
呕吐或腹泻清理程序

为什么我们有这个程序？

呕吐和腹泻可能是几种具有高度传染性疾病的症状，而食品服务管理者应负责保护顾客和员工不受这些疾病的传染。达成这个任务的最重要方式有：

- 1) 确保员工理解经常洗手的重要性，以及他们知道去哪里和怎么清洗双手；
- 2) 确保员工明白他们有责任向负责人报告所有疾病的症状，例如呕吐、腹泻、黄疸、发烧和喉咙痛；疾病的诊断；和对已知患病者的接触；
- 3) 确保员工接受了培训，不会在没有带手套时用手处理准备吃的食物；
- 4) 确保员工明白每天遵守常规的清洗和消毒程序，以及类似这种特殊的清洗和消毒程序的重要性

新进员工将在受雇后一周内接受上述所有程序的培训。对所有食品服务工作人员必须每年给予复习培训。

呕吐/腹泻清理包

在_____

_____的一个有标示的箱子里，存放了一个呕吐/腹泻清理包。

清理包里有：

1) 个人防护装备 (PPE)

一次性手套、腓或非乳胶面罩和眼罩（使用后要清洗和消毒）

一次性鞋套

一次性围裙

面具

发套

2) 纸巾

3) 吸水材料: 小苏打、红色 Z 粉、或猫砂

- 4) 勺子或刮刀，最好是一次性的
- 5) 附封口扎条的大塑胶袋
- 6) 用于封闭区域的警示胶带

还需要放在整个食品服务区里不同地点的水桶、抹布、洗洁剂、和消毒剂。每次使用后，负责人应负责补充清理包。此外现场应备有额外的补给。所有补给应在发生事故时立即购买或订购，以便于清理包在事件发生后可尽早备妥待用。

发生呕吐或腹泻事件时

- 1) 如果以下人员或物品没有接触到呕吐或腹泻物，让他（它）们清空该区域：
 - a) 员工及/或顾客
 - b) 包装食品或装在密闭容器里的食物
 - c) 可携式设备、被单、和敞开的一次性的用品及服务物品

如果是腹泻，必须把肉眼可见已被弄脏的临近区域视为清理的重点区域。如果是呕吐，因为颗粒可能悬浮在空中，25英尺的半径范围内都应视为清理区。这在考虑必须清空哪些员工或顾客时是非常重要的，还有应搬开哪些食物、需要弃置的敞开式一次性用品以及服务物品、哪些床单需要清洗、以及必须清洗和消毒的设备。

- 2) 如果发生了呕吐，用清理包里的警示胶带，完全封闭在呕吐物 25 英尺半径内的整个周围区域。

一些较小的食品设施必须在发生员工或顾客呕吐事件期间暂时关闭。如果关闭，应立即致电主管当局，报告该起事件。可在入口处放置告示牌，说明该食品服务设施将先行关闭，直到根据判断，完成清理所需的充分时间为止。

a) _____, 因为发生了呕吐事件，并且基于它的较小规模，将先行关闭，直到完成清理为止。

b) _____, 将会决定哪些地方需要清洗和消毒，但将继续营业，提供有限的服务，除非事件只是发生在制备食物的区域。

- 3) 由一名受过培训的员工先穿上个人防护装备，最后戴上手套。

所有员工都要针对这个清理程序接受培训。如果人手充足，厨师们不应列为执行清理的首选。

4) 在呕吐物/粪便上撒下_____以吸收液体。用清理包里的刮刀或勺子和纸巾，小心擦起呕吐物/粪便并丢到塑胶垃圾袋里。然后脱掉并弃置手套。

如果人手充足，可由另一名员工戴上手套和面具后，先把垃圾袋的顶端向后折叠罩住双手，再握住垃圾袋，以免袋子的顶端在弃置纸巾、手套等的过程中受到污染。

5) 清洗双手并戴上新的一次性手套，然后用清洁剂和温水清洗受影响的区域。

在事件区域里的所有表面，加上所有门把、扶手、墙壁角落、或其他您知道常被碰触的地方，都应用肥皂和水清洗。所有卫生间也应清理，尤其是如果已经知道它们受到了该事件的影响。因为员工或顾客不舒服的时候常会频繁使用这些卫生间，因此会藏有具有感染力的病菌，虽然肉眼看不到它们。

然后再消毒所有按上述程序清洗的区域。

6) 用氯漂白剂溶液消毒坚硬或多孔的表面，让它保持湿润状态至少 5 分钟；对于其他表面或使用其他消毒剂时，请遵守政策说明。

漂白剂浓度：

5.25% 次氯酸钠 1 2/3 杯漂白剂对一加仑的水 5000 PPM（百万分之 5000）
或 6% 洗碗机消毒剂 (1 份漂白剂对 10 份水)

8.25% 浓缩次氯酸钠 1 杯漂白剂对一加仑的水 5000 PPM（百万分之 5000）
 (1 份漂白剂对 16 份水)

本设施将采用的消毒剂是_____，并会让它留在坚硬的表面上，保持湿润达_____分钟后，再用纸巾擦干。

氯化铵消毒剂对诺洛病毒无效，因此如果设施采用的是这种标准消毒剂，那么必须随时备有氯漂白剂 (或经美国环保署 EPA 核准，可杀死诺洛病毒的某些其他商用产品) 以便于在发生呕吐/腹泻期间使用。

漂白剂有几种不同浓度，所以餐饮服务设施必须明白他们手边备有的浓度。漂白剂的瓶子一经打开，只能保持 30 天有效，因此请在开瓶时在瓶子上写下日期。30 天后弃置它。

请记得，漂白剂会让很多东西退色，例如地毯、地板等。如果有理由认为会有问题的话，请先测试一小块区域。呕吐或腹泻物一经移除后，建议用蒸汽清洗地毯和椅套等。床单应用热水清洗，并用烘干机烘干。

清理期间请尽量打开窗户或增加通风。

确保在重新开放前消毒所有高度接触的区域和洗手间。

7) 在完成了全部的清理后，把所有纸巾和个人防护装备弃置在塑胶袋里。用扎条把袋子封绑，并装进第二个袋子后放入您的日常垃圾里。

8) 用清水冲洗食物接触的表面，以除去遗留在表面的残余的氯，因为您用了 5000 PPM 来杀死感染源，然后用您通常的 100 ppm 消毒剂再次消毒。

重新开放设施或清理后的区域

完成了上述清理程序后，这些区域可以重新开放。为进行清理的而关闭的设施应致电主管当局，报告他们已经准备就绪，即将重新开放。主管当局或许会在重新开放前实地走访该设施。

设施应预期部分顾客可能会要求某些补偿。管理人应和员工们讨论此事，作为对本程序的部分培训。有关赔偿的决定将完全由设施管理人做出。

监测员工是否染病

发生了涉及腹泻，尤其是呕吐的事件后，所有员工，尤其是参与清理者，将会受到数天监测，查看是否有疾病征兆。负责人将提醒员工应报告任何疾病的症状。

事件报告

建议负责人完成一份事件报告，说明事件的日期和时间；哪些员工负责清理；对事件区域的总体描述；如何对它进行了清理和消毒；以及获得清理和消毒的其他区域。同时还应说明的是丢弃了哪些食物。这份报告应保留在设施的档案里，以备未来万一有任何有关该事件的问题。

参考文献:

《诺洛病毒（胃肠炎病毒）的清理和消毒》招贴 (Clean-up and Disinfection for Norovirus ("Stomach Bug")) 来源: disinfect-for-health.org (健康消毒网站)

食品及药物管理署 (FDA) 美国公共卫生服务《食品法》, 2013 年, 附录 3 《公共卫生理由 / 行政管理指导方针》 (Public Health Reasons/Administrative Guidelines), 第 395-397 页

《食品安全样本标准操作程序》 (Food Safety Sample SOP) 国家食品服务管理研究所 (NFSMI) 和美国农业部 (USDA), 2013 年修订

《食品服务设施回应呕吐和腹泻事件的指导方针》 (Guidelines for Responding to Vomiting and Diarrhea in Food Establishments) 罗得岛卫生厅洋基会议 Cathy Feeney 和 Lydia Brown 简报, 2016 年 9 月 22 日

《诺洛病毒信息指南》 (Norovirus Information Guide) 来源: 食品行销研究所和生态实验室的 SafeMark 最佳做法 (SafeMark Best Practices), 2010 年 7 月

《白皮书: 食品服务设施回应呕吐和腹泻事件的指导方针》 (Guidelines for Response to Vomiting and Diarrheal Incidents in Food Service Establishments) 作者 Paula Herald 博士, 持证食品安全专家 / Steritech 集团公司技术顾问。公司网址 www.steritech.com

2017 年 1 月 27 日更新