

Lucha Contra la Propagación de la Gripe y el Coronavirus en un Entorno de Servicio Alimentario K-12

La limpieza y la desinfección son una parte fundamental para prevenir la propagación de cualquier enfermedad infecciosa en una operación de servicio de alimentos. Para frenar la propagación de la gripe (influenza) y coronavirus las siguientes medidas son responsabilidades importantes para cada individuo:

- Quédate en casa si estás enfermo
- Cúbrase la boca y la nariz durante la tos y los estornudos
- Lávese las manos con mucha más frecuencia de lo normal

A continuación se presentan algunos consejos para la limpieza y desinfección que pueden ralentizar e incluso prevenir la propagación de la gripe en su operación.

1. Comprender las diferencias en la limpieza, desinfección y desinfección de una superficie.

La limpieza elimina algunos gérmenes. La tarea principal de la limpieza es eliminar la suciedad, el suelo y los desechos de las superficies. La limpieza implica el uso de un detergente (o jabón) y agua mezclados correctamente para eliminar físicamente la suciedad y los desechos. Este proceso no está pensado como un asesino de gérmenes (aunque algunos gérmenes se matan). Una buena limpieza elimina algunos gérmenes y, como resultado, reduce el riesgo de propagación de la infección.

La desinfección en realidad mata gérmenes y bacterias. La desinfección funciona mediante el uso de un detergente ligero que tiene un desinfectante añadido por el fabricante químico que mata gérmenes y bacterias en las superficies. Este tipo de producto generalmente no está destinado a ser un limpiador de "trabajo pesado", sin embargo, en la mayoría de los casos limpiará una superficie ligeramente sucia y matará gérmenes. El uso de este tipo de producto puede ser una gran parte de la reducción del riesgo de que una infección se propague. Todos los hospitales utilizan algún tipo de "Disinfectant Cleaner" como un alimento básico **de limpieza en todo**.

La desinfección reduce los gérmenes y bacterias en las superficies a un nivel seguro. Este nivel se establece mediante códigos y restricciones de salud pública. Desinfectante no

tiene propiedades de limpieza significativas por lo que funcionará mejor si se combina con la limpieza o desinfección de superficies, el encerrador **con agua y** luego aplicar el desinfectante. Este proceso de limpieza y desinfección "Tres Pasos" reducirá significativamente el riesgo de propagación de una infección.

Tenga en cuenta que muchos desinfectantes y desinfectantes pueden requerir un "tiempo de permanencia" en la superficie para garantizar que los gérmenes y las bacterias se mueran y se eliminen.

Si se utiliza un cubo con solución desinfectante, asegúrese de hacer lo siguiente:

- Pruebe la solución para una resistencia adecuada antes de que entre en servicio y luego no menos que cada 60 a 90 minutos una vez que se ha puesto un paño de limpieza en el cubo.
- Una vez que los paños de limpieza se mojan, deben permanecer sumergidos en la solución desinfectante entre usos.
- Cambie la solución una vez que se ensucie, independientemente de si se prueba correctamente.
- El uso de una solución desinfectante no toma el lugar de la limpieza diaria adecuada.

2. Regularmente, durante todo el día, limpio y desinfectar superficies frecuentemente tocadas.

Siga los procedimientos estándar de su operación para la limpieza y desinfección de rutina. En la mayoría de las instalaciones esto implica nada menos que limpiar y desinfectar todas las superficies "táctiles" como mesas, asientos, líneas de servicio (ambos lados), perillas de las puertas, manijas de equipo, teclados de computadora, almohadillas táctiles, manijas de grifo, enfriadores de agua potable y teléfonos tele eléctricos. No pase por alto las áreas de la pared a lo largo de las líneas de servicio donde los clientes pueden apoyarse o tocar mientras se les sirve junto con el baño del personal y las áreas de descanso.

Algunas escuelas pueden requerir la limpieza y desinfección diaria de estas superficies.

Las toallitas desinfectantes son una excelente manera de limpiar las "superficies táctiles" electrónicas durante toda la jornada laboral. Superficies como teclados, almohadillas táctiles y teléfonos tienen mucho uso durante el día y cuanto más conveniente sea para el personal limpiarlos con un desinfectante, más se hará. Este pequeño esfuerzo puede ir un largo camino hacia la propagación de cualquier infección.

Durante la "temporada de gripe", que comienza en octubre, picos en enero y febrero, terminando a principios de la primavera la mayoría de los años, cuanto más a menudo se limpian y desinfectan las superficies tocadas por los clientes, mayor es el riesgo de propagación de la infección.

La buena noticia es que los virus flu son relativamente frágiles, por lo que la limpieza y desinfección estándar de procedimientos son normalmente suficientes para reducir significativamente el riesgo de que una infección se propague.

3. Siga las instrucciones del fabricante

Siga siempre las instrucciones de mezcla y uso de productos de limpieza, desinfectante y desinfectante. Compruebe la etiqueta o la información de eficacia relacionada para determinar que el producto es eficaz contra el virus de la gripe.

Además, adherirse a todas las advertencias de peligro y utilizar artículos de protección personal, como guantes y protección para los ojos al mezclar y limpiar. Tenga en cuenta que los guantes deben utilizarse con cualquier limpiador, sin embargo, siempre deben usarse cuando se utilizan soluciones que contengan cloro blanqueador.

Nunca combine ningún limpiador, desinfectante o desinfectante estos productos están diseñados para fines específicos y mezclarlos juntos puede ser peligroso. Por ejemplo, hay muchos artículos de limpieza que si se combinan con cloro blanqueador pueden resultar en lesiones graves o incluso la muerte.

Asegúrese de que todo el personal que pueda utilizar materiales químicos haya leído y comprendido las etiquetas de instrucciones del fabricante junto con el uso y almacenamiento seguro y apropiado de los productos.

4. Deseche toda la basura y los desechos correctamente

Comprender los procedimientos estándar para la eliminación de basura **en su** operación. Siempre tenga botes de basura en áreas convenientes para que el personal pueda evitar tocar los en absoluto hasta que estén listos para ser vaciados.

Evite el contacto con los tejidos usados y **cualquier otra** basura al **cerrar bolsas de basura o vaciar las cestas de** desechos. Inmediatamente concénzalas **de las manos** con **agua** y jabón después **de manipular cualquier** basura.

Esperamos que esto sea útil y si podemos ser de cualquier servicio o responder a cualquier pregunta por favor no dude en ponerse en contacto con nosotros en el siguiente:

Toll Free – 1-888-838-1550

Encontrar us en la web en – www.SWTrainingSystems.com

***"Gracias por todo lo que haces todos los días por
tus hijos y tu comunidad."***