

Plan de Respuesta de Limpieza para Eventos de Diarrea y Vómitos

Este plan de limpieza y respuesta está destinado a abordar situaciones en las que un empleado de alimentos u otra persona se puede enferma físicamente en áreas donde se puede preparar, almacenar o servir alimentos.

Nombre del establecimiento:

Dirección del establecimiento:

Suministros para el kit de limpieza:

Ubicación del kit de limpieza:

Productos químicos para la limpieza:

Concentración química:

Proceso de desinfección:

¿Como se bloqueará el área contaminada?

¿Cómo preparará el miembro del personal la solución utilizada para desinfectar?

¿Qué equipo de protección personal se utilizará para proteger al personal de enfermedades?

¿Qué equipo se utilizará para desinfectar el área contaminada?

¿Cómo se usará el agente limpiador para limpiar el área contaminada?

Después de desinfectar el área, ¿cómo se desechará el equipo desechable (es decir, bolsas de basura de plástico)?

¿Cómo se mitigará la contaminación cruzada entre los miembros del personal que están desinfectando el área?

¿Después de que el área contaminada haya sido limpiada y desinfectada, ¿cuándo se volverá a abrir?

¿Qué se hará con los alimentos que pueden haber sido contaminados?

Si el área contaminada es una superficie porosa (sillas de tela, alfombra, etc.), ¿cómo se desinfectará el área?

¿Qué áreas adicionales se desinfectarán que puedan haber sido contaminadas fuera del área original (manijas de las puertas, baños, sillas, etc.)?

El personal será enviado a casa con los siguientes síntomas:

Completado Por: _____ **Fecha de Finalización:** _____