

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE VÓMITOS Y DIARREA PARA:

¿POR QUÉ TENEMOS ESTE PROCEDIMIENTO?

Los vómitos y la diarrea pueden ser síntomas de varias enfermedades muy contagiosas y es la responsabilidad de la administración de los servicios de comidas proteger tanto a los empleados como a los clientes del contagio de estas enfermedades. Las pautas más importantes para lograr este objetivo son:

- 1) Asegurarse de que los empleados entiendan la importancia de lavarse las manos con frecuencia, y que sepan dónde y cómo lavarse las manos.
- 2) Asegurarse de que los empleados entiendan su responsabilidad de informar a la persona a cargo todos los síntomas de enfermedades, tales como vómitos, diarrea, ictericia, fiebre y dolor de garganta, diagnósticos de enfermedades y exposición a otras personas que están enfermas.
- 3) Asegurarse de que los empleados estén capacitados y que no manipulen alimentos que estén listos para comer con las manos sin protección.
- 4) Asegurarse de que los empleados entiendan la importancia de respetar todos los procedimientos de limpieza y desinfección a diario y los procedimientos de limpieza y desinfección especiales, como este.

Se les brindará capacitación a los empleados nuevos sobre todos los procedimientos mencionados anteriormente durante la primera semana de contratación. Se brindarán capacitaciones de refuerzo a todo el personal de servicio de alimentos **ANUALMENTE**.

EQUIPO DE LIMPIEZA PARA VÓMITOS Y DIARREA

Hay un equipo de limpieza para vómitos y diarrea guardado en un contenedor etiquetado en _____

Contenido del equipo de limpieza:

- 1) Elementos de protección personal (PPE, por sus siglas en inglés):
 - guantes descartables, de nitrilo (no de látex),
 - protección para ojos y rostro (limpiar y desinfectar después de su uso),
 - cobertores descartables para los zapatos,
 - delantales descartables,
 - máscaras,
 - cobertores para el cabello.
- 2) Toallas de papel.

- 3) Material absorbente: bicarbonato de sodio, polvo Red Z o arena para gatos.
- 4) Cuchara o espátula, preferentemente descartables.
- 5) Bolsas plásticas grandes con alambres de precinto (*twist ties*)
- 6) Cinta de precaución para delimitar zonas.

También se necesitarán cubetas, paños de limpieza, detergentes y desinfectantes que están disponibles en varios lugares de la zona de servicio de comidas. La persona a cargo es la responsable de reponer los elementos del equipo de limpieza después de su uso. Habrá suministros adicionales a mano. Se comprarán o pedirán todos los suministros al momento del incidente para que el equipo pueda usarse lo más rápido posible después del incidente.

CUANDO OCURRE UN INCIDENTE DE VÓMITOS O DIARREA

- 1) Aparte de la zona lo siguiente, si no estuvieron en contacto con el vómito o la diarrea:
 - a) los empleados y/o clientes,
 - b) los alimentos empaquetados o los alimentos en envases cerrados,
 - c) equipos portátiles, manteles y elementos de un solo uso.

Para la diarrea, la zona inmediata que está visiblemente sucia debe ser la zona en la que se concentre la limpieza. Para los vómitos, dado que las partículas pueden estar en el aire, se debe considerar como zona de limpieza 25 pies a la redonda. Esto es muy importante al momento de considerar qué empleados o clientes deben alejarse; los alimentos y los elementos abiertos de un solo uso que hay que desechar; los manteles que hay que lavar; y los equipos que hay que limpiar y desinfectar.

- 2) Si ocurrió un vómito, cierre completamente una zona de 25 pies a la redonda del derrame. Utilice la cinta de precaución del equipo de limpieza.

Algunos establecimientos de servicio de comidas pequeños deberán cerrar durante la limpieza de un incidente de vómito tanto de un empleado como de un cliente. En caso de cierre, se debe llamar a la autoridad reguladora de inmediato para informar el incidente. Puede colocarse un letrero en la entrada que diga que el establecimiento de servicio de comidas permanecerá cerrado hasta que pase el tiempo que se estima necesario para terminar con la limpieza requerida.

a) Debido a su pequeño tamaño, _____ permanecerá cerrado después de un incidente de vómito hasta que se termine con la limpieza.

b) _____ determinará qué zonas necesitarán limpiarse y desinfectarse, pero permanecerá abierto y brindará un servicio limitado, a menos que el incidente ocurra en la única zona en la que se prepara la comida.

- 3) Un empleado capacitado deberá colocarse los elementos de protección personal, siendo los guantes lo último.

Todos los empleados están capacitados en este procedimiento de limpieza. Si la cantidad de empleados lo permite, los cocineros no deberían ser la primera opción para llevar a cabo la limpieza.

4) Esparza _____ sobre el vómito o la materia fecal para absorber los líquidos. Limpie el vómito o la materia fecal con cuidado utilizando la espátula o pala del equipo de limpieza y toallas de papel, y deséchelos en una bolsa plástica para basura. Luego quítese y deseche los guantes.

Si la cantidad de empleados lo permite, otro empleado, con guantes y una máscara, puede sostener la bolsa abierta doblando la parte superior sobre sus manos para que esta parte de la bolsa no se contamine mientras se desechan las toallas de papel, los guantes, etc.

5) Lávese las manos, póngase guantes descartables nuevos y limpie la zona afectada con agua tibia y detergente.

Luego se deben limpiar con agua y jabón todas las superficies de la zona del incidente y también picaportes, pasamanos y bordes de paredes u otros lugares que sepa que se tocan con frecuencia. Todos los baños deben limpiarse también, incluso si se sabe que no fueron afectados por el incidente. Los empleados y los clientes suelen utilizarlos cuando no se sienten bien y los gérmenes infecciosos estarán allí, aunque no los vea.

Todas las zonas que se limpien como se detalla más arriba estarán desinfectadas.

6) Desinfecte las superficies duras o porosas con una solución de lejía con cloro y deje la zona húmeda por no menos de 5 minutos. Para otras superficies o cuando utilice otros desinfectantes, siga las instrucciones de las normas.

Concentraciones de lejía:

5.25 % Hipoclorito de sodio o 6 % de desinfectante para lavavajillas	1 2/3 taza de lejía por cada galón de agua 5000 PPM (1 parte de lejía en 10 partes de agua)
--	--

8.25 % Hipoclorito de sodio concentrado	1 taza de lejía por cada galón de agua 5000 PPM (1 parte de lejía en 16 partes de agua)
--	--

El desinfectante que se utilizará en este establecimiento será _____ y se dejará húmedo en las superficies duras por _____ minutos antes de secarlo con toallas de papel.

Los desinfectantes de cloruro de amonio no son efectivos contra el norovirus. Por eso, si esos son los desinfectantes que se utilizan en el establecimiento de servicio de comidas habitualmente, deberán tener lejía con cloro (u otro producto comercial

aprobado por la EPA para eliminar el norovirus) a mano para utilizarlo en un incidente de vómito o diarrea.

La lejía viene en varias concentraciones diferentes, por eso los establecimientos de servicio de comidas deben saber qué concentración tienen disponible. Una vez abierta, una botella de lejía mantiene su efectividad durante 30 días, así que **ESCRIBA LA FECHA EN LA BOTELLA CUANDO LA ABRE**. Deséchela después de 30 días.

Recuerde que la lejía destiñe muchos elementos, tales como, alfombras, pisos, etc. Pruebe en una zona pequeña si tiene razones para creer que puede haber un problema. Se recomienda limpiar con vapor las alfombras y la tapicería una vez que se quitó el vómito o la diarrea. Los manteles deben lavarse en agua caliente y secarse en secadores de aire caliente.

Abra las ventanas o aumente la ventilación lo más posible durante la limpieza.

Asegúrese de que las zonas que se tocan frecuentemente y los baños estén desinfectados antes de reabrir las zonas.

7) Cuando termine la limpieza por completo, deseche todas las toallas de papel y PPE en la bolsa plástica. Cierre la bolsa y colóquela dentro de otra bolsa antes de ponerla con la basura normal.

8) Enjuague las superficies que están en contacto con los alimentos con agua limpia para remover los residuos de cloro que quedaron porque utilizó 5000 PPM para eliminar los agentes infecciosos y vuelva a desinfectar con su desinfectante 100 PPM habitual.

REAPERTURA DEL ESTABLECIMIENTO O LAS ZONAS QUE SE LIMPIARON

Una vez que se terminó con el procedimiento de limpieza detallado anteriormente, podrán reabrirse las zonas. Los establecimientos que cerraron para la limpieza deberán llamar a la autoridad reguladora e informarle que están preparados para volver a abrir. Es posible que la autoridad reguladora quiera visitar el establecimiento antes de la reapertura, o no.

Los establecimientos deben prever que algunos clientes puedan solicitar algún tipo de compensación. La gerencia debe analizar esto con los empleados como parte de su capacitación en este procedimiento. La decisión acerca de la compensación depende exclusivamente de la gerencia del establecimiento.

CONTROL DE ENFERMEDADES EN LOS EMPLEADOS

Después de que ocurren incidentes con diarrea y especialmente con vómitos, todos los empleados, pero en particular aquellos que estuvieron involucrados en la limpieza, serán controlados durante varios días para corroborar que no se enfermen. La persona a cargo les recordará a los empleados que deben informar los síntomas de cualquier enfermedad.

INFORME DE INCIDENTES

Se recomienda que la persona a cargo complete un informe de incidentes que describa la fecha y hora del incidente; qué empleados estuvieron a cargo de la limpieza; una descripción general de la zona del incidente; cómo se limpió y desinfectó; y las otras áreas del establecimiento que también se limpiaron y desinfectaron. Además, debe especificar qué alimentos fueron desechados. Este informe deberá guardarse en los archivos del establecimiento por si hay preguntas en el futuro acerca del incidente.

REFERENCIAS:

Afiche “Clean-up and Disinfection for Norovirus (Stomach Bug)” de disinfect-for-health.org.

Código de Alimentos, Servicio de Salud Pública de Estados Unidos, FDA, 2013, Anexo 3, *Public Health Reasons/Administrative Guidelines*, páginas 395-397.

“Food Safety Sample SOP”, NFSMI y USDA, modificado en 2013.

“Guidelines for Responding to Vomiting and Diarrhea in Food Establishments”, Departamento de Salud de Rhode Island, presentación en Yankee Conference de Cathy Feeney y Lydia Brown, 22 de septiembre de 2016.

“Norovirus Information Guide”, de SafeMark Best Practices, Food Marketing Institute and Ecolab, julio de 2010.

“White Paper: Guidelines for Response to Vomiting and Diarrheal Incidents in Food Service Establishments”, preparado por Paula Herald, PH.D., CP-FS, asesora técnica, The Steritech Group, Inc., www.steritech.com.

Actualizado el 27 de enero de 2017.