NEBRASKA
Good Life. Great Roots.
DEPARTMENT OF AGRICULTURE

美国内布拉斯加州农业部

食物安全与消费者保章

食品服务经营机构的呕吐/腹泻事件清洁指南

内布拉斯加州食品法规要求，所有食品服务经营机构和食品零售机构应制定相关书面程序，供员工在应对呕吐和腹泻事件时使用。本文件的信息有助于设施制定相关书面程序。

注意：在食品服务经营机构或食品零售机构内，有效清洁呕吐物及排泄物的方法应有别于常规清洁程序。

建议应对呕吐和腹泻事件的书面清理程序包括以下步骤：

1. 隔离相关区域。建议对呕吐或腹泻事件周围 25 英尺范围内的所有表面进行隔离，并适当清洁和消毒。
2. 清洁时应戴上一次性手套。为了防止疾病传播，建议在清洁液体物质时佩戴一次性口罩和/或罩衣（围裙）。
3. 用毛巾把排泄物擦干净，然后放进塑料垃圾袋里。
4. 采用美国 环境保护署 (EPA) 注册的可有效清除*诺瓦克病毒*（诺瓦克样病毒）的消毒剂，应遵照标签说明，或与氯漂白剂混合使用，其中氯漂白剂的浓度应高于一般清洁工作所使用的浓度 [CDC 建议每加仑水使用 1000-5000 ppm 或 2.5-12.5 液体盎司的家用漂白剂 (5.25%)]。
5. 使用消毒剂或漂白剂溶液，并使该溶液在受影响的区域保持湿润至少 10 分钟。自然风干。事件清理完毕后，应立即处理剩余的消毒液。
6. 将手套、口罩和罩衣（或围裙）放入塑料袋中丢弃。
7. 采取措施对清理呕吐物和排泄物所用的工具和设备进行清洁和消毒或予以丢弃。
8. 正确清洗双手。
9. 丢弃任何可能被接触的食品。
10. *已消毒的食品接触面在使用之前必须* ***清洗、冲洗和消毒****，以去除消毒剂残留物，并防止食品污染。*
11. 通过迅速将生病的员工、顾客和其他人员从食品制备、提供和储存区域撤离，最大限度地降低疾病传播的风险。

其他资源：

内布拉斯加州食品法规
https://nda.nebraska.gov/regulations/foods/food_code.pdf

美国内布拉斯加州农业部, **食物安全与消**费者保**章**
https://nda.nebraska.gov/fscp

参照於俄亥俄州卫生局