

Guía para la limpieza ante eventos de vómitos y diarreas

El Código Uniforme de Seguridad Alimentaria de Ohio del 2016 requiere que todas las operaciones de servicio de alimentos y establecimientos de alimentos al por menor tengan procedimientos escritos que los empleados deben seguir al responder ante eventos de vómitos o diarreas. La información en este documento puede ayudarle a desarrollar los procedimientos escritos que son requeridos para su establecimiento.

Nota: La limpieza eficaz de los vómitos y la materia fecal en una operación de servicio de alimentos o en un establecimiento de alimentos al por menor debe tratarse de manera diferente a los procedimientos de limpieza rutinarios.

Se recomienda que los procedimientos escritos para limpiar los vómitos y los accidentes diarreicos incluyan los siguientes pasos:

1. Aislar el área. Se recomienda que todas las superficies dentro de un radio de veinticinco pies del accidente de vómito o diarrea se aislen, limpien y desinfecten adecuadamente.
2. Use guantes desechables durante la limpieza. Para ayudar a prevenir la propagación de enfermedades, se recomienda usar una máscara desechable y/o un delantal al limpiar la materia líquida.
3. Limpie el material con toallas y deséchelo en una bolsa de basura plástica.
4. Utilice un desinfectante registrado por la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos (EPA), que sea eficaz contra el Norovirus (virus similar al Norwalk) siguiendo las instrucciones de la etiqueta o mezcle una solución de blanqueador de cloro que sea más fuerte que la solución de cloro utilizada para la limpieza general [CDC recomienda 1000-5000 ppm o 2.5-12.5 onzas líquidas de lejía doméstica (5.25%) por galón de agua].
5. Aplique el desinfectante o la solución de lejía en el área afectada y deje que permanezca mojada durante al menos 10 minutos. Deje que el área se seque al aire. Deseche cualquier solución de desinfección restante una vez que se haya limpiado el área afectada.
6. Deseche los guantes, la máscara y el delantal en una bolsa plástica.
7. Tome medidas para desechar o limpiar y desinfectar las herramientas y equipos utilizados para limpiar el vómito y la materia fecal.
8. Lávese las manos adecuadamente.
9. Deseche cualquier alimento que pueda haber estado expuesto en el área afectada.
10. Las superficies de contacto con los alimentos que han sido desinfectadas deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse antes de su uso para eliminar los residuos desinfectantes de la solución usada y evitar la contaminación de los alimentos.
11. Deseche todas las bolsas de basura en el contenedor de basura o en el receptáculo de residuos. Si alguno de los desechos parece contener sangre, consulte las directrices de la EPA de Ohio para la eliminación de desechos infecciosos.
12. Reduzca el riesgo de transmisión de enfermedades mediante la pronta extracción de empleados enfermos, clientes y personal en áreas de preparación, servicio y almacenamiento de alimentos.

<http://epa.ohio.gov/portals/34/document/guidance/SMG%20IW%20guidance.pdf>