



Procedimiento normalizado de trabajo para la limpieza de vómito y diarrea

OBJETIVO: Prevenir la propagación de agentes patógenos altamente contagiosos procedentes de vómitos y diarreas.

APLICACIÓN: Esta norma aplica a los empleados responsables de la limpieza de eventos de vómito y diarrea en un establecimiento de alimentos.

INSTRUCCIONES: Desarrolle un procedimiento para la limpieza de eventos de vómito y diarrea y capacite a los empleados sobre cómo seguir el procedimiento escrito. Considere incluir las siguientes pautas:

Contener el derramamiento

- Despeje un área de al menos 25 pies en todas las direcciones del vómito y/o diarrea
- Bloquee el acceso del área contaminada
- Utilice bicarbonato de sodio u otro material absorbente diseñado para contener un derrame líquido

Limpieza

- Los empleados responsables de la limpieza deben usar guantes desechables, mascarilla y delantal
- Tire todos los alimentos y artículos de un solo uso que puedan haber sido contaminados
- Utilice toallas de papel para limpiar el líquido, empezando desde el exterior hacia el centro. Deseche las toallas en una bolsa de basura de plástico o de riesgo biológico. NO use una aspiradora. Pasar la aspiradora puede esparcir partículas.
- Utilice agua jabonosa para limpiar el área del derrame, incluidas las superficies cercanas al derramamiento y las áreas de contacto frecuente, como las manijas de los grifos, las manijas de las puertas, los mostradores y los teléfonos.
- Enjuague bien todas las áreas lavadas
- Seque con toallas de papel desechable
- Todos los artículos deben desecharse después de su uso
- Lávese bien las manos con agua y jabón después de limpiar. Los desinfectantes de manos por sí solos pueden no ser eficaces contra los patógenos.

Opciones para la desinfección de superficies

- Utilice cloro u otro desinfectante registrado por la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés) adecuado para inactivar el norovirus en **superficies duras no porosas**. Siga las instrucciones de la etiqueta del fabricante para la concentración del desinfectante y el tiempo de contacto.
- Limpie al vapor o utilice otros desinfectantes registrados por la EPA y aprobados para instalaciones de servicios alimentarios en las demás superficies.

El procedimiento escrito deberá mantenerse en el establecimiento alimentario y estar disponible para la Autoridad Sanitaria cuando ésta lo solicite.



Procedimiento normalizado de trabajo para la limpieza de vómito y diarrea

Identifique las superficies y prepare un kit de limpieza

Superficies: Identifique todas las superficies del establecimiento alimentario que deberán desinfectarse. Asegúrese que el desinfectante que se utilizará este etiquetado para su uso en esas superficies (revise todas las superficies del establecimiento).

- Duras, no porosas (baldosas, vinilo, cemento sellado, acero inoxidable):** Siga las instrucciones de superficies "no porosas" de la etiqueta del desinfectante.
- Porosas (cemento sin sellar, madera):** Siga las instrucciones de desinfección para superficies "porosas" de la etiqueta.
- Alfombras y tapicería:** Cierre el área y limpie con vapor si no se puede utilizar desinfectante.
- Manteles y prendas de vestir:** Lave a máquina con cloro, si es posible, y seque en caliente.
- Césped y cemento en áreas del exterior:** Bloquee el acceso, utilice material absorbente en el derramamiento, deseche en una bolsa y enjuague el área con agua.

Kit de limpieza: Identifique los elementos disponibles para la limpieza en el establecimiento alimentario (marque todo lo que corresponda):

- | | | | |
|--|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Mascarillas desechables | <input type="checkbox"/> Material absorbente (bicarbonato de sodio, arena para gatos) | <input type="checkbox"/> Trapeador desechable (no aspiradora) | <input type="checkbox"/> Gafas de protección |
| <input type="checkbox"/> Guantes desechables | <input type="checkbox"/> Cucharón /platos de papel desechables | <input type="checkbox"/> Cubeta para fregar/agua caliente | <input type="checkbox"/> Toallas de papel /trapos desechables |
| <input type="checkbox"/> Delantales desechables | <input type="checkbox"/> Bolsas de basura de plástico | <input type="checkbox"/> Cinta o señales de precaución | <input type="checkbox"/> Jabón |

Desinfectante: Indique cómo preparar y utilizar el desinfectante (seguir las instrucciones de la etiqueta)

Nombre del desinfectante registrado por la EPA: Cloro u otro
 Cantidad de desinfectante: _____ Cantidad de agua: _____ Tiempo de contacto: _____
 Instrucciones: _____

Ubicación del kit: _____ Ubicación del fregadero para limpiar las herramientas reutilizables: _____

Nota: Las herramientas utilizadas para limpiar vómito y diarrea no deben guardarse ni limpiarse en la cocina, si es posible.

Capacitación de los establecimientos

Los empleados deben recibir la capacitación previa adecuada. Marque todo lo que corresponda.

- | | | | | | |
|--------------------------|--|--|---|--------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | ¿Cómo se capacita a los empleados? | <input type="checkbox"/> Lea y firme el plan de limpieza | <input type="checkbox"/> Demostración del kit | <input type="checkbox"/> Otro: _____ | |
| <input type="checkbox"/> | ¿Con qué frecuencia se capacita a los empleados? | <input type="checkbox"/> Solo una vez | <input type="checkbox"/> Trimestral | <input type="checkbox"/> Anual | <input type="checkbox"/> Otro: _____ |

Información adicional específica del centro

Actualización del Plan

- | | | |
|--------------------------|---|---|
| <input type="checkbox"/> | ¿Dónde se guarda el plan de limpieza en el establecimiento alimentario? | _____ |
| <input type="checkbox"/> | ¿Con qué frecuencia se revisa y actualiza el plan? | <input type="checkbox"/> Anual <input type="checkbox"/> Otro: _____ |

Persona a cargo y firma del empleado

Firma de la persona a cargo	Nombre	Fecha
Firma del empleado	Nombre	Fecha