

Food Establishments

Environmental Health Division



Orientación para Crear un Plan de Limpieza de Vómitos y Diarrea

PROPOSITO

De acuerdo con sección 2-501.11 del Código de Alimentos de la FDA, “Un establecimiento de alimentos deberá tener procedimientos escritos para que empleados los sigan cuando respondan a eventos de vómitos o diarrea que involucren la descarga de vómito o materia fecal en las superficies del establecimiento de alimentos”.

MONTAR UN EQUIPO DE LIMPIEZA

Puede comprar un equipo de un proveedor o armar el suyo propio. Los equipos de limpieza deben contener equipo de protección personal y artículos de limpieza.

Equipo de Protección Personal Básico

- Guantes de un solo uso
- 1 mascarilla desechable u otra cubierta facial efectiva

Suministros Básicos de Limpieza

- Bolsas de basura de plástico con precinto o lazo
- Toallas de papel
- Polvo absorbente solidificante (como arena higiénica para gatos o bicarbonato de sodio)
- Desinfectante*

**Desinfectante:*

- Si usa cloro concentrado (que se muestra como 8.25% en la etiqueta), agregue $\frac{3}{4}$ de taza de cloro a 1 galón de agua
- Si usa cloro común (que se muestra como 5.25% en la etiqueta), agregue 1 taza de cloro a 1 galón de agua.
- Se pueden utilizar desinfectantes preparados comercialmente eficaces contra El Norovirus. La Agencia de Protección Ambiental de EE.UU (FDA) tiene un lista de desinfectantes comerciales aprobados como referencia.

Equipo de protección personal recomendado

- 1 par de gafas de protección
- 1 bata desechable con mangas
- 1 cobertor desechable para cabello
- 1 par de cubre zapatos desechables

Suministros de Limpieza Recomendados

- 1 cuchara/raspador
- Trapo
- Cinta de precaución (para marcar el área contaminada)
- Trapeador y cubeta dedicados (se recomiendan cabezales de trapeador desechables)

ANTES DE COMENZAR LA LIMPIEZA

- Retire rápidamente a los clientes, trabajadores, y otras personas enfermas de las áreas de preparación, servicio y almacenamiento de alimentos.
- Contenga un área de 25 a 30 pies desde el epicentro del evento para mantener fuera del área a cualquier persona que esté involucrada en la limpieza.
- Póngase el equipo de protección personal. Cualquier persona que limpie el vómito o la diarrea debe, como mínimo, usar guantes de un solo uso y una mascarilla u otra cubierta facial.



Working with our community
to ensure a safe and healthy environment





Orientación para Crear un Plan de Limpieza de Vómitos y Diarrea

LIMPIEZA DE SUPERFICIES

Muchos tipos de superficies pueden contaminarse cuando alguien vomita o tiene un caso diarreal en el establecimiento. Es importante utilizar el procedimiento de limpieza correcto para las superficies que están contaminadas. Tres tipos de superficies comunes en los establecimientos de alimentos son:

- Superficies duras (suelos, mesas, utensilios)
- Superficies blandas que no se puedan lavar (alfombras y muebles tapizados)
- Superficies blandas que se pueden lavar (mantelería, trapos, y mandilería)

SUPERFICIES DURAS

PASO 1: Cubrir

- Cubra el vómito o la diarrea con toallas de papel o un polvo absorbente (como arena higiénica para gatos) para absorber los líquidos.

PASO 2: Eliminar

- Retire las toallas de papel saturadas o el polvo endurecido con una pala/raspador y colóquelos con cuidado en una bolsa de plástico.

PASO 3: Lavar

- Prepare una solución de agua jabonosa.
- Lave todas las superficies contaminadas con vómito o diarrea con esta solución. Incluya todas las superficies cercanas posiblemente salpicadas de vómito o diarrea, como patas de sillas, mesas, paredes, estantes o mostradores dentro del área de contención.
- Enjuague el agua jabonosa de todas las superficies con agua limpia.

PASO 4: Desinfectar

- Usando toallas de papel o un trapeador con un cabezal de trapeador lavable o desechable, sature todas las superficies lavadas con desinfectante. El desinfectante puede ser una solución preparada comercialmente aprobada o una solución preparada internamente (consulte “Arme un equipo de limpieza”)
- Si usas un desinfectante preparado en casa, permita un tiempo de contacto mínimo de 10 minutos. Si usa un desinfectante preparado comercialmente, siga las instrucciones de fabricante.
- Enjuague todas las superficies en contacto con alimentos con agua limpia después de haberlas desinfectado. Lave, enjuague y desinfecte estas superficies antes de usarlas para la preparación de alimentos.
- Las superficies que no están en contacto con alimentos no necesitan enjuagarse.



Working with our community
to ensure a safe and healthy environment





ALFOMBRAS Y MUEBLES TAPIZADOS

Paso 1: Cubierta

- Cubra el vómito o la diarrea con toallas de papel o un polvo absorbente (como arena higiénica para gatos) para absorber los líquidos.

Paso 2: Eliminar

- Retire con cuidado las toallas de papel saturadas o el polvo endurecido con la pala/raspador y colóquelos en una bolsa de plástico.
- Nunca aspire.

Paso 3: Lavar

- Prepare una solución de agua jabonosa.
- Lave todas las superficies contaminadas con vómito o diarrea con esta solución. Incluya todas las superficies cercanas posiblemente salpicadas de vómito o diarrea, como patas de sillas, mesas, paredes estantes o mostradores dentro de área de contención.
- Enjuague el agua jabonosa de todas las superficies con agua limpia.

Paso 4: Desinfectar

- Limpie con vapor el área por 5 minutos a una temperatura de 170° F (76.7° C). No todos los limpiadores a vapor pueden alcanzar una temperatura de 76.7° C (170° F), así que consulte las especificaciones del fabricante.
- Los muebles tapizados que están sucios con vómito o diarrea también se pueden desinfectar con una solución de cloro (como se describe en “Arme un equipo de limpieza”). Sin embargo, el cloro decolorará el material.

MANTELERIA, TRAPOS, Y MANDILERIA

Paso 1: Contener

- Coloque con cuidado todos los artículos contaminados lavables en una bolsa desechable para transportarlos y lavarlos.

Paso 2: Lavar

- Lave a máquina los artículos sucios en una lavadora con agua caliente, detergente para ropa, y desinfectante.
- Lave con un desinfectante efectivo, cloro u otro químico, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Paso 3: Secar

- Seque los artículos recién lavados en una secadora a temperatura alta.





Después de La Limpieza

Paso 1: Eliminar

- Quítese todo el equipo de protección personal y colóquelo en la bolsa de plástico. No toque ninguna de las superficies que acaba de limpiar, ya que pueden volver a contaminarse. Se debe quitar todo el equipo de protección personal antes de abandonar el área que se acaba de limpiar.
- Coloque todos los artículos de limpieza usados, como toallas de papel y trapeadores desechables, en la bolsa de plástico. Selle la bolsa con un lazo retorcido u otro método efectivo.
- Deseche todos los alimentos descubiertos en el área contenida, así como cualquier alimento manipulado por la persona enferma.
- Retire todos los desechos de la instalación inmediatamente siguiendo las normas locales, estatales, o federales.

Paso 2: Limpieza de Trapeadores y Palas

- Lave y desinfecte los palos de los trapeadores y otros artículos de limpieza reutilizables, como palas/raspadores, siguiendo los mismos pasos que se usan para las superficies duras.

Paso 3: Lavarse las manos

- Lávese bien las manos antes de realizar cualquier otra tarea. Los trabajadores de alimentos deben lavarse las manos dos veces.

CAPACITAR A LOS TRABAJADORES EN LOS PROCEDIMIENTOS

- Capacitar a los empleados sobre las condiciones bajo las cuales se implementará el plan.
- Excluir y/o restringir empleados enfermos como se especifica en §2- 201.12 del Código de Alimentos.
- Identifique quién estará a cargo de la limpieza después de los eventos de vómito y diarrea
- Capacite a los trabajadores seleccionados sobre cómo usar el equipo de protección personal, lavar y desinfectar las superficies y eliminar el vómito y la diarrea.
- La capacitación debe darse cuando:
 - * los procedimientos de limpieza de vómito y diarrea ya están escritos e implementados;
 - * se contratan nuevos trabajadores;
 - * periódicamente como revisión;
 - * y cuando se cambian los procedimientos de vómito y diarrea.
- Supervise a los empleados de limpieza para detectar enfermedades al menos 48 horas después del incidente. Excluya a los empleados de limpieza si se vuelven sintomáticos.

