



Planificació de ventilació, neteja i desinfecció de l'establiment

- La neteja es fa de forma prèvia a les actuacions de desinfecció per garantir l'eficàcia dels desinfectants.
- La ventilació és tant important com la neteja en especial on hi ha presència continuada de persones.

✓ = neteja i desinfecció + = ventilació

Espais Comuns: Menjador i Hole

	Abans de cada ús	Després de cada ús	Diàriament	≥1 vegada al dia	Setmanalment	Comentaris
Ventilació de l'espai				+		Mínim 10 minuts 3 vegades/dia
Manetes i poms de portes i finestres				✓		
Baranes i passamans d'escales				✓		
Superfície de taules	✓	✓				
Cadires				✓		
Interruptors				✓		
Terra				✓		

Cuina i Espai de rentat

	Abans de cada ús	Després de cada ús	Diàriament	≥1 vegada al dia	Setmanalment	Comentaris
Ventilació de l'espai				+		Mínim 10 minuts 3 vegades/dia
Superfícies on es prepara el menjar	✓	✓				
Plats,gots,coberts...		✓				Amb aigua calenta: rentats a elevada temperatura. Sense aigua calenta: desinfecció en dilució de lleixiu al 0,1%
Utensilis de cuina		✓				
Taules per diversos usos	✓	✓				
Terra				✓		



Lavabos i dutxes

	Abans de cada ús	Després de cada ús	Diàriament	≥1 vegada al dia	Setmanalment	Comentaris
Ventilació de l'espai				+		Mínim 10 minuts 3 vegades/dia
Rentamans				✓		
Inodors				✓		
Terra i altres superfícies				✓		
Cubells de brossa o compreses			✓			
Dutxes		✓				
Terra i altres superfícies				✓		

Zona de descans

	Abans de cada ús	Després de cada ús	Diàriament	≥1 vegada al dia	Setmanalment	Comentaris
Ventilació de l'espai				+		Mínim 10 minuts 3 vegades/dia
Llits			✓			També quan canvia l'infant que l'utilitza
Fundes de matalàs i de coixí					Rentat a ≥ 60°C	També quan canvia l'infant que l'utilitza
Mantes					Rentat a ≥ 60°C	També quan canvia l'infant que l'utilitza
Terra			✓			També si hi ha un canvi de grup d'infants
Altres superfícies		✓				També si hi ha un canvi de grup d'infants