



VOMIT OR DIARRRHEA CLEANUP PROCEDURES



Identify clean-up staff. As best practice use an employee that is not a food handler.

GATHER SUPPLIES



Segregate the area, including a 25 foot radius around incident for cleanup

Personal protective equipment (PPE) such as gloves, disposable apron / gown, mask, shoe covers, & hair restraint

Two disposable bags with seal or twist tie, paper towels, and scoop / scraper

Approved disinfectant (to make disinfectant, use 1 cup of household, unscented bleach per 1 gallon of water)

Dedicated mop and bucket for vomit cleanup, or disposable mop heads and bucket

HARD SURFACES:



1. REMOVE LIQUID

Cover the vomit or diarrhea with paper towels or absorbent powder like cat litter and then place in sealed plastic bag.



2. WASH ALL SURFACES

All nearby surfaces (chairs, chair legs, table legs, walls, shelves, etc.) should be washed with soapy water, then rinsed with clean water.



3. DISINFECT

Saturate all surfaces with a disinfectant and leave for 10 minutes, using mop or other cleaning equipment for large areas of cleanup.

CARPET/UPHOLSTERY:



1. REMOVE LIQUID

Cover the vomit or diarrhea with paper towels or absorbent powder like cat litter and then place in a sealed plastic bag. **DO NOT USE VACUUM TO CLEAN UP ABSORBENT POWDER.**



2. WASH ALL SURFACES

All contaminated soft surfaces should be washed with soapy water, then rinsed with clean water.



170°F

3. DISINFECT

Steam clean the area for 5 minutes at a temperature of 170°F. Bleach disinfectant can be used, but it will discolor fabrics.

AFTER CLEAN UP



Throw away all exposed food, single service articles, etc. that may have been exposed.

Remove all PPE and place in sealed, plastic bag. Do not touch any cleaned surfaces to avoid recontamination.

Discard all used paper towels and PPE in a secured trash area. Do not take this trash through food preparation areas for disposal.

Disinfect any scoops, scrapers, mop heads, mop handles, buckets, etc. used in cleanup. Discard any of these items that are disposable.

Wash hands, arms, and exposed skin thoroughly. If food employee was used for cleanup, perform double handwashing and change any exposed clothing before returning to work.

Monitor all cleanup employees for illness for at least 48 hours, exclude from work if symptomatic.



PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA DE VÓMITOS O DIARREA



Identifique al personal de limpieza. Como mejor práctica utilice un empleado que no sea manipulador de alimentos.

REÚNA SUMINISTROS



Separe el área, incluya un radio de 25 pies alrededor del incidente para la limpieza

Equipo de protección personal (EPP) como guantes, delantal/bata desechable, máscara, cubrezapatos y sujetador de cabello

Dos bolsas desechables con precinto o lazo, toallas de papel y cucharón/raspador

Desinfectante aprobado (para hacer desinfectante, use 1 taza de lejía sin perfume por 1 galón de agua)

Trapeador y cubeta exclusivos para la limpieza de vómitos o cabezales del trapeador y cubeta desechables

Superficies Duras:



1. ELIMINAR 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 sellada.



2. LAVAR TODAS LAS SUPERFICIES

Todas las superficies cercanas (sillas, patas de sillas, patas de mesas, paredes, estantes, etc.) deben lavarse con agua jabonosa y luego enjuagarse con agua limpia.



3. DESINFECTAR

Sature todas las superficies con un desinfectante y deje actuar durante 10 minutos. Use un trapeador u otro equipo de limpieza para limpiar grandes áreas.

Alfombras/Tapicería:



1. ELIMINAR 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 sellada.

NO UTILICE UNA ASPIRADORA PARA LIMPIAR EL POLVO ABSORBENTE.



2. LAVAR TODAS LAS SUPERFICIES

Todas las superficies textiles contaminadas deben lavarse con agua jabonosa y luego enjuagarse con agua limpia.



170°F

3. DESINFECTAR

Limpie con vapor el área durante 5 minutos a una temperatura de 170°F. Se puede usar desinfectante de lejía, pero descolorará las telas.

DESPUÉS DE LIMPIAR



DESECHE todos los alimentos expuestos, artículos de un solo servicio, etc. que puedan haber estado expuestos.

QUÍTESE todo el EPP y colóquelo en una bolsa de plástico sellada. No toque ninguna superficie limpia para evitar la recontaminación.

DESECHE todas las toallas de papel usadas y el EPP en un área de basura segura. No lleve esta basura a través de las áreas de preparación de alimentos para su eliminación.

DESINFECTE todos los cucharones, raspadores, trapeadores, mangos de trapeadores, cubetas, etc. que se utilicen en la limpieza. Deseche cualquiera de estos elementos que sean desechables.

LÁVESE BIEN LAS MANOS, los brazos y la piel expuesta. Si se utilizó un empleado de alimentos para la limpieza, lávese las manos dos veces y cámbiese la ropa expuesta antes de regresar al trabajo.

SUPERVISE a todos los empleados de limpieza por enfermedades durante al menos 48 horas, excluya del trabajo si presenta síntomas.