



CUANDO SE NECESITA LIMPIAR VÓMITO O DIARREA...



Identifique al personal de limpieza. La mejor solución es recurrir a un empleado que no manipule alimentos.

BUSQUE LOS ELEMENTOS NECESARIOS



Equipos de protección personal o EPP (guantes, delantal o bata desechables, mascarilla, cubrecalzado, gorro para el cabello).

Dos bolsas desechables con cierre o precinto de alambre plastificado, toallas de papel, recogedor o espátula.

Desinfectante aprobado (si hace desinfectante casero, utilice 1 taza de lejía de uso doméstico sin perfume en 1 galón [3.8 litros] de agua).

Trapeador y cubeta destinados específicamente a limpiar vómitos, o bien trapeador y cubeta desechables.

Aísle el área, incluso un radio de 25 pies (7.5 metros) alrededor del incidente para realizar la limpieza.

SUPERFICIES DURAS:



1. ELIMINE EL LÍQUIDO

Cubra el vómito o la diarrea con toallas de papel o polvo absorbente, como arena para gatos, y luego colóquelo en una bolsa de plástico con cierre.



2. LAVE TODAS LAS SUPERFICIES

Debe lavar todas las superficies cercanas (sillas, patas de las sillas, patas de las mesas, paredes, estantes, etc.) con agua jabonosa y luego enjuagarlas con agua limpia.



3. DESINFECTE

Empape todas las superficies con desinfectante y déjelo actuar 10 minutos; utilice un trapeador u otro equipo de limpieza en las áreas más grandes.

ALFOMBRA O TAPICERÍA:



1. ELIMINE EL LÍQUIDO

Cubra el vómito o la diarrea con toallas de papel o polvo absorbente, como arena para gatos, y luego colóquelo en una bolsa de plástico con cierre. **NO USE LA ASPIRADORA PARA LIMPIAR EL POLVO ABSORBENTE.**



2. LAVE TODAS LAS SUPERFICIES

Debe lavar con agua jabonosa todas las superficies blandas contaminadas y luego enjuagarlas con agua limpia.



3. DESINFECTE

Limpie el área con vapor durante 5 minutos a una temperatura de 170 °F (76.6 °C). Puede utilizar la solución de lejía descrita en la limpieza para superficies duras, pero esto hará que las telas se destiñan.

DESPUÉS DE LA LIMPIEZA



Descarte todos los alimentos, desechables, condimentos, etc., que puedan haber estado expuestos.

Quítese todo el EPP y colóquelo en una bolsa de plástico con cierre. No toque las superficies limpias, ya que puede volver a contaminarlas.

Deseche todas las toallas de papel y EPP utilizados en un contenedor para residuos bien cerrado. No lleve estos residuos a las áreas de preparación de alimentos para desecharlos.

Desinfecte los recogedores, espátulas, trapeadores, mangos de los trapeadores, cubetas, etc., que haya usado durante la limpieza. Descarte todos los elementos que sean desechables.

Lávese las manos, los brazos y la piel expuesta con mucho cuidado. Si un empleado que manipula alimentos realizó la limpieza, debe lavarse las manos dos veces y cambiarse la ropa expuesta antes de volver al trabajo.

Mantenga en observación a todos los empleados de limpieza durante al menos 48 horas para controlar si presentan síntomas de la enfermedad; en ese caso, deberán ser apartados del trabajo.