Text

Description automatically generatedEl procedimiento que se explica a continuación describe cómo los empleados deben minimizar la propagación de la contaminación al limpiar vómitos y diarrea. Este procedimiento reducirá el riesgo para los empleados, los consumidores, los alimentos y las superficies del establecimiento de comida. El personal debe estar capacitado según su plan de limpieza, y debe poner su plan a disposición de su entidad reguladora (Sección 246-215-02500 del WAC [por su sigla en inglés, Código Administrativo de Washington]).  
Asegúrese de que todos los suministros estén disponibles para implementar el procedimiento de manera correcta. ***Adapte este documento a las necesidades de su establecimiento.***

Herramientas para el personal: Plan de limpieza de vómitos y diarrea

**Nota**: Use este documento para ayudar a que su establecimiento mantenga el AMC (por su sigla en inglés, control gerencial activo). Asegúrese de trabajar con su [jurisdicción de sistemas locales de salud](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) para obtener cualquier información adicional o autorizaciones según sea necesario.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sección 1: Información del establecimiento de comida** | | | | |
| **Nombre del establecimiento** | | | **Teléfono** | |
| **Calle (Dirección física)** | | **Ciudad** | **ZIP** | **Correo electrónico** |
| **Nombre del contacto** | | **Título/Puesto** | | |
| **Sección 2: Lista de verificación del plan de limpieza** | | | | |
| **ü** | Cada establecimiento de comida debe tener un plan de limpieza escrito que proteja a los consumidores, los empleados, los alimentos y las superficies. Incluya los siguientes puntos en su plan de limpieza (modifique la lista según sea necesario para adaptar a su actividad): | | | |
|  | **Proteger a los consumidores**   * Alejar a los clientes del área contaminada. * Bloquear las áreas que estén dentro de un radio de 25 pies (8 metros) alrededor del área contaminada hasta que esta se limpie y desinfecte correctamente. * No permitir que los clientes se vuelvan a sentar en áreas que estén dentro de un radio de 25 pies (8 metros) alrededor del área contaminada hasta que esta se limpie y desinfecte correctamente. * Otro: | | | |
|  | **Proteger los alimentos**   * Desechar los alimentos no cubiertos o los productos de un solo uso que estén en el área contaminada. * Lavar todos los utensilios y equipo que esté dentro de un radio de 25 pies (8 metros) alrededor del área donde se produjo el vómito o la diarrea. * Interrumpir el servicio de comida dentro de un radio de 25 pies (8 metros) alrededor del área contaminada hasta que se hayan limpiado y desinfectado todos los utensilios, el equipo y las superficies. * Otro: | | | |
|  | **Proteger a los empleados**   * Todo trabajador o empleado del sector alimentario debe irse a casa de inmediato. Los trabajadores del sector alimentario no pueden volver al trabajo hasta que los síntomas hayan desaparecido y durante al menos 24 horas. * Solo el personal capacitado puede realizar las tareas de limpieza y desinfección. * Usar el equipo de protección, como guantes, delantal y gafas, para responder a incidentes de vómito o diarrea. * El personal debe lavarse las manos después de que se haya completado la limpieza. * **El personal encargado de la limpieza no debe volver a manipular los alimentos hasta que no se haya podido bañar y cambiarse de ropa.** * Recordarles a los empleados que deben informar síntomas o enfermedades diagnosticadas a la persona que esté a cargo. Los síntomas incluyen vómitos, diarrea, dolor de garganta con fiebre, ictericia (coloración amarilla en la piel) y cortes de la piel infectados. Las enfermedades que deben informarse incluyen infecciones por *E. coli, Salmonella, Shigella, norovirus y* hepatitis A. * Otro: | | | |
|  | **Proteger las superficies**   * Utilizar materiales absorbentes y desechables como bicarbonato de sodio o piedras sanitarias para absorber el vómito o la diarrea visible. Juntar el material y colocarlo en una bolsa de basura. * Limpiar y desinfectar las superficies como mesas, perillas y sillas que estén dentro de un radio de 25 pies (8 metros) alrededor del área contaminada. * Recoger en bolsas todo el equipo de limpieza desechable (palas, mopas, guantes, toallas), cerrar las bolsas y desecharlas antes de abandonar el área contaminada. * Bloquear las superficies de tela contaminadas que no se puedan desinfectar correctamente y programar una cita para la limpieza con vapor. * Limpiar y desinfectar el equipo de limpieza reutilizable en un área que no se use para la preparación de la comida. * Otro: | | | |

DOH 333-285 March 2022 Spanish

Text

Description automatically generated

Herramientas para el personal: Plan de limpieza de vómitos y diarrea

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sección 3: Identificar las superficies y armar una caja de herramientas para la limpieza** | | | | | | | | | | | | | |
| **Superficies: Identificar las superficies del establecimiento de comida que necesitarán desinfección para asegurar que el personal está capacitado y el producto desinfectante que se planea utilizar tiene un etiquetado que indica que es apto para la superficie** (revise todas las superficies del establecimiento). | | | | | | | | | | | | | |
| **Dura, no porosa** (mosaico, vinilo, hormigón sellado, acero inoxidable): seguir las instrucciones para la desinfección de superficies “no porosas” de la etiqueta del producto.  **Porosa** (hormigón no sellado, madera): seguir las instrucciones para la desinfección de superficies “porosas” de la etiqueta.  **Alfombras y tapizados:** cerrar el área y programar una limpieza con vapor si no se puede utilizar productos desinfectantes.  **Ropa blanca y ropa de vestir:** lavar a máquina y secar con calor; usar cloro si es posible.  **Césped y hormigón exterior:** bloquear el acceso; colocar un material absorbente sobre el vómito o la diarrea, recogerlo dentro de una bolsa y enjuagar la superficie con agua.  Otro: | | | | | | | | | | | | | |
| **Caja de herramientas para la limpieza: Identificar los productos disponibles para la limpieza del establecimiento de comida** (marque todas las opciones que correspondan): | | | | | | | | | | | | | |
| Mascarillas desechables | | Material absorbente  (bicarbonato de sodio, piedras sanitarias) | | | | Mopa desechable  (sin aspiradora) | | | | | | | Otras herramientas: |
| Guantes desechables | | Palas/platos de papel desechables | | | | Balde para la mopa/agua caliente | | | | | | |
| Delantales desechables | | Bolsas para la basura | | | | Cinta o señales de advertencia | | | | | | |
| Gafas | | Toallas de tela/papel desechables | | | | Jabón | | | | | | |
| **Desinfectante: Describir con detalles cómo hacer y utilizar el desinfectante** (consultar la etiqueta del producto): | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre del desinfectante registrado por la EPA (por su sigla en inglés, Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos):  Cloro u  otro:  Cantidad de desinfectante:       Cantidad de agua:       Tiempo de contacto:  Instrucciones: | | | | | | | | | | | | | |
| Lugar de almacenamiento de la caja: | | | | | | | | Lugar del lavabo donde se limpian las herramientas reutilizables: | | | | | |
| *Nota: Las herramientas utilizadas para limpiar vómitos o diarrea no deben almacenarse ni limpiarse en la cocina si es posible.* | | | | | | | | | | | | | |
| **Sección 4: Capacitación de los empleados** | | | | | | | | | | | | | |
| **Capacitación de los empleados:** Los empleados deben recibir la capacitación adecuada de antemano. Seleccionar todas las opciones que correspondan. | | | | | | | | | | | | | |
|  | ¿Cómo se capacita a los empleados? | | | | | | | | | | | | |
| Leen y firman el plan | | | Se les hace una demostración de las herramientas | | | | | Otro: | | | | |
|  | ¿Con qué frecuencia se capacita a los empleados? | | | | | | | | | | | | |
| Una sola vez | | Cada tres meses | | Anualmente | | | | | Otro: | | | |
| **Tareas de los empleados:** En lo posible, asignar las tareas de limpieza a personas que no trabajen en el sector alimentario. Seleccionar todas las opciones que correspondan. | | | | | | | | | | | | | |
|  | ¿A quién se le debe informar de una situación de vómitos o diarrea? | | | | | | | | | | | | |
| Gerente | | Conserje | | Mozo | | | | | | Cocinero | Otro: | |
|  | ¿Quién se encarga de limpiar los vómitos o la diarrea? | | | | | | | | | | | | |
| Gerente | | Conserje | | Mozo | | | | | | Cocinero | Otro: | |
| **Sección 5: Información adicional específica del establecimiento** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **Sección 6: Mantenimiento del plan** | | | | | | | | | | | | | |
|  | ¿Dónde se almacena el plan de limpieza dentro del establecimiento de comida?\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | | |
|  | ¿Con qué frecuencia se revisa y actualiza el plan?  Anualmente  Otra: | | | | | | | | | | | | |
| **Sección 7: Firma** | | | | | | | | | | | | | |
| Plan elaborado por: \_\_\_\_ | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| Firma Fecha | | | | | | | Nombre en letra de imprenta Teléfono | | | | | | |
| Para solicitar este documento en algún otro formato, llame al 1-800-525-0127. Las personas con sordera o problemas de audición deben llamar al 711 (servicio de relé de Washington) o enviar un correo electrónico a civil.rights@doh.wa.gov. | | | | | | | | | | | | | |