



SALUD DEL MEDIO AMBIENTE

Educación/Consulta sobre Servicios de Alimentación

Procedimientos Estándares de Operación



Brotos de Norovirus en las Instalaciones de Servicios Alimenticios

Todos los días	<ul style="list-style-type: none">● Mantenga a los empleados enfermos fuera de la instalación● Ninguno empleado regresará a trabajar hasta que haya pasado al menos 72 horas sin síntomas● Siga las guías de preparación de alimentos seguros● Limpie/desinfecte frecuentemente las superficies usadas más frecuentemente● LÁVESE LAS MANOS REGULARMENTE/DOS VECES DESPUÉS DE USAR EL BAÑO
Cuando aparezca la enfermedad	<ul style="list-style-type: none">● Discontinuar los alimentos de autoservicio● Considerar el contacto únicamente con guantes para alimentos listos para comer (ensaladas, melones, queso, embutidos, sándwiches)● Lávese las manos a fondo (durante al menos 20 segundos) y comience a usar una solución desinfectante de remojo en los lugares para lavarse las manos, use de 50-100ppm de solución de cloro/lejía (1 cucharadita de cloro por cada galón de agua)● Incremente la rutina de limpieza y desinfección● Restrinja el área con vómitos y diarrea y limpie con una solución de cloro (1/2 vaso de cloro por cada galón de agua) u otros desinfectantes contra virus aprobados como Virkon S.● Reenfance a los empleados que cuando estén enfermos no pueden trabajar● Llame al Departamento de Salud del Medio Ambiente al (503)588-5401 si se enferman varios empleados
Si se inicia un brote	<p>Llame al Departamento de Salud del Medio Ambiente al (503)- 588-5401 si se propaga la enfermedad, o si se enferma algún cliente.</p> <ul style="list-style-type: none">● No acepte ningún empleado nuevo● Si es posible, asigne al personal recuperado a trabajos no relacionados con la preparación de alimentos.● Restrinja de la cocina a los visitantes que no tengan la necesidad de estar ahí● Cancele las actividades de entrega de comidas● Tire cualquier comida que pueda estar contaminada