

Food Establishments

Environmental Health Division



制定嘔吐和腹瀉清理計劃的指南

目的

根據 FDA 食品法典 2-501.11, “食品企業應制定書面程序, 供員工在應對嘔吐或腹瀉事故時遵循, 這樣的事務涉及嘔吐物或糞便被排放到食品企業各種表面。”

組裝清理工具包

您可以從供應商處購買工具包或自己組裝。清理工具包應包含個人防護設備和清潔用品。

基本個人防護設備

- 一次性手套
- 1 個一次性口罩或其他有效的面罩

基本清潔用品

- 帶密封條或繫帶的塑料垃圾袋
- 紙巾
- 吸水粉/固化劑 (如貓砂或小蘇打)
- 消毒劑*

推薦個人防護設備

- 1 副護目鏡
- 1 件一次性帶袖長袍
- 1 個一次性發套
- 1 雙一次性鞋套

推薦清潔用品

- 1 個勺子/刮刀
- 罩布
- 警示膠帶 (用於標記污染區域)
- 專用的拖把和水桶 (建議使用一次性拖把頭)

*消毒劑:

- 如果使用濃縮漂白劑 (標籤上顯示為 8.25%), 將 3/4 杯漂白劑加入 1 加侖水中。
- 如果使用普通漂白劑 (標籤上顯示為 5.25%), 將 1 杯漂白劑加入 1 加侖水中。
- 可以使用對諾如病毒有效的商業製備的消毒劑。美國環境保護署有一份批准的商業消毒劑清單供參考。

開始清理之前

- 立即將生病的顧客、員工和其他人帶離食品準備、服務和儲存區域。
- 封閉距離事故中心 25-30 英尺的區域, 將不參與清理的人隔離在外。
- 穿戴個人防護設備。所有參與清理嘔吐物或腹瀉物的人都應至少戴上一次手套和口罩或其他有效的遮蓋物。



清理表面

當有人在場所內嘔吐或腹瀉時，許多類型的表面都會受到污染。對被污染的表面使用正確的清理程序非常重要。餐飲服務機構中常見的三種表面是：

- 硬表面（地板、桌子、器皿）
- 不能洗滌的軟表面（地毯和軟墊家具）
- 可以洗滌的軟表面（床單、毛巾和衣服）

硬表面

第 1 步：覆蓋

- 用紙巾或吸水性粉末（如貓砂）覆蓋嘔吐物或腹瀉物以吸收液體。

第 2 步：移除

- 用勺子/刮刀移除浸濕的紙巾或硬化的粉末，並小心地將它們放入塑料袋中。

第 3 步：清洗

- 準備肥皂水溶液。
- 用該溶液清洗所有被嘔吐物或腹瀉物污染的表面。包括附近所有可能被嘔吐物或腹瀉物濺到的表面，例如隔離區內的椅腿、桌子、牆壁、架子或櫃檯。
- 用清水沖洗所有表面的肥皂水。

第 4 步：消毒

- 使用紙巾或帶有可清洗或一次性拖把頭的拖把，用消毒劑浸透所有清洗過的表面。消毒劑可以是經批准的商業製備的溶液，也可以是自己配製的溶液（參見“組裝清理工具包”）。
- 如果使用自己配製的消毒劑，請留出至少 10 分鐘的接觸時間。如果使用商業製備的消毒劑，請遵循製造商的說明。
- 消毒後，用清水沖洗所有與食品接觸的表面。在用於食物製備之前，要對這些表面進行清洗、沖洗和消毒。
- 非食品接觸表面不需要沖洗。



地毯和軟墊家具

第 1 步：覆蓋

- 用紙巾或吸水性粉末（如貓砂）覆蓋嘔吐物或腹瀉物以吸收液體。

第 2 步：移除

- 用勺子/刮刀移除浸濕的紙巾或硬化的粉末，並小心地將它們放入塑料袋中。
- 不要使用真空吸塵器。

第 3 步：清洗

- 準備肥皂水溶液。
- 用該溶液清洗所有被嘔吐物或腹瀉物污染的表面。包括附近所有可能被嘔吐物或腹瀉物濺到的表面，例如隔離區內的椅腿、桌子、牆壁、架子或櫃檯。
- 用清水沖洗所有表面的肥皂水。

第 4 步：消毒

- 在 170° F (76.7° C) 的溫度下對該區域進行 5 分鐘的蒸汽清潔。並非所有的蒸汽清潔器都能達到 170° F (76.7° C) 的溫度，因此請查看製造商的規格。
- 被嘔吐物或腹瀉物弄髒的軟墊家具也可以用漂白劑溶液進行消毒（見“組裝清理工具包”中的描述），但是漂白劑會使材料變色。

床單、毛巾和衣服

第 1 步：隔離

- 小心地將所有可清洗的被污染的物品放入一次性袋子中，以便將其運送去清洗。

第 2 步：清洗

- 使用熱水、洗衣粉和消毒劑在洗衣機中機洗被污染的物品。
- 按照製造商的說明，使用有效的消毒劑、漂白劑或其他化學品進行清洗。

第 3 步：乾燥

- 將剛洗過的物品放在烘乾機中以高溫設置烘乾。



清理之後

第 1 步：清除

- 清除所有個人防護設備，並放入塑料袋中。不要觸摸任何剛剛清潔過的表面，因為它們可能會被再次污染。在離開剛剛清潔過的區域之前，必須脫下所有個人防護設備。
- 將所有用過的清潔用品，如紙巾和一次性拖把頭，放入塑料袋中。用紮帶或其他有效方法將袋子密封。
- 扔掉封閉區域內所有未覆蓋的食物，以及病人接觸過的任何食物。
- 按照聯邦、州或當地法規立即清除設施中的所有廢棄物。

第 2 步：清潔拖把和勺子

- 使用與硬表面相同的步驟，清洗和消毒拖把手柄和其他可重複使用的清潔用品，例如勺子/刮刀。

第 3 步：洗手

- 在執行任何其他任務之前要徹底洗手。食品操作人員必須洗手兩次。

對員工進程序培訓

- 就計劃實施的條件對員工進行培訓。
- 按照食品法典§2-201.12 的規定，排除和/或限制生病的員工。
- 確定誰將負責嘔吐和腹瀉事故後的清理工作。
- 培訓選定的員工如何使用個人防護設備，清洗和消毒表面，以及處理嘔吐物和腹瀉物。
- 培訓應在以下情況下進行：
 - * 嘔吐腹瀉清理程序剛寫好並準備執行；
 - * 僱用了新的員工；
 - * 定期審查；
 - * 以及嘔吐和腹瀉程序被修改。
- 至少在事故發生後 48 小時內，監測清理人員是否生病。如果清理人員出現症狀，應將其排除。