

Cómo limpiar y desinfectar derrames de fluidos corporales

PROPÓSITO: Este Procedimiento Operativo Estándar debe de ser implementado con seguridad, y correctamente responder a todos los incidentes que requieren limpieza y desinfección de derrames de fluidos corporales. Fluidos corporales incluyen vómito, diarrea, y sangre -- son considerados potencialmente infecciosos. Los empleados siempre deben usar equipo de protección personal al limpiar y desinfectar derrames de fluidos corporales.

PROCEDIMIENTOS:

1. Contener el área afectada

- Suspenda las operaciones de servicio de alimentos si derrames ocurren en áreas de preparación de alimentos o de servicio.
- Bloquea el área para los empleados y clientes hasta que el derrame sea limpiado y desinfectado. Para incidentes con vómito, contienen todas las áreas dentro de 25 pies del derrame.
- Envié a los empleados enfermos a casa.
- Excluye (envié a casa) a los empleados con síntomas de vómito o diarrea del área de preparación de alimentos. Consulte el TFER exclusiones y restricciones para enfermos o infectados empleados de servicio de alimentos para más información
- Sólo permite que los empleados de servicio de alimentos y custodia personal designado de limpiar y desinfectar derrames de fluidos corporales en el área afectada.

2. Ponte el equipo de protección personal (EPP), incluyendo:

- Los guantes desechables, no contiene látex. Guantes deben ser de vinilo o nitrilo (hule) y no en polvo.
- Considere ponerse dos guantes en lugar de uno en cada mano. Cambie sus guantes si se desgarran o están sucios. Mantenga las manos alejadas de la cara mientras usa guantes.
- Protección para la ropa, preferiblemente usando un delantal (mandil) desechable.
- Use una máscara con protección para los ojos o gafas de protección.

3. Eliminar el líquido corporal visible

- Vacíe arena o material absorbente de líquidos en el derrame de fluidos corporales.
- Use una pala desechable, (o algo equivalente) y toallas de papel desechables para quitar la arena y fluidos corporales de las superficies afectadas.
- Dispone la arena, fluido corporal, cuchara desechable y toallas de papel en una bolsa de basura plástico.
- Quítese los guantes y Dispone los guantes en una bolsa de basura plástico.
- Lávese las manos.

4. Limpie el área afectada

- Póngase un par Nuevo de guantes desechables. Considere usar dos pares de guantes.
- Limpie el área afectada con jabón y agua, y toallas de papel o un trapeador desechable. Esto incluye todas las superficies que entró en contacto directo con fluidos corporales y las superficies que puedan haber sido contaminadas con fluidos corporales. **Antes de desinfectar, todas las superficies deben ser limpiadas completamente (es decir, no visiblemente sucias).**
- Deseche las toallas de papel y/o el trapeador desechable en una bolsa de basura de plástico.
- Quítese los guantes. Deseche los guantes en una bolsa de plástico.
- Lávese las manos.

5. Desinfecta el área afectada

- Póngase un par nuevo de guantes. Considere usar dos pares de guantes.

Superficies no absorbentes (es decir, azulejo, acero inoxidable)

- Prepare una solución desinfectante con cloro*
- Use todos los equipos de protección, incluyendo una máscara y Las gafas protectoras. Asegúrese que el área esté bien ventilada (si es necesario, mezcla la solución al aire libre).
- Prepare la solución inmediatamente antes de aplicar a las superficies cloro sin olor (que tenga concentración del 5.25%) y agua. Una vez abierto, los cloros pierden su efectividad después de 30 días. Asegúrese de utilizar una botella nueva de cloro cada 30 días para la preparación de soluciones.
- Mezcla entre 5 a 25 cucharadas (1.5 tazas) de cloro con 1 galón de agua (concentración de la solución de 1000 – 5000 partes por millón (ppm)) en un cubeta asignado para uso de químicos. Se recomienda utilizar 1.5 tazas de cloro por 1 galón de agua en las superficies que tienen contacto directo con fluidos corporales.
- Transferir la solución a una botella de espray.
- Use la botella con la solución, aplique la solución desinfectante a las superficies afectadas, incluyendo las superficies que entraron en contacto directo con fluidos corporales y las superficies que puedan haber sido contaminadas con fluidos corporales.
- Para incidentes con vómito, desinfectar todas las áreas y superficies dentro de 25 pies del derrame.
- Use en un área bien ventilada.
- Desinfectar áreas de contacto alto (por ejemplo, manijas de puerta, baños, dispensadores, carritos, grifos, teléfonos, etc.) en toda el área de servicio de alimentos, áreas de comedor, salas de descanso y baños usando toallas de papel y solución desinfectantes.
- Deje la solución desinfectante sobre las superficies afectadas por lo mínimo de 5 minutos. Si se usa otro desinfectante aprobado por la EPA, siga las instrucciones de la botella.
- Enjuague la superficie con agua limpia y toallas de papel y/o con un trapeador desechable.
- Seque las superficies al aire.
- Deseche las toallas de papel y/o el trapeador desechable en una bolsa de basura plástico.
- Quítese los guantes. Deseche los guantes en una bolsa de basura plástico.
- Lávese las manos.

* Desinfectantes aprobados por la EPA pueden utilizarse en lugar de soluciones de cloro. Información sobre desinfectantes aprobados por la EPA, que son apropiadas para el vómito y la diarrea, pueden encontrarse en www.epa.gov/oppad001/list_g_norovirus.pdf. Guías de la CDC sobre norovirus brote gestión y prevención de enfermedades recomiendan utilizar soluciones de cloro sobre superficies duras, cuando sea posible. Información sobre desinfectantes aprobados por la EPA, que son apropiados para la sangre, pueden encontrarse en www.epa.gov/oppad001/list_d_hepatitisbhiv.pdf.

Superficie absorbente (alfombras, tapicería, telas)

- Desinfecte con un desinfectante químico cuando sea posible.
- Limpie a vapor por un mínimo de 5 minutos a 170°F.
- Lave en una lavadora con el agua más caliente posible y seque en una secadora con la temperatura más alta.
- Deseche los materiales desinfectantes en una bolsa de basura de plástico, como sea apropiado.
- Quítese los guantes y deséchelos en una bolsa de basura plástico.
- Lávese las manos.

6. Descarte alimentos potencialmente contaminados.

- Póngase un nuevo par de guantes desechables. Considere usar dos pares de guantes.
- Deseche los alimentos descubiertos y en contenedores que pueden haberse contaminado por fluidos corporales en una bolsa de basura de plástico.
- Para incidentes relacionados con vómito, deseche todos los alimentos dentro de 25 pies del derrame. Alimentos en contenedores intactos, sellados (por ejemplo, latas) pueden salvarse si son adecuadamente limpiados y desinfectados.
- Quítese los guantes y deséchelos en una bolsa de basura de plástico.
- Lávese las manos.

7. Deseche el equipo de protección personal. Deseche los materiales de limpieza y desinfección.

- Póngase guantes nuevos desechables. Considere usar dos pares de guantes.
- Asegúrese de amarrar las bolsas de basura que contiene todos los materiales desechados.
- Ponga la bolsa de basura en una segunda bolsa de basura (doble bolsa).
- Limpie todos los artículos que no sean desechables (La cubeta, el palo del trapeador) con agua y jabón; Luego desinfectar. Deje que estos artículos se sequen al aire.
- Quítese el equipo de protección personal, incluyendo guantes desechables y deséchelos en la segunda bolsa de basura.
- Amarre firmemente la segunda bolsa de basura.
- Deseche las bolsas en el basurero.
- Si es necesario, quítese la ropa sucia, y ponga la ropa en una bolsa de basura separada. Amarre bien la bolsa de basura. Guardar la ropa en la bolsa de basura amarrado hasta que puede ser adecuadamente lavados.

8. Lávese las manos, los brazos y la cara con jabón y agua en un lavamanos. Ponte ropa limpia, si es necesario. Aplique desinfectante para manos a base de etanol a las manos.
9. Lave, enjuague y desinfecte las superficies de contacto de alimentos potencialmente contaminados. Incluyen las superficies de contacto de alimentos que fueron desinfectadas en el paso 5 de este documento y superficies de contacto de alimentos que contenían alimentos desechados en el paso 6 de este documento.
10. Reponer los artículos para la limpieza si es necesario.

SUPERVISIÓN:

El gerente de servicios de alimentos va:

1. Asegurarse de que los materiales necesarios están disponibles en todos momentos.
2. Asegurarse de que al menos un empleado de servicio de alimentos por cada turno es:
 - Designado y entrenado para implementar este procedimiento operativo estándar, y
 - Entrenado en el uso de los materiales necesarios
 - Asegurarse que los empleados del servicio de alimentos son:
 - Educado sobre enfermedades y síntomas que deben ser reportados a los gerentes
 - Supervisado para las muestras y los síntomas de la enfermedad.