



Procedimientos de Limpieza para Casos de Vómitos/Heces Fecales



Environmental Services
Department

Con la adopción del **Código de Alimentos de 2013 del FDA**, el Departamento de Servicios Ambientales del Condado Maricopa (MCESD) gustaría informar sus establecimientos permitidos acerca de un nuevo requisito para prevenir la propagación de enfermedades.

Todas las empresas deben tener un procedimiento de limpieza después de casos de vómitos y diarreicos causados por empleados y/o clientes. Este requisito se especifica bajo regulación **2-501.11** del Código de Alimentos de 2013 del FDA, y establece lo siguiente:

UN ESTABLECIMIENTO DE COMIDA es requerido tener unos procedimientos que LOS EMPLEADOS puedan seguir al responder a eventos de vómitos o diarreicos que incluyen la descarga de vómito o heces fecales sobre las superficies en EL ESTABLECIMIENTO DE COMIDA. Los procedimientos deberán explicar las acciones específicas que LOS EMPLEADOS deben tomar para reducir la propagación de la contaminación y la exposición de LOS EMPLEADOS, los consumidores, ALIMENTOS y superficies al vómito o materia fecal.^{Pf}

Nota: Limpieza eficaz de vómito y heces fecales en un establecimiento de alimentos debe manejarse diferentemente de los procedimientos de limpieza de rutina.

Se recomienda que se limpien accidentes de vómito y/o heces fecales usando los siguientes procedimientos:

- Debe usar guantes desechables durante la limpieza. Para ayudar prevenir la propagación de las enfermedades, se recomienda que el empleado use una máscara y/o delantal desechable al limpiar materia líquida.
- La materia debe limpiarse con toallas, y desecharlas en una bolsa de basura de plástico.
- Use una solución de cloro con una concentración de 1000-5000 ppm (5-25 cucharadas de cloro de uso doméstico por galón de agua). La amonía cuaternaria no es un desinfectante eficaz para eliminar *Norovirus*.
- Aplique una solución de cloro y permita que permanezca húmeda el área afectada por lo menos 10 minutos. Dejar secar al aire libre.
- Deseche guantes, máscara y delantal desechable en una bolsa de plástico.
- Mantengan listos los procedimientos para la eliminación y/o la limpieza y desinfección de herramientas y equipos utilizados para limpiar vómito y heces fecales.
- Lávese bien las manos.
- Tenga procedimientos listos para el desecho de cualquier alimento que haya sido expuesto.
- Minimizar el riesgo de transmisión de enfermedades a través de la rápida evacuación de clientes enfermos y otros de las áreas de preparación de alimentos, servicio y almacenamiento.

Referencias Adicionales:

FDA 2013 Food Code (Código de Alimentos de 2013 del FDA)

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/ucm374275.htm>

Center for Disease Control: Preventing Norovirus Infection (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades: Prevenir la Propagación de Norovirus)

<http://www.cdc.gov/spanish/especialesCDC/Norovirus/index.html>