

Limpeza de vómito y heces

Todos tienen su rol (“Everyone Plays a P.A.R.T.”)

Una iniciativa de salud pública - 2014



Cuando un empleado, un cliente u otro individuo vomita o tiene diarrea en un establecimiento alimentario, hay una gran posibilidad de esparcir gérmenes. La respuesta adecuada a tiempo puede disminuir la probabilidad que los alimentos se contaminen y que lo demás se enfermen como resultado del evento. *Una limpieza eficaz del vómito y de la diarrea en un establecimiento alimentario debe ser tratada de manera distinta a otros procedimientos usuales de la limpieza.*

La prevención de contaminación adicional

1. La persona encargada (PIC) es responsable por el procedimiento adecuado y la exhaustividad de la reacción. ¿Quiénes son los empleados que han recibido la instrucción especial de PPE (equipamiento protector personal) y los procedimientos de limpieza?
2. Defina el área de contaminación. Evalúe el tamaño del espacio contaminado y asegúrelo. ¿Ha considerado la proyección de rutas, el movimiento del aire (velocidad y dirección) y tráfico peatonal antes de asegurar el área? **Por favor, tenga en cuenta que en el pasado brotes de Norovirus contaminaron superficies y personas hasta 25 pies de la fuente.**

Monte un kit para limpiar los fluidos corporales

1. Su kit debería incluir el siguiente PPE:
 - Guantes desechables
 - Tapabocas y protección para los ojos
 - Cubiertas desechables para los zapatos
 - Batas de plástico desechables o delantales
2. Productos de limpieza
 - Paños desechables o toallas de papel
 - Cubeta
 - Bolsas de basura con atadura
 - Pala desechable o rasqueta con recogedor
 - Arena, arena higiénica o polvo absorbente
 - Desinfectante eficaz contra Norovirus
 - Letreros (por ejemplo: “Cuidado – piso mojado”), cinta de advertencia o conos

Responda adecuadamente al incidente

1. Pare de inmediato todas las operaciones y el servicio de alimentos. Defina el área de contaminación y asegúrelo.
2. Use su equipamiento protector personal (PPE).
3. Retire a las personas que están a menos de 25 pies del incidente. Deben lavarse las manos de inmediato. ¿Hay alguna ropa posiblemente contaminada?
4. Tire todos los alimentos expuestos (hielo y alimentos preparados), cosas de un solo uso (cubtería de plástico, contenedores para llevar, tazas desechables, etc.) y cualquier cosa que no pueda ser limpiada y desinfectada a menos de este radio de 25 pies.
5. Use su kit para limpiar los fluidos corporales.
6. Contenga los desechos visibles y tírelos. Cubra los desechos con paños/toallas de papel y/o arena, arena higiénica o polvo absorbente.
7. Desinfecte todas las superficies. (Instrucciones al otro lado de esta hoja). Asegúrese de que la dilución sea adecuada y del correcto tiempo de contacto.
8. Después de desinfectar las superficies en contacto con alimentos, enjuague con agua y después siga con la limpieza y sanitación, deje secar con aire.

Limpeza total

1. ¿Todo el equipamiento de limpieza desechable ha sido puesto en bolsas, sellado y tirado?
2. ¿Todas las cosas no desechables han sido desinfectadas?
3. Inmediatamente después de la limpieza, ¿todos los empleados se lavaron sus caras y manos? Monitoree signos y síntomas potenciales por 72 horas.
4. Reabra el área del incidente después del secado natural de aire.



Tenga en cuenta que kits para limpiar los fluidos corporales se puede encontrar en tiendas de equipamiento médico o Ud. puede montar el suyo propio.

REFERENCIA SOBRE LA DESINFECCION CON CLORO

Descripción de la superficie	Concentración (ppm) del cloro (5.25% hipoclorito de sodio)	Solución	Tiempo de contacto
Una 'limpia,' dura y no porosa	1000 ppm	1/3 taza de cloro por galón de agua	5 minutos
Una 'sucia,' dura y no porosa	5000 ppm	1-2/3 taza de cloro por galón de agua	5 minutos
Una 'sucia' y porosa	5000 ppm	1-2/3 taza de cloro por galón de agua	5 minutos

Nota: Descoloración o daño puede ocurrir cuando se usa 5.25% cloro de hipoclorito de sodio. Asegúrese de que las áreas tengan buena ventilación. (Fuente: Food Marketing Institute/Safemark Best Practices Norovirus Information Guide)

PREOCUPACIONES DE SALUD CUANDO SE USA CLORO

Riesgos de mezclar

ÚSELO SOLO EN ÁREAS CON BUENA VENTILACIÓN y no mezcle químicos. Los efectos adversos de productos de limpieza del hogar vienen de una exposición prolongada a un gas irritante dentro de un área sin buena ventilación. Las mezclas peligrosas más frecuentes de productos de limpieza son blanqueador con ácidos (como vinagre) o amoníaco (como Windex). Los irritantes potenciales que provienen de tales mezclas son gas de cloro, cloraminas y gas amoníaco. Siga las instrucciones del fabricante.

Riesgos a la salud

El cloro es corrosivo e irritante al tejido mucoso, a la piel, a los ojos y a los tractos respiratorios (superior e inferior). Evite aplicar los desinfectantes por uso de un rociador.

El uso de un desinfectante más concentrado requerirá un guante más fuerte que un guante normal de látex/vinilo.

RECURSOS ADICIONALES

Centers for Disease Control (CDC) – Preventing Norovirus Infection
<http://www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html>

Environmental Protection Agency – EPA-registered disinfectants
<http://www.epa.gov/oppad001/chemregindex.htm>

Vomiting Larry
http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=sLDSNvQjXe8

Food Marketing Institute’s Safemark, Norovirus Information Guide
<http://www.fmi.org/docs/food-safety-best-practice-guides/norovirus-info-guide.pdf?sfvrsn=4>

National Food Service Management Institute (NFSMI) – Norovirus Resources Overview
<http://nfsmi.org/ResourceOverview.aspx?ID=399>

