



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。對受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）蓋住嘔吐物或腹瀉物以吸收液體。

第 2 步：移除

- 用勺子/刮刀取出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）蓋住嘔吐物或腹瀉物以吸收液體。

第 2 步：移除

- 用勺子/刮刀取出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污染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裝備。
- 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：清潔拖把和鏟子

- 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。食品處理人員必須兩次洗手。

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；
 - * 定期作為審查；
 - * 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，應將其排除在外。

