El 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



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. |