

Alerta de Enfermedad por Norovirus

Los norovirus son una causa común de enfermedades gastrointestinales, y han causado epidemias grandes y graves en el Condado de Washoe durante los últimos años. Los norovirus son altamente contagiosos por medio de contacto entre personas, en alimentos y bebidas, y en superficies ambientales y objetos contaminados con heces humanas.

Salud Pública del Norte de Nevada (NNPH por sus siglas en inglés) le recomienda las siguientes estrategias de prevención a los gerentes de establecimientos alimentarios y hoteles/moteles:

1. Intensificar una política estricta de lavado de manos para aquellas personas que manipulan alimentos, con la finalidad de reducir la posibilidad de contaminación de los alimentos, hielo y superficies que tienen contacto con los alimentos. Las personas que manipulan los alimentos no solo son aquellas que manipulan y preparan la comida, sino que también los meseros, ayudantes de meseros, personal de contra barra, personal de barra, y otros empleados que llevan a cabo tareas similares. En términos generales, todos los empleados, incluyendo el personal de limpieza, mantenimiento, recepción, deben de poner en práctica procedimientos estrictos de lavado de manos.

El lavado de manos es el procedimiento más importante para prevenir la propagación de alguna infección entre usted, sus compañeros de trabajo y sus invitados. Esto también le ayudará a interrumpir el ciclo de recontaminación. El lavado de manos es especialmente importante antes de ingerir alimentos y después de utilizar el baño. Se deben de colocar señalamientos con instrucciones en todos los sanitarios para empleados y públicos y en los baños de los huéspedes, en idiomas relevantes.

1. Intensificar el saneamiento de todas las superficies que entran en contacto con alimentos, utensilios y equipo. Asegúrese de que todos los ciclos de saneamiento de las máquinas lavavajillas estén funcionando adecuadamente. La solución de hipoclorito de 200 ppm no es efectiva contra el Norovirus. Aplique 1000 ppm (aproximadamente 1/3 a 1/2 copa) de hipoclorito (blanqueador) y luego enjuague con agua potable. Los empleados también deben cumplir estrictamente con las temperaturas de cocción, almacenamiento y servicio de alimentos.
2. Cualquier alimento, bebida y hielo contaminado deberá removerse del servicio. Los utensilios en los bufetes deben cambiarse con frecuencia o los bufetes pueden cambiarse de auto servicio a servicio incluido.
3. Todos los empleados enfermos con síntomas de vómito, diarrea o infección gastrointestinal **no deben** regresar a trabajar hasta 72 horas después de que sus síntomas hayan desaparecido. Esto para reducir una posible transmisión de la enfermedad por medio de empleados asintomáticos. Después de utilizar el baño, todos los empleados deben lavarse las manos con agua caliente y jabón durante al menos 20 segundos, enjuagarse bien con agua limpia y secarse las manos con

servilletas desechables. Una vez que las servilletas sean utilizadas, estas deben ser utilizadas para cerrar la llave de agua y abrir la puerta del baño, para prevenir la recontaminación de las manos, y una vez hecho esto, las servilletas deben desecharse en un contenedor adecuado.

4. El personal debe ponerse guantes y mandiles desechables cuando estén limpiando lo dejado por huéspedes enfermos, especialmente cuando se esté lidiando con vómito, diarrea u otro desecho corporal. Se recomienda que las personas que limpien las áreas substancialmente contaminadas con heces y/o vómito, utilicen máscaras, ya que las salpicaduras o aerosoles de material infeccioso puede resultar en la transmisión de la enfermedad. El uso de trapos de limpieza y otros artículos utilizados para limpiar baños únicamente deben ser utilizados para ese fin y no se debe utilizar el mismo artículo en otras recámaras. No utilice estos artículos para limpiar otras superficies. Se deben de utilizar viricidas efectivos en los baños y áreas en las cuales hay más contacto con las manos como los lavabos, grifos, puertas, manijas de los cajones, cerrojos de las puertas, puertas de baños o tinas, teléfonos, rieles en balcones, apagadores de luces y lámparas, termostatos, controles remotos, varillas y lazos para abrir y cerrar las cortinas, pasta de libros de información al huésped, botones de alarmas, secadoras de cabello, planchas y plumas.
5. El personal debe embolsar y limpiar toallas y ropa de cama sucios o deshacerse de ellos y ser tratados como desperdicio infeccioso. Las toallas y ropa de cama con vómito o heces deben ser lavados con agua caliente y secados a altas temperaturas (temperatura de secado > 170°F).
6. Cuando se responda a un Incidente de Vómito en Público (PVI por sus siglas en inglés), el área dentro de al menos 25 pies de radio debe ser limpiada y desinfectada utilizando los procedimientos anteriores.
7. El personal debe lavarse las manos muy bien utilizando jabón y agua. Una vez hecho esto, deben secarse las manos bien una vez completado el procedimiento de limpieza, y nuevamente después de completar el procedimiento de desecho.
8. Las hieleras colocadas en los cuartos de hoteles para el uso de los huéspedes deben ser limpiados y sanitizados a diario utilizando una lavavajilla automática o reemplazados con hieleras desechables.
9. Las áreas públicas deben recibir una limpieza diaria, incluyendo una desinfección de las áreas en donde exista mayor contacto con las manos como teléfonos, pasamanos, perillas de puertas, placas de empuje, botones de elevadores, teclados, plumas, lápices, fichas de casino, menús, toldos para mesas, saleros y pimenteros, tarjetas, máquinas tragamonedas, equipo deportivo, barras y mesas. Los sillones, piscinas, jacuzzis, equipo de gimnasio, y áreas para niños también deben ser desinfectadas. La alfombra puede ser limpiada con vapor (mínimo de 170°F) después de ser desinfectada.
10. Cuando se seleccione el agente desinfectante, es importante considerar la formulación entera del producto, ya que pueden existir interacciones de desinfección importantes producidas por una combinación específica de ingredientes. Solicítele al fabricante los datos que respaldan la eficacia del producto en contra de norovirus. Los viricidas efectivos son aquellos que son efectivos contra calicivirus felino (FCV por sus siglas en inglés) incluyendo: Virkon[®] (Biosafety USA), Accel[®] (Virox Technologies), Eco Tru, y Mikro BAC 3[®] (Ecolab).
11. La cañería de interconexión permite una contaminación potencial de agua potable con agua no potable. Se recomienda eliminar la interconexión con un plomero especialista y certificado. Puede ver la lista en el Distrito Sanitario del Condado de Washoe.

NNPH recomienda contar con un “equipo de descontaminación” entrenado que cuenten con los químicos y equipo y que estén disponibles en cualquier momento para la limpieza de accidentes de riesgo biológico (vómito y heces). Asegúrese de que únicamente el personal adecuadamente protegido y entrenado limpie y desinfecte las áreas afectadas.

Reporte ante Salud Pública del Norte de Nevada cualquier número inusual de huéspedes o empleados enfermos con síntomas de gastroenteritis (vómito y/o diarrea). Llame al 328-2434, o después de horario laboral al 328-2436.

Para obtener más información, contáctenos al 328-2434. La información referente a Enfermedades por Norovirus se encuentra disponible en la página informativa del Centro de Control de Enfermedades y Prevención de Norovirus.

Referencias:

- Distrito Sanitario del Condado de Washoe, *Epi News Vol. 24, No. 19*
- Distrito Sanitario de Southern Nevada, *Norovirus Outbreak Prevention Guidelines for Hotels/Casinos, 10/27/04*
- Servicio del Parque Nacional, Secretaría de Gobernación de los EE. UU, *Norovirus Response and Cleaning Factsheet*.

Última modificación en 11/29/2017