

# 在食品经营场所

## 出现呕吐和腹泻事件时的清理指南

(2021年6月)

### 弗吉尼亚州零售食品监管规定更新

弗吉尼亚州食品条例与零售食品经营场所条例（12VAC5-421 和 2VAC5-585）已更新，现已将对美国食品药品监督管理局 2017 年版样板食品法典的更改包括在内。

这项更新于 2021 年 6 月 24 日生效，它要求食品经营场所为员工制定书面程序，在应对呕吐或腹泻事件时需遵守该规程。

### 目的

本指南用于让人们意识到以下两点：(1) 为在食品经营场所解决呕吐/腹泻事件制定书面程序这一新要求；(2) 提供如何有效应对此类事件的指导，从而保护员工以及公众。请您务必在为所在经营场所制定的计划中包括以下要素，然后培训员工遵循该计划。

### 原因

当有人在食品经营场所呕吐或腹泻时，该场所将有很高的疾病传播风险。通过制定书面计划并培训员工如何应对这类事件，便可以限制员工和顾客面临的风险。应对这类事件的员工应接受适当的培训，从而能够以一种保护他们、顾客和食品的方式清理粪便和呕吐物。有效清理食品经营场所的呕吐或腹泻物是防止有害病原体在食品经营场所传播的重要手段，应区别于常规清理。有效的清理策略应涉及到比食品经营场所通常使用的清洁和卫生处理规程更严格的清洁和消毒流程。

### 准备

准备一个应急包，经常检查库存，以确保轻松获取并快速做出响应。所有员工都应该接受培训，了解在哪里可以找到应急包和物资，以及如何正确地使用这些应急包。建议准备的物资包括：

清理包样本（应对呕吐/腹泻）

个人防护装备	清洁用品	消毒剂	其他
2 副一次性手套、塑料围裙	1 个可密封塑料袋	1 夸脱瓶消毒剂	“小心”、“地面湿滑”标志牌或安全锥
1 个面罩	1 个铲子/刮刀	消毒液	拖把和拖把桶
1 副护目镜	1 份吸收性粉末/固化剂（如猫砂）		

### 清理程序

您可以使用建议的这些步骤来解决呕吐或腹泻事件，将它们作为您的策略，也可以修改这些步骤，制定自己的策略。

#### 开始清理之前

- 疏散半径 25 英尺内的所有人员（员工和顾客），并要求他们立即洗手。
- 封锁该区域，如果可以，处置掉所有未经覆盖的食品，以及半径 25 英尺内的一次性容器和餐具。
- 穿上个人防护装备。

#### 清理表面

当有人在您所在的经营场所内呕吐或腹泻时，多类表面都可能遭到污染。一定要对遭到污染的表面采取正确的清理程序，这很重要。在食品经营场所中有三种常见表面：

- 硬表面（地板、桌子、餐具）
- 不能清洗的软表面（地毯和软垫家具）
- 可以清洗的软表面（亚麻布、毛巾和衣服）

#### 第 1 步：覆盖

- 用纸巾或吸收性粉末（如猫砂）覆盖呕吐或腹泻物，吸干液体。

## 第 2 步：去除

- 用铲子/刮刀去除纸巾或硬化的粉末，并立即将它们放入可密封塑料袋中。

## 第 3 步：清洗

- 准备肥皂水溶液。
- 用这种溶液清洗所有被呕吐或腹泻物污染的表面，包括附近所有可能被呕吐或腹泻物溅到的表面，如椅子腿、桌子、墙壁、架子或柜台。尽量在呕吐或腹泻物周围大面积清洗。从干净的区域向污染最严重的区域展开清洗，尽量减少传染性物质的传播。
- 用清水冲洗所有表面的肥皂水。

**第 4 步：消毒**（消毒剂是可杀死表面病毒和细菌的化学物质。清洁剂是可杀死表面细菌的化学物质。定义来自 [EPA](#) 网站。）

- 使用纸巾或带有一次性拖把头的拖把，用消毒剂喷满洗过的所有表面。
- 准备氯漂白剂溶液（CDC 和 EPA 建议）：
  - 34 杯浓缩漂白剂 + 1 加仑水（浓度 ~3500ppm）
  - 或-
  - 1 杯普通强度漂白剂 + 1 加仑水
- 使用喷雾瓶，喷满该区域和表面（25 英尺半径）。
- 保持表面湿润至少 5 分钟。一定要遵循消毒剂标签上的说明。
- 使用前，清洗、冲洗并消毒所有食品或口部接触表面。

## 清理之后

### 第 1 步：去除

- 脱下所有个人防护装备，并将其放入塑料袋内。不要触摸刚刚清洁过的任何表面，因为它们可能会遭到二次污染。必须在离开刚刚清洁的区域前脱掉所有个人防护装备。
- 将用过的所有清洁用品，如纸巾和一次性拖把头，放入塑料袋内。用扎带把袋子密封起来。
- 扔掉呕吐或腹泻事件附近裸露的所有食品，以及患者接触过的任何食品。
- 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：清洁拖把和铲子

- 使用与处理硬表面相同的步骤，清洗并消毒拖把把手和其他可重复使用的清洁用品，如铲子/刮刀。

### 第 3 步：洗手

- 去做任何其他工作前仔细洗手。



呕吐或腹泻事件清理清单样本

<u>如发现呕吐或腹泻，应立即采取以下措施：</u>	
<b>立即行动</b>	<b>行动完成：</b>
重新安置事件发生区域 25 英尺半径内的顾客。不需要参与清理过程的员工也应远离该区域。	
不管是在食品准备区还是在用餐区，设立指示牌和/或安排员工来阻止进入受污染区域。	
如果事件发生在食品准备区，请停止所有食品准备和供应作业。	
丢弃有可能被污染的所有食品，无论是在准备、冷保存、热保存或正要供应的过程中。事件半径 25 英尺内的所有东西都应该视为已遭到污染。	
由于给一次性用品和份餐包装消毒不切合实际，因此应丢弃这些东西。	
请该区域的员工洗手，如有需要，更换手套。	
确认洗碗机达到消毒温度/化学浓度。	
同时鼓励顾客洗手。	
如果事件发生在用餐区，请清除/丢弃可能受污染的自助食品，如薄荷糖、盐/胡椒、奶油等，以防止交叉污染及传染给其他顾客。	
消毒或丢弃可能遭到污染的菜单。	
为避免使用可能遭到污染的任何盘子、刀具等，请将所有这些从服务台移走，并指派一名员工发放新洗和经消毒的餐具。	
备注与评论：	
<b>清理行动：</b>	<b>行动完成：</b>
穿戴个人防护装备：围裙、鞋套、头套、面罩/护目镜及手套。	
将吸收性粉末撒到呕吐或腹泻物上。	
让吸收性粉末吸干所有液体并固化。	
刮拭和/或铲起吸收性粉末，在不搅动或移动的情况下放入一次性袋中。	
对整个区域喷洒消毒剂，并让它保持制造商建议的时间——氯漂白剂为 10-20 分钟。	
用纸巾或消毒湿巾清理消毒剂并放入一次性袋中。	
取下个人防护装备并将其放入一次性袋中。（三重袋）	
用扎带系好袋子，并立即转移到外面的垃圾箱。	
对卫生间及使用后未丢弃的清洁设备进行消毒。	
备注与评论：	



**关于诺如病毒的事实**

诺如病毒是导致美国爆发腹泻和呕吐的主要原因，而且传播迅速。诺如病毒的传播途径有接触受感染的人群或受污染的表面，或者食用受污染的食品或饮用受污染的水。诺如病毒颗粒甚至可以漂浮在空气中，然后落在表面上，以此来传播污染。诺如病毒颗粒非常小，在感染者的粪便和呕吐物中会有数十亿粒。任何呕吐或腹泻物都可能含有诺如病毒，因此应该像对待诺如病毒一样对待。在生病后，人们至少在三天内可以将诺如病毒传染给他人。