Cheyenne Laramie County Health Department
100 Central Ave.
Cheyenne, Wy. 82007
Phone: 307-633-4090
Fax: 307-633-4038

Procedimientos de limpieza para vómitos /eventos fecales

El código alimentario de la FDA de 2013 requiere que todos los establecimientos de alimentos tengan un procedimiento para responder a eventos de vómito y diarrea. Este requisito se especifica en 2-501.11 Limpieza de vomito y episodios de diarrea y establece lo siguiente:

> *Un establecimiento de alimentos debe contar con procedimientos escritos que los empleados deben seguir al responder a episodios de vómito o diarrea que involucran la descarga de vómitos o materia fecal sobre las superficies del establecimiento. Los procedimientos deben abordar las acciones específicas que los empleados deben tomar para minimizar la propagación de la contaminación y la exposición de los empleados, los consumidores, los alimentos y las superficies al vómito o a la materia fecal.*

Nota: La limpieza eficaz de vómito y/o materia fecal en un establecimiento de servicio de alimentos debe manejarse de manera diferente a los procedimientos de limpieza y desinfección de rutina.

Los accidentes de vómito y diarrea deben limpiarse usando los siguientes pasos recomendados:

- Minimice el riesgo de transmisión de enfermedades mediante la pronta retirada de empleados, clientes y otras personas enfermas de las áreas de preparación, servicio y almacenamiento de alimentos.
    - Excluya a todos los empleados que presenten síntomas de vómito y / o diarrea y siga la regla de salud del empleado sobre cuándo restringir y/o excluir a un empleado enfermo con el contacto de alimentos.
- Separe el área y cubra el vómito / la materia fecal con toallas desechables de un solo uso para evitar la aerosolización.
- Mezcle una solución de cloro blanqueador que sea más fuerte que la solución de cloro utilizada para la desinfección general. El Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades recomienda 1000 ppm o 5 cucharadas de cloro blanqueador común (5.25%) por galón de agua.
    - Nota: Algunos desinfectantes de amonio cuaternario son efectivos contra el Norovirus (consulte la sección de referencia de este documento para obtener un enlace a una lista de desinfectantes incluidos en la EPA).
- Use guantes desechables durante la limpieza. Para evitar la propagación de enfermedades, se recomienda encarecidamente usar mascarilla desechable y/o bata o delantal, y fundas para zapatos cuando se limpie la materia líquida.
- Asegúrese de que el área afectada esté adecuadamente ventilada (la solución de blanqueador de cloro puede convertirse en un irritante cuando se inhala para algunas personas y también puede irritar la piel).

- Remoje / limpie el vómito y / o la materia fecal con toallas y deséchelos en una bolsa plástica de basura.
- Aplique la solución de cloro sobre el área de la superficie contaminada y permita que permanezca húmeda en la superficie afectada durante al menos 10 minutos. También desinfecte el área circundante en un radio de **25 pies**, incluidas las superficies en contacto con los alimentos (cuando alguien tiene un accidente de vómito o diarrea, los gérmenes como el Norovirus pueden propagarse por el aire y contaminar las superficies y los alimentos a una distancia de hasta 25 pies).
- Permita que el área se seque al aire. Deseche cualquier solución de desinfectante restante una vez que el accidente haya sido limpiado.
- Deseche todos los guantes, mascarillas y batas (o delantales) en una bolsa de plástico y deshágase de la bolsa de inmediato.
- Tome medidas para eliminar y/o limpiar y desinfectar las herramientas y cualquier material utilizado para limpiar el vómito y/o la materia fecal.
- **LÁVESE BIEN LAS MANOS - Y SI ES POSIBLE TOME UNA DUCHA Y CAMBIE SU ROPA.**
- Deseche cualquier alimento que haya podido estar expuesto en la zona afectada.
- Se debe completar un informe de las acciones tomadas como resultado de la persona enferma. Incluya información tal como: la ubicación del incidente, la hora y fecha, y los procedimientos del proceso de limpieza. Mantenga la información archivada por la empresa durante al menos un año. NOTA: Esta información puede ser útil para una investigación realizada por el Departamento de Salud Ambiental.

Referencias:

FDA 2013 Food Code
http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/ucm374275.htm

Center for Disease Control: Preventing Norovirus Infection
http://www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html
http://www.cec.gov/norovirus/downloads/foodhandlers.pdf

Environmental Protection Agency – Selected EPA-Registered Disinfectants
http://www.epa.gov/oppad001/chemregindex.htm