



Environmental Services
Department

清理嘔吐物/排泄物意外事故的程序

2013 年 FDA 食品法規要求，所有餐館對嘔吐和腹瀉意外事故必須有應對的程序。這一要求是根據條例 2-501.11 的規定，此要求指出：

當餐館裏發生嘔吐或腹瀉的意外事故，而嘔吐物或糞便等排泄物污染了餐館裏的表面時，餐館必須有員工用來遵循的處理這個問題的程序。該程序應提到員工必須採取的具體行動，以盡量降低污染的擴散，以及盡量減少員工、消費者、食物和表面暴露於嘔吐物或排泄物^{PF}。

食品法規指出，如果員工顯示或報告有諾沃克病毒的癥狀，或報告有疾病診斷，或報告有暴露的歷史，負責人應當排除或限制該員工，排除即讓其回家休息，而限制為該員工不可從事有關食品或食品接觸表面的工作。清潔和應急計劃用于處理以下情況：員工或消費者在準備、儲存或服務食物的地方身體發生疾病。發生意外事故時，及時和有效地清潔至關重要。

在制訂有關嘔吐物和/或排泄物意外事故的清潔消毒計劃時，餐館必須考慮以下幾點：

- 控制或去除所有事故物包括空氣塵粒的程序。
- 清潔和消毒所有可能被污染的表面的程序。
- 丟棄所有可能暴露而被污染的食物程序。
- 提供有效的清潔和消毒物資，以及個人防護設備（如果需要）。
- 丟棄和/或清潔及消毒用于清潔消毒事故的工具和設備的程序。
- 訓練員工怎樣及何時使用個人防護設備，以及控制、清潔和消毒被污染的區域時所遵循的程序。
- 關閉可能被污染的區域直到完成清潔和消毒。
- 從餐館中清除生病的員工或消費者以防止疾病進一步發生。



Environmental Services
Department

注意：清潔餐館裏的嘔吐物和排泄物，必須和處理日常清潔的程序有所不同。請遵循標註說明。

清理嘔吐物/排泄物意外事故的樣品程序

1. 將該區域隔離。
2. 在清洗過程中戴上一次性手套。為幫助防止疾病的傳播，當清洗液體物質時，我們建議戴上一一次性面罩和/或穿上長袍（或圍裙）。
3. 用紙巾擦拭這些物質，之後將這些紙巾放入塑膠垃圾袋裏。
4. 使用比普通清潔更強的漂白水溶液。（疾病控制和預防中心建議使用 1000-5000 ppm 的漂白水，或每加侖水中加入 5-25 湯匙家庭用漂白劑（5.25%）。注意：對付諾沃克病毒，季銨不是有效的消毒劑）。
5. 如果使用其他 EPA 批准的清潔產品，按照 2013 年 FDA 食品法規的要求，不管使用何種清潔產品，在使用設備前都必須增加使用漂白水，季銨或碘作為最後消毒劑的步驟。
6. 用漂白劑溶液清洗後，讓被污染處保持濕潤的狀況最少十分鐘。讓這個地方自然風乾。在意外事故的地方已經完全清潔完畢後，將剩下的消毒劑溶液全部丟棄掉。
7. 將用過的手套、口罩、和長袍（或圍裙）裝在塑膠袋裏丟掉。
8. 採取正確的措施丟棄用來清潔和消毒嘔吐物和排泄物的工具和設備。
9. 用正確的方法洗手。
10. 丟棄任何暴露而可能被污染的食物。
11. 及時將生病的員工、消費者、和其他人排除於準備食品、服務和儲存食物的地方之外，以將疾病傳染的風險降到最低。

其他參考資料：

FDA 2013 食品法規 2-501.11

<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/UCM374510.pdf#page=84>

疾病控制和預防中心：預防諾沃克病毒感染

<http://www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html>