

呕吐和腹泻清理方案

目的

根据《食品及药物管理局食品法案》第 2-501.11 条的规定，“食品企业必须制定有相应的书面程序，以便员工在应对存在呕吐物或粪便物质排放到食品设施表面的呕吐或腹泻事件时予以遵循”。

组装清理工具包

你可以从供应商处购买工具包，也可以自己组装。清理工具包应包含个人防护用品及清洁用品。

基本个人防护用品

- 一次性手套
- 1 只一次性口罩或其他有效的面罩

基本清洁用品

- 带密封条或扎线的塑料垃圾袋
- 纸巾
- 粉状吸收剂/固化剂（例如猫砂或小苏打）
- 消毒剂**

**消毒剂:

- 如果使用的是浓缩漂白剂（标签上显示为 8.25%），则添加 3/4 杯漂白剂到 3.79 升的水中。
- 如果使用的是常规漂白剂（标签上显示为 5.25%），则添加 1 杯漂白剂到 3.79 升的水中。
- 可以使用市售的对诺如病毒有效的消毒剂。美国环境保护署制定有一份经批准的商用消毒剂清单供参考。

建议个人防护用品

- 1 副护目镜
- 1 件一次性长袖长外衣
- 1 件一次性发罩
- 1 双一次性鞋套

建议清洁用品

- 1 个 勺子/刮刀
- 防尘布
- 警示胶带（用于标记污染区域）
- 专用拖把和水桶（建议使用一次性拖把头）

清理工作开始前

- 迅速将生病的顾客、工人和其他人员从食品加工、服务和储存区域转移出去。
- 控制距离事件中心 7.62-9.14 米的区域，让任何没有参与清理工作的人员离开该地区。
- 穿戴个人防护用品。清理呕吐物或腹泻排泄物的任何人员都应当至少佩戴一次性手套和口罩或其他有效的面罩。

清理表面

当有人在设施内呕吐或出现腹泻时，许多类型的表面都可能受污染。对受污染的表面使用正确的清洁程序至关重要。餐饮服务机构中常见的三种表面是：

- 坚硬表面：地板、桌子、餐具
 - 不能洗的软表面（地毯和软垫家具）
 - 可以洗的软表面（亚麻、毛巾和衣服）
-

坚硬表面

第 1 步：覆盖

- 用纸巾或粉状吸收剂（如猫砂）覆盖呕吐物或腹泻排泄物，吸收液体。

第 2 步：清除

- 用铲子/刮刀清除浸湿的纸巾或硬化的粉末，小心地将它们放入塑料袋中。

第 3 步：清洗

- 准备一份肥皂水。
- 用这种溶液清洗所有被呕吐物或腹泻排泄物污染的表面。包括所有可能被呕吐物或腹泻排泄物溅到的附近表面，如隔离区域内的椅子腿、桌子、墙壁、架子或柜台。
- 用清水冲洗所有表面上的肥皂水。

第 4 步：消毒

- 使用纸巾或带有可清洗或一次性拖把头的拖把，用消毒剂浸透所有清洗过的表面。消毒剂可以是经批准的市售溶液，也可以是内部配制的溶液（参见“组装清洁工具包”）。
 - 如果使用内部配制的消毒剂，至少要有 10 分钟的接触时间。如果使用市售溶液，请遵照制造商的说明操作。
 - 所有与食品接触的表面消毒后用清水冲洗。在进行食品加工之前，要对这些表面进行清洗、冲洗和消毒。
 - 非食品接触表面不需要冲洗。
-

地毯和软垫家具

第 1 步：覆盖

- 用纸巾或粉状吸收剂（如猫砂）覆盖呕吐物或腹泻排泄物，吸收液体。

第 2 步：清除

- 用铲子/刮刀小心清除浸湿的纸巾或硬化的粉末，然后将它们放入塑料袋中。
- 切勿使用真空吸尘器。

第 3 步：清洗

- 准备一份肥皂水。
- 用这种溶液清洗所有被呕吐物或腹泻排泄物污染的表面。包括所有可能被呕吐物或腹泻排泄物溅到的附近表面，如隔离区域内的椅子腿、桌子、墙壁、架子或柜台。
- 用清水冲洗所有表面上的肥皂水。

第 4 步：消毒

- 在 76.7°C (170°F) 的温度下用蒸汽清洁该区域 5 分钟。并非所有蒸汽清洁器均可达到 76.7°C (170°F) 的温度，因此请核实制造商的规格说明。
- 被呕吐物或腹泻排泄物玷污的软垫家具也可以用漂白剂溶液消毒（见“组装清洁工具包”），但漂白剂会使材料褪色。

亚麻、毛巾和衣服

第 1 步：收纳

- 小心地将所有可清洗的受污染物品放入一次性塑料袋中，运送到洗衣房清洗。

第 2 步：清洗

- 用热水、洗衣粉和消毒剂在洗衣机中机洗脏污的物品。
- 按照制造商的说明，用有效的消毒剂、漂白剂或其他化学物质进行清洗。

第 3 步：干燥

- 将刚洗过的衣物放入烘干机中高温烘干。

清理工作结束后

第 1 步：去除

- 卸下所有个人防护用品，放入塑料袋内。不要触摸刚刚清洁过的任何表面，因为这样可能造成二次污染。离开刚清理过的区域前，必须卸掉所有个人防护用品。
- 将所有用过的清洁用品，如纸巾和一次性拖把头，放入塑料袋中。用扎线或其他有效的方法密封塑料袋。
- 扔掉隔离区域内所有未遮盖的食品，以及病人接触过的任何食品。
- 立即按照当地、州或联邦的规定清除设施内的所有废物。

第 2 步：清洗拖把和铲子

- 使用与清洁硬表面相同的步骤清洗和消毒拖把柄和其他可重复使用的清洁用品，如铲子/刮刀。

第 3 步：洗手

- 在执行任何其他工作前应彻底洗手（食品处理人员应洗手两次）。

工人清洁程序培训

- 确定发生呕吐和腹泻事件后负责清理的人员。
- 培训选定的工作人员如何使用个人防护用品、清洗和消毒表面以及处理呕吐物和腹泻排泄物。
- 下列情况下应进行培训：
 - 首次编写并落实呕吐物和腹泻排泄物清理程序时；
 - 雇用新工人时；
 - 定期评审时；
 - 呕吐物和腹泻排泄物清理程序发生变更时。
- 发生呕吐和腹泻事件后，应监测所有清洁人员至少 48 小时，监测其是否发病。一旦出现症状，清洁人员应立即停止上班。

请将本文件保存在设施内，以便员工和监管机构随时查阅。