

Procedimientos de limpieza ante eventos de vómitos o fecales

Reglamento 6 CCR 1010-2: Establecimientos de venta de alimentos al por menor

El Código de Alimentos de Colorado de 2019 requiere que todos los establecimientos de venta de alimentos deben contar con un procedimiento para responder ante eventos de vómitos y diarrea. El siguiente es un ejemplo de procedimiento que los empleados deben seguir al responder ante eventos de vómitos o diarrea en un establecimiento de venta de alimentos.

Reglamento

2-501.11 (Código de Alimentos de Colorado)

Un establecimiento de venta de alimentos debe contar con procedimientos que los empleados deben seguir al responder ante eventos de vómitos o diarrea que impliquen la descarga de vómito o materia fecal en superficies del establecimiento. Este documento constituye una guía recomendada para este requisito.

Los vómitos y la diarrea propagan virus rápidamente

Cuando hay un evento de vómitos o diarrea, existen altas probabilidades de que se propaguen virus. Responder ante un evento de ese tipo a tiempo puede reducir las probabilidades de que se contaminen los alimentos y de que como resultado se enfermen otras personas.

Agencia de Protección Ambiental (EPA): otros desinfectantes efectivos

<http://www.epa.gov/oppad001/chemregindex.htm>

Centro de Control de Enfermedades (CDC): prevención de la infección por norovirus

<http://www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html>

Los vómitos y la diarrea deben limpiarse siguiendo los pasos que se recomiendan a continuación:

- Minimizar el riesgo de la transmisión de enfermedades por medio del retiro inmediato de los empleados, clientes y terceros enfermos de las áreas de preparación de alimentos, servicio y almacenamiento.
- Aislar el área y cubrir los vómitos o materia fecal con una toalla descartable para impedir la aerosolización.
- Hacer una solución de blanqueador de cloro más fuerte que la que se usa para la desinfección general [los Centros de Control de Enfermedades recomiendan 5000 ppm o 1 taza de blanqueador para el hogar común (8.25 %) por galón de agua]. En el sitio web de la Agencia de Protección Ambiental a continuación, se pueden encontrar otros desinfectantes efectivos.
- Usar guantes descartables durante la limpieza. Para evitar la propagación de la enfermedad, es altamente recomendable usar una máscara y bata (o delantal) descartables y cubiertas para zapatos al limpiar materia líquida.
- Asegurar que el área afectada sea correctamente ventilada (la solución de blanqueador de cloro puede ser irritante si es inhalada y también para la piel).
- Lavar o limpiar el vómito o materia fecal con toallas y desecharlas en una bolsa plástica de basura.
- Aplicar el limpiador en la superficie contaminada y dejarlo que actúe durante al menos 1 minuto. Dejar que el área se seque al aire. Desechar la solución de desinfectante restante una vez que se haya limpiado el accidente.
- Desechar todos los guantes, máscaras y batas (o delantales) en una bolsa plástica y desechar esta de inmediato.
- Tomar medidas para desechar o limpiar y desinfectar todas las herramientas y equipos utilizados para limpiar vómito o materia fecal.
- LAVARSE LAS MANOS CORRECTAMENTE Y, SI ES POSIBLE, DUCHARSE Y CAMBIARSE DE ROPA.
- Desechar los alimentos que puedan haber quedado expuestos en el área afectada. Documentar la información de la o las personas enfermas, como nombre, dirección, edad e historial de viajes (itinerario en los últimos días) y un historial de consumo de alimentos de 3 días.
- Completar un informe de incidente con las medidas adoptadas. Incluir información como el lugar del incidente, la fecha y hora y los procedimientos de limpieza. La empresa debe archivar la información durante un año por lo menos. NOTA: la información puede resultar útil para la investigación del departamento de salud.

Publicado el 26/ENE/18

Para obtener más información, comunicarse con el departamento de salud local o visitar:

<https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/food-code-transition>



COLORADO
Department of Public
Health & Environment