

呕吐和排泄事件清理

所有食品店必须制定一套呕吐和腹泻事件的应对程序。

建议步骤：

1. 隔离区域。将员工、顾客及其他人员请离到呕吐/排泄事故区域 25 英尺外的位置。帮助患病员工或顾客离开店内。
2. 清洁期间佩戴一次性手套。清理液体时，建议佩戴一次性口罩及（或）防护衣、（或围裙）及鞋套。
3. 用一次性毛巾覆盖呕吐物/排泄物，防止其雾化进入空气。
4. 使用毛巾浸透/擦拭呕吐物/排泄物，然后丢入塑料垃圾袋中。
5. 使用氯漂白剂溶液（1 杯漂白剂混合 1 加仑水）或其他经 EPA 认证对诺如病毒有效的消毒剂。* 注：比一般消毒用的漂白剂溶液效果更强。
6. 将漂白剂溶液涂抹到受污染的表面区域，使之保持湿润至少 10 分钟。讓該區域自然風乾。（确保受影响区域通风良好。漂白溶液吸入或接触皮肤可能会有刺激性。）
7. 将所有手套、口罩和防护服（或围裙）丢到塑料袋中并立即丢弃。
8. 丢弃或特殊清洁和消毒用于清除呕吐物及（或）排泄物的工具和设备。
9. 丢弃该区域可能暴露的任何食品或一次物品及餐具。
10. 洗手！可能的话，最好洗澡并更换衣物。
11. 记录该事件。以下信息必须记录在案：事件发生位置、日期和时间以及清理过程步骤。

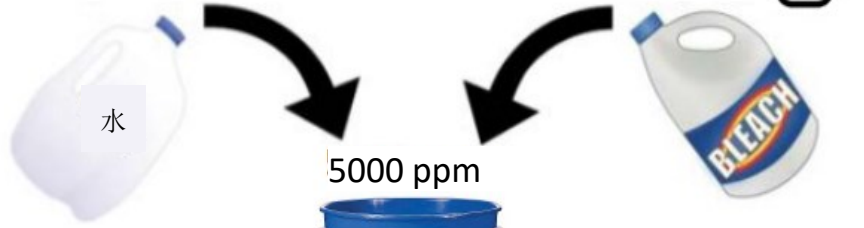


收集用品



1 加仑水

1 杯漂白剂



5000 ppm



盖上静置 10 分钟



任何會與食物有接觸的表面
必須清洗、沖洗和消毒



(非食物接觸表面
的最后步骤)

风干

