

# Limpeza de vómito s y feces o heces

**Todos los establecimientos de alimentos deben tener un procedimiento para responder ante casos de vómito y diarrea.**

## **Pasos recomendados:**

1. Aísle la zona. Retire a los empleados, clientes y demás personas hasta 25 pies a la redonda de la zona del accidente de vómito/materia fecal. El empleado o cliente enfermo debe ser retirado de las instalaciones del establecimiento.
2. Use guantes desechables durante esta limpieza. se recomienda usar macaras o batas (o delantal) desechables y protectores de calzado.
3. Cubra el vómito o la materia fecal con una toalla desechable para prevenir la aerosolización.
4. Limpie el vómito o la materia fecal con toallas y deséchelas en una bolsa de basura plástica.
5. Utilice una solución de cloro (una taza de lejía por galón de agua) u otro desinfectante registrado como eficaz contra el norovirus según la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA). \*Nota: esta solución es más fuerte que su solución de lejía para la desinfección general.
6. Aplique la solución de lejía en la zona de la superficie contaminada y deje que la zona de la superficie afectada quede húmeda durante, al menos, 10 minutos. Deje que la zona se seque al aire libre (Asegúrese de que la zona afectada esté bien ventilada. La solución de lejía puede ser irritante si se inhala o si entra en contacto con la piel).
7. Deseche todos los guantes, mascarillas y batas (o delantales) en una bolsa plástica y deshágase de la bolsa de inmediato.
8. Tome medidas para desechar o limpiar y desinfectar las herramientas y el equipo utilizados para limpiar el vómito o la materia fecal.
9. Descarte los alimentos o los artículos desechables que puedan haber quedado expuestos en la zona.
10. ¡Lávese las manos! Dúchese y cámbiese de ropa si fuera posible.
11. Documente el incidente. La información, como la ubicación del incidente, la hora y la fecha, y los procedimientos del proceso de limpieza, debe registrarse y mantenerse en un archivo.



### Recopilar insumos



1 galón de agua

1 taza de lejía



5000 ppm



Cubrir y dejar reposar durante **10 minutos**



Las superficies que tengan contacto con los alimentos se deben lavar, enjuagar y desinfectar



(Último paso para las superficies que no tienen contacto con los alimentos)

Dejar secar al aire libre

