	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDÍO NIT. 801001440-8	Código: M-GH-P-054
		Versión: 3
		Fecha de actualización: 29/06/2017
		Fecha de revisión: 17/02/2017
		Página: 1 de 8

Nombre del Documento:	Protocolo lavado de Refrigeradora o Nevera	Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica
------------------------------	--	-------------------------------	------------------------

**PROTOCOLO DE LAVADO
DE REFRIGERADORA O NEVERA**

UBICACION: Todos los servicios

REFLEXION: La ausencia de suciedad o de manchas, destacan la limpieza del lugar o de un objeto.

FECHA DE LA PROXIMA ACTUALIZACION: Junio de 2021

EJES TEMATICOS DE LA ACREDITACION

**SEGURIDAD DEL
PACIENTE**



HUMANIZACIÓN



**ENFOQUE DE
RIESGO**




**GESTIÓN DE LA
TECNOLOGIA**



PROTOCOLO

**PROTOCOLO DE LAVADO DE REFRIGERADORAS
CONFLICTO DE INTERES**

Elaboró: Cordinacion de Vacunacion	Revisó: Comité de Archivo	Aprobó: Gerente
------------------------------------	---------------------------	-----------------

	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDÍO NIT. 801001440-8	Código: M-GH-P-054
		Versión: 3
		Fecha de actualización: 29/06/2017
		Fecha de revisión: 17/02/2017
		Página: 2 de 8

Nombre del Documento:	Protocolo lavado de Refrigeradora o Nevera	Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica
------------------------------	--	-------------------------------	------------------------

Las personas que realizaron este protocolo declaran que no tienen ningún conflicto respecto a la elaboración del mismo.

INTRODUCCION

Las refrigeradoras son un lugar que debemos mantener absolutamente limpio, ya que es aquí donde vamos a conservar en este caso los biológicos, producto de investigación medicamentos entre otros, esto con el fin de garantizar las condiciones de higiene y de seguridad que deben de ser rigurosas para evitar la proliferación de bacterias.

Para ello los diferentes servicios de la E.S.E. Red Salud Armenia, deberán contar con un programa de aseo e higiene aplicable a las instalaciones e instrumentos con los que se lleve a cabo el desarrollo de lo ofrecido.


DEFINICION

Procedimiento mediante el cual se realiza lavado, asepsia y desinfección del refrigerador y/o nevera, con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento de los biológicos, producto de investigación, medicamentos, entre otros, su conservación; para brindar un producto con estándares adecuados en seguridad y calidad.

OBJETIVOS

- Realizar la actividad de lavado de refrigeradores según protocolo establecido, con el fin de garantizar la adecuada conservación de biológicos, producto de investigación medicamentos, entre otros.
- Realizar la limpieza y remoción de (polvo, grasa, residuos sólidos que se encuentren adheridos a las paredes y superficies del refrigerador.
- Evitar la acumulación de escarcha, hielo o gotas de agua por condensación en el refrigerador o nevera evitando así que se altere la temperatura.
- Realizar la asepsia para garantizar un excelente producto con los mayores estándares de calidad.

Elaboró: Cordinacion de Vacunacion	Revisó: Comité de Archivo	Aprobó: Gerente
------------------------------------	---------------------------	-----------------

	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDÍO NIT. 801001440-8	Código: M-GH-P-054
		Versión: 3
		Fecha de actualización: 29/06/2017
		Fecha de revisión: 17/02/2017
		Página: 3 de 8

Nombre del Documento:	Protocolo lavado de Refrigeradora o Nevera	Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica
------------------------------	--	-------------------------------	------------------------

- Mantener la nevera o refrigerador libre de microorganismos patógenos.

AMBITO DE APLICACIÓN

Las disposiciones establecidas en el presente protocolo son de obligatorio cumplimiento por parte de la Institución en el servicio de vacunación, centro de investigación, farmacia y laboratorio.

POBLACION OBJETO

Todos los funcionarios que laboran en estos servicios.

PERSONAL QUE INTERVIENE

- Auxiliares enfermería
- Auxiliares laboratorio
- Auxiliar de farmacia
- Regente farmacia y/o Químico Farmacéutico
- Enfermera proceso de vacunación en investigación.

MATERIALES Y EQUIPO

- Balde
- Guantes
- Bicarbonato de sodio
- Surfanios
- Paño (wypall)
- Cepillo de cerdas suaves

INDICACIONES

Elaboró: Cordinacion de Vacunacion	Revisó: Comité de Archivo	Aprobó: Gerente
------------------------------------	---------------------------	-----------------

	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDÍO NIT. 801001440-8	Código: M-GH-P-054
		Versión: 3
		Fecha de actualización: 29/06/2017
		Fecha de revisión: 17/02/2017
		Página: 4 de 8

Nombre del Documento:	Protocolo lavado de Refrigeradora o Nevera	Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica
------------------------------	--	-------------------------------	------------------------


Realizar lavado de refrigeradora de forma mensual.

PROCEDIMIENTO

El funcionario a cargo de la dependencia de la Red de frío de cada Centro de salud y Acopio del Hospital del Sur, Centro de Investigación CEIS, Laboratorio Clínico y Servicio Farmacéutico realizara lavado de refrigeradora cada mes según se establezca en cronograma, para ello deberán tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- El personal asignado a cargo del lavado deberá tomar la temperatura y registrarla antes de iniciar el proceso.
- Sacar las unidades de frío del congelador y los deja reposar 5 minutos para organizar los termos King o la caja térmica.
- Realizar desinfección con agua y jabón de los termos King ó la caja térmica para introducir las unidades de frío.
- Depositar los inmunobiológicos, medicamentos, productos de investigación, reactivos, entre otros, sacándolos de la refrigeradora a los termos King ó en la caja térmica.
- Apagar el estabilizador y desconectar el estabilizador del toma, cortando el fluido eléctrico.
- Diluir en un litro de agua a temperatura ambiente una papeleta de bicarbonato de sodio.
- Tomar una parte de la mezcla y realizar limpieza con un paño que no suelte lanas (WYPALL); humedecido en la solución previamente preparada, se limpia primero la parte interna (paredes y piso de la nevera), y posterior la limpieza de paredes externas.
- Se debe con la mezcla restante, humedecer el paño para realizar la limpieza de las canastas y pilas de refrigeración que hacen parte de la nevera horizontal, garantizando que estén estregadas, juagadas y debidamente secadas.
- Realizar limpieza de todas las partículas de agua, con un paño seco que no suelte lanas (WYPALL), hasta garantizar la remoción de toda la mezcla con que se desinfecto, ya que la humedad prolifera bacterias ó microorganismo.
- Una vez terminado el procedimiento cerrar la refrigeradora o nevera, conectar el estabilizador al toma de energía y encender el estabilizador. No se debe abrir la refrigeradora o nevera hasta obtener una temperatura optima (+2 a +8°C).
- Al finalizar la jornada debe verificar que la temperatura de la refrigeradora se encuentre entre +2°C a +8°C.

Elaboró: Cordinacion de Vacunacion	Revisó: Comité de Archivo	Aprobó: Gerente
------------------------------------	---------------------------	-----------------

	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDÍO NIT. 801001440-8	Código: M-GH-P-054
		Versión: 3
		Fecha de actualización: 29/06/2017
		Fecha de revisión: 17/02/2017
		Página: 5 de 8

Nombre del Documento:	Protocolo lavado de Refrigeradora o Nevera	Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica
------------------------------	--	-------------------------------	------------------------

- Una vez verificada la temperatura adecuada, trasladar el inmunobiológico, productos de investigación, medicamentos, reactivos, entre otros de los termos King ó caja térmica a la refrigeradora.
- Realizar control y registro en el Formato: Registro de Temperatura 1 Código: M-GA-V-004 o Registro de Temperatura 2 Código: M-GA-SF-016, de los datos obtenidos de temperatura actual, mínima y máxima.
- Diligenciar el Formato Lavado General de Refrigeradores y Neveras Código: M-GA-I-033.

LABORATORIO CLINICO:

- Se aplica el proceso anteriormente mencionado y se realiza la limpieza con surfanio 0.25%, se aplica en la nevera dejando actuar por un periodo de 30 minutos.

CENTRO DE INVESTIGACION CEIS:


LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA CAJA TERMICA O NEVERA PORTATIL:

- Preparar la solución que se requiere para el lavado de la nevera (diluir jabón líquido poca cantidad en un litro de agua).
- Con un trapo limpio aplicar la solución preparada y enjabonar toda la caja térmica por dentro y por fuera.
- Retirar el exceso de jabón con un trapo limpio y humedecido con agua.
- Posteriormente con un trapo limpio y seco, proceder a retirar exceso de agua por dentro y fuera de la caja térmica.
- La limpieza de la caja térmica se realiza Quincenal. Dicho proceso debe quedar diligenciado en el formato: Mantenimiento de nevera código: MI-IV-FO-009.

EL REFRIGERADO O NEVERA HORIZONTAL DEL SERVICIO FARMACÉUTICO DEBERÁ SER LAVADO CADA MES DE LA SIGUIENTE MANERA:

- Inicie la actividad de limpieza a primera hora.
- Después de limpiar la caja térmica o nevera portátil, proceda a poner diez pilas

Elaboró: Cordinacion de Vacunacion	Revisó: Comité de Archivo	Aprobó: Gerente
------------------------------------	---------------------------	-----------------

	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDÍO NIT. 801001440-8	Código: M-GH-P-054
		Versión: 3
		Fecha de actualización: 29/06/2017
		Fecha de revisión: 17/02/2017
		Página: 6 de 8

Nombre del Documento:	Protocolo lavado de Refrigeradora o Nevera	Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica
------------------------------	--	-------------------------------	------------------------

previamente congeladas.

- Instalar el instrumento de medición backup, verificando que registre temperatura del interior de la nevera y resetearlo.
- Cerrar la nevera portátil y registrar temperatura inicial (actual, máximo y mínimo).
- Tomar temperatura cada 20 minutos por una hora, hasta que los datos obtenidos se encuentren dentro de los rangos óptimos de cadena de frío (2°C a 8°C).
- La nevera portátil debe contar con procedimiento de validación previo a su uso.


- **Traslado de producto en refrigeración a nevera portátil: Responsable Químico farmacéutica:**

Una vez la temperatura dentro de la nevera portátil se encuentra en el rango óptimo de cadena de frío (2°C a 8°C), se procede a trasladar el producto que se encuentra en la nevera a la cual se le va a realizar la limpieza. Igualmente se debe trasladar el instrumento de medición al tiempo con los productos para evitar desviaciones en los registros de temperatura.

Durante el traslado se debe tener en cuenta:

- Realizar el traslado rápidamente para evitar que durante la actividad se incremente la temperatura del producto refrigerado y que la nevera portátil permanezca mucho tiempo abierta y se desvíe la temperatura obtenida durante el acondicionamiento.
- Verificar que el sensor del instrumento de medición dentro de la nevera portátil no tenga contacto con sus paredes o las pilas de refrigeración con el fin de evitar sesgos en los datos obtenidos.
- Garantizar que los productos queden bien organizados dentro de la nevera portátil para evitar que tengan contacto directo con las pilas refrigerantes.
- Verificar que la nevera portátil quede bien cerrada, una vez termine el traslado.

Elaboró: Cordinacion de Vacunacion	Revisó: Comité de Archivo	Aprobó: Gerente
------------------------------------	---------------------------	-----------------

	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDÍO NIT. 801001440-8	Código: M-GH-P-054
		Versión: 3
		Fecha de actualización: 29/06/2017
		Fecha de revisión: 17/02/2017
		Página: 7 de 8

Nombre del Documento:	Protocolo lavado de Refrigeradora o Nevera	Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica
------------------------------	--	-------------------------------	------------------------

- Registrar hora de traslado a nevera portátil en el formato: **Registro de traslado de producto para lavado de nevera: MI-SF-FO-036.**

Al finalizar el traslado de los productos a la nevera portátil se debe:


- Verificar que la temperatura en la nevera portátil una vez cerrada, aún se encuentre dentro de rango óptimo.
- Resetear el termómetro de la nevera portátil.
- Tomar datos de temperatura (actual, mínima y máxima) terminado el traslado y continuar cada 20 minutos hasta que se realice el traslado a la nevera horizontal

Limpieza de nevera horizontal:

Una vez terminado el traslado de los productos a la nevera portátil se debe realizar la limpieza de la nevera horizontal, así:

- Desconectar de la fuente eléctrica, para evitar accidentes por descargas eléctricas a quien está realizando la limpieza.
- Retirar el termómetro y el centinela cuando se cuenta con este.
- Retirar las canastas del interior de la nevera.
- Preparar en un recipiente plástico la mezcla de 2 litros de agua con 2 sobres de 30 g aproximadamente de bicarbonato de sodio. Tener en cuenta que de esta mezcla se requiere dividirla en cinco porciones.
- Tomar una parte de la mezcla preparada, humedecer la esponja e iniciar la limpieza de la nevera por la parte interna de la tapa, estregar con el cepillo ancho humedecido en la mezcla toda la superficie de la tapa y con el cepillo delgado las partes internas de los sellos plásticos de los bordes de la tapa.
- Tomar otra parte de la mezcla preparada, humedecer la esponja y limpiar las paredes y parte inferior del interior de la nevera, posteriormente estregar con cepillo suave ancho

Elaboró: Cordinacion de Vacunacion	Revisó: Comité de Archivo	Aprobó: Gerente
------------------------------------	---------------------------	-----------------

	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDÍO NIT. 801001440-8	Código: M-GH-P-054
		Versión: 3
		Fecha de actualización: 29/06/2017
		Fecha de revisión: 17/02/2017
		Página: 8 de 8

Nombre del Documento:	Protocolo lavado de Refrigeradora o Nevera	Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica
------------------------------	--	-------------------------------	------------------------

todas las superficies internas y con el cepillo delgado las esquinas, rincones y ranuras.

- Enjuagar todo el interior de la nevera horizontal por las superficies, rincones, ranuras y esquinas con un paño húmedo, hasta remover toda la mezcla con que se estregó. Realizar la misma secuencia de estregado (tapa, paredes, inferior).
- Secar con un paño limpio y seco, o una toalla de papel desechable. Garantizar un adecuado secado.
- Tomar otra parte de la mezcla preparada, para realizar el lavado de las canastas que hacen parte de la nevera horizontal, garantizando que todos son estregadas, enjuagadas y secadas.
- Tomar otra parte de la mezcla preparada, para realizar lavado del exterior de la nevera horizontal, garantizando que sean estregadas juagadas y secadas las paredes y superficies.

- **Acondicionamiento de nevera horizontal**

Para el acondicionamiento de la nevera horizontal se deben realizar las siguientes actividades:

- Ubicar las canastas dentro de la nevera horizontal.
- Instalar el centinela y el termómetro correspondiente a esa nevera, verificando que los sensores no toquen las paredes del interior de la nevera o de las pilas de refrigeración y que esté registrando temperatura del interior de la nevera y no la exterior de áreas.
- Cerrar la nevera horizontal.
- Conectar la corriente eléctrica.
- Reseteo termómetro y tomar las temperaturas inicial tomando datos actual, máxima y mínima, continuando registros cada 20 minutos los datos de temperatura (actual, máxima y mínima) por una hora o hasta que los datos obtenidos se encuentren dentro

Elaboró: Cordinacion de Vacunacion	Revisó: Comité de Archivo	Aprobó: Gerente
------------------------------------	---------------------------	-----------------

	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDÍO NIT. 801001440-8	Código: M-GH-P-054
		Versión: 3
		Fecha de actualización: 29/06/2017
		Fecha de revisión: 17/02/2017
		Página: 9 de 8

Nombre del Documento:	Protocolo lavado de Refrigeradora o Nevera	Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica
------------------------------	--	-------------------------------	------------------------

de los rangos óptimos de cadena de frío (2°C a 8°C). Para lograr la temperatura optima, seguir los pasos de operalización registrados en el manual de la Nevera.

- **Traslado de producto de investigación a Nevera Horizontal**

Una vez la temperatura dentro de la nevera horizontal se encuentra en el rango óptimo de cadena de frío (2°C a 8°C), se procede a trasladar el producto que se encuentra en la nevera portátil. Igualmente se debe trasladar el instrumento de medición al tiempo con los productos para evitar desviaciones en los registros de temperatura.

Durante el traslado se debe tener en cuenta:

- Realizar el traslado rápidamente para evitar que se incremente la temperatura del producto refrigerado y que la nevera horizontal permanezca mucho tiempo abierta y se desvíe la temperatura obtenida durante el acondicionamiento.
- Garantizar que los productos queden bien organizados dentro de las canastillas correspondientes.
- Cerrar la nevera.
- Registrar hora de traslado en formato: MI-SF-FO-036 Control de temperatura en lavado de nevera para producto en investigación

- **Control y registro de temperatura de productos dentro de Nevera Horizontal**

Al finalizar el traslado de los productos a la nevera horizontal se debe:

Verificar (en el instrumento de medición) que la temperatura en el interior de la nevera una vez cerrada, aún se encuentre dentro de rango óptimo.

- Resetear el termómetro de la nevera horizontal y registrar temperatura actual, máxima y mínima.
- Tomar datos de temperatura (actual, mínima y máxima) cada 20 minutos por una hora y

Elaboró: Cordinacion de Vacunacion	Revisó: Comité de Archivo	Aprobó: Gerente
------------------------------------	---------------------------	-----------------

	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDÍO NIT. 801001440-8	Código: M-GH-P-054
		Versión: 3
		Fecha de actualización: 29/06/2017
		Fecha de revisión: 17/02/2017
		Página: 10 de 8

Nombre del Documento:	Protocolo lavado de Refrigeradora o Nevera	Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica
------------------------------	--	-------------------------------	------------------------

registrar resultados.

- **Elaboración de Acta de lavado de Nevera**

Terminado el procedimiento de lavado de nevera se procede a diligenciar el Acta correspondiente en la cual se debe describir en forma resumida y cronológica, las acciones realizadas y los resultados obtenidos.

El Acta deberá ser archivada junto con los registros de lavado de nevera.

- **Reporte de excursión de temperatura**

En caso de presentarse excursión de temperatura durante el lavado de la nevera se debe reportar al patrocinador la situación presentada anexando Acta, controles de temperatura y formato de excursión de temperatura.

EDUCACION AL USUARIO Y SU FAMILIA

No aplica.

BIBLIOGRAFIA

- Manual técnico administrativo del programa ampliado de inmunizaciones
- World health Organization .www.google

ANEXOS

Formato: Lavado general de refrigeradores y neveras.

Elaboró: Cordinacion de Vacunacion	Revisó: Comité de Archivo	Aprobó: Gerente
------------------------------------	---------------------------	-----------------



**EMPRESA SOCIAL DEL
ESTADO
ARMENIA QUINDÍO
NIT. 801001440-8**

Código: M-GH-P-054
 Versión: 3
 Fecha de actualización: 29/06/2017
 Fecha de revisión: 17/02/2017
 Página: 11 de 8

Nombre del Documento:	Protocolo lavado de Refrigeradora o Nevera	Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica
------------------------------	--	-------------------------------	------------------------

		EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDÍO NIT: 801001440-8		Código: M-GA-I-033 Versión: 2 Fecha de elaboración: 21/08/2014 Fecha de revisión: 03/12/2016 Página: 1 de 1	
Nombre del Documento:		Lavado General de Refrigeradores y Neveras		Unidad Administrativa	
				Subgerencia Científica	
Servicio n°:	Laboratorio:	Toma de Muestras:	Servicio Farmacéutico:	Centro de investigación:	Estudio:
Equipo	Congelador:	Serie:	Marca:	Refrigeradora:	Serie:
Nevera:	Serie:	Marca:	Área o Centro de Salud:	Mes:	Año:
No.	Fecha	Hora	Nombre de quien realiza la limpieza	Nombre de quien verifica la limpieza	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

Página 1

Formato: Registro de temperatura 1

Elaboró: Cordinacion de Vacunacion	Revisó: Comité de Archivo	Aprobó: Gerente
------------------------------------	---------------------------	-----------------


A-C-014



**EMPRESA SOCIAL DEL
ESTADO
ARMENIA QUINDÍO
NIT. 801001440-8**

Código: M-GH-P-054
 Versión: 3
 Fecha de actualización: 29/06/2017
 Fecha de revisión: 17/02/2017
 Página: 12 de 8

Nombre del Documento:	Protocolo lavado de Refrigeradora o Nevera	Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica
------------------------------	--	-------------------------------	------------------------

		EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDÍO NIT: 801001440-8		Código: M-GA-V-004 Versión: 2 Fecha de actualización: 18/02/2017 Fecha de revisión: 09/11/2015 Página: 1 de 1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Nombre del Documento:		Registro Temperatura 1		Unidad Administrativa																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Servicio: Laboratorio: Toma de Muestras: Servicio Farmacéutico: Centro de Investigación: Estudio: Investigador: Vacunación:																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
Equipo: Congelador: Serie: Marca: Refrigerador: Serie: Marca:																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
Nevera: Serie: Marca: Área o Centro de Salud: Instrumento de medición: Serie:																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
Mes: Año:																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
<table border="1"> <tr> <th>DIAS</th> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th><th>17</th><th>18</th><th>19</th><th>20</th><th>21</th><th>22</th><th>23</th><th>24</th><th>25</th><th>26</th><th>27</th><th>28</th><th>29</th><th>30</th><th>31</th> </tr> <tr> <th>TEMPERATURA</th> <td>M</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td> </tr> <tr> <th rowspan="5">PELIGRO</th> <td>8,0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>7,5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>7,0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>6,5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>6,0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <th rowspan="5">MARGEN DE SEGURIDAD</th> <td>5,5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>5,0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>4,5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>4,0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>3,5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <th rowspan="5">PELIGRO</th> <td>3,0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>2,5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>2,0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>1,5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>1,0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>0,5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>0,0</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>		DIAS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TEMPERATURA	M	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	PELIGRO	8,0																																7,5																																7,0																																6,5																																6,0																																	MARGEN DE SEGURIDAD	5,5																																5,0																																4,5																																4,0																																3,5																																	PELIGRO	3,0																																2,5																																2,0																																1,5																																1,0																																0,5																																	0,0																																		
DIAS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
TEMPERATURA	M	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
PELIGRO	8,0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	7,5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	7,0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	6,5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	6,0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
MARGEN DE SEGURIDAD	5,5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	5,0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	4,5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	4,0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	3,5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
PELIGRO	3,0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	2,5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	2,0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	1,5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	1,0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
0,5																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
0,0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
<table border="1"> <tr> <th>DIAS</th> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th><th>17</th><th>18</th><th>19</th><th>20</th><th>21</th><th>22</th><th>23</th><th>24</th><th>25</th><th>26</th><th>27</th><th>28</th><th>29</th><th>30</th><th>31</th> </tr> <tr> <th>TEMPERATURA</th> <td>M</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td><td>IM</td><td>IT</td> </tr> <tr> <th>MÁXIMA</th> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <th>MINUTO</th> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <th>SEÑALA</th> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>		DIAS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TEMPERATURA	M	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	MÁXIMA																																	MINUTO																																	SEÑALA																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
DIAS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
TEMPERATURA	M	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT	IM	IT																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
MÁXIMA																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
MINUTO																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
SEÑALA																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											

Formato: Registro de temperatura 2

Elaboró: Cordinacion de Vacunacion	Revisó: Comité de Archivo	Aprobó: Gerente
------------------------------------	---------------------------	-----------------



EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
ARMENIA QUINDÍO
NIT. 801001440-8

Código: M-GH-P-054
Versión: 3
Fecha de actualización: 29/06/2017
Fecha de revisión: 17/02/2017
Página: 13 de 8

Nombre del Documento:	Protocolo lavado de Refrigeradora o Nevera	Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica
------------------------------	--	-------------------------------	------------------------


		EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDÍO NIT: 801001440-8		Código: MI-SF-FQ-016 Versión: 2 Fecha de elaboración: 05/04/2015 Fecha de revisión: 09/12/2016 Página: 1 de 1																																																																																																																																																																																																																															
Nombre del Documento:		Registro Temperatura 2		Unidad Administrativa																																																																																																																																																																																																																															
Subgerencia Científica																																																																																																																																																																																																																																			
Servicio:	Laboratorio: _____	Toma de Muestras: _____	Servicio Farmacéutico: _____	Centro de investigación: _____	Estudio: _____																																																																																																																																																																																																																														
Investigador:	Investigador: _____		Vacunación: _____	Otros: _____																																																																																																																																																																																																																															
Equipo:	Congelador: _____	Serie: _____	Marca: _____	Refrigeradora: _____	Serie: _____																																																																																																																																																																																																																														
	Marca: _____																																																																																																																																																																																																																																		
Nevera:	Serie: _____	Marca: _____	Área o Centro de Salud: _____	Instrumento de medición: _____	Serie: _____																																																																																																																																																																																																																														
Mes:	Año: _____																																																																																																																																																																																																																																		
	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td></tr> <tr> <td>TEMPERATURA</td> <td colspan="31">[Grid for temperature recording]</td> </tr> <tr> <td>PELIGRO</td> <td colspan="31">[Grid for danger recording]</td> </tr> <tr> <td>MARCA DE SEGURIDAD</td> <td colspan="31">[Grid for safety marking recording]</td> </tr> <tr> <td>PELIGRO</td> <td colspan="31">[Grid for danger recording]</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="31"> <table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td></tr> </table> </td> </tr> </table>					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TEMPERATURA	[Grid for temperature recording]																															PELIGRO	[Grid for danger recording]																															MARCA DE SEGURIDAD	[Grid for safety marking recording]																															PELIGRO	[Grid for danger recording]																																<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td></tr> </table>																															1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																																																																																																																																																																																																					
TEMPERATURA	[Grid for temperature recording]																																																																																																																																																																																																																																		
PELIGRO	[Grid for danger recording]																																																																																																																																																																																																																																		
MARCA DE SEGURIDAD	[Grid for safety marking recording]																																																																																																																																																																																																																																		
PELIGRO	[Grid for danger recording]																																																																																																																																																																																																																																		
	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td></tr> </table>																															1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																																																																																																																																																																					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																																																																																																																																																																																																					

Página 1


Anexo: Mantenimiento de nevera

Elaboró: Cordinacion de Vacunacion	Revisó: Comité de Archivo	Aprobó: Gerente
------------------------------------	---------------------------	-----------------

A-C-014


	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDÍO NIT. 801001440-8	Código: M-GH-P-054
		Versión: 3
		Fecha de actualización: 29/06/2017
		Fecha de revisión: 17/02/2017
		Página: 14 de 8

Nombre del Documento:	Protocolo lavado de Refrigeradora o Nevera	Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica
------------------------------	--	-------------------------------	------------------------

	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDIO NIT: 801001440-8		Código: MI-IV-FO-009 Versión: 3 Fecha de elaboración: 06/05/2014 Fecha de revisión: 19/11/2014 Página: 1 de 1																														
	MES:																																
	Nombre del Documento:				Mantenimiento Nevera				Unidad Administrativa:				Subgerencia Científica																				
	DIARIO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	LIMPIEZA EXTERNA E INTERNA																																
SEMANAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EXTERNA E INTERNA																																	
Responsable:																																	
Elaboró: Centro de Investigación																Revisó: Comité de Archivo								Aprobó: Gerente									


Página 1

Anexo: Cronograma lavado de nevera

	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDIO NIT: 801001440-8		Código: MI-IV-FO-040 Versión: 2 Fecha de elaboración: 30/01/2015 Fecha de revisión: 25/11/2015 Página: 1 de 1																			
	Nombre del Documento:												Cronograma Lavado y Desinfección de Neveras				Unidad Administrativa:				Subgerencia Científica	
	ANO: _____																					
	Nevera de muestras: _____ Nevera de vacunación: _____																					
	MENSUAL <input type="checkbox"/> TRIMESTRAL <input type="checkbox"/>	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE									
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN INTERNA																						
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EXTERNA																						
Observaciones:																						


Página 1

Elaboró: Cordinacion de Vacunacion	Revisó: Comité de Archivo	Aprobó: Gerente
------------------------------------	---------------------------	-----------------

	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDÍO NIT. 801001440-8	Código: M-GH-P-054
		Versión: 3
		Fecha de actualización: 29/06/2017
		Fecha de revisión: 17/02/2017
		Página: 15 de 8

Nombre del Documento:	Protocolo lavado de Refrigeradora o Nevera	Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica
------------------------------	--	-------------------------------	------------------------

Anexo. Formato de traslado de producto de investigación

			EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDIO NIT: 801001440-8		Código: MI-SF-FO-036	
					Version: 1	
					Fecha de Elaboracion: 08/06/2017	
					Fecha de revision: 09/06/2017	
				Página: 1 de 1		
Nombre del Documento:		Traslado del producto de investigacion para lavado de nevera		Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica	
FECHA DE LAVADO	PRODUCTO Y CANTIDAD A TRASLADAR	TEMPERATURA ACTUAL DE LA CAJA TERMICA	HORARIO TRASLADO DEL PRODUCTO HACIA LA CAJA TERMICA	TEMPERATURA ACTUAL NEVERA HORIZONTAL	HORA TRASLADO DEL PRODUCTO HACIA LA NEVERA HORIZONTAL	PERSONAL RESPONSABLE
Página 1			Página 2			Página 3
Elaboró: Servicio Farmacéutico		Revisó: Calidad		Aprobó: Comité de Archivo		

Elaboró: Cordinacion de Vacunacion	Revisó: Comité de Archivo	Aprobó: Gerente
------------------------------------	---------------------------	-----------------

	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ARMENIA QUINDÍO NIT. 801001440-8	Código: M-GH-P-054
		Versión: 3
		Fecha de actualización: 29/06/2017
		Fecha de revisión: 17/02/2017
		Página: 16 de 8

Nombre del Documento:	Protocolo lavado de Refrigeradora o Nevera	Unidad Administrativa:	Subgerencia Científica
------------------------------	--	-------------------------------	------------------------

Elaboró: Cordinacion de Vacunacion	Revisó: Comité de Archivo	Aprobó: Gerente
------------------------------------	---------------------------	-----------------