清理呕吐物/排泄物的程序

餐饮场所：

_____

生效日期： _____

目的：

1. 尽量降低将疾病传播给员工和/或顾客的风险；以及
2. 防止食物、接触食物的物体表面、食物制备区、用具、设备、一次性用品和一客一换的物品受到污染。

场所将配备一套清洁工具包，其中包含：

- 一次性非乳胶手套
- 口罩
- 一次性隔离衣/带袖围裙
- 一次性发套
- 一次性鞋套
- 可重新密封的塑料袋（带包塑金属丝）
- 铲子/刮刀
- 纸巾
- 吸水粉末/固化物（如猫砂、锯末等）
- 消毒剂

清洁工具箱应存放在 _____（位置）并应便于工作时间内随时取用。

员工将接受如何使用清洁工具包以及如何穿脱、使用个人防护装备（PPE）的培训。

如果_____（餐饮场所名称）发生呕吐或排泄物污染事件，负责人应确保员工采取以下措施：

1. 迅速将患病的员工、顾客和其他人带离受影响区域（通常为半径30英尺范围内）。

2. 关闭受影响区域内的任何风扇/空气流通装置，以尽量减少气溶胶颗粒的蔓延。

3. 用一次性毛巾或猫砂或锯末等覆盖呕吐物/排泄物，隔离该区域。

4. 领取清理工具包并穿戴适当的个人防护装备（如一次性手套、口罩、隔离衣或围裙、发套、鞋套）

5. 用一次性毛巾和/或指定设备擦拭，然后立即装入塑料垃圾袋弃置。

6. 在受影响区域（通常为半径30英尺范围内）使用适用于物体表面的消毒剂溶液：
   a. 调配浓度为1000ppm（无孔表面）至5000ppm（多孔表面）的氯溶液 [按照疾病控制和预防中心的建议，每加仑水添加5–25汤匙的家用漂白剂（5.25%）]；或
   b. 使用经认可对诺如病毒有效且列入EPA注册批准产品清单的季铵盐消毒剂（https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-g-epas-registered-antimicrobial-products-effective-against-norovirus）；或
   c. 使用任何其他在EPA注册的能杀灭诺如病毒的消毒剂。
   d. 接触食物的物体表面将按照规范要求使用标准的、经批准的消毒剂进行消毒。

7. 将消毒剂用于受影响区域。 如果使用漂白剂溶液，则应让受影响区域保持湿润状态至少10分钟。 如果使用其他经认可的消毒剂，则应按照制造商的说明使用。 无法使用消毒液消毒的区域将通过其他方法进行清洁（如蒸汽清洁地毯）。

8. 未使用的消毒液应倒入清洗水槽/拖把池。

9. 取下一次性手套、口罩和/或隔离衣/围裙，放入塑料垃圾袋。

10. 一次性工具/设备将丢弃到塑料垃圾袋中。 非一次性工具将进行清洁和消毒。

11. 垃圾袋将立即移至垃圾箱区域。

12. 员工应立即彻底洗手之后再返回工作岗位。

13. 洗手间将进行消毒。

14. 任何暴露于污染环境或由涉事人员触碰过的食物都将被弃置。

15. 相关事件将按照餐饮场所的处置程序记录在案。

补充说明：