

Guía de limpieza para casos de accidentes de vómitos o material fecal en las operaciones de servicios de alimentos

El Ohio Uniform Food Safety Code de 2016 establece que todas las operaciones de servicios de alimentos y establecimientos de alimentos minoristas deben registrarse por procedimientos escritos que los empleados deben seguir ante incidentes con vómitos y diarreas. La información que contiene este documento puede servir para desarrollar una guía escrita de procedimientos para las instalaciones.

Nota: Para la limpieza eficaz de vómitos o materia fecal en una operación de servicios de alimentos o establecimiento de alimentos minorista, se deben realizar tareas diferentes a las empleadas en la limpieza de rutina.

Se recomienda incluir los siguientes pasos en los procedimientos escritos para la limpieza de accidentes con vómitos y diarrea:

1. Aislar el área. Se recomienda que todas las superficies dentro de un radio de veinticinco pies del accidente con vómito o diarrea se aíslen, limpien y desinfecten correctamente de inmediato.
2. Usar guantes descartables para realizar las tareas de limpieza. Para prevenir la propagación de enfermedades, se recomienda utilizar un barbijo y/o bata (delantal) descartable para limpiar materia líquida.
3. Limpiar la materia con toallas y colocar en una bolsa de residuos de plástico para desechar.
4. Utilizar un desinfectante autorizado por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) de EEUU eficaz contra el *Norovirus* (virus de tipo Norwalk) según las instrucciones en la etiqueta, o mezclar una solución de blanqueador de cloro más potente que la solución utilizada para las tareas de limpieza general [el CDC recomienda 1000-5000 ppm o 2.5-12.5 onzas líquidas de cloro de uso doméstico (5.25%) por galón de agua].
5. Aplicar el desinfectante o solución de cloro y dejar que actúe en la zona afectada durante al menos 10 minutos. Dejar que se seque al aire. Desechar la solución desinfectante sobrante después de limpiar el accidente.
6. Desechar los guantes, barbijo y bata (o delantal) en una bolsa de plástico.
7. Tomar las medidas correspondientes para eliminar o limpiar y desinfectar las herramientas y equipos utilizados en la limpieza del vómito o materia fecal.
8. Lavarse correctamente las manos.
9. Desechar los alimentos que pudieron estar expuestos.
10. *Las superficies que entran en contacto con los alimentos que han sido desinfectadas deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse antes de su uso para eliminar todos los restos del desinfectante y prevenir la contaminación de los alimentos.*
11. Colocar todas las bolsas de residuos en el recipiente de residuos. Si los desechos contienen sangre, referirse a las normas de la EPA de Ohio para la correcta eliminación de desechos infecciosos (https://epa.ohio.gov/portals/34/document/guidance/gd_75.pdf).
12. Minimizar el riesgo de la transmisión de enfermedades mediante el retiro inmediato de empleados, clientes y otras personas enfermas del área de preparación, servicio y almacenamiento de alimentos.

Recursos adicionales:

CDC *Prevención de la infección por Norovirus*:
<http://www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html>.

U.S. EPA *Desinfectantes hospitalarios registrados efectivos contra el Norovirus (virus de tipo Norwalk)*:
https://www.epa.gov/sites/production/files/2017-07/documents/20171207.listg_.pdf

Ohio Uniform Food Safety Code:
<http://codes.ohio.gov/oac/3717-1>

Programa de Seguridad Alimentaria del Ohio
Department of Health:
<https://odh.ohio.gov/wps/portal/gov/odh/know-our-programs/food-safety-program/welcome/>

División de Seguridad Alimentaria del Ohio Department
of Agriculture Division of Food Safety:
<https://agri.ohio.gov/wps/portal/gov/oda/divisions/food-safety>