

## PROCEDIMENTO DE LIMPEZA DE VÔMITO E DIARREIA PARA

---

---

### **POR QUE TEMOS ESTE PROCEDIMENTO?**

Vômito e diarreia podem ser sintomas de várias doenças muito contagiosas, e é responsabilidade da gerência do serviço de alimentação, proteger funcionários e clientes da transmissão de tais doenças. As formas mais importantes de realizar essa tarefa são:

- 1) garantir que os funcionários entendam a importância de lavar as mãos frequentemente, e que saibam onde e como lavar as mãos;
- 2) assegurar que os funcionários entendam sua responsabilidade de relatar todos os sintomas de doenças, como vômito, diarreia, icterícia, febre e dor de garganta; diagnóstico de doenças; e exposição a outras pessoas que estão doentes aos encarregados;
- 3) garantir que os funcionários sejam treinados e não manipulem alimentos prontos para comer com as mãos, sem calçar luvas;
- 4) garantir que os funcionários entendam a importância de seguir todos os procedimentos regulares de limpeza e sanitização/esterilização diariamente e os procedimentos especiais de limpeza e sanitização/esterilização/ como este.

Novos funcionários serão treinados em todos os procedimentos acima mencionados na primeira semana após sua contratação. Treinamentos de atualização de todos os funcionários dos serviços de alimentação serão feitos **ANUALMENTE**.

### **KIT DE LIMPEZA DE VÔMITO/DIARREIA**

Um kit de limpeza de vômito/diarreia é armazenado em um recipiente rotulado em

---

Conteúdo do Kit de Limpeza:

- 1) Equipamento de Proteção Individual (EPI)
  - luvas descartáveis, de nitrilo ou material que não seja látex
  - proteções para rosto e olhos (limpar e higienizar após o uso)
  - protetores de sapato descartáveis
  - aventais descartáveis
  - máscaras
  - toucas de cabelo
- 2) Toalhas de papel
- 3) Material absorvente: bicarbonato de sódio, pó Red Z ou areia sanitária (cat litter)
- 4) Pá ou raspador, de preferência descartável
- 5) Sacos de plástico grandes com fecho de arame encapado
- 6) Fita de isolamento para isolar áreas

Baldes, panos de limpeza, detergentes e desinfetantes (sanitizadores) também serão necessários e estão disponíveis em vários locais em toda a área dos serviços de alimentação. O Encarregado é responsável pelo reabastecimento do kit de limpeza após o uso. Suprimentos extras também estarão disponíveis. Todos os suprimentos serão comprados ou pedidos no momento do incidente, para que o kit esteja pronto para uso assim que possível após o incidente.

## **QUANDO OCORRE UM INCIDENTE DE VÔMITO OU DIARREIA**

1) Remova as seguintes pessoa e itens da área, se não houver contato com material do vômito ou diarreia:

- a) funcionários e/ou clientes
- b) alimentos embalados ou alimentos em recipientes fechados
- c) equipamentos portáteis, toalhas de mesa e artigos abertos de uso único e de serviço único.

Para diarreias, a área que esteja visivelmente suja deve ser a área de concentração de limpeza. Para vômitos, como as partículas podem estar no ar, deve-se considerar para limpeza uma área de 25 pés em todas as direções. Isso é muito importante quando se considera quais funcionários ou clientes precisam ser removidos; os alimentos e artigos de uso único e de serviço único abertos que precisam ser descartados; as toalhas de mesa que precisarão ser lavadas; e o equipamento que precisará ser limpo e sanitizado.

2) Se houve vômito, feche completamente a área em torno do material expelido por 25 pés em todas as direções. Use a fita de isolamento incluída no kit de limpeza.

Alguns estabelecimentos pequenos de serviços de alimentação terão que fechar durante a limpeza de um incidente de vômito, seja ele causado por um funcionário ou por um cliente. No caso de fechamento, deve-se ligar imediatamente para o Órgão Regulatório a fim de comunicar o incidente. Um aviso pode ser colocado na entrada informando que o estabelecimento de serviço de alimentação ficará fechado durante o tempo que for determinado necessário para realizar a limpeza.

a) \_\_\_\_\_, devido ao seu tamanho pequeno, fechará após um incidente de vômito até que a limpeza seja concluída.

b) \_\_\_\_\_, determinará quais áreas precisarão ser limpas e sanitizadas, mas permanecerão abertos com serviço limitado, a não ser que o incidente ocorra na única área de preparo de alimentos.

3) Um funcionário treinado deve colocar equipamento de proteção pessoal primeiro e calçar as luvas por último.

Todos os funcionários são treinados neste procedimento de limpeza. Se o quadro de funcionários permitir, os cozinheiros não devem ser a primeira escolha para realizar a limpeza.

4) Polvilhe \_\_\_\_\_ sobre o vômito/matéria fecal para absorver o líquido. Usando o raspador ou a pá do Kit de Limpeza, e toalhas de papel, limpe cuidadosamente o vômito/matéria fecal e descarte em um saco de lixo de plástico. Em seguida, tire e descarte-se das luvas.

Se o quadro de funcionários permitir, um funcionário diferente, usando luvas e máscara, pode segurar o saco de lixo aberto, dobrando a parte superior do saco de lixo para fora sobre as mãos para que a parte superior do saco de lixo não seja contaminada durante processo de descarte das toalhas de papel, luvas, etc.

5) Lave as mãos e calce novas luvas descartáveis e lave a área afetada com detergente e água morna.

Todas as superfícies dentro da área do incidente, além de todas as maçanetas, corrimãos, cantos de parede ou outros locais que você saiba que as pessoas tocam frequentemente devem ser lavados com água e sabão. Todos os banheiros devem ser limpos também, mesmo que não tenham sido afetados pelo incidente. Eles são frequentemente usados por funcionários e clientes quando eles não estão se sentindo bem e os germes infecciosos podem estar lá, mesmo que não possam ser vistos.

Todas as áreas lavadas da maneira descrita acima devem, então, ser sanitizadas.

6) Realize a sanitização/ esterilização de superfícies duras ou porosas com solução de cloro, deixando que a área permaneça úmida por no mínimo 5 minutos; siga as instruções da política para outras superfícies ou quando estiver usando outros sanitizadores.

Concentrações de água sanitária:

Hipoclorito de sódio a 5,25%      1 2/3 cup de água sanitária por galão de água 5000 PPM  
ou sanitizador de máquina de lavar vasilhas a 6% (1 parte de água sanitária para 10 partes de água)

Hipoclorito de Sódio com concentração de 8,25%      1 cup de água sanitária por galão de água 5000 PPM (1 parte de água sanitária para 16 partes de água)

O sanitizador a ser usado neste estabelecimento será \_\_\_\_\_ e deve ser deixado úmido em superfícies duras por \_\_\_\_\_ minutos antes ser secado com toalhas de papel.

Os sanitizadores de cloreto de amônia são ineficazes contra o Norovírus, portanto, se são esses os sanitizantes padrão usados em um estabelecimento de serviços de

alimentação, a água sanitária à base de cloro (ou algum outro produto comercial aprovado pela EPA para matar o Norovírus) deve disponibilizado para uso durante o incidente de vômito/diarreia.

A água sanitária (também denominada alvejante comercial) está disponível em várias concentrações diferentes, portanto, os estabelecimentos de serviços de alimentos precisam estar cientes da concentração de que dispõe. Depois de aberta, uma garrafa de água sanitária mantém sua potência por 30 dias, portanto, **ESCREVA A DATA NA GARRAFA IMEDIATAMENTE DEPOIS DE ABRI-LA**. Descarte a garrafa após 30 dias.

Lembre-se que a água sanitária pode causar a descoloração de muitas coisas como carpetes, pisos, etc. Teste em uma área pequena se tiver alguma razão para acreditar que poderá ocorrer algum problema. Recomenda-se fazer uma limpeza a vapor de carpetes e estofados, depois que o material de vômito/diarreia tenha sido removido. Toalhas de mesa devem ser lavadas em água quente e secas em uma secadora na regulagem quente.

Abra as janelas ou aumente a ventilação o máximo possível durante a limpeza.

Assegure-se de que todas as áreas que as pessoas tocam frequentemente e banheiros sejam sanitizados antes que as áreas sejam reabertas.

7) Quando terminar a limpeza, coloque todas as toalhas de papel e EPI no saco de plástico para descartá-los. Amarre o saco de lixo com o arame encapado e coloque-o dentro de outro saco de lixo, antes de colocá-lo no lixo comum.

8) Lave as superfícies que entram em contato com alimentos com água limpa para remover quaisquer resíduos de cloro deixados na superfície porque você usou 5000 PPM para matar os agentes infecciosos e as sanitize novamente com seu sanitizante normal de 100 ppm.

### **REABERTURA DO ESTABELECIMENTO OU ÁREAS QUE FORAM LIMPAS**

Quando o procedimento de limpeza descrito acima for concluído, as áreas poderão ser reabertas. Os estabelecimentos que foram fechados para limpeza devem ligar para o Órgão Regulatório e informar que estão prontos para abrir suas portas. O Órgão Regulatório pode ou não querer inspecionar o estabelecimento antes da reabertura.

Todos os estabelecimentos devem prever que alguns clientes podem solicitar algum tipo de compensação. A gerência deve discutir isso com os funcionários como parte do treinamento sobre esse procedimento. A decisão relativa à compensação cabe inteiramente à administração do estabelecimento.

### **MONITORAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS QUANTO A DOENÇAS**

Após incidentes que envolvam diarreia e vômito, todos os funcionários, mas especialmente aqueles envolvidos na limpeza, devem ser monitorados quanto a sinais

de doenças por vários dias. O Encarregado deverá lembrar aos funcionários que devem comunicar qualquer sintoma de qualquer doença.

### **RELATÓRIO DE INCIDENTE**

É aconselhável que o Encarregado preencha um relatório de incidente descrevendo a data e a hora do incidente; quais funcionários foram encarregados da limpeza; uma descrição geral da área do incidente; como a área foi limpa e sanitizada, e quais outras áreas do estabelecimento foram limpas e sanitizadas/higienizadas. Deve-se também indicar quais alimentos foram descartados. Este relatório deve ser arquivado no estabelecimento, caso haja dúvidas futuras sobre o incidente.

### **REFERÊNCIAS:**

Poster "Clean-up and Disinfection for Norovirus ("Stomach Bug") da [disinfect-for-health.org](http://disinfect-for-health.org).

Food Code, U.S. Public Health Service, FDA, 2013, Annex 3, Public Health Reasons/Administrative Guidelines, páginas 395-397.

"Food Safety Sample SOP," NFSMI e USDA, Revisado em 2013.

"Guidelines for Responding to Vomiting and Diarrhea in Food Establishments," Rhode Island Department of Health, Yankee Conference Presentation por Cathy Feeney e Lydia Brown, 22 de setembro de 2016.

"Norovirus Information Guide," das SafeMark Best Practices, the Food Marketing Institute e Ecolab, Julho de 2010.

"White Paper: Guidelines for Response to Vomiting and Diarrheal Incidents in Food Service Establishments," preparado por Paula Herald, PH.D., CP-FS, Technical Consultant, The Steritech Group, Inc., [www.steritech.com](http://www.steritech.com).

Atualizado em 27 de janeiro de 2017