

Guía para limpieza de vómitos y diarreas en establecimientos de comida

(Junio de 2021)

Actualización regulatoria sobre alimentos al por menor de Virginia

Las Reglamentaciones de Alimentos y las Reglamentaciones sobre Establecimientos de Venta Minorista de Alimentos de Virginia (12VAC5-421 y 2VAC5-585) fueron actualizadas para incluir cambios a la versión de 2017 del Código Modelo de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos.

Esta actualización, vigente al 24 de junio de 2021, exige que el establecimiento de comida tenga procedimientos escritos que los empleados deben seguir cuando respondan a situaciones de vómitos y diarrea.

ASUNTO

Esta guía sirve para comunicar (1) el nuevo requisito de tener un procedimiento escrito para abordar las situaciones de vómitos/diarrea en un establecimiento de comida, y (2) brindar orientación sobre cómo responder en forma efectiva a tales situaciones para proteger a los empleados y al público. Asegúrese de que el plan que desarrolla para sus establecimientos incluya los elementos que figuran a continuación y luego capacite a sus empleados para que sigan el plan.

MOTIVO

Cuando alguien vomita o tiene diarrea en un establecimiento de comida existe un alto riesgo de transmisión de enfermedades en el establecimiento. Al contar con un plan escrito y capacitar a los empleados sobre cómo responder a estos tipos de incidentes usted puede limitar el riesgo para sus empleados y clientes. Los empleados que responden a estos tipos de incidentes deben estar debidamente capacitados para limpiar la materia fecal y el vómito de modo que ellos, los clientes y los alimentos estén protegidos. Una limpieza efectiva del vómito y la diarrea en un establecimiento de comida es un modo importante de prevenir la propagación de patógenos dañinos en el establecimiento y se debe manejar en forma distinta que la limpieza habitual. Una política de limpieza efectiva implica procesos de limpieza y desinfección más estrictos que los protocolos de limpieza y desinfección que los establecimientos de comida usan habitualmente.

ESTÉ PREPARADO

Prepare un kit de respuesta y controle con frecuencia el inventario de suministros para asegurar un acceso fácil y una respuesta rápida. Todos los empleados deben estar capacitados sobre dónde encontrar el kit y los suministros y cómo usar el kit en forma adecuada. Los suministros sugeridos incluyen:

Muestra de kit de limpieza (respuesta a los vómitos/diarrea)			
Equipo de protección personal	Artículos de limpieza	Desinfectante	Varios
2 pares de guantes descartables, delantal de plástico	1 bolsa de plástico con cierre	1 botella de desinfectante de 1/4 de galón	Carteles de "precaución - piso mojado" o conos de seguridad
1 mascarilla facial	1 pala/rasqueta	Solución desinfectante	Mopa y baldes para mopa
1 par de gafas protectoras	1 polvo absorbente/solidificador (como arena para gatos)		

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

Puede usar estos pasos sugeridos como su política para limpiar vómitos o diarrea o puede modificar estos pasos y desarrollar su propia política.

Antes de comenzar la limpieza

- Retire a todas las personas (empleados y clientes) dentro de un radio de 25 pies y pídale que se laven las manos inmediatamente.
- Bloquee el área y, si corresponde, tire toda la comida no cubierta y los envases y utensilios descartables en un radio de 25 pies.
- Colóquese el equipo de protección personal.

Limpie las superficies

Muchos tipos de superficies se pueden contaminar cuando alguien vomita o sufre diarrea en su establecimiento. Es importante que use el procedimiento de limpieza adecuado para la(s) superficie(s) que esté(n) contaminada(s). Tres tipos de superficies son comunes en los establecimientos de comida:

- Superficies duras (pisos, mesas, utensilios)
- Superficies blandas que no se pueden lavar (alfombra y muebles tapizados)
- Superficies blandas que se pueden lavar (manteles, toallas y vestimenta)

Paso 1: Cubrir

- Cubra el vómito o la diarrea con toallas de papel o un polvo absorbente (como arena para gatos) para absorber los líquidos.

Paso 2: Retirar

- Retire las toallas de papel o el polvo endurecido con una pala/rasqueta y colóquelos inmediatamente en una bolsa de plástico con cierre.

Paso 3: Lavar

- Prepare una solución de agua jabonosa.
- Lave todas las superficies contaminadas con vómito o diarrea con esta solución. Esto incluye todas las superficies cercanas que posiblemente se hayan salpicado con el vómito o la diarrea, como patas de las sillas, mesas, paredes, estantes o mostradores. Lave una zona lo más ancha posible alrededor del vómito o la diarrea. Trabaje desde las áreas limpias hacia las áreas más contaminadas para minimizar la propagación de material infeccioso.
- Enjuague el agua jabonosa de todas las superficies con agua limpia.

Paso 4: Desinfectar (Los desinfectantes son sustancias químicas que matan los virus y bacterias en las superficies. Los sanitizantes son sustancias químicas que matan las bacterias en las superficies. Del sitio web de [EPA](#)).

- Use toallas de papel o una mopa con un cabezal descartable y sature todas las superficies lavadas con un desinfectante.
- Prepare una solución blanqueadora de cloro (recomendaciones de CDC y EPA):
 - 3/4 de taza de blanqueador concentrado + 1 galón de agua (concentración ~3500 ppm)
 - O-
 - 1 taza de blanqueador de potencia regular + 1 galón de agua
- Use una botella vaporizadora y sature el área y las superficies (radio de 25 pies).
- Deje la superficie húmeda durante al menos 5 minutos. Siempre siga las indicaciones de la etiqueta del desinfectante.
- Lave, enjuague y desinfecte todas las superficies destinadas a contacto con alimentos o la boca antes del uso.

Después de la limpieza

Paso 1: Quitar

- Quite todo el equipo de protección personal y colóquelo en una bolsa de plástico. No toque ninguna de las superficies que se limpiaron recién debido a que es posible que vuelvan a contaminarse. Todo el equipo de protección personal se debe quitar antes de abandonar el área que recién se limpió.
- Coloque todos los artículos de limpieza utilizados, como toallas de papel y cabezales de mopas descartables, en la bolsa de plástico. Cierre la bolsa con un precinto.
- Deseche todos los alimentos no cubiertos cerca del lugar del vómito o diarrea, como así también cualquier alimento manipulado por la persona que estaba descompuesta.
- Retire todos los residuos de las instalaciones inmediatamente siguiendo las reglas locales, estatales o federales.

Paso 2: Limpiar las mopas y palas

- Lave y desinfecte los palos de las mopas y otros artículos de limpieza reutilizables, como palas/rasquetas, siguiendo los mismos pasos que para las superficies duras.

Paso 3: Lavarse las manos

- Lávese bien las manos antes de realizar cualquier otra tarea.

Modelo Limpieza de vómitos o diarrea-Lista de verificación

Datos sobre el norovirus

El norovirus es la causa principal de brotes con síntomas asociados de diarrea y vómitos en los EE. UU. y se propaga rápidamente. El norovirus se propaga por contacto con una persona infectada o una superficie contaminada, o comiendo alimentos contaminados o bebiendo agua contaminada. Las partículas de norovirus incluso pueden flotar por el aire y luego depositarse en las superficies, propagando la contaminación. Las partículas de norovirus son extremadamente pequeñas y hay miles de millones de partículas en las heces y el vómito de las personas infectadas. Cualquier vómito o diarrea puede contener norovirus y se debe tratar como si así

Al descubrir un incidente de vómitos o diarrea haga inmediatamente lo siguiente:

Acción INMEDIATA	Acción completa:
Reubique a los clientes dentro de un radio de 25 pies del área donde se produjo el incidente. Los empleados que no estarán a cargo del proceso de limpieza también deben mantenerse alejados de la zona.	
Coloque carteles y/o un empleado para que bloquee el ingreso al área contaminada, ya sea en la zona de preparación de alimentos o en la zona donde se come.	
Si el incidente se produjo en la zona de preparación de alimentos, detenga todas las operaciones relacionadas con preparar y servir los alimentos.	
Deseche cualquier alimento que tenga alguna posibilidad de estar contaminado, ya sea que estaba en proceso de preparación, mantenido frío o caliente, o siendo servido. Considere todo lo que esté en un radio de 25 pies del incidente como contaminado.	
Debido a que los artículos descartables y los paquetes de porciones no son prácticos para desinfectar, deseche estos artículos.	
Pida a los empleados que se encuentran en el área que se laven las manos, y si es necesario, que se cambien los guantes.	
Verifique que la máquina lavaplatos esté alcanzando la temperatura de desinfección/concentración química.	
Recomiende que los clientes también se laven las manos.	
Si el incidente se produce en el área donde se come, retire/deseche los artículos de servicio potencialmente contaminados como mentas, sal/pimienta, sustituto de crema para café, etc., para evitar la contaminación cruzada y la transmisión a otros clientes.	
Desinfecte o deseche menús que puedan haberse contaminado.	
Para evitar el uso de platos, cubiertos, etc., potencialmente contaminados retírelos todos del lugar donde se encuentran y designe un empleado para que los reemplace por artículos recién lavados y desinfectados.	
Notas y comentarios:	
Acción de <u>limpieza</u>:	Acción completa:
Colóquese equipo de protección personal: delantal, cubiertas para calzado, gorras para el pelo, mascarilla/protector facial o gafas protectoras para los ojos y guantes.	
Esparza el polvo absorbente sobre el derrame de vómito o diarrea.	
Deje que el polvo absorba el líquido y se solidifique.	
Raspe y/o levante con la pala el polvo absorbente y colóquelo sin agitar ni mover en la bolsa descartable.	
Aplique desinfectante en toda la zona y deje reposar por el tiempo recomendado por el fabricante - 10 a 20 minutos cuando se trate de blanqueador de cloro.	
Use toallas de papel o toallitas desinfectantes para limpiar el desinfectante y colóquelas en la bolsa descartable.	
Quítese el equipo de protección personal y colóquelo en una bolsa descartable. (Bolsa triple)	
Cierre la bolsa con el precinto e llévela inmediatamente al basurero externo.	
Desinfecte el baño y todo el equipo de limpieza que no se desechó después del uso.	
Notas y comentarios:	

