

Procedimiento de limpieza para eventos de Vómitos y Diarreas

El Código de Alimentos de la FDA de 2017 requiere que todos los establecimientos de alimentos tengan un procedimiento que los empleados deban seguir cuando respondan a eventos de vómitos o diarreas que contaminan las superficies en el establecimiento de alimentos.

Regulación 2-501.11: 2017 FDA Código de Alimentos

Vómito y diarrea

Propagan los virus rápidamente

Cuando hay un evento de vómito o diarrea, existe un alto potencial de propagación de virus. Una respuesta adecuada a tal evento de manera oportuna puede reducir la probabilidad de que los alimentos se contaminen y que otras personas se enfermen como resultado.

Norovirus

El norovirus es la principal causa de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en los Estados Unidos. Es muy contagioso y requiere una cantidad muy pequeña para enfermar a alguien. La transmisión se produce a través de los alimentos, el contacto de persona a persona, la inhalación de gotitas de vómito en el aire y el contacto con superficies contaminadas. El norovirus puede sobrevivir a temperatura ambiente en las superficies durante 5 días, a menos que se use un desinfectante

Desinfectantes de la Agencia de Protección Ambiental

www.epa.gov/oppad001/chemregindex.htm

Centro para el Control de Enfermedades: Prevención de la infección por norovirus

www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html

Para obtener más información, comuníquese con el Departamento de Salud del Condado de Trempealeau al (715)538-2311 o visite nuestro sitio web en

Suministros que necesitará para la limpieza

- ◇ Puede comprar un kit de limpieza de riesgo biológico listo para usar que incluye los suministros que necesitaría. O puede crear el suyo propio para incluir lo siguiente:
- ◇ ¡Cuidado! - letreros de “Piso Mojado”, conos de seguridad y/o Cinta de Precaución
- ◇ Protección para los Ojos
- ◇ Guantes desechables
- ◇ Mascarillas desechables
- ◇ Delantal de plástico o bata desechable
- ◇ Cubre zapatos
- ◇ Toallas de papel
- ◇ Varias bolsas de basura de plástico y lazos para bolsas
- ◇ Material absorbente de derrames de líquidos, como arena para gatos.
- ◇ Desinfectante y aplicadores (eficaz contra virus, incluido el norovirus)
- ◇ Solución desinfectante (vea abajo)
- ◇ Cubetas para solución de limpieza
- ◇ Botellas de spray y/o aplicador de spray con bomba manual portátil

Nota: los trapeadores no se recomiendan para la limpieza a menos que el cabezal del trapeador se pueda desechar inmediatamente después de su uso.

Requisitos de la solución desinfectante:

Mezcle 1 y 2/3 taza de cloro por cada galón de agua. Deje reposar en la superficie mientras está húmedo durante 5 minutos.

Procedimiento de Limpieza:

Siga los procedimientos recomendados de su establecimiento de alimentos o siga estos procedimientos de ejemplo.

NOTA: Es posible que sea necesario ajustarlos para que se adapten a sus instalaciones.

1. Entrene al personal sobre los procedimientos de limpieza adecuados.
2. Cierre o bloquee un área de 10 pies en todas las direcciones del vómito o la diarrea con la palabra "¡Precaución!"- Letreros de Piso mojado, cinta de precaución o conos de seguridad.
3. Póngase su equipo de protección personal (EPP) en este orden: bata o delantal desechable, mascarilla, protección para los ojos, cubre zapatos y guantes desechables.
4. El vómito o la diarrea deben cubrirse inmediatamente con arena para gatos, otro material absorbente o toallas de papel para minimizar la propagación. Si usa un material absorbente, déjelo reposar hasta que se absorba todo el líquido.
5. Abra la bolsa de basura y dóblela para abrir y colocar fácilmente las toallas de papel sucias.
6. Con una pala desechable y toallas de papel, recoja completamente toda la sustancia. Colóquela en la bolsa de basura y selle esta bolsa con nudos y colóquela en una segunda bolsa de basura. Mantenga abierta la segunda bolsa de basura.
7. Trabajando desde el exterior del círculo de 10 pies hacia adentro, aplique una cantidad generosa de solución de cloro desinfectante u otro desinfectante EPA en todas las superficies (equipos, pisos, paredes, sillas, mesas, etc.) dentro del área definida. Deje reposar durante 5 minutos mientras está húmedo en todas las superficies y seque al aire.
8. Desmonte todo el equipo de preparación de alimentos expuesto dentro del área de contaminación y aplique la solución desinfectante según la etiqueta del fabricante. Deje que las superficies permanezcan húmedas según el tiempo de contacto recomendado en las instrucciones de la etiqueta del fabricante del producto químico.
9. Considere repetir los pasos 8 y 9 como medida de precaución para garantizar aún más que el agente norovirus esté completamente inactivo.
10. Todos los alimentos expuestos y los artículos de servicio único deben desecharse en la bolsa de basura y llevarse inmediatamente al contenedor de basura exterior.
11. Para las superficies que fueron desinfectadas, enjuague la superficie y reanude los procedimientos de limpieza y desinfección de rutina.
12. Coloque todo el PPE usado junto con los trapeadores desechables y las toallas de papel en la bolsa de basura.
13. Selle la bolsa herméticamente y colóquela en el contenedor de basura afuera con un segundo empleado que use guantes adecuados para abrir las puertas y el contenedor de basura para evitar la contaminación cruzada.
14. Después de volver a ingresar a las instalaciones, lávese inmediatamente la cara y las manos (prestando especial atención entre los dedos y debajo de las uñas) utilizando procedimientos definidos y jabón. El desinfectante de manos se puede usar después de lavarse con agua y jabón, sin embargo, no debe reemplazar el lavado con agua y jabón.

IMPORTANTE: También se debe prestar especial atención a áreas como baños, fuentes de agua y otras áreas comunes con alto potencial de contacto con las manos. Aunque el vómito o la materia fecal pueden no ser visibles, es común que las personas enfermas usen los baños públicos después de un incidente. **Asegúrese de tener todos los suministros necesarios para implementar este procedimiento.**