

Pautas de Respuesta a incidentes de vómito y diarrea en establecimientos de venta de alimentos

El norovirus es muy contagioso. Solo hacen falta unas pocas partículas para infectar a una persona. Cuando alguien con norovirus vomita, partículas del virus pueden propagarse hasta 25 pies de distancia. Para proteger a otros de contraer el virus, los operadores de servicios de alimentos deben contener el vómito y limpiar y desinfectar el área.

El artículo 2-501.11 del Código de alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA) requiere que los establecimientos de venta de alimentos:

- Tengan procedimientos escritos para sus empleados en relación con la limpieza de diarrea y vómito
- Incluyan en los procedimientos escritos cómo los establecimientos de venta de alimentos protegen a los clientes, los empleados, los alimentos y las superficies de la contaminación

Todos los operadores de servicios alimentarios deben:

- Tener un plan por escrito para abordar incidentes de vómito y diarrea
- Restringir o excluir a los empleados sintomáticos por 48 horas después del último síntoma (Código de alimentos, artículo 2-201.12)
- Restringir o excluir a cualquier empleado con diagnóstico de **norovirus**, aunque sean asintomáticos (sin síntomas), ya que pueden portar el virus
- Asegúrese de lo siguiente:
 - » Los empleados deben lavarse las manos
 - » Los empleados no deben manipular sin guantes alimentos listos para consumir
 - » Los empleados enfermos deben ser excluidos o restringidos
 - » Los alimentos que fueron manipulados por un empleado enfermo deben desecharse

Siga estas pautas para crear un procedimiento escrito:

Proteja a los clientes

- Ubique a los clientes a una distancia de al menos 25 pies de las áreas afectadas
- Bloquee el acceso al área contaminada
- Deseche los alimentos y elementos descartables que puedan haberse contaminado

página siguiente »»



Respuesta a incidentes de vómito y diarrea en establecimientos de venta de alimentos (continuación)

Proteja a los empleados

- Exija que los empleados que están limpiando usen guantes, mascarillas y delantal
- Deseche o lave los elementos después del uso
- Lávese bien las manos

» Recuerde: los desinfectantes para manos podrían **no** ser eficaces contra el norovirus

Contenga el derrame

- Use bicarbonato de sodio u otro material absorbente diseñado para contener el derrame

Limpieza

- Use toallas de papel para limpiar y deséchelas en bolsas plásticas de basura o para materiales de peligro biológico

» **No** aspire (al aspirar se pueden propagar las partículas)

- Use agua jabonosa en:
 - » Área de derrame
 - » Superficies cercanas al derrame
 - » Áreas de contacto frecuente como grifos, pomos de puertas, encimeras y teléfonos
- Enjuague bien
- Seque con toallas de papel

Desinfecte las superficies después de limpiar (para eliminar los gérmenes restantes)

- Use lejía para todo excepto telas y alfombras
 - » Para superficies **duras**, use 1/3 taza de lejía (¼ taza si es concentrada) + 1 galón de agua
 - » Para superficies **porosas**, use 1-2/3 taza de lejía (1 taza si es concentrada) + 1 galón de agua
- Limpie con vapor o use otros desinfectantes autorizados para establecimientos de venta de alimentos en las áreas que no pueden limpiarse con lejía:
 - » Desinfectantes ambientales fenólicos a 2 a 4 veces la concentración
 - » Desinfectantes registrados en EPA
- Después de desinfectar, enjuague todas las superficies en contacto con alimentos

Para obtener más información, visite:

www.health.ri.gov/diseases/food/?parm=73

www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html

www.foodsafety.gov/poisoning/causes/bacteriaviruses/norovirus/index.html

