

# Plan de limpieza de vómitos y diarrea

## PROPÓSITO

De acuerdo con el reglamento 2-501.11 del Código Alimentario de la Administración de Medicamentos y Alimentos (Food and Drug Administration, FDA): “Un establecimiento alimentario tendrá procedimientos que deben seguir los empleados para responder a eventos de vómito y de diarrea que implican la descarga de vómito o materia fecal sobre las superficies dentro del establecimiento alimentario”.

## ARMAR UN KIT DE LIMPIEZA

Puede comprarle un kit a un proveedor o armar el suyo. Los kits de limpieza deben incluir un equipo de protección personal y artículos de limpieza.

### Equipo de protección personal básico

- Guantes de un solo uso
- 1 mascarilla desechable y otro tipo de cobertura facial eficaz

### Productos de limpieza básicos

- Bolsas desechables con cierre o precinto de alambre plastificado
- Toallas de papel
- Polvo absorbente o solidificante (como arena para gatos o bicarbonato de sodio)
- Desinfectante\*\*

### \*\*Desinfectante:

- Si utiliza lejía concentrada (que dice 8.25 % en la etiqueta), añada 3/4 de taza de lejía por cada galón de agua.
- Si utiliza lejía normal (que dice 5.25 % en la etiqueta), añada una taza de lejía por cada galón de agua.
- Se pueden utilizar desinfectantes comerciales eficaces contra el norovirus. La Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos tiene una lista de desinfectantes comerciales aprobados que puede consultar.

### Equipo de protección personal recomendado

- 1 par de gafas
- 1 bata con mangas desechable
- 1 cofia para el pelo desechable
- 1 par de cubrezapatos desechable

### Productos de limpieza recomendados

- 1 recogedor o raspador
- Lona
- Cinta de precaución (para marcar la zona contaminada)
- Trapeador y cubeta exclusivos (se recomienda usar cabezales de trapeador desechables)

## ANTES DE COMENZAR LA LIMPIEZA

- Sacar rápidamente a los clientes, trabajadores y demás personas enfermas de las zonas de preparación, servicio y almacenamiento de alimentos.
- Limite un área de 25-30 pies desde el epicentro del acontecimiento para que las personas que no participen en la limpieza se mantengan alejadas.
- Póngase el equipo de protección personal. Toda persona que limpie el vómito o la diarrea debe usar, como mínimo, guantes de un solo uso y una mascarilla u otro tipo de cobertura eficaz.

## LIMPIEZA DE SUPERFICIES

Se pueden contaminar muchas clases de superficies cuando alguien vomita o experimenta diarrea en el establecimiento. Es importante usar el procedimiento correcto de limpieza para las superficies que están contaminadas. Existen tres clases de superficies comunes en los establecimientos de servicios de alimentación:

- Superficies duras (pisos, mesas, utensilios)
- Superficies blandas que no se pueden lavar (alfombra y mobiliario tapizado)
- Superficies blandas que se pueden lavar (ropa de cama, toallas y ropa)

---

### SUPERFICIES DURAS

#### PASO 1: Cubrir

- Cubra el vómito o la diarrea con toallas de papel o un polvo absorbente (como arena para gatos) para embeber los líquidos.

#### PASO 2: Quitar

- Quite las toallas de papel mojadas o el polvo endurecido con un recogedor o raspador y coloque con cuidado en una bolsa de plástico.

#### PASO 3: Lavar

- Prepare una solución de agua jabonosa.
- Lave todas las superficies contaminadas con vómito o diarrea con esta solución. Incluya todas las superficies cercanas que puedan haberse salpicado con vómito o diarrea, como las patas de las sillas, mesas, paredes, estantes o mostradores dentro del área de contención.
- Enjuague el agua jabonosa de todas las superficies con agua limpia.

#### PASO 4: Desinfectar

- Empape todas las superficies lavadas con desinfectante usando toallas de papel o un trapeador con un cabezal lavable o desechable. El desinfectante puede ser una solución aprobada preparada comercialmente o una solución preparada en el establecimiento (vea «Armar un kit de limpieza»).
- Si usa un desinfectante preparado en el establecimiento, espere un tiempo de contacto mínimo de 10 minutos. Si usa un desinfectante preparado comercialmente, siga las instrucciones del fabricante.
- Enjuague todas las superficies que entran en contacto con los alimentos con agua limpia después de haberlas desinfectado. Lave, enjuague y desinfecte estas superficies antes de usarlas para preparar alimentos.
- No es necesario enjuagar las superficies que no entran en contacto con los alimentos.

---

### ALFOMBRA Y MOBILIARIO TAPIZADO

#### PASO 1: Cubrir

- Cubra el vómito o la diarrea con toallas de papel o un polvo absorbente (como arena para gatos) para embeber los líquidos.

## **PASO 2: Quitar**

- Quite con cuidado las toallas de papel empapadas o el polvo endurecido con un recogedor o raspador y coloque en una bolsa de plástico.
- Nunca pase la aspiradora.

## **PASO 3: Lavar**

- Prepare una solución de agua jabonosa.
- Lave todas las superficies contaminadas con vómito o diarrea con esta solución. Incluya todas las superficies cercanas que puedan haberse salpicado con vómito o diarrea, como las patas de las sillas, mesas, paredes, estantes o mostradores dentro del área de contención.
- Enjuague el agua jabonosa de todas las superficies con agua limpia.

## **PASO 4: Desinfectar**

- Limpie el área con vapor durante 5 minutos a una temperatura de 170 °F (76.7 °C) (no todos los limpiadores a vapor pueden llegar a una temperatura de 170 °F (76.7 °C), revise las especificaciones del fabricante).
- El mobiliario tapizado que está sucio con vómito o diarrea también se puede desinfectar con una solución de lejía (descrita en «Armar un kit de limpieza»), sin embargo, la lejía decolorará el material.

---

## **ROPA DE CAMA, TOALLAS Y ROPA**

### **PASO 1: Contener**

- Coloque con cuidado todos los artículos lavables contaminados en una bolsa desechable para transportarlos para ser lavados.

### **PASO 2: Lavar**

- Lave a máquina los artículos sucios en una lavadora, con agua caliente, detergente para lavadora y desinfectante.
- Lave con un desinfectante eficaz, lejía u otro producto químico, conforme a las instrucciones del fabricante.

### **PASO 3: Secar**

- Seque los artículos recién lavados en una secadora en la configuración de temperatura elevada.

---

## **DESPUÉS DE LA LIMPIEZA**

### **PASO 1: Quitar**

- Quite todo el equipo de protección personal y colóquelo en la bolsa plástica. No toque ninguna de las superficies que se limpiaron recientemente porque pueden volver a contaminar. Se debe quitar todo el equipo de protección personal antes de abandonar el área que se limpió recientemente.
- Coloque todos los productos de limpieza usados, como toallas de papel y cabezales de trapeador desechables, en la bolsa de plástico. Cierre la bolsa con un alambre plastificado u otro método efectivo.
- Descarte todos los alimentos sin cubrir en el área de contención, así como todos los alimentos manipulados por la persona enferma.
- Quite de inmediato todos los desechos del establecimiento siguiendo las reglas locales, estatales o federales.

## **PASO 2: Limpiar los trapeadores y recogedores**

- Lave y desinfecte los cabezales del trapeador y otros productos de limpieza reutilizables, como recogedores o raspadores, siguiendo los mismos pasos usados para las superficies duras.

## **PASO 3: Lavarse las manos**

- Lávese las manos con cuidado antes de realizar cualquier otra tarea (los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos dos veces).

---

## **ENTRENAR A LOS TRABAJADORES PARA LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA**

- Identifique quién estará a cargo de la limpieza después de situaciones de vómito y diarrea.
- Entrene a los trabajadores seleccionados sobre cómo usar el equipo de protección personal, lavar y desinfectar las superficies y desechar vómito y diarrea.
- Se debe realizar el entrenamiento cuando:
  - se escriben e implementan por primera vez los procedimientos de limpieza de vómito y diarrea;
  - se contratan nuevos trabajadores;
  - periódicamente como revisión;
  - y cuando se modifican los procedimientos de vómito y diarrea.
- Controle si los empleados de limpieza se enferman durante al menos 48 horas después del incidente. Excluya a los empleados de limpieza si presentan síntomas.

**Conserve este documento en el establecimiento en un lugar de fácil acceso para que los empleados y la Autoridad Reguladora puedan leerlo.**