

Procedimientos de limpieza para vómitos/eventos fecales

Las Reglas de Servicio de Alimentos del Departamento de Salud Pública de Georgia de 2013 requieren que todos los establecimientos de alimentos tengan un procedimiento para responder a vómitos y eventos diarreicos. Este requisito se especifica en 511-6-1-.03(6) y declara:

Un establecimiento de alimentos deberá tener procedimientos a seguir por los empleados cuando respondan a vómitos o diarrea eventos que involucran la descarga de vómito o materia fecal sobre superficies en el establecimiento de servicio de alimentos. Los procedimientos abordarán las acciones específicas que los empleados deben tomar para minimizar la propagación de la contaminación y la exposición de empleados, consumidores, alimentos y superficies al vómito o materia fecal.

Nota: Se debe realizar una limpieza eficaz de los accidentes con vómitos y/o materia fecal en un establecimiento de servicio de alimentos manejan de manera diferente a los procedimientos de limpieza/desinfección de rutina.

Los accidentes por vómitos y diarrea deben limpiarse siguiendo los siguientes pasos recomendados:

- Minimizar el riesgo de transmisión de enfermedades mediante la pronta eliminación de empleados, clientes y otros de áreas de preparación, servicio y almacenamiento de alimentos.
 - Excluya a todos los empleados que experimenten síntomas de vómitos y/o diarrea y siga las Política de salud de los empleados sobre cuándo restringir/excluir a un empleado enfermo(ill employee).
- Separe el área y cubra el vómito/materia fecal con toallas desechables de un solo uso para evitar aerosolización.
- Mezcle una solución de blanqueador con cloro que sea más fuerte que la solución de cloro utilizada para la desinfección general [Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades recomiendan 1000-5000 ppm o 5-25 cucharadas de agua regular lejía doméstica (5.25%) por galón de agua.
- Use guantes disponibles durante la limpieza. Para ayudar a prevenir la propagación de enfermedades, se recomienda encarecidamente que se use una mascarilla disponible, un delantal y cubrezapatos al limpiar el líquido asunto.
- Asegúrese de que el área afectada esté adecuadamente ventilada (la solución de cloro puede volverse irritante cuando se inhala para algunas personas y también puede volverse irritante para la piel).
- Remoje/limpie el vómito y/o la materia fecal con toallas y deséchelas en una bolsa de basura de plástico.
- Aplique la solución de lejía sobre la superficie contaminada y déjela permanecer húmeda sobre la zona afectada superficie durante al menos 10 minutos. Deje que el área se seque al aire. Deseche cualquier solución desinfectante restante una vez limpiado el accidente.
- Deseche todos los guantes, mascarillas y batas (o delantales) en una bolsa de plástico y deseche la bolsa inmediatamente.
- Tomar medidas para eliminar y/o limpiar y desinfectar las herramientas y equipos utilizados para limpiar el vómito y/o materia fecal.
- **LÁVATE ADECUADAMENTE LAS MANOS** Y, SI ES POSIBLE, DÚCHATE Y CAMBIATE DE ROPA.
- Deseche cualquier alimento que pueda haber estado expuesto en el área afectada.

- Documente la información de las(s) persona(s) que estuvo enferma. Incluya información como: nombre, dirección, edad e historial de viajes (itinerario de los últimos días) y un historial de consumo de alimentos de 3 días . Mantener la información archivada por la empresa durante al menos un año. NOTA: la información puede ser útil para la investigación del departamento de salud.

Referencias:

Código alimentario FDA 2013:

<https://www.fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2013>

Centro para el control de enfermedades: prevención de la infección de norovirus:

<https://www.cdc.gov/norovirus/downloads/foodhandlers.pdf>