

Cambios en el Código de Alimentos Minoristas del estado de Washington



¡Hola! Bienvenidos a la presentación del Programa de Seguridad Alimentaria del Departamento de Salud del condado de Whatcom (Whatcom County Health Department, WCHD), en la que repasaremos algunos de los principales cambios en el Código de Alimentos Minoristas (Retail Food Code) del estado de Washington.

Cambio en las reglas: limpieza de vómitos y diarrea

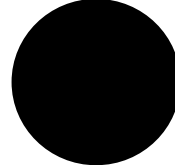
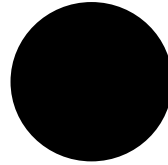
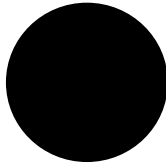
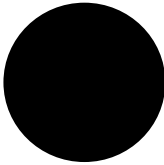


En este video, se aborda la limpieza de vómitos y diarrea. Este cambio en las reglas entró en vigor el 1.º de marzo de 2022.

Plan escrito

El objetivo es proteger lo siguiente:

- A los consumidores
- A los empleados
- Las superficies
- Los alimentos



Los establecimientos ahora deben tener un plan escrito para la limpieza de vómitos y diarrea. El plan debe establecer algunos pasos importantes que los empleados deben seguir para proteger a los consumidores, los empleados, las superficies y los alimentos. Especificamos qué pasos se deben seguir si alguien vomita o sufre diarrea en su establecimiento.



Retirar a los
clientes o
trabajadores
alimentarios
enfermos

Retire a los clientes, los trabajadores y otras personas enfermas de las áreas en las que se prepara y sirve comida. Los trabajadores enfermos deberán ir a casa de inmediato. No podrá regresar a trabajar hasta que sus síntomas se hayan detenido por no menos de 24 horas.

Bloqueo del área afectada



Bloquee el área contaminada. Esto significa que debe restringir el acceso a cualquier área a menos de 25 pies del vómito o la diarrea. Todos los que no participen en la limpieza deberán permanecer lejos del área. Cierre las áreas contaminadas y, si alguien vomitó, interrumpa el servicio de comidas por dos horas. Si el incidente ocurre en la cocina o en otra área cerrada, cierre la totalidad del área.

Equipos de protección personal (EPP)



Busque el kit de limpieza y colóquese EPP. Los empleados deben usar guantes descartables, delantal, mascarilla y gafas. La exposición al vómito y la diarrea puede causar enfermedades, por eso, es fundamental que se proteja y cuide a los demás con equipos de protección personal. Las tareas de limpieza solo se deben asignar a personal capacitado.

Limpieza



Elimine todo el vómito o la diarrea. Use materiales absorbentes para eliminar el exceso de materia. Trabaje desde las áreas limpias hacia las áreas más contaminadas. Coloque la materia y las sustancias sólidas en una bolsa o un contenedor desechable.

Limpieza



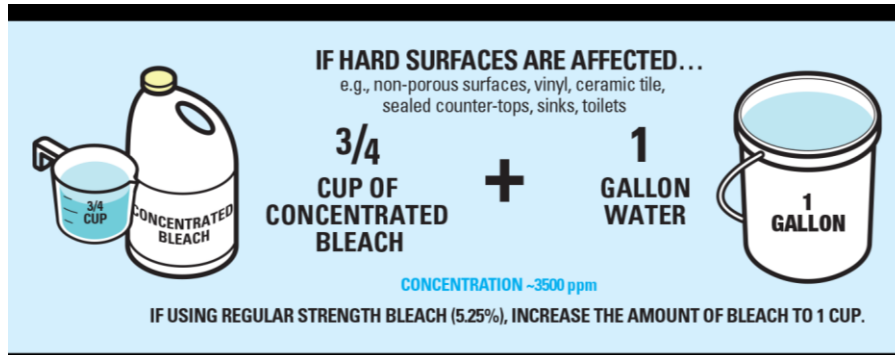
Use agua con jabón para lavar las superficies contaminadas. Lave todos los utensilios y equipos que se encuentren en un radio de 25 pies del área del derrame.

Desinfección



Desinfecte el área con una mezcla de agua y lejía concentrada. Desinfecte todas las superficies cercanas, incluidas las mesas, los picaportes, los equipos de cocina y las sillas que estén en un radio de 25 pies.

Desinfección



IF HARD SURFACES ARE AFFECTED...
e.g., non-porous surfaces, vinyl, ceramic tile,
sealed counter-tops, sinks, toilets

3/4 CUP OF CONCENTRATED BLEACH + **1 GALLON WATER**

CONCENTRATION ~3500 ppm

IF USING REGULAR STRENGTH BLEACH (5.25%), INCREASE THE AMOUNT OF BLEACH TO 1 CUP.

Coloque $\frac{3}{4}$ taza de lejía concentrada en 1 galón de agua y limpie todas las superficies. Al cabo de 5 minutos como mínimo, enjuague las superficies con agua limpia, y luego pase un paño con desinfectante normal para superficies en las que se manipulan alimentos.

Desecho



Deseche los materiales contaminados de manera adecuada. Los materiales incluyen el vómito y la diarrea, las comidas descubiertas o los elementos de un solo uso en el área contaminada, y todos los insumos de limpieza desechables que se utilicen en el proceso de limpieza. Asegúrese de desechar también todos los alimentos listos para comer que manipuló el trabajador enfermo en las últimas 24 horas.

Lavado de manos



Lávese las manos de forma minuciosa. Los desinfectantes para manos NO reemplazan el agua y el jabón. El agua con jabón elimina los contaminantes de las superficies, mientras que los desinfectantes solo son eficaces en superficies limpias.

Antes de regresar a trabajar



El personal que participa en la limpieza no podrá reanudar las tareas que implican manipular alimentos hasta que pueda bañarse y cambiarse la ropa. Los empleados deben mantenerse atentos a la presencia de síntomas por 48 horas tras el incidente. Recuerde a los empleados que declaren sus síntomas o enfermedades diagnosticadas a la persona a cargo.

Recursos para el plan de limpieza

- Folleto del WCHD con pasos para la limpieza y campos para completar
- Kit de herramientas del Departamento de Salud de Washington
- Ambos están disponibles aquí:
whatcomcounty.us/3232/Food-Safety

Vomit and Diarrhea Clean-up Plan

Every food establishment must have a written clean-up plan for vomit and diarrhea. When someone vomits, spills such as motor oil, or causes a spill through the air and contaminates surfaces and food up to 25 feet away. Cleaning up vomit and diarrhea involves a more stringent cleaning and disinfecting process. Follow these steps when dealing with a vomit or diarrhea incident.

- 1) Protect customers and employees**
 - Remove all customers, workers and others from areas of food preparation and service.
 - Send ill food workers/employees home immediately. Food workers may not return to work until their symptoms have resolved for at least 24 hours.
- 2) Block off contaminated area**
 - Block off areas within 25 feet of contaminated zone. Keep anyone not involved in clean-up out of the area.
 - Close the contaminated area for two hours if someone vomited.
 - Discourage food service in the contaminated area.
 - If an incident happens in the kitchen or other enclosed area, close off the entire area.
- 3) Clean and disinfect**
 - Remove clean up kit and put on personal protective equipment.
 - Disposable gloves, apron, face mask and goggles.
 - Remove vomit and/or diarrhea.
 - Use absorbent material to soak up excess material.
 - Work from clean areas towards the most contaminated areas.
 - Transfer materials and any solid matter into a disposable container or bag.
 - Clean with soap and water. Then sanitize the contaminated area and all nearby surfaces including tabletops, dishracks, kitchen equipment and chairs within a 25-foot radius.
 - Clean and disinfect any non-disposable tools (mop heads) used and soles of employee's shoes.
 - Block off and schedule steam cleaning for contaminated fabric surfaces, such as carpets, that cannot adequately be disinfected.
 - Machine wash and dry on high heat setting, affected linens/clothing; use chlorine bleach if possible.
- 4) Discard**
 - Bag and discard all disposable cleaning equipment before leaving the contaminated area.
 - Any mops or wet floor buffers by use if used within 24 hours before the incident must be discarded.
 - Discard unopened food or single service items in the contaminated area.
- 5) Returning to work**
 - Staff must thoroughly wash hands after clean-up is complete.
 - Staff involved with clean-up should not return to food handling until they shower and change clothes.
 - Employees should monitor themselves for symptoms 48 hours after the incident.
 - Remind employees to report symptoms or diagnosed illness to the Person in Charge.

El Departamento de Salud del condado de Whatcom (WCHD) creó un documento a modo de ejemplo para establecer planes de limpieza. Puede completarlo y usarlo como plan oficial de su establecimiento o puede usarlo como plantilla para crear su propio plan. Incluye un proceso de limpieza paso a paso, campos para completar al dorso e información sobre desinfectantes. Además, el Departamento de Salud de Washington creó un kit de herramientas que los establecimientos pueden usar. Ambos recursos están disponibles en nuestra página web de seguridad de los alimentos.

¡Gracias por mirar!

