


| | | | |
|---|---|----------------------------|---------------|
|  | GUIA DE TOMA Y CONTROL DE TEMPERATURA DEREFRIGERADORES, CONGELADORES, ULTRACONGELADORES Y CUARTOS FRIOS DE LABORATORIO DE SALUD PUBLICA DE SANTANDER | CÓDIGO | MI-GS-GI-29 |
| | | VERSIÓN | 0 |
| | | FECHA DE APROBACIÓN | 21/09/2018 |
| | | PAGINA | 1 de 4 |

1. OBJETIVO

Establecer una guía para la toma de la temperatura de conservación de Refrigeradores, Congeladores, Ultra congeladores y cuartos fríos, orientada a controlar que las muestras y reactivos que necesiten refrigeración mantengan sus características y evitar que estén fuera del rango de temperaturas establecido por las casa comerciales en el caso de reactivos y las muestras que requieran ser conservadas a refrigeración o congelación.

2 .ALCANCE Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta guía aplica al personal del LDSP encargado de realizar las actividades de toma de temperatura de refrigeradores, congeladores ultra congeladores y cuartos fríos.

3. DEFINICIONES

- **REFRIGERADORES:** Es un dispositivo en laboratorio que consiste en un armario aislado térmicamente, con un compartimento principal en el que se mantiene una temperatura de entre 2 y 8 °C.
- **CUARTO FRÍO:** Es la instalación física que se utiliza para almacenar muestras o reactivos que necesitan temperaturas de refrigeración o congelamiento.
- **REACTIVO:** Toda sustancia que interactúa con otra en una reacción química y que da lugar a otras sustancias de propiedades, características y conformación distinta, denominadas productos de reacción o simplemente productos.

CADENA DE FRÍO: cadena de suministro de temperatura controlada, si se mantiene intacta garantiza a un consumidor que el producto de consumo que recibe, se ha mantenido durante la producción, transporte, almacenamiento y venta dentro de un rango de temperaturas dada.


CONTROL DE TEMPERATURA: Actividades y técnicas operacionales para verificar el cumplimiento de temperaturas alcanzadas dentro de refrigeradores, a fin de que la acción y sus resultados se ajusten a los requisitos de calidad previstos.

REGISTRO DE TEMPERATURAS: Documento que contiene el conjunto de datos de temperaturas, actualizado y organizado de manera gráfica, en función de intervalos de tiempo determinados.

4. DESARROLLO

4.1 Equipo:

Para las actividades de toma de temperatura, se utilizaran termómetros calibrados en los rangos de mínimos y máximos necesarios.

| | | | |
|---|---|----------------------------|---------------|
|  | GUIA DE TOMA Y CONTROL DE TEMPERATURA DEREFRIGERADORES, CONGELADORES, ULTRACONGELADORES Y CUARTOS FRIOS DE LABORATORIO DE SALUD PUBLICA DE SANTANDER | CÓDIGO | MI-GS-GI-29 |
| | | VERSIÓN | 0 |
| | | FECHA DE APROBACIÓN | 21/09/2018 |
| | | PAGINA | 2 de 4 |

4.2 Control de temperatura de almacenamiento.

El personal encargado deberá verificar que las temperaturas de los reactivos y muestras almacenados en los refrigeradores, ultra congeladores y cuartos fríos sean adecuadas teniendo en cuenta el siguiente valor:

Temperatura de Refrigeración:

Rango inferior: 2°C

Rango superior: 8°C

Temperatura de Congelación:

Menor a -20 °C

Temperatura de Ultra congelación:

Menor a -70 °C

Temperatura de Cuartos Fríos:

Rango inferior: 2°C

Rango superior: 8°C

4.3 Descripción


- Para identificar posibles fluctuaciones de temperatura según la lectura tome acciones correctivas.
- Los equipos que tengan lector de temperatura en la parte externa, también se recomienda realizar este procedimiento para verificar la temperatura interna

4.4 Pasos para la toma de temperatura

Se tomará dos veces al día la temperatura de los equipos (8:00 a.m. y 3:00 p.m.), como a continuación se describe:

Toma de Temperatura en Refrigerador, Congelador y Ultra congelador

- Coloque el termómetro en el centro del equipo, cuidando que el sensor entre contacto muestras o reactivos.
- Cierre la puerta por 3 minutos aproximadamente.
- Registrar la temperatura en el formato asignado.
- Tenga presente que el Refrigerador debe reportar una temperatura entre 2 a 8 °C
- Congelador -18 C y Ultra congelador -70 C.
- Si presenta fluctuaciones de temperatura, informe al encargado de la dependencia para notificar a mantenimiento.
- Si el refrigerador tiene un termómetro instalado cerciórese que el sensor este bien ubicado, en parte central del refrigerador sin entrar en contacto con productos que se encuentren almacenados y registre la lectura que indique en el tablero digital.

| | | | |
|---|---|----------------------------|---------------|
|  | GUIA DE TOMA Y CONTROL DE TEMPERATURA DEREFRIGERADORES, CONGELADORES, ULTRACONGELADORES Y CUARTOS FRIOS DE LABORATORIO DE SALUD PUBLICA DE SANTANDER | CÓDIGO | MI-GS-GI-29 |
| | | VERSIÓN | 0 |
| | | FECHA DE APROBACIÓN | 21/09/2018 |
| | | PAGINA | 3 de 4 |

Toma de Temperatura en Cuarto Frio.


- Use chaqueta térmica para ingresar al cuarto e informe que realizara la toma de temperatura en Cuarto Frio.
- Coloque el termómetro en el centro del Cuarto cuidando que el sensor entre contacto muestras o reactivos.
- Deje el termómetro por 3 minutos aproximadamente.
- Registrar la temperatura en el formato asignado.
- Tenga presente que el cuarto Frio debe reportar una temperatura de refrigeración de 2-8 C y si es de congelación una temperatura inferior a -15 °C. Si presenta fluctuaciones de temperatura, informe al encargado de la dependencia para notificar a mantenimiento.

4.5 Responsabilidad y Competencia

El responsable de la realización de esta actividad es el personal del Laboratorio que se encuentre capacitado en la temperatura, el cual velará por el mantenimiento y buen uso de los instrumentos de medición.

4.6 Patrones De Referencia

Los líderes técnicos establecen la calibración de los instrumentos utilizados para la toma de temperatura de refrigeradores, congeladores, ultra congeladores y cuartos fríos, a intervalos apropiados, con un proveedor acreditado por la ONAC para garantizar la trazabilidad de la medición.

| | | | |
|---|---|----------------------------|---------------|
|  <p>República de Colombia GOBIERNO DE SANTANDER Gobernación de Santander</p> | GUIA DE TOMA Y CONTROL DE TEMPERATURA DEREFRIGERADORES, CONGELADORES, ULTRACONGELADORES Y CUARTOS FRIOS DE LABORATORIO DE SALUD PUBLICA DE SANTANDER | CÓDIGO | MI-GS-GI-29 |
| | | VERSIÓN | 0 |
| | | FECHA DE APROBACIÓN | 21/09/2018 |
| | | PAGINA | 4 de 4 |

| CONTROL DE CAMBIOS | | | | |
|--------------------|------------|------------------------|---|--|
| VERSIÓN | FECHA | DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO | REVISÓ | APROBÓ |
| 0 | 19/09/2018 | EMISIÓN INICIAL | SANDRA BAYONA VERGEL Coordinador Grupo LSP. JAVIER OREJARENA PINILLA Director de Salud Integral. | LUIS ALEJANDRO RIVERO OSORIO Secretario de Salud de Santander. |