

Procedimiento de Limpieza Para Accidentes de Fecal/Vómito

El 2016 Ohio Código de seguridad alimentaria requiere que todos los establecimientos de alimentos cuenten con procedimientos por escrito para responder a eventos de vómitos y diarreicos

Nota: Una limpieza eficaz de vómito y material fecal en un establecimiento de alimentos debe manejarse diferente a los procedimientos de limpieza de rutina

Es recomendado que procedimientos escrito para la limpieza de accidentes de vómito y materia fecal deben tener los siguientes pasos:

1. Segregar la zona afectada. Es recomendado que todas las superficies expuestas a menos de 7.5 metros alrededor de la zona debe ser segregada, limpiado apropiadamente, y desinfectado.
2. Usar guantes desechables durante la limpieza. Para prevenir la propagación de la enfermedad, se recomienda utilizar una máscara y un delantal o bata desechable al limpiar materia líquida.
3. Limpiar la materia con toallas desechables y usar bolsas de basura de plástico.
4. Usa desinfectantes eficaces contra Norovirus (gripe estomacal) registrados bajo la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA) siguiendo las instrucciones de la etiqueta o una mezcla de cloro que es más fuerte que la solución de cloro que se usa para limpieza general [el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) recomiendan 1000-5000 ppm o 5-25 cucharadas de blanqueador de cloro (5.25%) por galón de agua]. **Nota:** amoníaco cuaternario no es un desinfectante eficaz para Norovirus.
5. Aplica la solución de cloro y deje sobre la zona afectada por lo menos 10 minutos. Deja la zona que se seca al aire. Deseche cualquier resto de solución desinfectante una vez que el accidente haya sido limpiado.
6. Desecha los guantes, máscara de cara, y delantal (o mandil) desechable en una bolsa de plástico.
7. Tome medidas para eliminar o limpiar y desinfectar las herramientas y equipos utilizados para la limpieza del vómito y materia fecal.
8. Lávese bien las manos
9. Desecha cualquier alimento que haya sido expuesto
10. Superficies de contacto de alimentos que han sido desinfectados deben ser **lavados, enjuagados, y esterilizados** antes de uso para eliminar residuos del desinfectante y prevenir contaminación de alimentos
11. Deseche todas las bolsas de basura en el basurero o recipiente de desechos. Si alguno de los desechos parece contener sangre, consulte las pautas de la EPA de Ohio para la eliminación de desechos infecciosos (en Inglés) <http://epa.ohio.gov/portals/34/document/guidance/SmG%20IW%20guidance.pdf>
12. Minimiza el riesgo de transmisión de enfermedades a través de la eliminación inmediata de empleados enfermos, clientes y otros del área de preparación de alimentos, servicio y almacenamiento.

Referencias adicionales:

CDC Prevenga la propagación de norovirus:
<https://www.cdc.gov/spanish/especialescdc/norovirus/index.html>

Código de alimentos de la FDA (en Inglés):
<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/ucm2006808.htm>

Programa de Seguridad Alimentaria del Departamento de Salud de Ohio (en Inglés)
<https://www.odh.ohio.gov/odhprograms/eh/foods/food2.aspx>