

Guías de procedimientos para el trabajador de salud ambiental



Preparación de las diluciones de cloro para la limpieza y desinfección de ambientes en un Centro de Salud a partir de hipoclorito de sodio a 5 o 6%

Cantidad de cloro a utilizar para preparar una solución a 0,2% de cloro activo a partir de cloro a 5% o a 6% ¹ (aproximación)	
Para	Agregar
LITROS	
1 litro	40 ml (con una jeringuilla) de cloro líquido
10 litros	400 ml
20 litros	800 ml
50 litros	2 litros
125 litros	5litros
GALONES	
1 galón (3,78 litros)	150 ml
2 galones (7,56 litros)	300ml
5 galones (18,92 litros)	750 ml
10 galones (37,8 litros)	1,5 litros
20 galones (75,56 litros)	3 litros
50 galones (189,27)	7,5 litros (2 galones)

Cantidad de cloro a utilizar para preparar una solución a 1% de cloro activo a partir de cloro a 5% o a 6% ² (aproximación)	
Para	Agregar
LITROS	
1 litro	200 ml (con una jeringuilla) de cloro líquido
10 litros	2 litros
20 litros	4 litros
50 litros	20 litros
GALONES	
1 galón	750ml
2 galones	1,5 litros
5 galones	3,75 l (1 galón)
10 galones	7,50 l (2 galones)
20 galones	15 litros (4 galones)

Cantidad de cloro a utilizar para preparar una solución a 2% de cloro activo a partir de cloro a 5% o a 6% ³ (aproximación)	
Para	Agregar
LITROS	
1 litro	400 ml (con una jeringuilla) de cloro líquido
10 litros	4 litros
20 litros	8 litros
50 litros	20 litros
GALONES	
1 galón	1,5 litro
2 galones	3 litros
5 galones	7,50 litros (2 galones)
10 galones	15 litros (4 galones)
20 galones	30 litros (8 galones)

¹ Se simplificó el cálculo de la solución, considerando el cloro comercial de 6% como igual al de 5%.

³ Se simplificó el cálculo de la solución, considerando el cloro comercial de 6% como igual al de 5%.

Guías de procedimientos para el trabajador de salud ambiental

INDICE

TEMAS	PÀGINA
Introducción.	1
Titulación de Cloro.	2
Toma de Muestra.	5
Control y Vigilancia de los Alimentos y Bebidas . . .	6
Instalación, Operación y Mantenimiento de	8
Limpieza y Desinfección en los Centros de Salud .	10

Introducción

El cólera es una infección diarreica aguda causada por transmisión oro-fecal a través del consumo de alimentos o agua contaminados con el bacilo *Vibrio cholerae*. La transmisión persona a persona es poco común. Afecta a niños y adultos y puede ser mortal en cuestión de horas. Tiene un breve período de incubación, que fluctúa entre dos horas y cinco días, y su período de transmisibilidad dura desde unos días hasta meses.

El 80% de los casos son leves a moderados; un 20% padece diarrea acuosa aguda con deshidratación grave. Si no se da tratamiento de rehidratación rápida, esta puede ocasionar la muerte. Las embarazadas, los niños desnutridos y los enfermos de sida, y otras personas con inmunosupresión corren un riesgo mayor de morir si se infectan.

Las epidemias y pandemias de cólera se relacionan estrechamente con la carencia de condiciones ambientales adecuadas, infraestructura adecuada, las malas prácticas de higiene y el hacinamiento de poblaciones entre otros.

El Ministerio de Salud Pública conduce la implementación del Plan Nacional de Contingencia para el control y prevención del Cólera, desde la alerta epidemiológica en Haití. Uno de los componentes más importantes de este Plan consiste en el reforzamiento de las medidas de salud ambiental en el país. Este reforzamiento amerita la participación de varios sectores e instituciones nacionales.

Para evitar la propagación de esta enfermedad es necesario que el país vigile y controle la calidad del agua para consumo humano, la protección de las fuentes de agua, el adecuado manejo de las excretas y residuos sólidos, el adecuado manejo de alimentos y la bioseguridad en los centros de salud donde se concentrarán las personas afectadas por esta enfermedad.

Para esto fueron preparados los siguientes procedimientos que se destinan a los trabajadores ambientales.

1. Guía para la Vigilancia de la Calidad del Agua
 - a. Procedimiento para la Toma de Muestra
 - b. Procedimiento para la titulación de cloro residual
2. Guía para la Instalación, Operación y Mantenimiento de Letrinas
3. Guía para la desinfección de Transporte Sanitario
4. Guía de Inspección de Alimentos y Bebidas
5. Guía para la Limpieza y Desinfección de los Establecimientos de Salud.

ajenas al servicio en el patio del hospital para que la municipalidad la recoja.

7.9 La basura contaminada, en funda roja, debe ser almacenada en

un sitio cerrado y al abrigo de la lluvia y animales. Cuando no exista un almacén final cerrado y techado, se recomienda la utilización de un contenedor de aproximadamente 6m³ para almacenar los desechos peligrosos.

8. Manejo de agua de consumo humano al interior de los Centros de Salud

A los centros de salud que cuenten con abastecimiento continuo de agua, calcular que se necesitaran como mínimo 60 litros/paciente/día.

El agua abastecida al hospital deberá tener un residual mínimo de 0,5 mg/l en cualquier punto del establecimiento, si el abastecimiento es continuo.

Si el abastecimiento es intermitente, o sea, discontinuo, aumentar el residual mínimo de cloro para 1 mg/l en cualquier punto del centro de salud.

En el caso de ser necesaria la acumulación de agua en tanques dentro del Centro de Salud (cosa que debe, si posible, ser evitada), mantener los tanques cerrados.

Esos tanques deben tener instalados una llave o grifo para que se pueda utilizar el agua sin contacto directo del agua almacenada con las manos.

Los tanques que no cuenten con llaves o grifo y que no sean para agua de bebida y si para otros fines, tales como lavado de manos, uso en sanitario, duchas etc... deben recibir un refuerzo de cloro, adicionando 1/2 cuchara (sopera) de HTH al 70% de cloro activo, para cada 25 litros de capacidad del tanque. Con ese procedimiento se obtiene un agua más segura para manipulación en condiciones precarias.

El agua debe ser renovada todos los días.

6. Limpieza de la cocina

- 6.1 Solo personal de cocina debe ingresar a la cocina
- 6.2 La distribución de los alimentos debe ser hecha exclusivamente por personal de la cocina
- 6.3 El uso del equipo de higiene y protección personal es indispensable.
- 6.4 Desinfecte los platos y cubiertos remojándolos por 5 minutos en una cubeta con solución 0,2% de cloro.
- 6.5 Enjuague los platos y cubiertos con agua limpia y lávelos normalmente.
- 6.6 Debe disponerse de un zafacón con funda negra en la cocina. Cierre la funda negra y llévela a la disposición final en un zafacón exclusivo para este fin. Desinfecte el contenedor de basura con una solución al 0,2% de cloro.
- 6.7 Limpie la cocina con agua y detergente, enjuague con agua limpia.
- 6.8 Desinfecte la cocina (pisos, paredes, mesas de trabajo etc), con una solución a 0,2% de cloro.

7. Manejo de Residuos Comunes e Infecciosos

- 7.1 Todos los desechos del área de atención a pacientes con Cólera deben manejarse como desechos bio-infecciosos.
- 7.2 Todos los zafacones deben llevar fundas impermeables rojas. Estas fundas deben cubrir los bordes del zafacón con una pestaña de 10 cm de altura de manera que no se derrame.
- 7.3 Todos los zafacones deben ser llenados solamente hasta 2/3 de su capacidad.
- 7.4 El cierre de las fundas deberá ser hecho levantando las pestañas, expulsando el aire de forma que la persona que la cierre no aspire ese aire y finalmente haciendo un nudo.
- 7.5 Los residuos o desechos infecciosos serán transportados en zafacones con ruedas exclusivos, deberán ser desinfectados diariamente.
- 7.6 Las fundas con la basura deben ser colocadas en los zafacones sin aplastar.
- 7.7 Los hospitales deben establecer las rutas sanitarias para el transporte interno de residuos peligrosos y en su diseño se considerarán los recorridos más cortos, evitando el contacto con zonas y horas de mayor flujo de personas y áreas de alto riesgo.
- 7.8 La basura común, dispuesta en fundas negras debe ser almacenada en lugar seguro, sin acceso de animales o personas

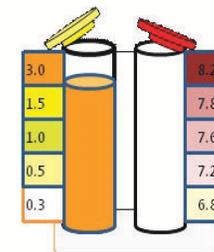
Protocolo Titulación de Cloro

ALCANCE:

Establecer los pasos para hacer una titulación de cloro en agua para consumo humano y limpieza-desinfección.

Descripción del método:

- a. Usar el método de ototolidina como tecnología disponible con mayor facilidad en el país.
- b. Para confirmar que el reactivo esta bueno eche dos gotas de cloro al agua analizada y debe cambiar inmediatamente de color. En caso contrario el reactivo esta pasado.
- c. Al finalizar deseche correctamente el agua con el reactivo.



1. Sin equipo

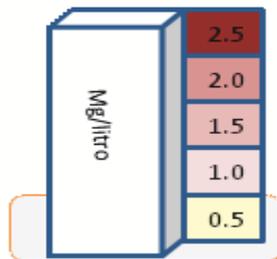
- d. Tomar un vaso plástico cervecero
- e. Colocar 3 tapitas plásticas de refresco llenas de agua en el vasito cervecero
- f. Echar 2 (dos) gotas de ototolidina en el agua.
- g. Colocar el vasito contra una pared o superficie blanca (puede usar una hoja de cuaderno)
- h. Si el color cambio a amarillo claro, mamey o rojo es que el agua tiene cloro.
- i. Si no cambio ni siquiera levemente el color; no tiene cloro. Confirme que el reactivo funcione correctamente como se sugiere en la descripción del método en la letra c.

2. Con Titulador 2 en 1

- a. Se coloca agua hasta la marca (1 ½ pulgadas)
- b. Se agregan 5 gotas del químico (ototolidina)
- c. Se tapa y se agita
- d. Se colocan los tubitos ante una hoja de papel blanco y se observa el color resultante. No dura mas de 2 minutos para ver el color.
- e. Si no tiene ninguna tonalidad, es que no contiene cloro en lo absoluto
- f. Si el color torna a amarillo hay que buscar cual color de la pizarrita se parece más al del agua del tubito y este será el resultado. Por ejemplo si es mamey será 3.0 ppm

3. Con DPD

- a. Enjuague y llene el cubito con la muestra de agua hasta la marca. (1 ½ pulgadas)
- b. Abra y agregue el contenido del sobrecito de DPD. Tape y sacuda bien para mezclar.
- c. Haga corresponder inmediatamente (antes de 1 minuto) el color de la muestra con el cubo.
- d. Si no tiene ninguna tonalidad, es que no contiene cloro en lo absoluto
- e. Si el color cambia a rosado, ver color de la pizarrita se parece más al del agua del tubito y este será el resultado. Por ejemplo si es rosado muy pálido será 0.5 mg por litro



4. Manejo de Información de los resultados.

Cuando se determine que el agua de consumo no posee cloro, debe notificarse inmediatamente a la oficina de salud más cercana. **NO DEBE CONSUMIRSE!**

La oficina de salud pública notificara a la prestadora del servicio y vigilara que se aplique el cloro a la mayor brevedad posible.

a pacientes con Cólera. Este sanitario debe estar lo más cercano posible.

3.6 Enjuague el cubo con una solución al 0,2% de cloro.

3.7 Proceder a la desinfección del sanitario con solución de cloro al 0,2% cada vez que se descargue.

4. Lavado de Ropa de Pacientes

4.1 El personal de lavandería debe utilizar equipo de protección personal (guantes, delantal, botas de hule, mascarilla)

4.2 Recoger la ropa contaminada en funda roja y cerrarla

4.3 Transportar en zafacones cerrados rotulado con símbolo infeccioso y exclusivo para esa tarea

4.4 Remojar la ropa contaminada en solución clorada al 0.2% con agua a temperatura ambiente durante 10 minutos, proceder al enjuague y luego lavar con detergente.

4.5 Renovar la solución de cloro para cada carga de ropa a lavar.

4.6 Las ropas de protección personal de todo el personal no debe ir a la casa del personal; debe ser lavada en el centro de salud.

5. Manejo de Cadáveres en el establecimiento de salud

5.1 Los cuerpos deben ser transportados tan pronto cuanto posible para la morgue.

5.2 El personal que manipula los cadáveres debe utilizar equipos de protección personal: guantes, botas de hule y delantal de plástico y lavar las manos luego de terminado el trabajo.

5.3 Desinfecte el cuerpo con una solución a 2% de cloro.

5.4 Los orificios corporales deben ser tapados con algodón empapados en solución a 2% de cloro (activo por poco tiempo), ya que los fluidos empiezan a evacuar del cuerpo.

5.5 Envuelva el cuerpo en una funda para cadáver y selle la funda.

5.6 Donde no exista funda disponible, envolver el cuerpo con una sabana remojada en una solución al 2% de cloro.

5.7 Prevenir el contacto directo entre el cuerpo y los familiares: los cuerpos pueden ser entregados a los familiares en cajas completamente cerradas, y mantener así durante el velatorio.

5.8 El medio de transporte debe pasar por desinfección luego de transportar un cadáver si hay derrame de fluidos. Utilizar para esto una solución clorada al 0.2%.

piso con una solución de 0,2% de cloro

Coloque todos los utensilios para secar en el sol. **El área de secado de material debe estar limpia.**

1.5 Entrada y salida del área de tratamiento de pacientes con cólera.

Colocar una batea con solución de cloro al 0,2% en la entrada y salida de las áreas de atención a pacientes con Cólera para desinfectar los zapatos.

La solución de la batea debe ser cambiada frecuentemente de acuerdo al uso.

1.6 Limpieza de las camillas de ingreso de pacientes

Desinfectar con una solución de 0,2% de cloro y un paño luego de cada uso.

2. Derrames vómitos, heces de pacientes con cólera en el piso.

2.1 Cubrir el área afectada con papel toalla o en su defecto, papel periódico

2.2 Colocar la solución de cloro al 1% sobre el papel. (Ver procedimiento para la preparación de diluciones en la pagina 6)

2.3 Dejar durante 30 minutos

2.4 Recoger los papeles con el derramen en una funda plástica roja

2.5 Reaplicar la solución clorada en el área afectada

2.6 Esperar 10 minutos

2.7 Trapear con un suaper con solución clorada al 0.2%

2.8 Desinfectar el suaper con solución 0.2% de cloro durante 10 minutos antes de reutilizarlo

3. Manejo de las heces y vómitos de paciente con cólera

3.1 Siempre usar el equipo mínimo de protección personal – guantes, delantal impermeable, mascarilla.

3.2 Una cubeta de plástico de 10 o 15 litros debe ser colocada bajo el hueco del catre metabólico o silla para el cólera.

3.3 Antes de colocar la cubeta bajo la cama, echar medio vaso de solución al 2% de cloro. Para evitar que las heces salpiquen, elevar la cubeta si es necesario.

3.4 Antes de descargar el cubo en el sanitario, echar medio vaso más de la solución al 2% de cloro y esperar 10 minutos.

3.5 Descargar en el sanitario correspondiente a la sala de atención

Protocolo Toma de Muestra

ALCANCE:

Establecer los pasos para tomar la muestra de agua con fines de ser enviada al laboratorio y analizar su calidad.

1. Muestra para Prueba Microbiológica

Cuando ha ocurrido algún brote de diarrea, conjuntivitis o cólera en la localidad es importante poder obtener una muestra, y llevarla al laboratorio para determinar si es apta o no para el consumo humano.



- Primero nos aseguramos que el envase cumpla con los requisitos (de vidrio oscuro y con tapa, pasado por el autoclave del hospital, usar guantes plásticos en la medida de lo posible, tapar la muestra con papel aluminio).*
- Tomamos al menos 4 onzas (un vasito cervecero lleno) y lo tapamos bien.*
- En un papel escribimos los datos de la muestra, identificando el nombre del lugar, fecha, hora, y quien tomó la muestra.*
- Si tomamos muchas muestras en un mismo lugar, le colocamos números a cada una, por ejemplo: muestra1, muestra2, muestra3, etc.*
- La hacemos llegar lo antes posible a laboratorio. Una muestra no puede tardar más de 6 horas en analizarse, ni puede calentarse, ni refrigerarse.*

2. Muestra para Prueba Química

- Primero nos aseguramos que el envase cumpla con los requisitos (perfectamente limpio, plástico, capacidad mínima de 2.0 litros –una botella plástica grande de refresco por ejemplo-).*

Observaciones: Como medida general se usaran guantes de látex desechables para la toma de muestra, para prevenir contaminación de recipientes y equipos.

Control y Vigilancia de los Alimentos y Bebidas

ALCANCE:

Minimizar los riesgos en la contaminación de alimentos que se expenden en los mercados públicos y ventas callejeras.

I. Instrucciones generales a los inspectores de salud ambiental

1. Fortalecer el control y la vigilancia de los alimentos en los mercados y ventas públicas.
2. Prohibir la entrada por los pasos fronterizos desde Haití hacia República Dominicana los alimentos y bebidas artesanales y alimentos crudos.
3. En caso de decomiso de ser necesario, los alimentos se deben desnaturalizar en el mismo lugar de la acción. (ver punto III).
4. Concientizar a los vendedores de alimentos, de mercados y ambulantes sobre la contaminación y manipulación de los alimentos.
5. Retirar del área pública todo alimento que por sus condiciones de higiene pueda considerarse ser un medio trasmisor de microorganismos.
6. Concientizar a la población sobre la aplicación de medidas de salud ambiental y la ingesta de alimentos seguros, para prevenir las enfermedades diarreicas, a través de la coordinación con agrupaciones locales y líderes de la comunidad.

II Para reducir el riesgo de transmisión vía la ingesta alimentaria

1. Lavarse las manos con agua y jabón suficiente antes y después de manipular e ingerir los alimentos, puede recomendarse alcohol gel.
2. Consumir alimentos en zonas destinadas para estos fines (comedor, restaurantes o área libre de contaminación)
3. No almacenar alimentos en áreas que puedan considerarse de

Como en el país se usan ambas diluciones, se simplifica la preparación, con cálculos realizados para 5% (a favor de la seguridad). (Ver procedimiento para preparación de diluciones en pagina 6)

- (f) Nunca mezclar cloro con detergente, mistolin, pinol, vinagre, jabón, etc. – emite vapores tóxicos y el cloro pierde su poder desinfectante.

1. *Áreas con pacientes con cólera

Proceder a la desinfección primero de mesas, superficies y luego paredes y pisos.

1.1 Limpieza y desinfección de superficies

- (g) Para la limpieza de las superficies (mesas, camas, vitrinas y otros) proceder a la limpieza/desinfección con un paño; echar la solución a dilución de uso directamente a los materiales a limpiar/desinfectar. La solución a utilizar es la de 0,2% de cloro. **No enjuagar.**

1.2 Limpieza y desinfección de piso

Realizar limpieza húmeda para retirar la basura del piso humedeciendo la escoba con solución 0,2% de cloro; recorrer la basura con la pala y desecharla en bolsas de fundas rojas;

- (h) Si hay derrames de vómitos o heces visibles, primero descontaminar el área como descrito en el ítem 2. Luego, proceder a la limpieza/desinfección con solución 0,2% de cloro activo.
- (i) Echar la **solución a 0,2%** y con el suaper trapear toda la superficie empezando por lo más limpio hacia el más sucio, de adentro hacia afuera, en movimiento horizontal. **No echar agua ni otro producto en el piso luego de desinfectado con cloro.**
Limpiar el piso por lo menos 2 veces por día.
- (j) Desinfetar todo el material utilizado para la limpieza, dejándolo remojar en solución de cloro al 0,2% durante 10 minutos y luego enjuagándolo.

1.4 Luego del egreso del paciente (de alta)

Desinfecte la cama, el cubo, la cubeta (para vómitos) y el

Guía de Procedimientos para la Limpieza y Desinfección en los Centros de Salud

ALCANCE:

Prevenir y controlar la enfermedad en los centros de salud, disposición para la organización de áreas de atención exclusiva para pacientes con Cólera en los centros de salud, donde se deberán

Contenido de la Guía:

1. Áreas con pacientes con cólera
Limpieza y desinfección de superficies.
Limpieza y desinfección de pisos.
Limpieza y desinfección de pisos.
Egreso de pacientes de alta.
Entrada y salida del área de tratamiento de pacientes con cólera.
Limpieza de las camillas de ingreso de pacientes.
2. Derrames de vómitos, heces de pacientes con cólera en el piso.
3. Manejo de heces y vómitos de pacientes con cólera
4. Lavado de ropa de pacientes.
5. Manejo de cadáveres en el establecimiento de salud.
6. Limpieza de cocina
7. Manejo de residuos sólidos e infecciosos
8. Manejo de agua de consumo humano en el interior de los centros de salud

Instrucciones generales

- (a) Preparar las diluciones de cloro una vez al día.
- (b) Para la limpieza, preparar las soluciones en botellas de plástico no transparente, de 1 litro; también se puede preparar cantidades más grandes como 10 o 20 litros para uso diario.
- (c) Disponer de recipientes, tanques o cubos con solución clorada para la **desinfección de utensilios de limpieza usados** con solución de cloro a 0,2%. Renovar esta solución para cada desinfección. (Ver procedimiento para preparación de diluciones en página 6)
- (d) Usar equipos de protección personal (guantes de PVC, mascarilla, delantales impermeables, zapatos cerrados o botas cerradas)
- (e) Utilizar **hipoclorito de sodio a 5 %- 6%** (cloro comercial) para la preparación de las soluciones cloradas.

4. Almacenar los alimentos de manera adecuada, de acuerdo a sus características o propiedades (lo frío al frío, lo caliente al caliente y a temperatura ambiente lo que corresponda.
5. No almacenar alimentos cocidos con alimentos crudos.
6. No consumir frutas y vegetales sin lavar con agua clorada.
7. No consumir alimentos y bebidas de dudosa procedencia.
8. Proteger los alimentos de las moscas y de cualquier otro vector, ya que estas pueden ser un transporte para el cólera; pueden posarse en las heces y luego ir a los alimentos.

III El decomiso

Cuando se proceda al decomiso debe usarse el método siguiente:

- a. Ubicar un lugar para la disposición final de los alimentos decomisados, preferiblemente donde se puedan enterrar.
- b. Cloro. Agregar dilución de cloro en agua preparada para este fin**. Cubrir el alimento, esperar 1 a 1:30 hora y luego proceder al enterramiento o disposición adecuada en cada caso.
- c. Usar la Cal apagada (esta es cuando la cal es mezclada con agua hace su efecto de desinfectante).
- d. O proceder a la incineración o quema.

Modo de preparación de solución clorada recomendada para estos fines:

- Llenar un tanque de 55 galones con agua
- Agregar ½ galón de cloro al 5%
- Cubrir con esta preparación el alimento decomisado
- Esperar 1 hora y luego disponer finalmente en los lugares previsto para tales fines.
- Usar el agua clorada del tanque lo antes posible. Nunca dejar más de 8 horas.

Observaciones: Como medida general se usaran guantes de látex, no incinere en lugares que pueda convertirse en un peligro ambiental. El cloro que se menciona es el que se

Guía para Instalación, Operación y Mantenimiento de Letrinas

ALCANCE: Establece los pasos para la instalación, operación y mantenimiento de letrinas para atender una emergencia relacionada con Cólera.

Para instalar una letrina

1. Se ubica en el recinto un lugar seguro y estable para la colocación de las letrinas teniendo como parámetro la distancia de 30m de las fuentes y almacenamiento de agua, y si posible la dirección contraria a los vientos predominantes.
2. Se colocan letrinas separadas, Hombres-Mujeres y en la medida de las posibilidades también separadas para los niños.
3. Las letrinas estarán diseñadas y construidas de modo tal que presente las siguientes características:
 - a. De fácil limpieza, de fácil acceso, incluyendo las personas con discapacidades, con buena iluminación y ventilación, con proximidad a instalaciones para lavarse las manos, que no incidan en la producción de moscas y mosquitos, disposición de almacenamiento de papeles higiénicos.
 - b. La disponibilidad de lavado de manos con agua y jabón cerca de las letrinas es esencial para el mantenimiento de la higiene.
4. Las letrinas pueden ser letrinas de trinchera, en pozo excavado o letrinas húmedas con arrastre hidráulico.
5. En caso de las letrinas de trinchera o de pozo seco echar una taza de cal a cada utilización de la misma.
6. En caso de utilización de la letrina con arrastre hidráulico, echar una cubeta de 5 - 10 litros de agua con $\frac{1}{2}$ taza de hipoclorito de sodio a 5% después de cada deposición.
7. Para la limpieza del tanque luego de que este lleno en un 90%, se procederá a la succión de las heces a través de un camión y se dispondrá este material adecuadamente en una trinchera impermeable en el vertedero Municipal.



Mantenimiento e higienización de letrinas

La higienización de las letrinas es de suma importancia ya que se podrían convertir en focos de transmisión de enfermedades y las personas preferirán no utilizarlas.

1. Realizar una supervisión constante a las letrinas instaladas tomando en cuenta su estado físico y su buen funcionamiento.
2. La limpieza de la misma será con media taza de cloro líquido en media cubeta de agua.
3. En el caso de las letrinas secas, para el control de olores y vectores se aplicará una porción de cal viva a cada utilización de la letrina. Puede usarse una taza.
4. Asegurarse de que los espacios de ventilación o circulación de aire, tengas mallita de mosquitero para evitar que entren moscas u otros insectos.

Observaciones: Como medida general se usaran guantes de látex desechables y no manipular cloro en lugares cerrados.