

Limpieza de vómitos o diarreas

Prepare y aplique una solución de cloro

Renueve diariamente las soluciones de cloro, manténgalas fuera del alcance de los niños y no mezcle nunca la solución de cloro con otros productos de limpieza.

Las instrucciones de mezclado se basan en las instrucciones del producto registradas por la Agencia de Protección del Medio Ambiente (Environmental Protection Agency, EPA) para ser eficaces contra el norovirus.



Para obtener los mejores resultados, consulte las instrucciones de la etiqueta del producto de cloro que esté utilizando. Si utiliza cloro de potencia normal (5.25 %), aumente la cantidad de cloro a 1 taza.

Deje la superficie húmeda durante al menos 5 minutos.

Use su kit de limpieza de herramientas

- Póngase los guantes, la mascarilla, los cubrezapatos y la bata.
- Utilice un compuesto absorbente si es necesario. Limpie el derrame con toallas de papel, recogedor y raspador.
- Vierta/limpie/rocíe la solución de cloro alrededor del área y déjela reposar durante 5 minutos.
- Limpie/trapee la solución desechable en bolsas de plástico. Coloque una bolsa doble y deséchela.
- Lávese las manos.

Alimentos y superficies

- Disponga de conos o cuerdas de barrera para separar el área afectada y proteger a los clientes.
- Deseche los alimentos expuestos y los artículos de servicio único.
- Las superficies en contacto con los alimentos afectados deben enjuagarse después de la desinfección. A continuación, deben limpiarse y desinfectarse según los métodos habituales.
- Cualquier ropa o tejido que toque el vómito o la diarrea debe lavarse a máquina y secarse en ciclo caliente. La limpieza a vapor puede ser preferible para alfombras o tapicerías.
- Las superficies cercanas que se tocan con frecuencia (por ejemplo, los pomos de las puertas) también deben desinfectarse.



Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin
División de Seguridad Alimentaria y Recreativa
2811 Agriculture Drive, PO Box 8911, Madison, WI 53708
datcp.wi.gov

P-DFRS0173-SP.indd (rev. 04/22)

Nota: esta guía se aplica únicamente a establecimientos de alimentos al por menor.