

# Clean-up Procedures for Vomit/Fecal Events

Regulation 6 CCR 1010-2: Retail Food Establishments

The 2019 Colorado Food Code requires that all food establishments have a procedure for responding to vomiting and diarrheal events. This is example procedures for employees to follow when responding to vomiting or diarrheal events in a food establishment.

## Regulation

2-501.11 Colorado Food Code

A Food Establishment shall have procedures for employees to follow when responding to vomiting or diarrheal events that involve the discharge of vomitus or fecal matter onto surfaces in the Food Establishment. This document serves as recommended guidance for this requirement.

## Vomit and diarrhea spreads viruses quickly

When there is a vomit or diarrheal event there is a high potential for the spread of viruses. A proper response to such an event in a timely manner can reduce the likelihood that food may become contaminated and that others may become ill as a result.

Environmental Protection Agency - other effective disinfectants

<http://www.epa.gov/oppad001/chemregindex.htm>

Center for Disease Control - Prevention Norovirus Infection

<http://www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html>

## Vomiting and diarrheal accidents should be cleaned up using the following recommended steps:

- Minimize the risk of disease transmission through the prompt removal of ill employees, customers and others from areas of food preparation, service, and storage.
- Segregate the area, and cover the vomit/fecal matter with single use disposable towel to prevent aerosolization.
- Mix a chlorine bleach solution that is stronger than the chlorine solution used for general sanitizing [the Centers for Disease Control and Prevention recommends 1000-5000 ppm or 5-25 tablespoons of regular household bleach (5.25%) per gallon of water. Other effective disinfectants can be found on Environmental Protection Agencies's website listed below.
- Wear disposable gloves during cleaning. To help prevent the spread of disease, it is highly recommended that a disposable mask and/or cover gown, (or apron), and shoe covers be worn when cleaning liquid matter.
- Ensure the affected area is adequately ventilated (the chlorine bleach solution can become an irritant when inhaled for some individuals and can become and irritant on skin as well).
- Soak/wipe up the vomit and/or fecal matter with towels and dispose of them into a plastic garbage bag.
- Apply the bleach solution onto the contaminated surface area and allow it to remain wet on the affected surface area for the least 10 minutes. Allow the area to air dry. Dispose of any remaining disinfectant solution once the accident has been cleaned up.
- Discard all gloves, masks, and cover gowns (or aprons) in plastic bag and dispose of the bag immediately.
- Take measures to dispose of and/or clean and disinfect the tools and equipment used to clean up the vomit and/or fecal matter.
- PROPERLY WASH YOUR HANDS - AND IF POSSIBLE TAKE A SHOWER AND CHANGE YOUR CLOTHES.
- Discard any food that may have been exposed in the affected area.
- Document the information of the person(s) who was ill. Information such as: name, address, age, and travel history (itinerary of last few days), and a 3 day food consumption history should be included.
- An incident report of actions that were taken as a result of an individual being sick should be completed. Include information such as: the location of the incident, the time and date, and procedures of the cleanup process. Keep the information on file by the business for at least a year. NOTE: the information may be useful for the health department's investigation.

For more information contact your local health department or visit:

<https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/food-code-transition>



**COLO RADO**  
Department of Public  
Health & Environment



# Procedimientos de limpieza ante eventos de vómitos o fecales

Reglamento 6 CCR 1010-2: Establecimientos de venta de alimentos al por menor

El Código de Alimentos de Colorado de 2019 requiere que todos los establecimientos de venta de alimentos deben contar con un procedimiento para responder ante eventos de vómitos y diarrea. El siguiente es un ejemplo de procedimiento que los empleados deben seguir al responder ante eventos de vómitos o diarrea en un establecimiento de venta de alimentos.

## Reglamento

2-501.11 (Código de Alimentos de Colorado)

Un establecimiento de venta de alimentos debe contar con procedimientos que los empleados deben seguir al responder ante eventos de vómitos o diarrea que impliquen la descarga de vómito o materia fecal en superficies del establecimiento. Este documento constituye una guía recomendada para este requisito.

## Los vómitos y la diarrea propagan virus rápidamente

Cuando hay un evento de vómitos o diarrea, existen altas probabilidades de que se propaguen virus. Responder ante un evento de ese tipo a tiempo puede reducir las probabilidades de que se contaminen los alimentos y de que como resultado se enfermen otras personas.

Agencia de Protección Ambiental (EPA): otros desinfectantes efectivos

<http://www.epa.gov/oppad001/chemregindex.htm>

Centro de Control de Enfermedades (CDC): prevención de la infección por norovirus

<http://www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html>

## Los vómitos y la diarrea deben limpiarse siguiendo los pasos que se recomiendan a continuación:

- Minimizar el riesgo de la transmisión de enfermedades por medio del retiro inmediato de los empleados, clientes y terceros enfermos de las áreas de preparación de alimentos, servicio y almacenamiento.
- Aislar el área y cubrir los vómitos o materia fecal con una toalla descartable para impedir la aerosolización.
- Hacer una solución de blanqueador de cloro más fuerte que la que se usa para la desinfección general [los Centros de Control de Enfermedades recomiendan 5000 ppm o 1 taza de blanqueador para el hogar común (8.25 %) por galón de agua]. En el sitio web de la Agencia de Protección Ambiental a continuación, se pueden encontrar otros desinfectantes efectivos.
- Usar guantes descartables durante la limpieza. Para evitar la propagación de la enfermedad, es altamente recomendable usar una máscara y bata (o delantal) descartables y cubiertas para zapatos al limpiar materia líquida.
- Asegurar que el área afectada sea correctamente ventilada (la solución de blanqueador de cloro puede ser irritante si es inhalada y también para la piel).
- Lavar o limpiar el vómito o materia fecal con toallas y desecharlas en una bolsa plástica de basura.
- Aplicar el limpiador en la superficie contaminada y dejarlo que actúe durante al menos 1 minuto. Dejar que el área se seque al aire. Desechar la solución de desinfectante restante una vez que se haya limpiado el accidente.
- Desechar todos los guantes, máscaras y batas (o delantales) en una bolsa plástica y desechar esta de inmediato.
- Tomar medidas para desechar o limpiar y desinfectar todas las herramientas y equipos utilizados para limpiar vómito o materia fecal.
- LAVARSE LAS MANOS CORRECTAMENTE Y, SI ES POSIBLE, DUCHARSE Y CAMBIARSE DE ROPA.
- Desechar los alimentos que puedan haber quedado expuestos en el área afectada. Documentar la información de la o las personas enfermas, como nombre, dirección, edad e historial de viajes (itinerario en los últimos días) y un historial de consumo de alimentos de 3 días.
- Completar un informe de incidente con las medidas adoptadas. Incluir información como el lugar del incidente, la fecha y hora y los procedimientos de limpieza. La empresa debe archivar la información durante un año por lo menos. NOTA: la información puede resultar útil para la investigación del departamento de salud.

Publicado el 26/ENE/18

Para obtener más información, comunicarse con el departamento de salud local o visitar:

<https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/food-code-transition>



**COLORADO**  
Department of Public  
Health & Environment