

嘔吐物/糞便事件的清理程序

第6條規定CCR 1010-2：零售食品企業

2019年科羅拉多州食品準則要求所有食品企業都有應對嘔吐和腹瀉事件的程序。這是員工在應對食品企業內嘔吐或腹瀉事件時應遵循的示例程序。

法規

2-501.11科羅拉多食品準則

食品企業應制定員工在應對嘔吐或腹瀉事件時應遵循的程式。這些事件涉及在食品企業的表面排洩嘔吐物或糞便物質。本文件作為此要求的建議指南。

嘔吐和腹瀉會迅速傳播病毒

當有嘔吐或腹瀉事件時，病毒傳播的可能性很高。及時對此類事件作出適當反應，可以降低食物受到污染的可能性，避免其他人可能因此而生病。

環境保護局 - 其他有效的消毒劑

<http://www.epa.gov/oppad001/chemregindex.htm>

疾病控制中心 - 預防諾如病毒感染

<http://www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html>

應使用以下建議步驟清理嘔吐和腹瀉物：

- 迅速從食品準備、服務和儲存區域帶離病人、顧客和其他人員，最大限度地降低疾病傳播的風險。
- 隔離該區域，並用一次性毛巾覆蓋嘔吐物/糞便，以防止霧化。
- 混合比一般消毒用氯溶液更強效的氯漂白劑溶液。疾病控制和預防中心推薦每加侖水5000 ppm或1杯普通家用漂白劑(8.25%)。其他有效的消毒劑可在下方列出的環境保護局網站上找到。
- 清潔時戴上一次性手套。為了防止疾病傳播，強烈建議在清潔液體物質時佩戴一次性口罩和/或罩衣（或圍裙）及鞋套。
- 確保受影響的區域通風良好（對於某些人而言，氯漂白溶液在吸入時會變成刺激物，並且會對皮膚產生刺激作用）。
- 用毛巾吸收/擦拭嘔吐物和/或糞便，並將其丟棄在塑膠垃圾袋中。
- 將漂白劑溶液塗抹在受污染的表面區域，使其浸濕受影響的表面區域至少1分鐘。讓該區域風乾。事故清理後，處理任何剩餘的消毒劑溶液。
- 將所有手套、口罩和罩衣（或圍裙）放入塑料袋中，並立即丟棄。
- 採取措施，處理和/或清潔並消毒用於清理嘔吐物和/或糞便的工具和設備。
- 正確地洗手 - 如果可能，請淋浴並更換衣服。
- 丟棄可能暴露在受影響區域的任何食物。
- 記錄病人的資訊，如：姓名、地址、年齡和旅行歷史（最近幾天的行程）以及3天的食物消費歷史記錄。
- 完成所採取行動的事故報告。包括以下資訊：事件的位置、時間和日期以及清理過程從採取的程序。將資訊保存至少一年。注意：該資訊可能對衛生部門的調查有用。

發佈於2018年1月26日

欲瞭解更多資訊，請聯絡當地衛生部門或造訪：

<https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/food-code-transition>



COLO RADO
Department of Public
Health & Environment