



## **Procedimientos de Limpieza para Accidentes de Vómito/Fecal**

*Normas de Establecimiento de Alimentos Texas del 2015 (TFER) requiere que todos los establecimientos de alimentos cuente con procedimientos por escrito para responder a eventos de vómitos y diarreicos. Este requisito se especifica bajo TFER 228.45 y dice:*

*"Un establecimiento de alimentos deberá contar con procedimientos por escrito a seguir por empleados al responder a eventos de vómitos o diarreicas que implican la descarga de vómito o materia fecal en superficies en el establecimiento de comida, los procedimientos dirigirá las acciones específicas que los empleados deben tomar para reducir al mínimo la propagación de la contaminación y la exposición de los empleados, los consumidores, alimentos y superficies en vómito o materia fecal"*

Nota: Una limpieza eficaz de vómito y materia fecal en un establecimiento de alimentos debe manejarse diferente a los procedimientos de limpieza de rutina.

Accidentes de vómitos y diarreicos deben ser limpiados usando los siguientes pasos recomendados:

- Segregar la zona.
- Usar guantes desechables durante la limpieza. Para ayudar a prevenir la propagación de la enfermedad, se recomienda utilizar una máscara y un delantal o bata desechable al limpiar materia líquida.
- Limpie la materia con toallas y deséchelo en una bolsa de basura plástica.
- Mezcle una solución de blanqueador de cloro que es más fuerte que la solución de cloro utilizada para la limpieza general [los centros de Control y prevención de enfermedades recomienda 1000-5000 ppm o 5-25 cucharadas de blanqueador de uso doméstico (5.25%) por cada galón de agua]. Nota: amoníaco cuaternario no es un desinfectante eficaz para *Norovirus*.
- Aplique la solución de cloro y deje sobre la zona afectada por lo menos 10 minutos. Deje secar al aire. Deseche cualquier resto de solución desinfectante una vez que el accidente haya sido limpiado.
- Deseche los guantes, máscara y delantal desechables en una bolsa de plástico.
- Tome medidas para eliminar o limpiar y desinfectar las herramientas y equipos utilizados para limpiar materia fecal y vómito.
- Lávese bien las manos.
- Deseche cualquier alimento que haya estado expuesto.
- Minimizar el riesgo de transmisión de enfermedades a través de la eliminación inmediata de empleados enfermos, clientes y otros del área de preparación de alimentos, servicio y almacenamiento.

### **Referencias adicionales:**

Código Alimentario del FDA 2013

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

Centro para el Control de Enfermedades: Prevención de la Infección de Norovirus

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