



# CUANDO SE NECESITA LIMPIAR VÓMITO O DIARREA...



Identifique al personal de limpieza. La mejor solución es recurrir a un empleado que no manipule alimentos.

## BUSQUE LOS ELEMENTOS NECESARIOS



Equipos de protección personal o EPP (guantes, delantal o bata desechables, mascarilla, cubrecalzado, gorro para el cabello).

Dos bolsas desechables con cierre o precinto de alambre plastificado, toallas de papel, recogedor o espátula.

Desinfectante aprobado (si hace desinfectante casero, utilice 1 taza de lejía de uso doméstico sin perfume en 1 galón [3.8 litros] de agua).

Trapeador y cubeta destinados específicamente a limpiar vómitos, o bien trapeador y cubeta desechables.

Aísle el área, incluso un radio de 25 pies (7.5 metros) alrededor del incidente para realizar la limpieza.

## SUPERFICIES DURAS:



### 1. ELIMINE EL LÍQUIDO

Cubra el vómito o la diarrea con toallas de papel o polvo absorbente, como arena para gatos, y luego colóquelo en una bolsa de plástico con cierre.



### 2. LAVE TODAS LAS SUPERFICIES

Debe lavar todas las superficies cercanas (sillas, patas de las sillas, patas de las mesas, paredes, estantes, etc.) con agua jabonosa y luego enjuagarlas con agua limpia.



### 3. DESINFECTE

Empape todas las superficies con desinfectante y déjelo actuar 10 minutos; utilice un trapeador u otro equipo de limpieza en las áreas más grandes.

## ALFOMBRA O TAPICERÍA:



### 1. ELIMINE EL LÍQUIDO

Cubra el vómito o la diarrea con toallas de papel o polvo absorbente, como arena para gatos, y luego colóquelo en una bolsa de plástico con cierre. **NO USE LA ASPIRADORA PARA LIMPIAR EL POLVO ABSORBENTE.**



### 2. LAVE TODAS LAS SUPERFICIES

Debe lavar con agua jabonosa todas las superficies blandas contaminadas y luego enjuagarlas con agua limpia.



### 3. DESINFECTE

Limpie el área con vapor durante 5 minutos a una temperatura de 170 °F (76.6 °C). Puede utilizar la solución de lejía descrita en la limpieza para superficies duras, pero esto hará que las telas se destiñan.

## DESPUÉS DE LA LIMPIEZA



**Descarte** todos los alimentos, desechables, condimentos, etc., que puedan haber estado expuestos.

**Quítese todo el EPP** y colóquelo en una bolsa de plástico con cierre. No toque las superficies limpias, ya que puede volver a contaminarlas.

**Deseche** todas las toallas de papel y EPP utilizados en un contenedor para residuos bien cerrado. No lleve estos residuos a las áreas de preparación de alimentos para desecharlos.

**Desinfecte** los recogedores, espátulas, trapeadores, mangos de los trapeadores, cubetas, etc., que haya usado durante la limpieza. Descarte todos los elementos que sean desechables.

**Lávese las manos**, los brazos y la piel expuesta con mucho cuidado. Si un empleado que manipula alimentos realizó la limpieza, debe lavarse las manos dos veces y cambiarse la ropa expuesta antes de volver al trabajo.

**Mantenga en observación** a todos los empleados de limpieza durante al menos 48 horas para controlar si presentan síntomas de la enfermedad; en ese caso, deberán ser apartados del trabajo.