

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE NEBRASKA, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR

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

El Código de Alimentos de Nebraska establece que todas las operaciones de servicios de alimentos y establecimientos de alimentos minoristas deben regirse 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:

- 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.
- 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].
- 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.
- 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. 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.

Additional Resources:

El Código de Alimentos de Nebraska https://nda.nebraska.gov/regulations/foods/food_code.p df

Departamento de Agricultura de Nebraska, Seguridad Alimentaria y Protección del Consumidor https://nda.nebraska.gov/fscp