Diretrizes para

Responder ao vômito e diarreia nos estabelecimentos alimentares

Norovírus é altamente contagioso. Só é preciso algumas partículas para infetar uma pessoa. Quando alguém com norovírus vomita, partículas de vírus podem se espalhar até 25 pés. Para evitar que outros peguem o vírus, os operadores de serviços alimentares devem conter o vômito e limpar e desinfetar a área.

A seção 2-501.11 do Código Alimentar da Food and Drug Administration (FDA) dos EUA exige que os estabelecimentos alimentares:

- Tenham procedimentos escritos para seus funcionários seguirem ao limpar diarreia e vômito
- Incluam nos procedimentos escritos como o estabelecimento de alimentos protege clientes, funcionários, alimentos e superfícies da contaminação

Todos os operadores de serviços alimentares devem:

- Ter um plano escrito para abordar incidentes de vômito e diarreia
- Restringir ou excluir funcionários sintomáticos por 48 horas após o último sintoma (Código Alimentar, seção 2-201.12)
- Restringir ou excluir qualquer funcionário diagnosticado com **norovírus,** mesmo que seja assintomático (não tenha sintomas), pois pode carregar o vírus
- Certifique-se de que:
  - » Os funcionários lavam as mãos
  - » Os funcionários não lidam com alimentos prontos para comer com as próprias mãos
  - » Os funcionários doentes são excluídos ou restritos
  - » Qualquer alimento que foi manuseado por um funcionário doente é descartado

Siga estas diretrizes para a criação de um procedimento escrito:

Proteger clientes

- Mova os clientes para pelo menos 25 pés de distância das áreas afetadas
- Bloqueie o acesso a área contaminada
- Jogue fora alimentos e itens de serviço único que possam ter sido contaminados

próxima página »»

Proteger os funcionários

- Exija aos funcionários que estão limpando que usem luvas, máscara e avental
- Joguem fora ou lavem itens após o uso
- Lavem as mãos completamente

» Lembre-se: Desinfetantes de mão podem **não** ser eficazes contra norovírus

Conter o derramamento

Use bicarbonato de sódio ou outro material absorvente projetado para conter o derramamento

Limpar

- Use toalhas de papel para limpeza, e jogue-as fora em um lixo plástico ou saco de risco biológico
  - » **Não** aspirar (aspirar pode espalhar partículas)
- Use água com sabão para:
  - » Área de derramamento
  - » Superfícies próximas ao derramamento
  - » Áreas frequentemente tocadas como torneiras, maçanetas, contadores e telefones
- Enxágue completamente
- Limpe e seque com toalhas de papel

Desinfetar superfícies após a limpeza (para remover germes restantes)

- Use alvejante de cloro para tudo, exceto tecidos e tapetes
  - » Para superfícies **duras** use 1/3 xícara de alvejante (1/4 xícara se estiver concentrada) + 1 galão de água
  - » Para **superfícies porosas** use 1-2/3 xícara de alvejante (1 xícara se concentrada) + 1 galão de água
- Limpe a vapor ou use outros desinfetantes aprovados para instalações de serviço de alimentação para áreas que não podem ser alvejadas:
  - » Desinfetantes ambientais fenólicos a 2-4 vezes a concentração
  - » Desinfetantes registrados pela EPA
- Enxágue todas as superfícies de contato alimentar após desinfetar

Para saber mais, acesse:

www.health.ri.gov/diseases/food/?parm=73

www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html

www.foodsafety.gov/poisoning/causes/bacteriaviruses/norovirus/index.html