



Department of Health

Bureau of Environmental Health
& Radiation Program
Food Safety Program

Guía de limpieza para accidentes por vómito o materia fecal en operaciones de servicios de alimentos

El Código Uniforme de Seguridad en Alimentos de Ohio exige que todas las operaciones de servicios de alimentos y los establecimientos minoristas de alimentos tengan procedimientos escritos que los empleados deben seguir cuando respondan a eventos de vómitos y diarrea. La información de este documento puede ayudar a elaborar procedimientos escritos para un establecimiento. Los procedimientos deben abordar las acciones específicas que los empleados toman para reducir al mínimo la propagación de la contaminación y la exposición de los empleados, los consumidores, los alimentos y las superficies a vómitos o materia fecal.

Nota: la limpieza eficaz de vómitos y materia fecal en una operación de servicios de alimentos o en un establecimiento minorista de alimentos debe manejarse de manera diferente a los procedimientos de limpieza de rutina.

Se recomienda que los procedimientos escritos para la limpieza de accidentes relacionados con vómitos y diarrea incluyan los siguientes pasos:

1. Aísle el área. Se recomienda que todas las superficies dentro de un radio de veinticinco pies del lugar donde ocurrió el accidente de vómito o diarrea se aislen, y se limpien y desinfecten adecuadamente.
2. Use guantes desechables durante la limpieza. Para ayudar a prevenir la propagación de enfermedades, se recomienda utilizar una mascarilla desechable o una bata (delantal) cuando se limpie la materia líquida.
3. Limpie la materia con toallas y deséchelas en una bolsa de basura de plástico.
4. Use un desinfectante registrado por la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency (EPA)) de los EE. UU. que sea eficaz contra el norovirus (virus de tipo Norwalk) siguiendo las instrucciones de la etiqueta, o mezcle una solución de cloro que sea más fuerte que la utilizada para la limpieza general (los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades [Centers for Disease Control and Prevention (CDC)] recomiendan de 1000 a 5000 ppm o de 2.5 a 12.5 onzas líquidas de cloro doméstico [5.25 %] por galón de agua).
5. Aplique el desinfectante o la solución de cloro y deje que permanezca húmeda en el área afectada durante, al menos, 10 minutos. Deje secar al aire. Deseche cualquier resto de solución desinfectante una vez que se haya limpiado el accidente.
6. Deseche los guantes, la mascarilla y la bata (o delantal) en una bolsa de plástico.
7. Tome medidas para desechar, o limpiar y desinfectar las herramientas y los equipos utilizados para limpiar el vómito y la materia fecal.
8. Lávese bien las manos.
9. Deseche cualquier alimento que pueda haber estado expuesto.
10. Las superficies de contacto con los alimentos que hayan sido desinfectadas deben **lavarse, enjuagarse y desinfectarse antes de usarlas** 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 recipiente de residuos. Si alguno de los desechos parece contener sangre, consulte las guías de la EPA de Ohio para la eliminación de desechos infecciosos (https://epa.ohio.gov/portals/34/document/guidance/gd_75.pdf).
12. Reduzca al mínimo el riesgo de transmisión de enfermedades mediante el rápido retiro de los empleados, los clientes y otras personas que se encuentren enfermas de las áreas de preparación, servicio y almacenamiento de alimentos.

Recursos adicionales

Prevención de la infección por norovirus según los CDC:
<https://www.cdc.gov/norovirus/prevention/index.html>.

Desinfectantes hospitalarios registrados por la EPA de EE. UU. que son eficaces contra el norovirus (virus de tipo Norwalk):
<https://www.epa.gov/pesticide-registration/epas-registered-antimicrobial-products-effective-against-norovirus-feline>

Código Uniforme de Seguridad en Alimentos de Ohio:
<http://codes.ohio.gov/oac/3717-1>

Programa de Seguridad Alimentaria del Departamento de Salud (Department of Health) de Ohio:

<https://odh.ohio.gov/wps/portal/gov/odh/know-our-programs/food-safety-program/welcome/>

División de Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura (Department of Agriculture) de Ohio:

<https://agri.ohio.gov/wps/portal/gov/oda/divisions/food-safety>