

Investigación del brote de Salmonella Paratyphi Tipo B

Salmonella Paratyphi Type B Outbreak Investigation

Medidas de Control de Servicios de Alimentos

Higiene Personal

Se deben lavar las manos después de ir al baño, antes de tocar y preparar los alimentos, después de haber tocado y manejado alimentos crudos y antes de tocar los alimentos listos para el consumo; Después de haber tocado carnes crudas (por ejemplo, carne de res, cerdo, pollo, pescado y mariscos), y después de hacer otras actividades que contaminen las manos. Los empleados de servicios de alimentos deben lavarse las manos y las partes de los brazos expuestas a la contaminación por lo menos 20 segundos con jabón antibacterial en un fregadero para lavarse las manos o lavabo.

El siguiente procedimiento de limpieza debe usarse para lavarse las manos:

- enjuáguese las manos bajo un chorro de agua limpia y tibia;
- aplique el jabón;
- frote sus manos por 10-15 segundos, prestando atención a la eliminación de la suciedad de las uñas y entre los dedos;
- enjuáguese bien las manos bajo un chorro de agua limpia y tibia; y
- séquese con una toalla desechable u otra forma aprobada para secarse las manos.

Exclusión de empleados

Excluir a los empleados de los establecimientos de servicios de alimentos por las “Medidas de Control para personas con Fiebre Paratifoidea” del Condado de Buncombe.

Prevención de la Contaminación cruzada

Las superficies de contacto con los alimentos deben ser limpiadas y desinfectadas entre cada tarea relacionada con los alimentos para evitar la contaminación cruzada. Para las tareas prolongadas, la limpieza y desinfección se debe realizar cada cuatro horas. Se debe tener un cuidado especial para separar los productos crudos y los productos que están listos para comer.

Las soluciones desinfectantes deben cumplir con los requisitos de 15A NCAC 18A .2619:

- Para los productos de cloro, una solución que contenga al menos 50 ppm (partes por millón) de cloro disponible
- Para los productos yodóforos una solución que contenga al menos 12.5 ppm de yodo disponible y que tenga un pH no que no sea mayor de 5.0
- Para los productos de amonio cuaternario, una solución que contenga al menos 200 ppm
- Otros productos equivalentes y procedimientos aprobados en 21 CFR 178.1010 “Las soluciones desinfectantes” (Sanitizing solutions) del Manual de Servicio de Sanidad Alimentaria (Food Service Sanitation Manual) publicado por la Administración de Fármacos y Alimentos de los Estados Unidos (US Food and Drug Administration-FDA).

21 CFR 178.1010 es adoptado por referencia de acuerdo con G.S. 150B-14(c).

No contacto con alimentos listos para el consumo con las manos descubiertas

Para ayudar a controlar las enfermedades transmitidas por los alimentos propagadas vía ruta fecal-oral, los empleados no deben manipular con las manos descubiertas los alimentos listos para el consumo [los que no requieren de cocción adicional, o “kill step” (paso de eliminación microbiológica)]. En su lugar, los empleados deben usar guantes desechables, papel encerado, o utensilios, como espátulas, tenazas o equipo dispensador.