

ESTAS INSTRUCCIONES DEBEN UTILIZARSE RESPONDER A ACCIDENTES DE VÓMITO O DIARREA

Recuerdo: Cosas que han pasado contacto con vomito o diarrea deben ser desechados o desinfectados.

Antes de empezar, reúne estas cosas:

- Equipo protégete
 - Guantes desechables
 - Redecilla desechable
 - Cubiertas para zapatos desechables
 - Vestido desechable
 - Mascarilla desechable (para usar si necesitas limpiar líquidos corporales o cuando mezclas productos de limpieza)
 - Equipo de limpieza
 - Mopa desechable (Evite mopas de madera)
 - Cubo de la mopa
 - Paños desechables
 - Bolsas de basura
 - Una desinfectante que ha demostrado matar Norovirus:
 - Recomendación: Mezclas el solución de blanqueador de cloro (el blanqueador no debe tener aroma). Cuidado con el cloro porque puede dañar los paños. Entonces, deben probar en una mancha antes de aplicar la solución en total del paño.
 - Soluciones de blanqueador deben ser mezclados antes de empezar limpiar.
 - Agua deben ser aproximadamente 75°F, temperaturas más calientes pueden disminuir la eficacia del blanqueador.
 - Para superficies duras (como superficies no porosos, cerámica, o utensilios)
 - Soluciones de blanqueador deben contener 1000 ppm (partes por millón) de cloro
 - Añade 1/3 taza de blanqueador (5.25-6.15% sodio hipoclorito)
 - Para superficies porosos (como concreta no cerrado o piedra)
 - Soluciones de blanqueador deben contener 5000ppm de cloro
 - Añade 1 2/3 tazas de blanqueador (5.25-6.15% sodio hipoclorito) a un galón de agua
- RECUERDO LA CONCENTRACIÓN DE BLANQUEADOR ESTÁS USANDO DETERMINAR LA CANTIDAD NECISITAS AÑADIR A LA MEZCLA - todavía refiere a las instrucciones de la fabricante por los direcciones de mezcla.**
- También, puede usar algunos desinfectados que son registrados con el Environmental Protection Agency (EPA) (vea la lista adjunta)
TODOS LAS DESINFECTADOS NO SON APROBADOS USAR EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTOS. Asegurar que las etiquetas dicen que son aprobados usar en establecimientos del FDA y la etiqueta proveer direcciones para usar en estos lugares.
 - Si tiene preguntas, consulta la fabricante para obtener más información del aprobado del uso del producto en superficies alimentos y/o las facilidades de alimentos

Procedimiento:

1. Lava sus manos
2. Se pone equipo de protección (cambie si vuelve sucio)
3. La limpieza
 - a. Empieza con equipo y provisiones limpios
 - i. Asegura que los provisiones son limpios
 - ii. Empieza con desinfectante en una botella de aerosol para mantener una solución limpia.
 - iii. Si usas una mopa y cubo para limpiar el piso, la cabeza de la mopa debe ser desechado y el equipo debe ser desinfectado cuando termine el uso. La mopa puede tener bacteria y pueden contaminar superficies limpias.
 - b. Limpiar
 - i. Desinfectantes (detergentes) quitan la suciedad y bacterias de superficies y permite agua enjuagar las bacterias de las superficies. La limpieza es muy importante porque usted **tiene que asegurar que el polvo y suciedad son quitados del superficie antes de desinfectar o no será efectivos.**
 - c. Enjuagar
 - i. Enjuagadura es una parte muy importante del proceso.
4. DESINFECCIÓN
 - a. Desinfectantes son productos químicos que destruyen o causan bacterias serán inactivos y previene el crecimiento. Desinfectantes no pasan efectivos en polvo, tierra, o suciedad y superficies tienen que ser limpias (como se ve arriba) antes de desinfectar.
 - b. Aplica el desinfectante a todos los superficies en la sala, presta mucho atención a los lugares de alto tráfico
 - i. Cambie el paño cuando está sucio.
 - ii. Asegura permitir el desinfectante estar en contacto con el superficie por el tiempo que necesita (tiempo de contacto). Use las instrucciones del fabricante para determinar el tiempo de contacto.
 - iii. **Soluciones de blanqueador típicamente necesitan 5 minutos.**
 - iv. Si el desinfectante seca antes del tiempo de contacto terminar, aplicar el solución otra vez al área.
 - c. ENJUAGA todos los superficies que tiene contacto con alimentos

ANTES DE USAR, ENJUAGA TODOS LOS SUPERFICIES QUE CONTACAN ALIMENTOS CON AGUA POTABLE (SEGURO BEBER) DESPUÉS DEL TIEMPO DE CONTACTO SE PASA.

SI LOS SUPERFICIES NO SON ENJUAGADOS, NIVELES DEL DESINFECTANTE PUEDEN HACERSE PERSONAS ESTAR ENFERMEDADES.
 - d. Secar al aire
 - i. Permite todos los superficies sequen al aire. NO USE paños secar los superficies porque pueden contaminar el equipo.
 - e. Trabaja de superficies limpios a los sucios
 - i. Siempre empieza con lugares menos sucios y limpia a los lugares más sucios.
 - ii. Si está limpiada líquidos corporales (como vomito), deben limpiar de los bordes al centro.
 - iii. Los baños deben ser limpiados últimos.
 - f. Limpia del arriba a abajo
 - i. Los pisos y alfombras deben ser limpios últimos.
 - ii. Las alfombras deben ser limpios con una desinfectante químico que protege del Norovirus y alfombras deben ser limpiezas con un limpiador de vapor a 158 ° F por 5 minutos o 212°F por 1 minuto para matar el virus.
 - g. Separa las cosas limpios de sucios
 - i. No pone cosas con, arriba, o acerca de cosas limpias.
 - h. La colada de ropas/paños sucios
 - i. Cosas que contienen líquidos corporales (como vomito) que necesitan ser coladas deben ser entre bolsas dobles.
 - ii. Maneja la ropa sucia con cuidado y evite el temblor porque el temblor se puede extender el virus.
 - iii. Lava en agua caliente con una solución de Virkon™ o algunos detergentes de ropa que quita Norovirus. La ropa sucia debe ser secado en una máquina.
5. CUANDO ESTÁ TERMINADO, quite todos los equipos de protección y pone en la BASURA.

6. **LAVA SUS MANOS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE DESECHE SUS COSAS EN LA BASURA.**
 a. Hand sanitizers may not be effective against Norovirus and should not be used as a substitute for hand washing.
7. **CONTACTA SU INSPECTADOR PARA APROBAR LOS PROCEDIMIENTOS ANTES DE ABRIR SU ESTABLECIMIENTO AL PÚBLICO.**

Recursos:

“Clean Up and Disinfection for Norovirus” - Downloadable posters in English & Spanish. Disinfect for Health – Water Quality & Health Council. <http://www.disinfect-for-health.org/resources>

“Norovirus for Food Handlers” - Centers for Disease Control & Prevention (CDC) – Several resources available for download at bottom of web page. <http://www.cdc.gov/norovirus/food-handlers/work-with-food.html>

“Environmental Protection Agency’s (EPA) Registered Antimicrobial Products Effective Against Norovirus (Norwalk-like virus) (January 9, 2009)” *The EPA Reg# can be found on the bottle’s label.*

EPA Reg#	El Nombre del Producto
777-99	BRACE
1677-203	OXY-SEPT LDI
1839-79	NP 4.5 DETERGENT/ DISINFECTANT
1839-83	DETERGENT DISINFECTANT PUMP SPRAY
1839-96	NP 9.0 (D&F) DETERGENT/DISINFECTANT
1839-174	STEPAN TOWELETTE
6836-75	LONZA FORMULATION S-21
6836-78	LONZA FORMULATION R-82
6836-139	LONZA FORMULATION R-82F
6836-152	LONZA FORMULATION DC-103
6836-278	BARDAC-205M-14.08
10324-58	MAQUAT 128
10324-93	MAQUAT64PD
10324-140	MAQUAT MQ2525M-CPV
56392-7	DISPATCH HOSPITAL CLEANER DISINFECTANT WITH BLEACH
61178-1	D-125
67619-8	CPCC ULTRA BLEACH 2
67619-13	CPPCSTORM
70060-19	ASEPTROL S10-TAB
70627-56	OXIVIRTB
70627-60	OX1VIR WIPES
72977-3	AXEN (R) 30
74986-4	SELECTROCIDE 2L500
73232-1	ALPETD2
80346-2	MDF-200 MODEC DECON FORMULATION Part B

EPA Reg#	El Nombre del Producto
777-105	ARC
1677-256	EXPOR BASE CONCENTRATE
1839-81	NP 9.0 DETERGENT/DISINFECTANT
1839-95	NP 4.5(D&F) DETERGENT/DISINFECTANT
1839-100	VETERINARY TYPE DISINFECTANT
6659-3	SPRAY NINE
6836-77	LONZA FORMULATION S-18
6836-136	LONZA FORMULATION S-18F
6836-140	LONZA FORMULATION S-21F
6836-266	BARDAC-205M-10
6836-313	LONZA DISINFECTANT WIPES
10324-59	MAQUAT64
10324-105	MAQUAT 128PD
34810-35	CLEAN-CIDE READY TO USE GERMICIDAL DETERGENT
75848-1	AMERI-KLEEN WHIRLPOOL PEDICURE SPA ONE STEP DISINFECTANT
61178-2	PUBLIC PLACES
67619-12	CPPC TSUNAMI
67619-17	SHIELD
70627-2	DISINFECTANT D.C. 100
70627-58	OXY-TEAM DISINFECTANT CLEANER
71654-7	VIRKON
74559-1	ACCELTB
74986-5	SELECTROCIDE 50
82972-1	VITAL OXIDE
80346-1	MDF-200 MODEC DECON FORMULATION Part A

Kansas Department of Agriculture | 1320 Research Park Drive | Manhattan, KS 66502 | (785) 564-6767 | agriculture.ks.gov