



Orientación para la limpieza de vómitos / accidentes fecales en la operación del servicio de alimentos

El Código Uniforme de Seguridad Alimentaria de Ohio de 2016 exige que todas las operaciones de servicio de alimentos y los establecimientos minoristas de alimentos tengan procedimientos por escrito para que los empleados los sigan cuando respondan a vómitos y eventos diarreicos. La información de este documento puede ayudar a desarrollar procedimientos escritos para una instalación.

Nota: La limpieza eficaz del vómito y la materia fecal en una operación de servicio de alimentos o establecimiento de venta al por menor de alimentos debe manejarse de manera diferente a la limpieza de rutina procedimientos.

Se recomienda que los procedimientos escritos para limpiar el vómito y los accidentes diarreicos incluyan los siguientes pasos:

1. Separar el área Se recomienda segregar y limpiar y desinfectar adecuadamente todas las superficies dentro de un radio de veinticinco pies del vómito o la diarrea.
2. Use guantes desechables durante la limpieza. Para ayudar a prevenir la propagación de enfermedades, se recomienda usar una máscara desechable y / o una bata (delantal) cuando limpie la materia líquida.
3. Limpie el asunto con toallas y deseche en una bolsa de basura de plástico.
4. Use un desinfectante registrado de la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos (EPA) contra Norovirus (virus tipo Norwalk) siguiendo las instrucciones de la etiqueta o mezcle una solución de cloro blanqueador que sea más fuerte que la solución de cloro usada para la limpieza general [CDC recomienda 1000-5000 ppm o 2.5-12.5 onzas fluidas de lejía doméstica (5.25%) por galón de agua].
5. Aplique la solución desinfectante o lejía y permita que permanezca húmeda en el área afectada durante al menos 10 minutos. Deje que se seque al aire. Elimine cualquier solución de desinfección que quede una vez que se haya limpiado el accidente.
6. Deseche los guantes, la máscara y la bata (o delantal) en una bolsa de plástico.
7. Tomar medidas para eliminar y / o limpiar y desinfecte las herramientas y el equipo utilizado para limpiar el vómito y la materia fecal.
8. Lávese las manos adecuadamente.
9. Deseche cualquier alimento que pueda haber estado expuesto.
10. Las superficies en contacto con los alimentos que se han desinfectado deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse antes de su uso para eliminar los residuos de desinfectante y evitar la contaminación de los alimentos.
11. Deseche todas las bolsas de basura en el contenedor de basura o en el receptáculo de desechos. Si alguno de los residuos parece contener sangre, consulte las pautas de la EPA de Ohio para la eliminación de desechos infecciosos (<http://epa.ohio.gov/portals/34/document/guidance/SmG%20IW%20guidance.pdf>).
12. Minimice el riesgo de transmisión de enfermedades mediante la pronta eliminación de empleados enfermos, clientes y otros de las áreas de preparación, servicio y almacenamiento de alimentos.

Additional Resources:

- Ohio Uniform Food Safety Code:
<http://www.odh.ohio.gov/rules/final/3717-1.aspx>
- Ohio Department of Health Food Safety Program:
<http://www.odh.ohio.gov/odhprograms/eh/foods/food2.aspx>
- Ohio Department of Agriculture Division of Food Safety:
<http://www.agri.ohio.gov/divs/FoodSafety/foodsafety.aspx>