

清理呕吐或排泄物

2016 年俄亥俄州统一食品安全法规要求所有餐饮企业或零售食品店都要有书面规程，以便员工在清理呕吐和排泄物时遵守。本文件中的信息可以帮助一家机构制定相关书面程序。

注:在餐饮企业或零售食品店中有效清洁呕吐及排泄物的方法，应与一般清洁程序有所不同。

建议在书面程序中关于呕吐和排泄物的清理应包括以下步骤:

1. 隔离该区域。建议在呕吐物或排泄物的 25 英尺表面范围内隔离，并进行适当清洁和消毒。
2. 清洁时戴上一次性手套。为了防止疾病传播，建议在清洗液体时佩戴一次性口罩和/或罩衣(围裙)。
3. 用毛巾擦净残物，放在塑料袋内扔掉。
4. 按照标签说明，使用美国环境保护署 (EPA) 注册的有效消毒剂对抗诺如病毒 (诺瓦克样病毒)，或混合使用比一般清洁用氯溶液更强的氯漂白剂 [CDC 建议每加仑水使用 1000- 500ppm 或 2.5-12.5 液盎司家用漂白剂 (5.25%)] 。
5. 使用消毒剂或漂白剂溶液，使其在受影响区保持至少 10 分钟。待其空气晾干。一旦残物被清理干净，任何剩余的消毒溶液都要处理掉。
6. 将相关手套、口罩和罩衣 (或围裙)放在塑料袋中丢弃。
7. 对用清理呕吐和排泄物的工具和设备进行清洁和消毒 (或扔掉) 。

8. 正确洗手。
9. 将任何可能暴露过的食物扔掉。
10. 使用前先将受影响区周围进行清洗，冲洗和消毒，以去除消毒剂残留物并防止食品污染。
11. 把所有的垃圾袋扔进垃圾箱或废物容器中。如果任何废弃物似乎含有血液，请参考俄亥俄州环境保护署处理传染性废弃物的指南。
<http://epa.ohio.gov/portals/34/document/guidance/SmG%20IW%20guidance.pdf>
12. 将任何生病的职员、顾客和其他人从准备、服务和储存食物地点中移除，将疾病传播的风险降至最低。