heces humanas (excreta). Este tipo de contacto es a menudo accidental y puede ocurrir, por ejemplo, cuando una persona que está infectada no se lava correctamente las manos después de usar el baño y luego toca la comida que los demás van a comer (CDC)</p> <p>Se propaga cuando las personas que manipulan los alimentos no se lavan las manos meticulosamente, o los utensilios de cocina, la tabla para cortar y otras superficies de cocina que entran en contacto con alimentos crudos, donde puede ocurrir la contaminación cruzada - la transmisión de las bacterias de alimentos contaminados a no contaminados (NIH)</p>
Sangre o fluidos corporales	<p>Las transmisiones sexuales se transmiten de persona a persona a través del contacto vaginal, oral y anal. Se transmite en la sangre, el semen o los fluidos vaginales y otros fluidos corporales</p> <p>La sangre o otros fluidos corporales de una persona que está infectada entran en contacto con las membranas mucosas o el torrente sanguíneo de una persona que no está infectada, como a través de una jeringuilla o una ruptura en la piel</p> <p>Puede ser transmitida por contacto físico íntimo, de la madre al bebé durante el embarazo o el parto, y a través de transfusiones de sangre o al compartir agujas (CDC)</p> <p>Causada por bacterias (gonorrea, sífilis, clamidia), parásitos (tricomoniasis), virus (virus del papiloma humano [VPH], herpes genital, VIH). Los virus de la hepatitis A, B y C, shigella y Giardia intestinalis se pueden transmitir a través del contacto sexual o no sexual (Mayo Clinic)</p>



Sepa cómo prevenir la propagación de enfermedades

Respiratorias

Buenos modales al toser

Alertas visuales: coloque alertas visuales (en los idiomas apropiados) en las entradas de las instalaciones del albergue y en las áreas donde las personas se congregan.

Higiene respiratoria/buenos modales al toser:

- Cúbrase la boca y la nariz con un pañuelo desechable al toser o estornudar.
- Bote el pañuelo desechable en el zafacón más cercano después de usarlo.
- Recuerde la higiene de las manos (por ejemplo, lavarse las manos con agua y jabón que no sea antibacterial, o utilizar un desinfectante para las manos a base de alcohol o un antiséptico para las manos) después de tener contacto con secreciones respiratorias y objetos/materiales contaminados.
- En las áreas de espera: 1) Provea pañuelos desechables y zafacones abiertos, con pedal o automáticos para botar los pañuelos usados sin tener que tocarlos, 2) Disponga dispensadores de desinfectante para las manos a base de alcohol, convenientemente ubicados, y asegúrese de que los suministros para lavarse las manos (jabón, toallas de papel) estén constantemente disponibles cerca de los lavamanos o fregaderos.

Mascarillas para las personas con síntomas respiratorios: Durante los períodos en que aumenta la actividad de infección de las vías respiratorias en la comunidad, ofrezcan mascarillas a las personas que están tosiendo. Cualquier mascarilla para procedimientos médicos (es decir, con elásticos en las orejas) o quirúrgica (es decir, las que se amarran con lazos) pueden ser utilizadas para contener las secreciones respiratorias.

Separe a las personas con síntomas respiratorios: Para los pacientes que se sabe o se sospecha que tienen una enfermedad respiratoria, separe a las personas enfermas y aislelos de las otras personas que se están quedando en el albergue hasta 24 horas después de que los síntomas hayan desaparecido. Si es posible, ponga a los individuos que están enfermos en una habitación separada o en una sección separada del albergue, alejados de las demás personas en el albergue que no están enfermos. Si esto no es posible, aliente a las personas con enfermedades respiratorias a mantenerse al menos de 3 a 6 pies de distancia de aquellas que no proveen cuidados y apoyo directamente. ([CDC](#))

Prevención general

El personal debe separar las catres o camas plegables de 3 a 6 pies (1-2 metros), si es posible, para reducir la posibilidad de propagación por las gotitas respiratorias entre las personas que se quedan en el albergue.

Mantenga un entorno de vida limpio. Si las superficies que se tocan con frecuencia están contaminadas con gotitas o secreciones respiratorias:

- Limpie el material visible con papel toalla y disponga de las toallas usadas en una bolsa plástica de basura.
- Desinfecte con cualquier desinfectante común estándar. ([CDC](#))

Algunas enfermedades que se propagan por transmisión aérea pueden prevenirse con la vacunación. ([CDC](#))



Sepa cómo prevenir la propagación de enfermedades

Superficies

Al desinfectar las superficies

Superficies duras: algunos gérmenes pueden vivir en superficies duras durante horas y, a veces, incluso días. Las superficies duras que se tocan con frecuencia, tales como las perillas de las puertas y los pasamanos, deben ser desinfectados al menos 3-4 veces un día, si es posible. Haga lo siguiente con los artículos de acero inoxidable, artículos que están en contacto con los alimentos o con la boca, pisos de cerámica, superficies no porosas, mostradores o topes de cocina, fregaderos, lavamanos e inodoros:

- Use guantes.
- Moje las superficies con la fórmula de blanqueador diluido ([CDC](#)). Deje que el área permanezca húmeda durante 10 minutos, si es posible.
- Deje secar al aire.
- Quítese los guantes y deséchelos en una bolsa plástica. ([Cómo quitarse los guantes](#), CDC)
- Lávese las manos con agua y jabón o use gel para las manos con alcohol inmediatamente después de quitarse los guantes. ([CDC](#))

Otros desinfectantes: para determinar si un producto es efectivo contra enfermedades específicas, revise la etiqueta o la página de especificaciones del producto. El nombre del producto se puede buscar en la [base de datos de productos registrados](#) de la Agencia de Protección Ambiental

Pasos para limpiar el vómito o la excreta

- Bloquee el área de inmediato.
- Póngase [equipo de protección personal](#) (PPE), que incluya dos pares de guantes, mascarillas, protección para los ojos o careta y bata.
- No utilice una aspiradora para limpiar el vómito o la excreta. Limpie el material con papel toalla y deseche el papel toalla usado en una bolsa plástica de basura. Enjuague las áreas con agua.
- Para las áreas con alfombra, utilice materiales absorbentes tales como la arena para los gatos, para absorber el líquido, y deséchelo según se explica anteriormente.
- Desinfecte las áreas como se indica a continuación:
 - [Limpieza de vómitos y otras tareas desagradables \(Cleaning up Vomit and Other Unpleasant Tasks\)](#), Autoridad de Salud de Oregón



Sepa cómo prevenir la propagación de enfermedades

Manejo de ropa y sábanas sucias

Las prendas muy sucias con excreta deben manipularse con cuidado usando guantes y colocando las prendas en una bolsa plástica para desecharla. Si la excreta se puede quitar fácilmente con papel higiénico, la prenda se puede lavar como se describe a continuación. La ropa ligeramente sucia (manchada pero sin sólido) se puede lavar como se describe a continuación:

- Lave la ropa en la lavadora, preferiblemente con agua caliente (temperatura $\geq 165^{\circ}\text{F}$).
- Use detergente común para lavar la ropa.
- Se puede usar blanqueador para el hogar en el agua del enjuague.
- Seque la ropa en una secadora caliente (temperatura $\geq 171^{\circ}\text{F}$).
- No es necesario desinfectar el interior de las lavadoras o las secadoras si los ciclos se completan hasta que terminen.
- Las manos deben lavarse con agua y jabón o limpiarse con gel para las manos a base de alcohol después de manipular las sábanas sucias. ([CDC](#))

Consejos específicos para las superficies

Otras medidas para mantener limpios los baños y prevenir la propagación de enfermedades:

- Tenga siempre papel toalla y jabón para las manos en los baños.
- Coloque carteles cultural y lingüísticamente apropiados para recordar a las personas que se laven las manos después de usar el baño.
- Si es posible, provea una forma de salir del baño donde no haya que usar las manos, por ejemplo:
 - Mantener la puerta abierta
 - O, proveer papel toalla (con el zafacón colocado adecuadamente) para usar al abrir la puerta ([CDC](#))

Prevención general

Algunas enfermedades que se propagan por la contaminación de la superficie pueden prevenirse con la vacunación. ([CDC](#))



Sepa cómo prevenir la propagación de enfermedades

Manejo de Alimentos

Al servir comida	<p>Provea instalaciones para lavarse las manos y gel para las manos a base de alcohol al comienzo de las filas para servir alimentos.</p> <p>Si es posible, asegúrese de que se le sirva la comida a las personas que se están quedando en el albergue. No permita que ellos se sirvan, estilo buffet.</p> <p>Asegúrese de que la persona que se está quedando en el albergue no toque el plato hasta el final de la fila; mientras sirve, no pase el plato varias veces entre la persona que se está quedando y la que está sirviendo.</p> <p>Asegúrese de que los platos no se vuelvan a usar para segundas porciones.</p> <p>Haga que el personal maneje las bandejas y los utensilios; no permita que las personas que se están quedando en el albergue tengan acceso a las bandejas, utensilios, platos y tazas.</p> <p>Sirva la comida en porciones individuales en lugar de compartir "estilo familiar". Requiera el uso de guantes desechables al servir alimentos.</p> <p>Desinfecte las instalaciones y las áreas de los alimentos, continua y cuidadosamente, utilizando las siguientes guías. (CDC)</p>
Lavado de manos (Manipulación de alimentos)	<p>Las personas que manipulan los alimentos deben lavarse cuidadosamente las manos y brazos con agua y jabón y durante al menos 20 segundos, enjuagárselos totalmente con agua corriente limpia y secarse adecuadamente.</p> <p>Asegúrese de que los rótulos sobre el lavado de manos estén colocados en los lugares apropiados y en los idiomas apropiados.</p> <p>Si es factible, al inicio de la fila para servir los alimentos, provea gel para las manos con alcohol para las personas que se están quedando en el albergue.</p> <p>Provea instalaciones para lavarse las manos para las personas que manipulan los alimentos.</p> <p>Las personas que manipulan los alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar a trabajar, antes de regresar al trabajo después de cualquier visita al baño o descanso, y después de realizar otras actividades que contaminen las manos.</p> <p>Las personas que manipulan los alimentos deben cambiar sus guantes siempre que toquen algo sucio o superficies o artículos que no sean para servir alimentos, por ejemplo, el suelo, la nariz o la boca, platos sucios, etc., y después de usar el baño (CDC).</p> <p>Almacene, cocine, limpie y manipule adecuadamente los alimentos. (NIH)</p>
Monitoreo de las personas que manipulan alimentos para detectar enfermedades	<p>Supervise cuidadosamente la salud de los trabajadores, facilitando una hoja de registro para los trabajadores, el personal y los voluntarios donde indiquen su estado de salud y que están aptos para trabajar en la operación de alimentos.</p> <p>Cualquier trabajador que esté enfermo con diarreas debe volver a casa y no regresar hasta al menos 24 horas después de que la diarrea y los vómitos se detengan.</p>



Sepa cómo prevenir la propagación de enfermedades

Sangre y Fluidos Corporales

Condomes y protectores dentales de látex

Provea acceso a diversos tipos de barrera de protección a las personas en el albergue, tales como los condones. ([APIC](#))

Ponga a disposición materiales educativos para los residentes del albergue, tales como qué hacer y qué no hacer con el condón.

- [Hojas informativas de los CDC sobre los condones masculinos](#)
- [Hoja informativa sobre el condón femenino](#)
- [Hoja informativa sobre el protector dental](#)
- [Hoja de datos generales del condón](#)
- Ejemplo de protocolo de limpieza de sangre/fluidos corporales ([Condado de King](#), pág. 16)

Vacunas

Las vacunas son formas seguras, efectivas y recomendadas para prevenir la hepatitis A, la hepatitis B y el virus del papiloma humano (VPH) ([CDC](#)). Tenga disponibles estas vacunas en las instalaciones del albergue o provea información sobre cómo los residentes del albergue pueden vacunarse.

Tratamiento y Exámenes

Todas las infecciones de transmisión sexual (ITS) pueden prevenirse con la vacunación (virus del papiloma humano [VPH], virus de la hepatitis C [VHC]), ser tratadas con medicamentos para ayudar a reducir las recurrencias o mantenerse en una fase latente (virus del herpes simple [HSV], virus de inmunodeficiencia humana [VIH]), o puede ser curado por completo (clamidia, gonorrea, sífilis, etc.) ([CDC](#)). Comuníquese con los funcionarios locales de salud pública o los centros de salud calificados federalmente (FQHC) que pueden ofrecer tratamientos de ITS y proporcionar pruebas de ITS para los residentes del albergue.



EJEMPLOS DE HOJAS DE COTEJO



Las hojas de cotejo son muy útiles para garantizar que las tareas se realicen correctamente y en el momento adecuado. Las hojas de cotejo en esta sección se pueden modificar para adaptarse a sus necesidades y procedimientos. En esta sección se incluyen cuatro hojas de cotejo:

- ▶ Hoja de cotejo #1: Hoja de cotejo sobre saneamiento general en los albergues
- ▶ Hoja de cotejo #2: Ejemplo de hoja de cotejo para las operaciones: asignación del personal y los turnos para la cocina
- ▶ Hoja de cotejo #3: Calendario de limpieza diaria/semanal (deben escribir sus iniciales cuando terminan las tareas)
- ▶ Hoja de cotejo #4: Hoja de cotejo sobre la seguridad de los alimentos



Hoja de Cotejo #1: Hoja de Cotejo sobre Saneamiento General en los Albergues

El personal del albergue puede utilizar esta hoja de cotejo para implementar las guías de saneamiento en intervalos operacionales clave, tal como antes de las entradas/salidas diarias, entre los turnos del personal, y antes y después de las comidas.

- Desinfecte las superficies rutinariamente.** Áreas a limpiar y desinfectar diariamente: los artículos en las áreas comunes y en los dormitorios y las áreas para dormir que son tocados frecuentemente por diferentes personas, tales como las perillas de las puertas, las llaves (de los lavamanos, duchas y fregaderos), los teléfonos, los topes de cocina y las áreas comunes, los lavamanos, las mesas, sillas, sofás, áreas para comer, platos, etc. Áreas para limpiar y desinfectar entre un residente y el próximo: catres/camas, recipientes de almacenamiento para los residentes. (Seattle, Apéndice A)

* En los casos de brotes de enfermedades infecciosas, la frecuencia de la limpieza debe aumentarse a varias veces al día, más aún en las zonas donde residen las personas que están infectadas.

¿Cómo deben usarse los limpiadores y desinfectantes?

Lea la etiqueta primero. Cada limpiador y desinfectante tiene instrucciones en la etiqueta que le informan datos importantes:

- Cómo aplicar el producto a una superficie.
- Cuánto tiempo necesita dejarlo en la superficie para que sea efectivo (tiempo de contacto)
- Si la superficie necesita limpiarse primero y enjuagarse después de usarlo
- Si el desinfectante es seguro para la superficie
- Si el producto requiere diluirlo con agua antes de usarlo
- Precauciones que debe tomar al aplicar el producto, como usar guantes o delantales o asegurarse de tener buena ventilación durante la aplicación

[Documento de los CDC que explica la limpieza y desinfección para la prevención de MRSA](#) (en inglés)
[Recomendaciones de los CDC para limpiar y desinfectar varias superficies con blanqueador y agua](#)

- Coloque letreros de higiene personal** (respiratoria, tos, higiene de las manos) para los residentes del albergue en los idiomas y lugares apropiados. ([Carteles de los CDC relacionados con la higiene](#))
- Barra y desinfecte los pisos del albergue y el área del patio**, no deben tener desechos.
- Mantenga las áreas comunes y para dormir limpias y ordenadas siempre.**
- Deseche el contenido de los zafacones** tan pronto como estén llenos. Asegúrese de que los instrumentos médicos cortantes o punzantes no se mezclan con la basura regular y la zona de almacenamiento de la basura y los residuos es segura, limpia, y las sabandijas e insectos no puedan tener acceso ([Oregón](#)). Provea recipientes de basura resistentes a las perforaciones, para agujas y otros objetos punzantes contaminados. Contacte al departamento de salud pública del departamento si no conoce los procedimientos apropiados para la disposición.



- Observe la higiene personal** en los clientes de los albergues (baños, lavado y aseo, etc.)
- Asegúrese de que la ropa de cama y la ropa que estén sucias** se almacenan, manejan y lavan correctamente. Evite sostener la ropa sucia/manchada cerca del cuerpo. Para el lavado con agua caliente, se recomienda el agua caliente a una temperatura de al menos 160 grados Fahrenheit durante un mínimo de 25 minutos. Use blanqueador para mayor precaución. (CDC)
- Observe a los clientes del albergue en busca de signos y síntomas** de enfermedades infecciosas. Realice un examen de detección de las personas con signos y síntomas y siga los procedimientos de referido e informes del albergue, según corresponda.
- Mantenga diarias listas de los clientes y un mapa de las camas del albergue** para que, en caso de un brote, el personal pueda determinar quién tenía el más alto riesgo de exposición.
- Evite la contaminación cruzada** asegurándose que las pertenencias de los clientes están almacenadas de manera que no estén en contacto con las cosas de otros clientes.
- Compruebe que tiene un inventario completo de suministros** incluyendo artículos de primeros auxilios, productos de limpieza, artículos de higiene personal (jabón antibacterial, papel toallas, etc.) y equipo de protección personal.
- Establezca procedimientos de comunicación para los cambios de turno** a través de un libro de registro, notas en una base de datos u otros medios. El administrador debe asegurar que se sigan estos procedimientos.
- Proporcione estaciones para lavarse las manos y reabastézcalas** con jabón y papel toalla en múltiples lugares visibles, incluidas las entradas, en todo el albergue y en otros lugares donde las personas se reúnen.
- Asegúrese de que el desinfectante para las manos esté completamente abastecido** en múltiples lugares visibles, incluidas las entradas y en todo el albergue.
- Diseñe una distribución de las áreas para dormir** que asegure un espacio máximo entre los clientes de al menos 3 pies en los dormitorios. En espacios más grandes, cree barreras físicas entre las camas con sábanas o cortinas.
- Almacene suministros para las personas que están infectadas** incluyendo desinfectante para las manos, pañuelos desechables, y zafacones y bolsas de basura al lado de las camas de las personas que están enfermas.
- Cree un plan para aislar a las personas** cuando sea necesario. Los albergues deben poder llamar a los profesionales de la salud y hospitales aliados para que le ayuden a encontrar opciones adecuadas. (Ejemplo de Atlanta)
- Ventile las habitaciones** para proveer un buen intercambio de aire mientras mantiene una temperatura agradable. (Guías de los CDC para el control de infecciones ambientales)



Hoja de Cotejo #2: Ejemplo de Hoja de Cotejo para las Operaciones: Asignación del Personal y los Turnos para la Cocina

Cree una hoja de cotejo sobre las operaciones y procedimientos, tales como el ejemplo que se muestra a continuación, para cada área de la vivienda, como las áreas comunes, los baños, el área del comedor, la cocina, y el área para dormir. Tenga en cuenta las sub-tareas y los procedimientos específicos de cada área.

Tarea	Limpieza de la cocina	
Suministros Necesarios	<input type="checkbox"/> Guantes desechables <input type="checkbox"/> Solución de blanqueador (blanqueador 5.25%-6.15% diluido 10:1 en agua) <input type="checkbox"/> Toallitas con blanqueador <input type="checkbox"/> Esponja o paños <input type="checkbox"/> Papel toalla <input type="checkbox"/> Toallitas para desinfectar, etc.	
Sub-tarea	Cuando completarla	Procedimiento
Superficies en contacto con alimentos		
Utilice la guía del CoC/albergue para las superficies en contacto con los alimentos	Diariamente Cuando se prepara la comida	<input type="checkbox"/> Use una solución de agua y jabón para restregar los mostradores y las superficies en contacto con alimentos <input type="checkbox"/> Enjuague todas las superficies con agua limpia <input type="checkbox"/> Rocíe la superficie con blanqueador desinfectante de 1 parte de cloro por 9 partes de agua <input type="checkbox"/> Permita que se asiente de 5 a 10 minutos <input type="checkbox"/> Seque con papel toalla limpio.
Áreas de la cocina en general		
Use la guía del CoC/albergue para limpiar y desinfectar las áreas de cocina en general	Diariamente (las mesas después de las comidas) Semanalmente <input type="checkbox"/> Repisas/tabillas <input type="checkbox"/> Microondas <input type="checkbox"/> Refrigerador/ Congelador <input type="checkbox"/> Otras superficies de la cocina	<input type="checkbox"/> Limpie rutinariamente con un limpiador desinfectante para eliminar restos de comida y grasa <input type="checkbox"/> Saque todos los artículos; limpie y vuelva a colocarlos <input type="checkbox"/> Restriegue el microondas por dentro y por fuera <input type="checkbox"/> Verifique las fechas de vencimiento y renueve los suministros de alimentos
Basura de la Cocina		
Use la guía del CoC/albergue para la basura de la cocina	Diario	<input type="checkbox"/> Reemplace la bolsa de basura en el zafacón y llévela al contenedor de basura

Modificado de la [Hoja de Cotejo del Condado de King](#), Apéndice D



Hoja de Cotejo #3: Calendario de Limpieza Diaria/Semanal (deben escribir sus iniciales cuando terminan las tareas)

Las hojas de cotejo, como el ejemplo a continuación, deben estar siempre a la vista en un portapapeles o en un tablón de anuncios, para garantizar que todas las áreas se limpian según sea necesario y asignado. Asegúrese de que la hoja incluye todas las áreas que necesitan limpiarse y la frecuencia apropiada para cada limpieza. Los miembros del personal deben escribir sus iniciales en la casilla correspondiente una vez que se complete la tarea y la fecha y la hora en que la terminaron.

Tarea	Asignado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
A diario								
Reabastecer los suministros (desinfectante para las manos, jabón, papel toalla, blanqueador, etc.)								
Limpiar el baño (inodoros, lavamanos, perillas)								
Limpiar los catres/camas								
Limpiar el piso								
Preparar la comida en la mañana (limpiar las mesas)								
Preparar la comida en la tarde (limpiar las mesas)								
Preparar la comida en la noche (limpiar las mesas)								
Basura								
Semanal								
Tablillas de la cocina								
Nevera/Microondas								

Modificado de la [Hoja de Cotejo del Condado de King](#), Apéndice D



Hoja de Cotejo #4: Hoja de Cotejo sobre la Seguridad de los Alimentos

Las hojas de cotejo sobre la seguridad de los alimentos se pueden usar diariamente para garantizar que se tomen las precauciones adecuadas para la seguridad de los alimentos y se determinen las áreas en sus operaciones que pueden necesitar medidas correctivas. Anote las acciones correctivas tomadas y mantenga registros completos para referencia futura. Las hojas de cotejo no sólo sirven para garantizar la seguridad, pero también como material de capacitación para el personal y los voluntarios que manejan alimentos. Los departamentos locales de salud y/o salud ambiental generalmente regulan a las personas que manejan los alimentos y deben ser consultados para la aprobación de los procesos de manipulación de alimentos.

- ▶ [Hoja de cotejo sobre la seguridad de los alimentos](#) (USDA)
- ▶ [Conceptos básicos para manipular alimentos de manera segura](#) (USDA)

(Ambos documentos están en inglés)

Asegurar que los albergues se mantienen en condiciones higiénicas y seguras es imprescindible para evitar la incidencia de brotes de enfermedades infecciosas. Las herramientas presentadas en esta guía están destinadas a ayudar a los proveedores de albergues de emergencia y los CoC a crear estándares para prevenir y lidiar con la propagación de enfermedades infecciosas. La capacitación del personal, los planes y protocolos escritos y los planes para responder a los brotes de enfermedades infecciosas pueden ayudar a garantizar que los brotes sean menos frecuentes y menos perjudiciales para la salud y el bienestar de las personas que viven en los albergues. Los líderes de CoC y sus miembros deben considerar a cada proveedor dentro de la jurisdicción y asegurarse de que cada uno promueva una instalación en condiciones higiénicas y seguras.