

	PROCEDIMIENTO PARA LA MANTENCIÓN DE CONTROL DE VECTORES	VERSIÓN	01	
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS ESPACIOS COMUNES, AULAS Y OFICINAS	PÁGINA	1 de 5	
		FECHA VIGENCIA	25/03/2026	

1. Objetivo

Establecer las directrices y estándares técnicos para la limpieza, desinfección y mantención de los espacios comunes y oficinas, conforme a las exigencias del **Decreto Supremo N.º 594 del Ministerio de Salud**, relativas a las condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo. Este procedimiento incorpora medidas preventivas específicas para la gestión y control de roedores y otros vectores, con el fin de prevenir riesgos sanitarios y garantizar ambientes laborales seguros. Asimismo, define las acciones complementarias posteriores a la visita técnica realizada por el proveedor Full Plagas, quien, en el marco del servicio contratado, ejecuta el recambio de estaciones cebaderas y desarrolla inspecciones semanales durante dos semanas para verificar la efectividad del control vectorial y la ausencia de nuevas evidencias de infestación.

2. Alcance

Este procedimiento aplica a todas las dependencias administrativas, aulas y espacios comunes del establecimiento.

3. Responsabilidades

- Personal de Aseo: Ejecutar las labores de limpieza y desinfección según lo establecido.
- Funcionarios/as: Mantener los espacios libres de residuos y respetar las normas de higiene.
- Proveedor de Control de Vectores: Realizar monitoreos y tratamientos según contrato, informando hallazgos y riesgos detectados.
- Equipo Directivo: Coordinación con junta vecinal del sector limpieza de exteriores.

4. Procedimiento de Limpieza y Desinfección

4.1 Limpieza de oficinas

- Retirar polvo de superficies, escritorios y muebles con hipoclorito de sodio:

Mesones, vajillas y objetos de contacto frecuente: Concentración al 0.05% o 500 partes por millón (ppm).

	PROCEDIMIENTO PARA LA MANTENCIÓN DE CONTROL DE VECTORES	VERSIÓN	01	
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS ESPACIOS COMUNES, AULAS Y OFICINAS	PÁGINA	2 de 5	
		FECHA VIGENCIA	25/03/2026	

- *Proporción:* Mezcla aproximadamente 15 ml (1 cucharada sopera) de cloro comercial al 5% por cada litro de agua.

- Limpiar basureros y reemplazar bolsas diariamente.
- Mantener los basureros siempre con tapa.
- No permitir acumulación de residuos ni objetos en desuso.

4.2 Limpieza de espacios comunes

- Barrido y fregado diario de pisos con hipoclorito de sodio:

Pisos, paredes y baños: Concentración al 0.2% o 2000 ppm.

- *Proporción:* Mezcla 120 ml (media taza) de cloro comercial al 5% por cada 5 litros de agua.

- Desinfección de mesas, sillas, manillas y superficies de alto contacto.
- Ventilación diaria de los espacios comunes.

5. Manejo de Residuos

- No depositar restos de alimentos en basureros de oficinas: estos están destinados solo a residuos no orgánicos.
- Los residuos de alimentos deben desecharse exclusivamente en contenedores ubicados en sectores designados.
- Al retirar la basura, se deben retirar también las bolsas, evitando que queden bolsas contaminadas dentro de las oficinas.

6. Medidas Preventivas ante la Presencia de Roedores

- Mantener todas las áreas libres de restos de alimentos, envases, migas y residuos orgánicos y realizar corte de pasto preventivo.
- Almacenar alimentos únicamente en áreas habilitadas, en envases herméticos.
- Evitar dejar cajas, cartones o elementos que puedan servir como refugio para

	PROCEDIMIENTO PARA LA MANTENCIÓN DE CONTROL DE VECTORES	VERSIÓN	01	
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS ESPACIOS COMUNES, AULAS Y OFICINAS	PÁGINA	3 de 5	
		FECHA VIGENCIA	25/03/2026	

roedores.

- Reportar de inmediato la presencia de fecas, daños, olores o avistamientos.

7. Control de Vectores por Proveedor Externo

- Facilitar el acceso a todas las áreas durante las visitas programadas.
- Mantener las zonas despejadas para permitir el monitoreo adecuado.
- Informar al proveedor cualquier situación de riesgo detectada.
- Cumplir con las recomendaciones emitidas por el proveedor de control de plagas.

8. Mejora Continua

El procedimiento será revisado anualmente o cuando se detecten deficiencias en el control de vectores o en la mantención del orden y la limpieza.

9. Difusión

Este procedimiento deberá ser difundido a la totalidad de los funcionarios del Centro de Trabajo mediante vías remotas, charla informativa y/o entrega presencial de este documento dejando registro firmado de recepción.

	PROCEDIMIENTO PARA LA MANTENCIÓN DE CONTROL DE VECTORES	VERSIÓN	01	
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS ESPACIOS COMUNES, AULAS Y OFICINAS	PÁGINA	4 de 5	
		FECHA VIGENCIA	25/03/2026	

10. Anexo

TOMA DE CONOCIMIENTO

Por medio del presente documento, el/la funcionario/a declara haber recibido, leído y comprendido el “Procedimiento de Mantenimiento de Limpieza y Desinfección de Espacios Comunes y Oficinas, y Control de Vectores”. Asimismo, toma conocimiento de las normas, responsabilidades y medidas preventivas establecidas en dicho procedimiento, comprometiéndose a su cumplimiento, con el objetivo de mantener condiciones adecuadas de higiene, seguridad y salud en el trabajo.

Se deja constancia de que este procedimiento ha sido entregado para su aplicación obligatoria, destacando la importancia de mantener los espacios de trabajo libres de basura, residuos de alimentos y cualquier condición que favorezca la presencia de roedores u otros vectores.

Nombre y Apellido	Cargo	Unidad / Departamento	Firma

Fecha de entrega: _____

	PROCEDIMIENTO PARA LA MANTENCIÓN DE CONTROL DE VECTORES	VERSIÓN	01	
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS ESPACIOS COMUNES, AULAS Y OFICINAS	PÁGINA	5 de 5	
		FECHA VIGENCIA	25/03/2026	

11. Anexo II Afiche

PERSONAL DE ASEO  Ejecutar las labores de limpieza y desinfección según lo establecido	FUNCIONARIOS/AS  Mantener los espacios libres de residuos y respetar las normas de higiene	PROVEEDOR DE CONTROL DE VECTORES  Realizar monitoreos y tratamientos según contrato, informando hallazgos y riesgos detectados
 No depositar restos de alimentos en basureros de oficinas: estos están destinados solo a residuos no orgánicos	 Los residuos de alimentos deben desecharse exclusivamente en contenedores ubicados en sectores designados	 Al retirar la basura, se deben retirar también las bolsas, evitando que queden bolsas contaminadas dentro de las oficinas